

Numeri pubblicati:

n. 15/16

Il senso delle soggettività. Ricerche semiotiche

a cura di Dario Mangano e Bianca Terracciano

n. 14

Mangiare: istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche

a cura di Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani

n. 13

Il peritesto visivo. Copertine e altre strategie di presentazione

a cura di Luca Acquarelli, Michele Cogo, Francesca Tancini

n. 11/12

Passioni collettive. Cultura, politica, società. Laboratori

a cura di Dario Mangano e Bianca Terracciano

n. 10

A. J. Greimas - Ventesimo anniversario della morte

n. 9

Viaggio nei social network

a cura di Nicola Bigi e Elena Codeluppi

nn. 7/8

La fotografia. Oggetto teorico e pratica sociale.

Atti del XXXVIII Congresso AISS - Laboratori

a cura di Maria Claudia Bruccheri, Dario Mangano, Ilaria Ventura

n. 6

Guide turistiche.

Spazi, percorsi, sguardi

a cura di Alice Giannitrapani e Ruggero Ragonese

n. 5

Computer Games.

Between Text and Practice

a cura di Dario Compagno e Patrick Coppock

nn. 3/4

Il discorso del design.

Pratiche di progetto e saper-fare semiotico

a cura di Dario Mangano e Alvise Mattozzi

n. 2

Riscrivere lo spazio.

Pratiche e performance urbane

a cura di Elena Codeluppi, Nicola Dusi, Tommazo Granelli

n. 1

Mutazioni sonore.

Sociosemiotica delle pratiche musicali

a cura di Patrizia Calefato, Gianfranco Marrone, Romana Rutelli

EIC - Serie Speciale della rivista on-line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici
www.ec-aiss.it

Direttore responsabile

Gianfranco Marrone, Università di Palermo.

Comitato Scientifico

Nicola Dusi, Università di Reggio Emilia.

Guido Ferraro, Università di Torino.

Isabella Pezzini, Università di Roma, La Sapienza.

Maria Pia Pozzato, Università di Bologna

Redazione

Maria Claudia Brucculeri, Alice Giannitrapani, Dario Mangano, Francesco Mangiapane, Ilaria Ventura

Metodi e criteri di valutazione

La rivista adotta un sistema di valutazione dei testi basato sulla revisione paritaria e anonima (*peer-review*).

Testata registrata presso il Tribunale di Palermo, n. 2 del 17.1.2005,

ISSN (print): 1973-2716, ISSN (on-line): 1970-7452

Copyright © 2013 Edizioni Nuova Cultura – Roma

ISBN: 978-88-6812-154-9

Progetto grafico: Dario Mangano

Impaginazione: Francesco Mangiapane

Fotografie fuori testo: Gianfranco Marrone

Nei testi, l'anno che accompagna i rinvii bibliografici è quello dell'edizione in lingua originale, mentre i rimandi ai numeri di pagina si riferiscono alla traduzione italiana, qualora sia presente nella bibliografia.

È vietata la riproduzione non autorizzata, anche parziale, realizzata con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, anche ad uso interno o didattico.

Questo volume è stato stampato con tecnologia print on demand presso il centro stampa Nuova Cultura piazzale Aldo Moro, 5 – 00185 Roma
www.nuovacultura.it

Per ordini e numeri arretrati: ordini@nuovacultura.it

In copertina: *Cena rapace*, Sissi, 2009.

Mangiare: istruzioni per l'uso

Indagini semiotiche



a cura di Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani

Mangiare: istruzioni per l'uso
Indagini semiotiche

- p. 5 Gianfranco Marrone**
*Testi di cucina e discorso programmatore:
questioni introduttive*

SEZIONE UNO
Cultura

- p. 17 Mohamed Bernoussi**
*Viator in Tabula.
Orientalismi e arte culinaria nell'epoca classica*
- p. 25 Marion Colas-Blaise**
*L'expérience gastronomique:
comment faire signifier la nourriture ?*
- p. 35 Sara Spinelli**
*Il contributo della semiotica allo studio della gastronomia.
Un approccio interdisciplinare per l'analisi dei piatti*
- p. 47 Massimo Leone**
*Digiunare, istruzioni per l'uso.
La mistica dell'inedia nel Giainismo*
- p. 59 Camille Adamiec**
*Alimentation santé: de la prescription alimentaire
à l'éthique de vie. La construction progressive des
représentations du manger sain*
- p. 69 Elsa Soro**
*Dal pasto nudo al pasto bianco.
Il protocollo di riabilitazione alimentare dei disturbi
dell'alimentazione*

SEZIONE DUE
Scrittura

- p. 79 Gianfranco Marrone**
Arti e tecniche del risotto dorato. Il caso Gadda
- p. 91 Daniela Panosetti**
*Da Petronilla a Benedetta:
come (non) cambia la donna ai fornelli*
- p. 101 Laurence Brunet-Hunault**
Quand le livre de cuisine devient livre d'art
- p. 111 Silvia Segalla**
La zuppa di trippe: ricetta per un ordine sociale
- p. 121 Francesco Mangiapane**
*In rete la cucina è politica.
Alcuni modelli e uno studio di caso*
- p. 137 Simona Stano**
*Dal sapore al sapere. Guide turistiche e pratiche
enogastronomiche tra Italia e Spagna*

SEZIONE TRE
Comunicazione

- p. 151 Audrey Moutat**
*Stratégies énonciatives et imaginaires gustatifs
dans les émissions télévisées*
- p. 165 Elena Codeluppi e Tommaso Granelli**
Il cibo al supermercato: alla ricerca del prodotto perfetto
- p. 177 Federica Turco**
*Chi viene questa sera a cena?
Regole di ospitalità intorno alla pratica dello stare a tavola.*
- p. 183 Elena Guseva**
*La représentation de l'aliment sur le packaging des produits
alimentaires et la théorie du lien*
- p. 199 Laura Rolle**
Il discorso delle acque minerali: tra 'naturale' e 'ecologico'
- p. 213 Dario Mangano**
*Come cucinare il commensale.
La neve al sole di Massimo Bottura*
- p. 233 Alice Giannitrapani**
Conclusione

1. Cucina e linguaggio

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.

Come risolvere, o se possibile dissipare, questo curioso paradosso? Al di là delle ricostruzioni storiografiche e delle indagini letterarie, riconosciuti campi del sapere che da tempo si preoccupano di studiare i testi di cucina, la via che proviamo a percorrere qui, ovviamente, è quella della semiotica, che dal suo particolare punto di osservazione può riarticolare la questione, spargliando le carte e riordinandole in altro modo. Per esempio, occorre chiedersi se e sino a che punto queste 'altre forme testuali' dei ricettari veicolate da media non libreschi – dai giornali alla tv, dagli audiovisivi d'ogni tipo all'internet di seconda o terza generazione, sino agli ormai anziani new media e al passaparola che si incaricano di ravvivare – siano realmente tali. Secondo il principio strutturale della molteplicità dei livelli di pertinenza semiotica presenti nella testualità, potremo domandarci a quale strato della significazione stia questa presunta alterità e a quale, parimenti, possa collocarsi invece un'eventuale similitudine fra vecchi e nuovi testi di cucina. Inoltre, con gesto inverso e complementare, può essere opportuno interrogarsi sui ricettari che il mercato editoriale ci propone a più non posso sotto forma di libro, per cercare di capire se siano effettivamente tutti uguali, come spesso si ritiene, o se non rispondano invece a tipologie anche molto diverse, sia per quel che riguarda il target di riferimento sia, più profondamente, per le condizioni narrative nelle quali sono implicitamente inseriti. In entrambi i casi, si tratta di ricostruire i modi di una moda, quella dell'esibirsi ai fornelli, vantando forme di sapere e, soprattutto, di saper-fare che, se sino a pochi anni fa erano prerogativa di specifiche figure professionali o ruoli sociali, adesso sembrano essere, almeno in linea di principio, proprie di chiunque. Ma piuttosto che azzardare le ragioni psico-sociali di questa diffusione trasversale e pericolosa della *gastromania* mediatica, l'obiettivo della semiotica è semmai quel-



Testi di cucina e discorso programmatore: questioni introduttive

Gianfranco Marrone

lo di spiegarne le condizioni di possibilità, i sistemi e i processi di significazione che, ponendola in essere, la diffondono per ogni dove.

Così, ragionare sul testo della ricetta serve, da una parte, a coglierne i meccanismi di funzionamento discorsivo, ma, d'altra parte, a tornare a riflettere più in profondità sulle molteplici relazioni, tanto costitutive quanto nascoste, fra pratiche culinarie e linguaggio: in che modo il linguaggio dice la cucina? e in che modo la cucina è linguaggio? Si tratta di due interrogativi opposti che fanno però staffetta. Per alcuni versi la ripresa linguistica d'una pratica culinaria pone i medesimi problemi di qualsiasi verbalizzazione del sapere tacito insito in qualsiasi pratica (dal guidare l'automobile al nuotare, al montare un salotto Ikea ad, appunto, montare a neve le bianche d'uovo): c'è sempre qualcosa che sfugge, un dettaglio non detto, una conoscenza inevitabilmente presupposta, un fare somatico che la lingua non può e non sa ridire. Per altri versi, però, parlare di cucina è pratica abituale e necessaria, approssimativa e imperfetta quanto si vuole ma comunque esercitata nelle varie società e culture, senza che nessun sedicente logico sia mai intervenuto per decretarne i limiti e, peggio, imporre il silenzio¹. Per altri versi ancora, fra l'altro, ed è quello che semioticamente più ci interesserà, la cucina è già, e molto di più di quanto non si creda, una forma di linguaggio: un linguaggio che, con i suoi mezzi specifici (forme e sostanze) parla del mondo e parla di noi, parla un po' di se stessa ma molto di più delle società entro cui viene praticata, delle gerarchie delle persone e degli esseri, delle articolazioni del cosmo, del valore delle materie, del senso di tutto.

Così, comunicare la cucina non è, a ben vedere, una forma di rappresentazione linguistica di un fenomeno di per sé muto, ma, molto diversamente, una lingua che parla di un'altra lingua, un discorso che ridice un altro discorso, una traduzione insomma. Da cui il riemergere-

re della problematica dell'approssimazione necessaria e della costitutiva imperfezione comunicativa, che del tradurre sono fenomeni tipici, ma questa volta entro l'alveo misurabile delle regole linguistiche e delle procedure semiotiche che permettono e disciplinano questa come tutte le trasposizioni: interlinguistiche e intersemiotiche. Ed ecco che gli interrogativi di fondo della nostra problematica assumono una forma più precisa: se e sino a che punto queste due pratiche semiotiche – comunicare e cucinare – possono rivendicare analoghe procedure di senso? e sino a che punto, invece, fra di esse vi è sempre una sorta di scarto, di slittamento, di frizione che, mettendole in relazione, non le rende mai comunque del tutto sovrapponibili? Se fra cucina e linguaggio non vi è rappresentazione ammissibile poiché vi è sempre e comunque traduzione, quali sono le configurazioni strategiche per le quali ed entro le quali tale traduzione assume un senso sociale e un valore antropologico? Inoltre: quali sono le forme testuali, discorsive e narrative, che prendono in carico le diverse sostanze adoperate ora dalla comunicazione linguistica ora dalla pratica culinaria? Possono in qualche modo essere comparate fra loro – in termini, per esempio, retorici (ci sono troppi poetici come metafore culinarie, apostrofi e allocuzioni linguistiche come artifici gastronomici), politici (c'è un nazionalismo verbale e uno culinario) o etici (c'è una morale a parole e una ai fornelli)? E ancora: quali sono le forme semiotiche della lingua che, parlando della cucina, si trovano a ridire le forme semiotiche della cucina medesima, innescando meccanismi tipicamente riflessivi? E siamo certi che, modificando le sostanze semiotiche che parlano della cucina (lingua, immagine, audiovisivo etc.) si modifichino anche, e in profondità, i contenuti del discorso che si sta conducendo? Infine, dato che la cucina è una forma di discorso che parla del mondo, in che termini può parlare di se stessa, innescando una metasemiotica specifica con differenti obiettivi comunicativi (fra i quali, per esempio, quelli legati alle istruzioni per l'uso)?

Ecco allora che lo studio semiotico della cucina dice di più che non la semiotica della cucina: dice della relazione fra macrosemiotiche del linguaggio naturale e macrosemiotiche del mondo naturale. Motivo per cui questo numero monografico di *E/C* dedicato a “Mangiare: istruzioni per l'uso” rivendica un portato teorico oltre che analitico, filosofico oltre che applicativo.

2. Tra storia e letteratura

Tutto ciò, naturalmente, non è un programma di ricerca da allestire dal nulla. Prima però di illustrare, come faremo nel paragrafo successivo, il lavoro che la scienza della significazione ha già condotto sui testi culinari, e i risultati già raggiunti in questo ambito, è bene soffermarsi, per così dire, sulle connessioni esterne fra la semiotica e gli altri ambiti disciplinari, gli altri punti di vista che sul medesimo oggetto pensano idee e producono modelli. Ambiti che sono, come si è detto, soprattutto quello storiografico e quello letterario.

Ora, in estrema sintesi, possiamo dire che in ambito storiografico i testi di cucina si fanno per lo più documentazioni di una pratica, quella appunto della tecnica culinaria, della quale sarebbero indiretti rappresentanti, in modo da ricostruire le tecniche di cottura o di conservazione dei cibi, il sistema dei gusti e dei disgusti, le relazioni fra preferenze alimentari e organizzazione sociale, i processi di inclusione e di esclusione di sostanze commestibili, le spinte e le contospinte alla ricerca di nuove soluzioni gastronomiche nelle varie epoche e nei vari paesi. In ambito letterario, all'opposto, e anche qui in estrema sintesi, ciò che più conta è il testo nella sua dimensione, evidentemente, letteraria, dunque estetica più che documentaria. Emerge in primo piano la dimensione della scrittura, non in quanto testimonianza di una prassi ma prassi come tale, e dunque in relazione all'universo immaginario, artistico e culturale nel suo complesso, entro cui il testo di cucina si configura come uno specifico genere. Analizzare i ricettari è, entro questa prospettiva di ricerca, ricostruire una classe di testi che, in una determinata epoca, dicono della cucina, e indirettamente dell'alimentazione, ma dicono soprattutto di se stessi, e della loro relazione con testi d'altro genere – classe che va a costituire, eventualmente, un qualche canone. Da qui le narrazioni letterarie con le più o meno fastose descrizioni di banchetti e – meno spesso – di loro preparazioni, sulle quali si esercita già da tempo tutto un settore degli studi letterari di tipo comparativo (cfr. per es. Biasin 1991; Spila 2004), ma che anche i sociologi usano talvolta per ricostruire una storia e una geografia dei consumi alimentari (Scarpellini 2012). Ma da qui anche l'idea che i libri di ricette possano essere essi stessi facenti parte di una tradizione letteraria, per esempio, nazionale, come è accaduto alla *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin in Francia o alla *Scienza in cucina* di Artusi in Italia. Così, per es. il celebre *Libro de arte coquinaria* di Mastro Martino, nel nostro Paese, viene tirato un po' di qua e un po' di là, come un lenzuolo troppo corto, ora dal lato della storia ora da quello della letteratura, servendo sia come testimonianza di un'epoca sia come modello di un canone scrittoria (Ballerini 2001).

Come e dove si colloca la semiotica rispetto a queste correnti di ricerca? Interessata sia all'una sia all'altra prospettiva di studio, la scienza della significazione prova a metterle in relazione come i due piani di un linguaggio, dunque in presupposizione reciproca. Sia l'indagine storiografica sia quella letteraria sono connesse alla prospettiva di ricerca della significazione, laddove la significazione medesima consiste nel tenerle indissolubilmente collegate, e nel farle, per così dire, esistere e consistere proprio grazie a questo loro legame. In altre parole, il testo di cucina è oggetto semiotico, e pertinente dal punto di vista del senso e della sua articolazione culturalmente determinata, perché mette in correlazione, in qualche modo costituendole, un piano espressivo con uno semantico. Semioticamente, il testo di cucina

ha uno spessore storico-sociale poiché ha una fisionomia letteraria (o per meglio dire espressiva) e, viceversa, il testo di cucina ha una fisionomia letteraria poiché ha uno spessore storico-sociale. Ritagliando le sembianze di un piano si ritagliano, a un certo livello di pertinenza, anche le altre.

Sta qui, molto seccamente, l'intervento semiotico sui testi di cucina, interessato dunque alle relazioni più che alle cose, alle cose che scaturiscono da relazioni generandone di nuove, sempre e comunque, senza mai abbandonarle in nome di una qualche surrentizia, ingenua riemergenza dell'ontologia. Le forme del significato che dipendono dalle tecniche di cottura e, più in generale, dai modi di preparazione delle pietanze e dei pasti sono generati da esse ma per altri versi le generano. Così come nella lingua non c'è ritaglio del piano dei suoni senza una corrispondente segmentazione del piano dei significati, parimenti accade nella cucina, dove la relazione reciproca è fra l'articolazione del mangiabile, da un lato, e l'articolazione del sociale, dall'altro. I testi di cucina, metalinguisticamente, dicono di questa relazione indissolubile fra alimentazione e società, relazione che è simbolica – o per meglio dire semiotica –, di modo che, in altri termini, essa non è né causale né teleologica ma – pertinentemente – di significazione. Al semiologo interessano poco, se non addirittura lo distraggono, le cause e le ragioni di un fenomeno culturale; gli importa molto di più l'articolazione interna, tanto nascosta quanto costitutiva, del fenomeno stesso. Detto ciò, è evidente che molte delle osservazioni avanzate in sedi disciplinari limitrofe a quelle della semiotica risultano essere, per la semiotica stessa, di grande interesse. È stato per esempio osservato più volte come i ricettari facciano ricorso a diversi sottogeneri discorsivi (resoconti etnologici, romanzi di viaggio, *memoirs*, confessioni, autobiografie, autocelebrazioni, mitologie, narrazioni d'ogni tipo), ossia abbiano differenti pubblici presupposti e, di conseguenza, diversi enunciatori delegati. A seguire Gopnik (2011), ci sono ricettari a forma di dizionario e altri tendenti all'enciclopedia, grammatiche (che forniscono le basi) e antologie (che enumerano le varianti), così come si ritrovano nella storia anche recenti istruzioni culinarie scritte da chef provetti per aspiranti cuochi, oppure libelli compilati da signore di alto rango per educare le servette incapaci provenienti dalla campagna. E sappiamo altresì che, a fine Settecento, era estremamente difficile distinguere a Parigi due generi oggi perfettamente disgiunti come il ricettario e la guida gastronomica, configurandosi entrambi come testi fortemente intrisi di satira sociale, se non come veri e propri scritti comici (Appelbaum 2011) – a cui risponderà di lì a poco Brillat-Savarin che, conservando comunque una qual certa ironia, proporrà una scientificizzante 'fisiologia' sotto forma di un'alta 'meditazione trascendente' (Marrone 1995).

Così come il ricettario costituisce un genere che può dar luogo a sottogeneri a esso interni, è altresì evidente

che esso è entrato a far parte, in alcuni periodi e paesi, di un macrogenere più ampio che è quello della letteratura didattica relativa all'economia domestica, alla perfetta conduzione della magione da parte della casalinga o, per proprietà transitiva, della sua servitù, ove in ciò possono essere incluse cose come le buone maniere a tavola, la pulizia dei denti e la gestione oculata del gas illuminante. Il ricettario può presentarsi ora come garanzia di felicità familiare, e lo suggeriva Ada Boni, ora come sostituto metaforico del dono matrimoniale più prezioso, da cui il celebre *Cucchiaio d'argento*. E, del resto, nel Cinquecento francese un testo di successo come *Le Viandier* insegnava, più che le tecniche culinarie, addirittura tutta un'"arte del vivere", collegando la semplice raccolta di ricette di cucina alla vecchia tradizione dei libri sulle piante officinali e più in generale alla farmacopea e alla dietetica (Hyman e Hyman 1997).

Già aprendo una breve storia dei ricettari italiani (Capatti e Montanari 1999: 185-220; ma cfr. anche Moroni Salvatori 1998) apprendiamo altresì che molte delle prerogative che oggi vengono attribuite agli attuali testi di cucina, ed esaltate come novità, erano invero presenti già da tempo in forme testuali di molte epoche e culture. Per esempio, è noto che già dall'invenzione della stampa i libri di alta cucina fossero ricchi di immagini, con tavole fuori testo che rappresentano l'esito finale dei modi di preparazione di certi piatti, soprattutto di carattere dolciario. La sostanza grafica e quella visiva andavano dunque di conserva verso l'obiettivo comunicativo a carattere istruttorio del testo. Analogamente, va rilevato come l'attuale tendenza all'esaltazione mediatica dei cuochi, autori osannati di libri di gastronomia a grande tiratura, abbia radici ben antiche. Basti pensare alla presenza dei ritratti degli autori nel frontespizio o nelle pagine interne di molte opere sulla cucina, come a sottrarre il mestiere del cuocchiere dall'anonimato delle arti meccaniche, che finisce per generare un vero e proprio culto della personalità. Per non parlare della miriade di stemmi araldici, emblemi, nomi d'arte e titoli di merito di cui si fregiano i vari ricettari nel corso del tempo, nobilitando, con il contenuto testuale, il loro autore modello. Altro aspetto per noi di rilievo è la moltiplicazione dei supporti mediatici del testo di cucina. Il formato libro infatti non è per nulla stato l'unico possibile. A esso s'è accompagnata la pubblicazione di altri supporti cartacei come i fascicoli periodici, le dispense, i calendari etc., in funzione dei differenti pubblici, delle loro possibilità economiche, del loro grado di istruzione e soprattutto delle loro finalità relativamente alla pratica culinaria. Va rilevato inoltre come sia insita nel formato stesso dei ricettari, ben prima del web 2.0, la pratica dell'interattività, o quanto meno l'intervento attivo del destinatario nella produzione del testo. Tra la compilazione autoriale del repertorio di ricette e la redazione individuale di modi casalinghi di preparazione delle pietanze raccolte in appositi quaderni personali o famigliari non c'è infatti mai

stata alcuna reale contrarietà: si pensi alla pubblicazione periodica, dall'Ottocento in poi, di fascicoli ricchi di ricette da selezionare, ritagliare e incollare nel proprio carnet individuale, o, nel versante opposto, alle pagine bianche previste a monte in molti libri di cucina dove inserire le varianti personali di alcuni modi di preparazione dei piatti preferiti.

3. Il semiologo in cucina

Sin dalle sue origini novecentesche, la semiotica ha lavorato sulla cucina, ma si è generalmente limitata a formulare ipotesi per un eventuale impegno futuro, poi non sufficientemente sviluppato. I testi che ne parlano lo fanno per lo più in termini di vaghi paragoni con la struttura della lingua – cfr. per es. gli *Elementi di semiologia* di Barthes (1964) – che non in quelli di un vero e proprio programma di ricerca. Spiccano in questo scarno panorama bibliografico alcune delle celebri *Mythologies* dello stesso Barthes (1957), come quelle sul vino o sulle *frites*, il quale, fra l'altro, in un saggio di poco successivo (1960) rifletterà più in generale su forma e sostanza nell'alimentazione contemporanea. Oppure certe considerazioni antropologiche di rilievo (Lévi-Strauss, Douglas, Goody), riferibili alla semiotica, però, solo indirettamente. Oppure, ancora, una serie di saggi sparsi riguardanti la dimensione del gusto (Landowski e Fiorin, a cura di, 2000) e quella della sua comunicazione (Manetti, Bertetti e Prato, a cura di, 2006). Per quel che concerne in particolare i testi di cucina e i ricettari, invece, il lavoro è stato un po' più approfondito. Basti citare due saggi fondatori: quello di Jakobson (1965), che analizza i nessi tra architettura e cucina a partire da alcune ricette secentesche di preparazione del luccio in Polonia (dove si persegue un'estetica romanica) e in Boemia (dove invece domina un'estetica gotica); e quello più noto di Greimas (1983), che descrive nei dettagli una ricetta di zuppa alla provenzale. Il lavoro di Greimas è stato poi approfondito da Bastide (1985), che ha provato a stilare una lista delle operazioni elementari che si compiono in cucina a partire dai verbi presenti in un piccolo corpus di ricette (espansione/concentrazione, scelta/miscelazione, strutturazione/destrutturazione, apertura/chiusura). In molti – come per es., Fabbri (1991, 2003), Ricci e Ceccarelli (2000), Marrone (2012) – si sono poi esercitati a mettere alla prova questi modelli su testi di vario genere, approfondendo lo studio della struttura testuale delle ricette. E se altri studiosi, come per es. Bertrand (2000), hanno lavorato sull'*ekphrasis* letteraria di alcuni piatti esemplari, non è mancato chi ha proposto di saltare la mediazione linguistica (sia essa nella ricetta scritta o nella descrizione linguistica del prodotto finito) per passare direttamente all'analisi dei piatti veri e propri: ora nella loro dimensione gustativa (Floch 1995) ora in quella visiva (Fontanille 2006), salvo poi ritrovare, rispettivamente, l'intromissione della critica gastronomica e quella della foto d'autore (per una panoramica complessiva su semiotica e cucina,

cfr. Boutaud 2005; Marrone e Giannitrapani, a cura di, 2012). In generale, come è ovvio, qualsiasi vissuto esperienziale, per quanto fenomenologicamente inteso, si riversa in qualche supporto attestante per poter essere preso in esame; e analogamente l'esperienza gastronomica presunta diretta non è mai tale, anche quando viene presa in carico da un discorso preteso rigoroso e oggettivante come quello delle cosiddette scienze sensoriali. Di conseguenza, a meno d'ingenue rivendicazioni di immediatezza fenomenologica, quando non di presunta oggettività ontologica, saltare la mediazione è per forza di cose ritrovarne un'altra nell'universo eteroclitico e cangiante della semiosfera.

Concentrandoci in questa sede sul solo problema della struttura semiotica della ricetta e, in generale del discorso istruttorio relativo alla cucina, proviamo a sintetizzare i principali risultati sinora raggiunti in questi e altri consimili lavori – aggiungendovi qualche ulteriore osservazione e proposta. Per farlo, dobbiamo porre come punto di partenza, per così dire, negativo i due celebri studi di Goody (1977), sulla scrittura dei ricettari (di corte), e di Giard (1980), sui nessi fra le arti (femminili) del fare culinario e loro espressione linguistica.

Nel suo noto libro sull'addomesticamento del pensiero selvaggio mediato dalla tecniche di scrittura Goody (1977) insiste molto sull'idea che la ricetta sia essenzialmente un prodotto letterario. Con tutte le conseguenze del caso, in termini di standardizzazione delle procedure culinarie, che immiseriscono la complessità dei modi di preparazione del cibo tipiche delle società ove domina l'oralità; ma anche in termini di moltiplicazione delle medesime procedure rispetto ai moduli sempre uguali che si tramandano verbalmente, o più spesso per mimesi, di generazione in generazione. La ricetta di cucina delle corti inglesi sei e settecentesche, ricorda l'antropologo inglese, conteneva al suo interno un doppio inventario: una vera e propria lista della spesa, poi tradotta nella serie di ingredienti necessari alla preparazione di un piatto, e un catalogo lista dei compiti che il personale di cucina doveva compiere per preparare un certo pasto, che è poi divenuta la ricetta culinaria vera e propria. Da questo punto di vista essa si affiancava ad altri due elenchi: il menu da una parte, che il commensale trovava in tavola al momento di accomodarsi, e l'elenco dei modi di consumo del cibo, anch'esso posto nel desco a mo' di caldo consiglio per l'ospite di turno. In un modo come nell'altro, dunque, la ricetta non è solo una ricetta, ma si iscrive in un teatro rituale molto complesso di cui essa è solo una parte; una rappresentazione sociale molto diversa da quelle delle società tradizionali in cui il cibo, sia dal punto di vista della sua preparazione sia da quello del suo consumo, viene gestito in modo collettivo e condiviso, con forme culturali profondamente diverse: più complesse, da un lato; meno ricche, dall'altro.

Posizione analoga quella di Giard (1980): inscritta nella grande, celebre ricerca di De Certeau sulle arti quoti-

diane del fare, lo studio della ricetta di cucina tende qui a sottolineare la distanza incolmabile fra la gestualità sapiente insista nelle operazioni culinarie e la lingua che tenta di dirla, di fatto impoverendola. La ricetta di cucina, da questo punto di vista, tenderebbe a sclerotizzare i silenziosi ‘saperi della mano’, mai detti poiché indicibili, riducendoli allo “stretto necessario”, ossia a pochi tratti stereotipi, a formule tecniche sempre uguali – far rinvenire, far appassire, dorare... – che non rendono conto di quel che accade nella quotidianità delle cucine casalinghe. Giard insiste molto sulla differenza fra la cucina femminile, praticata giorno per giorno nelle famiglie con una continuità secolare, e quella maschile, che riveste il carattere di eccezionalità (da cui i grandi chef), e che proprio per questo ha bisogno dei ricettari per rivendicare la propria autorialità e la propria artisticità. Eppure, proprio per questo, dice Giard citando Valéry, la pietanza familiare preparata dalle mamme e dalle nonne, quella che s’insegue ostinatamente da adulti nella speranza di ritrovarne il gusto profondo, e perciò fortemente identitario, non ha autore: essa è frutto di un sapere tanto collettivo quanto, appunto, anonimo, che nessun ricettario potrà mai realmente incapsulare nelle sue istanze surrettiziamente imperative².

Per quanto dedicati a oggetti sociali abbastanza diversi, entrambi gli studi tendono a sottolineare lo iato fra lingua e cucina, o se si vuole fra testo scritto e arti culinarie, ora per sottolineare le potenzialità del primo termine ora per rivendicare la ricchezza del secondo. In un modo come nell’altro, essi tendono a denegare il portato di mediazione che la ricetta, mettendo in campo dispositivi testuali molto complessi, di fatto possiede. Al di là delle convinzioni aprioristiche circa l’indicibilità del saper-fare, il testo della ricetta è lì – nel bene come nel male – e in quanto tale esige uno sguardo e un’analisi che ne mettano in luce le strutture interne e gli esiti pragmatici conseguenti.

3.1. Come ogni forma testuale che in un modo o nell’altro intende avere come obiettivo illocutivo un’istruzione riguardante una pratica, ossia l’attualizzazione di un saper-fare, anche la ricetta di cucina pone per definizione il problema dello scarto di competenze pregresse fra Enunciatore ed Enunciataro. Essa si pone come luogo di negoziazione fra due diverse capacità epistemiche: quella di chi scrive (per principio ipercompetente) e quella di chi legge (che è invece scarsamente competente), escludendo per forza di cose colui il quale è invece del tutto incompetente. In altri termini, la ricetta non è rivolta a chi non sa completamente cucinare, ma a chi, pur non sapendo cucinare al medesimo livello di maestria dell’Enunciatore, ha comunque una certa idea su come ci si muova ai fornelli. La negoziazione consiste in questo: nel gestire i relativi saperi dei due soggetti enunciazionali in gioco, variando il primo al variare del secondo e viceversa; regolando cioè volta per volta la qualità e la quantità dei non detti, degli impliciti,

delle allusioni etc. che rinviano, stimolandolo, al sapere dell’Enunciataro presupposto dall’Enunciatore. È il celebre problema del *q.b.*, del “quanto basta”, del “pizzico di sale”, della “tazza di zucchero” o della “presa di pepe”. Molte ricette, o forse tutte se pure in modo diverso, a un certo punto del testo delegano all’Enunciataro, ovvero a colui il quale in linea di principio dovrebbe esser lì per imparare ad allestire un determinato piatto, tutta una serie di più o meno piccole operazioni che si ritengono evidenti: da cui cose come “aggiustate di sale”, “aggiungete aromi a volontà” e simili; ma anche, a ben pensarci, manovre più complesse, che sono vere e proprie stringhe d’azione che presuppongo saperi via via più articolati come “rosolate l’aglio”, “fate appassire la cipolla”, “lardellate”, “preparate una besciamella”, o al contrario azioni a prima vista ovvie come “pelate”, “fate asciugare”, “frigete” etc. Si tratta, in quest’ultimo caso, come nota Greimas, di sequenze testuali che hanno esattamente il ruolo dei motivi narrativi incasellati nelle narrazioni folcloriche, sorta di entità discorsive raddensate che non è necessario dispiegare perché già noti al destinatario (come ‘scrivere una lettera’, ‘rapire la principessa’ etc.). In un modo come nell’altro, con buona pace di chi contrabbanda il contrario, la ricetta ritenuta perfetta, quella che dovrebbe spiegare assolutamente tutto quanto occorre fare per preparare un certo piatto, non esiste, né può di fatto esistere³. E non per ragioni di eventuale incapacità comunicativa, ma per motivi squisitamente semiotici, legati a quell’azione di traduzione – tanto socialmente necessaria quanto tecnicamente insufficiente – che è, in fondo, la descrizione del saper fare culinario, ovvero quella *manifestazione di una competenza attualizzata* in cui consiste, con la ricetta, qualsiasi discorso programmatore (Mangano 2011). Ogni ricettario presuppone dunque un differente contratto tacito fra chi scrive e chi legge, soggetti discorsivi che negoziano ciò che va spiegato e ciò che è evidente, l’esplicito e l’implicito, il detto e il non detto – con una distribuzione complementare di fiducia da attribuire e di compiacenza da edulcorare. Aprite l’Artusi e confrontatelo con il *Talismano* di Ada Boni o, peggio, con la *app* di ‘giallozafferano’, e capirete subito in che cosa consiste questa differenza – storica e antropologica – fra patti comunicativi.

3.2. Per altri versi, del resto, i ricettari sembrano avere, nei fatti come nella finzione diegetica che mettono in atto, la stessa natura e gli stessi destini dei libri di fiabe: sono – o si pongono come – trascrizioni di narrazioni orali. Lo si è già accennato sopra: è come se prima venisse la prassi in cucina, legata a consuetudini tanto anonime quanto secolari, e poi la sua disseminazione sociale per passaparola familiare o cronaca spicciola, e infine arrivasse qualcuno che, facendo presunto ordine in vista della pagina scritta e sostanzialmente reinventando la tradizione, trascogliesse fra le infinite varianti quella ritenuta più consona al canone estetico.

co – o al codice gustativo implicito – in funzione del quale atteggiarsi a esperto didatta di pratiche culinarie successive. Gli autori di ricettari sono portatori di esperienza pregressa, vissuta personalmente o semplicemente riportata, in nome della quale poter rivendicare quell'autorevolezza enunciativa che fa di loro, oltre che, appunto, autori riconosciuti, enunciatori credibili, istanze cui affidare, da enunciatori, gli sforzi necessari per acquisire un qualche straccio di saper-fare culinario. Così Philippon, prima ancora di dettare la 'sua' ricetta della zuppa al pesto, sente l'esigenza di raccontare d'averne assaggiate parecchie decine, e d'averne infine scelto fra queste la migliore, opera – fra l'altro – d'una amica non meglio identificata onomasticamente ma affatto affidabile quanto alle capacità gustative e culinarie (Greimas 1983). E analogamente Camilleri, nel raccontare per discorso indiretto libero la ricetta degli arancini dal gusto "celestiale" approntata da Adelina (la sicula "cammarrera" di Montalbano), sente la necessità di richiamare il ricordo di un gusto al celebre commissario è "trasuto nel DNA", ponendo il suo stesso racconto come semplice trascrizione di un'esperienza gustativa pregressa (Marrone 2012)⁴.

3.3. Il gioco dialettico fra varianti idiosincratiche e modelli collettivi, differenze individuali e usi sociali, si celebra a monte del testo della ricetta, ma per altri versi si replica a valle. La ricetta, si dice spesso, gioca un ruolo analogo a quello di uno spartito musicale o di un progetto d'architettura, riconfigurando così la pratica culinaria come una tipica arte allografica (Goodman 1968): rifuggendo per forza di cose dall'autorialità, essa propone non norme da seguire a menadito (l'imperativo che adopera è un vezzo di genere) ma massime da adoperare alla bisogna, personalizzandole se e come si può, in funzione degli ingredienti che si hanno a disposizione o della pazienza che si vuol investire nella preparazione del piatto in questione. La ricetta dispensa passioni oltre che ragioni, regola affetti mentre suggerisce procedure. E come gli spartiti possono essere più o meno costrittivi, più o meno laschi, sino ad esistere discorsivamente senza esserci ontologicamente (ma cfr. anche i *fake books* del jazz), analogamente la ricetta può esistere prima o a prescindere della sua testualizzazione canonizzante – scritta, visiva o audiovisiva che voglia essere. Negli scarti fra progettazione ed esecuzione, attivazione e implementazione (Goodman 1988), si gioca il gioco della cucina, a dispetto di chi vuole normalizzarla e normativizzarla.

Così, a valle, dinnanzi alla ricetta e con gli arnesi di cucina già in mano, i comportamenti dell'esecutore possono essere molto diversi. C'è chi esegue a menadito, passo dopo passo, quanto il testo prescrive, pesando all'inizio gli ingredienti previsti come necessari, recuperandoli tutti, quelli e soltanto quelli, e poi cominciando a lavorarli nell'ordine attestato. E c'è chi, al contrario, usa la ricetta come spunto di massima per preparare ciò

che vuole, può e sa fare, anche in funzione degli ingredienti che si ritrova in dispensa. La prima figura, com'è evidente, ricalca la nota immagine dell'ingegnere tratteggiata da Lévi-Strauss (1962), il quale prima progetta, poi cerca i materiali necessari, e infine costruisce. La seconda figura ripropone invece l'altro tipo ideale previsto nel *Pensiero selvaggio*, per certi versi ancora più celebre, il *bricoleur*, il quale elabora ciò che può a seconda dei materiali che ha a disposizione, lavorandoli secondo le potenzialità inscritte nelle loro qualità sensibili. A metà fra le due figure, ideali e opposte, c'è con ogni probabilità la realtà del fare culinario nella sua concreta relazione con il testo della ricetta, costitutivamente aperto, pronto a farsi recepire, e utilizzare, secondo le esigenze del lettore/esecutore, senza per questo prescrivergli un rigido canone o impoverirne la creatività. Oggi, per esempio, la moltiplicazione dei ricettari in una stessa casa comporta una loro consultazione concomitante; si dà un'occhiata un po' qui e un po' là, salterellando dai testi più classici all'ultimo blog gastronomico del collega d'ufficio, e finendo per costruire una specie di piatto dall'identità patchwork, il cui gusto è l'esito relativamente casuale del sovrapporsi di molteplici fonti.

3.4. Non a caso, la compilazione della ricetta è – volenti o nolenti – scrittura narrativa: sia nel senso più superficiale per cui in essa si pongono problemi di suspense che strutturano progressivamente l'intrigo, facendo entrare in scena ingredienti e tecnologie per lavorarli man mano che se ne sente la necessità; sia perché al suo interno la questione della temporalizzazione delle azioni è decisiva; sia soprattutto perché, al livello profondo, essa si fa carico di un vero e proprio inscatolamento di programmi narrativi – di base, di sostituzione e d'uso. Per portare a termine il programma principale ("impiattate e servite"), occorre mettere in atto tutta una serie di programmi più o meno specifici, più o meno ampi che, a poco a poco, si articolano fra loro sino a raggiungersi e intrecciarsi l'uno con l'altro. Preparata la zuppa (Pn1) e preparato il pesto (Pn2), occorre incorporare il secondo nella prima (Pn3) per ottenere la pietanza finale. Fatto il risotto (Pn1) e fatto il ragù (Pn2), resta da preparare la palla di riso che contiene la carne al suo interno (Pn3) e friggerla sino a dorarla (Pn4).

Una simile interpretazione del testo della ricetta possiede una serie non indifferente di conseguenze. Dal punto di vista della teoria semiotica, essa offre l'esempio di una struttura narrativa atta a costruire non un Soggetto, come spesso accade nelle storie tradizionali, ma un Oggetto di valore, che in queste ultime invece è spesso presentato come già dato. Non a caso, ci sono più storie di banchetti che non di cucina. Dal punto di vista della ricetta, questa interpretazione offre la possibilità di tenere separati i problemi più classici legati alla strutturazione temporale (con quel che concerne l'organizzazione della successione e della concomitanza delle operazioni culinarie: "poi", "mentre", "finché"...) da

quelli, di carattere più logico, squisitamente narrativi (la separazione fra stringhe orientate d'azione o Pn). Da un punto di vista, invece, più antropologico, la semiotizzazione del testo della ricetta non fa che confermare, e rilanciare, l'idea, per esempio, lévistraussiana della cucina come procedura che coinvolge, in pari grado, attori umani e agenti non umani, siano questi ultimi elementi semplici (acqua, fuoco, aria, olio...) o attrezzi e tecnologie (pentole, coltelli, forni etc.) (Lévi-Strauss 1973). La necessaria compresenza in cucina di umani e non umani fa sì, pertanto, che l'operazione di preparazione di un piatto sia sempre e necessariamente collettiva. A far da mangiare si è sempre in tanti: anche quando siamo soli ai fornelli, ci sarà sempre una padella, un mortaio, un frullatore o un rooner a darci una mano considerevole (cfr. Mangano 2013). Per altri versi, nondimeno, la strutturazione narrativa offre una riarticolazione più fine delle opposizioni semantiche duali previste dagli antropologi: laddove questi ultimi distinguono fra /natura/ e /cultura/, l'analisi semiotica mette in rilievo la frequenza di operazioni culinarie di naturalizzazione e de-naturalizzazione che producono altresì termini come /non-natura/ e /non-cultura/, graduabili alla bisogna (quella del più e del meno, già nel triangolo culinario lévistraussiano, era del resto logica fondamentale).

3.5. Le trasformazioni culinarie della materia, rileviamo ancora, prima d'essere concrete modificazioni delle sostanze e delle loro proprietà (la zuppa è un passaggio dal liquido verso il solido; il pesto dal solido al liquido; il risultato della loro unione dà una consistenza sedimente nuova, quasi a metà strada, lessicalizzabile come 'densa'), riguardano azioni basilari come quelle della delocalizzazione e della destagionalizzazione – affatto normali nella storia della cucina (Montanari 2004). Adoperare il prodotto d'altra regione (come il basilico ligure in Provenza) o d'altro periodo (come le melanzane a Natale) sono già forme di trasformazione culturale attuate in cucina con l'obiettivo di costruire un preciso Oggetto di valore gastronomico. Detto ciò, appare importante quel che sottolinea Bastide (1987) quando ricorda che ogni trasformazione è azione su uno stato di cose preesistente, dunque edificazione e distruzione insieme. In tal senso, le operazioni culinarie di modificazione delle sostanze devono per forza di cose andare a coppie (e funzionare in entrambe le direzioni dei termini di tale coppia): lavorano su un valore da costruire, e al tempo stesso su un altro da eliminare, o quanto meno cambiare. Gli stati della materia sono da intendere pertanto, semanticamente e narrativamente, come elementi in continua tensione fra poli opposti: da cui categorie come strutturato/amorfo, discreto/compatto, espanso/concentrato, semplice/complesso, poste come elementari ma sicuramente da arricchire progressivamente grazie a nuove, auspicabili analisi più fini di ulteriori *corpora*. E le trasformazioni relative – strutturazio-

ne/destrutturazione, apertura/chiusura, espansione/concentrazione, miscelazione/scelta – sono altrettanti passaggi dall'uno all'altro stato di materia, e viceversa.

3.6. Posta questa tensione interna alle procedure culinarie intese come passaggi trasformativi da uno stato di materia al suo eventuale opposto, occorre indicare un altro punto chiave relativo alla struttura semiotico-narrativa della ricetta: la presenza più o meno asserita di un Antisoggetto (o di un Oppositore). Così come si cucina per ottenere un risultato che è un Oggetto di Gusto, si scrive una ricetta – abbiamo detto – per attestarne una variante e farne un modello gastronomico. Ora, è evidente che questa scelta implica al contempo una rinuncia, ossia una serie di esclusioni, ossia ancora una lotta – implicita o meno – contro un altro Soggetto che compie scelte ben diverse sulla base di gusti altrettanto diversi. Si cucina per qualcuno, ed è chiaro: forse meno evidente che si cucina anche *contro* qualcuno, qualcuno che ha altri gusti che non i nostri, o forse non ha gusto, o forse ancora non riusciamo ad attribuirgliene uno. Quando Adelina dice che la carne va tritata senza frullatore, e il riso va preparato senza zafferano, sta combattendo una battaglia che è insieme gastronomica e culturale, linguistica e identitaria, etica ed estetica al tempo stesso. Riconoscerglielo è farle onore, altro modo per mostrare d'aver apprezzato i suoi manicaretti.

3.7. Due ultime considerazioni, che discendono da tutto quanto detto sin qui, e in particolare dall'idea greimasiana della ricetta come manifestazione di una competenza attualizzata, ossia dal principio per cui la ricetta e il ricettario sarebbero testi che hanno come obiettivo comunicativo la trasmissione di un preciso saper-fare. Testi sottoposti pertanto a una valorizzazione – per riprendere la celebre assiologia dei consumi di Floch (1990; su cui cfr. Marrone 2007) – di tipo eminentemente *pratico*. Siamo certi però che il testo della ricetta, per così dire, non si espanda anche sugli altri momenti del racconto? In altri termini: i ricettari ricevono una valorizzazione esclusivamente pratica (nel senso che hanno come precipua funzione l'insegnare una cucina finalizzata al 'servire in tavola'), oppure possono essere inseriti in storie d'altro tipo? A dare un'occhiata alla storia dei libri di cucina, ma anche e soprattutto agli scaffali delle librerie d'oggi e ai loro sostituti sul web, e quindi alle attuali tendenze sociosemiotiche relative alla cultura della gastronomia, si individuano molto chiaramente altre forme di valorizzazione della prassi culinaria. Sono frequenti per esempio i ricettari che tendono a una valorizzazione *critica* della tecnica culinaria, come nei casi in cui si esalta la cucina cosiddetta 'povera', le prassi 'furbe' per usare gli avanzi e simili. In fondo, il nesso storico-letterario fra ricettari e manuali di economia domestica era già dentro questa dimensione. Si dà poi il caso, affatto consueto, di una valorizzazione *utopica* della cucina, ovvero di una prassi culinaria, esal-

tata dal ricettario, che non ha alcuna specifica funzione, come per esempio ‘servire’ adeguatamente i convitati, ma si dirige semmai verso una costruzione e una conseguente esaltazione dell’identità personale di chi cucina: si pensi ai casi di ricettari che descrivono cucine regionali o di territorio, ma anche a quelli che esaltano vere e proprie ideologie culinarie e conseguenti regimi dietetici (vegetarianismo, macrobiotica etc.). Infine, esistono anche ricettari *ludici*, nel senso precipuo del quadrato semiotico, ossia non-pratici, e dunque tendenti non tanto a insegnare una ‘tecnica’ culinaria quanto semmai a glorificare un’arte’ della gastronomia: si pensi a tutti questi testi in cui vengono ‘rivelati’ i ‘segreti’ degli chef stellati o degli aspiranti tali, così come dei protagonisti delle trasmissioni televisive che tematizzano il mondo della cucina, vuoi perché già star dei fornelli (poniamo, Cracco) vuoi perché consolidati eroi televisivi (poniamo, la Clerici). Da cui lo schema seguente, che rende conto della possibile tassonomia dei testi di cucina secondo il modello dell’assiologia dei consumi (secondo la quale comunque, è bene ricordarlo, in un medesimo testo possono darsi, in gerarchia, più forme di valorizzazione), con i relativi esempi:



La cucina insomma non è sempre cucina allo stesso modo, per le medesime ragioni, per gli stessi scopi, entrando a far parte delle medesime narrazioni: non si prepara il cibo necessariamente all’unico fine di far da mangiare a qualcuno, magari facendo bella figura con i convitati, ma per molteplici altri motivi, che l’assiologia dei consumi inizia ad articolare perfettamente. Va da sé che potremmo attuare un’analoga messa in quadrato – da non confondere con quella appena proposta – non più per i ricettari ma per il cibo come tale, andando a vedere se e in che modo questi stessi ricettari, in quanto luoghi testuali deputati alla costruzione discorsiva di oggetti di valore culinario, provano a valorizzarlo: ora, a esempio, per la sua funzione pratica (salutista, nutritiva etc.), ora per il suo valore ludico (gustativo, visivo etc.), ora per la sua carica critica (alimenti economici, che possono essere conservati a lungo etc.), opera per la sua importanza utopica (tradizioni locali, ‘alta cucina’ etc.). Ciò porta fra l’altro a riconsiderare il fatto che

quel “codice gustativo implicito” di cui parlava Greimas (1983) a proposito della ricetta della zuppa al pesto deve per forza di cose essere declinato al plurale: più che mai nella società e nella cultura dei nostri giorni dove il *melting pot* gastronomico, e la molteplicità di codici gustativi che perciò vi si intrecciano, sono divenuti la norma.

3.8. Questa messa in rilievo dei ricettari variamente valorizzanti sollecita la discussione di una nuova, ultima questione: siamo certi che nei libri di cucina sia in gioco esclusivamente un problema di competenza del Soggetto dell’enunciato narrativo che ha come programma d’azione il cucinare? o in essi non entra forse in gioco anche un’altra eventuale competenza, anch’essa da costruire, che è quella del Soggetto dell’enunciazione? È evidente infatti che, come in tutti i testi programmatori o in generale didattici e veritativi, anche nei ricettari la questione dell’autorevolezza dell’Enunciatore, così come della fondazione del voler-sapere dell’Enunciario, è costitutiva. Lo abbiamo già accennato. Torniamo adesso sulla questione. Si consideri ancora una volta il testo sulla zuppa al pesto di Philippon esaminata da Greimas (1983). Prima della ricetta vera e propria, c’è un denso brano (che Greimas non studia, poiché non pertinente con gli scopi precipui della sua ricostruzione dell’algoritmo implicito alla costruzione della pietanza in quanto Oggetto di valore), in cui l’Enunciatore edifica la propria competenza culinaria e ostenta la propria conseguente autorevolezza enunciativa. Rileggiamolo:

La zuppa al pesto è la più bella gemma della cucina provenzale. È il tocco da maestro che vi lascia stupefatti nella vostra ammirazione di buongustai. È un piatto degno degli dèi. Abbiamo detto un piatto, sì: perché è molto più di una zuppa.

Ho creduto per molto tempo che la zuppa al pesto fosse di origine genovese e che i provenzali, adottandola, si fossero limitati a migliorarla notevolmente. Ma il mio amico Fernand Pouillon mi ha spiegato che la zuppa al pesto era il piatto nazionale iraniano! Poco importa, del resto: dal momento che tutti l’apprezzano in Provenza, naturalizziamola provenzale. Ben inteso, non esiste un’unica ricetta di zuppa al pesto adottata, una volta per tutte, dai provenzali. Se ne potrebbero citare almeno una dozzina e io le ho assaggiate tutte. Quella che preferisco, e di molto, è quella che ho l’audacia di chiamare la ‘mia’ zuppa al pesto. Con molta vergogna devo confessare che non sono stato io a inventarne la ricetta. Me l’ha data un’amica provenzale presso la quale ho mangiato per la prima volta una prodigiosa zuppa al pesto, questa stessa di cui mi appresto a darvi la ricetta.

Ma prima devo insistere su un punto: questa ricetta va bene solo per otto persone, voglio dire che le proporzioni sono state stabilite per otto persone e non di più. (in Greimas 1983, p. 151 tr.it.)

Come si vede, l’Enunciatore del testo non è soltanto un Destinante che, dando per scontato il voler-fare dell’Enunciario/Soggetto, gli fornisce un saper-fare,

come spiega Greimas. Esso è anche un Enunciatore che deve costruire il proprio stesso atto comunicativo, e con esso la credibilità di chi sa e, quindi, può insegnare a cucinare. Egli ha infatti assaggiato dodici diversi tipi di zuppa provenzale; ne fa propria una sola, ‘la sua’, ossia quella che, in quanto cuoco, generalmente predispone. Questa variante però, gliela ha donata un’amica provenzale, colei che l’ha effettivamente inventata, classica figura di ‘esperto’ che, in questo come in molti altri testi, serve a autenticare il saper-dire prima ancora che il saper-fare.

Fra l’altro, l’acquisizione di questa doppia competenza è esito non indifferente di una credulità negata, e dunque di una preliminare acquisizione di un sapere-vero circa la provenienza geografica della zuppa: non tanto genovese (come la presenza del pesto lascerebbe ingenuamente pensare) ma iraniana. E se l’anonima amica è il Destinante del saper-fare e saper-dire, l’amico Fernand Pouillon (che nel significante è variante fonologica di *bouillon*, notano Ricci e Ceccarelli) è invece l’Aiutante che passa all’Enunciatore tale sapere-vero.

Tutto ciò dinnanzi a un Enunciario che, dal canto suo, non è semplicemente un attore in attesa di istruzioni culinarie, ossia un Soggetto attuale già dotato di volere ma non di saper-fare, bensì qualcuno che da buongustaio, è, come gli dèi, naturalmente indirizzato all’ammirazione delle vere ‘gemme’ gastronomiche.

Ancora: questo incontro fra un’acquisita competenza dell’Enunciatore cuoco e l’ottima predisposizione dell’Enunciario buongustaio avviene dinnanzi a un Oggetto tutt’altro che casuale: ha luogo, in un intero libro dedicato alla cucina di Provenza, dinnanzi alla “più bella gemma della cucina provenzale”. Così, il testo a poco a poco costruisce, prima ancora che l’Oggetto, il suo valore culturale e insieme gastronomico. Innanzitutto pone la differenza pertinente fra un qualsiasi “piatto” (non marcato) e la “zuppa” (marcata). In secondo luogo, pone il valore dell’Oggetto entro una localizzazione geografica costruita in funzione della posizione implicita del Soggetto enunciante. Da cui, riprendendo Rastier (2001), lo schema:

Provenza	Genova	Iran
<i>ici</i>	<i>là</i>	<i>là-bas</i>
zona intima	zona prossima	zona distante

Infine, annulla questa stessa distinzione con una operazione di “naturalizzazione” tanto arbitraria (“d’altronde” à “tutti”) quanto mitica (“piatto degno degli dèi”) che, come se non bastasse, genera un “noi” che rafforza ulteriormente il patto comunicativo.

Ricostruendo l’ordine temporale e causale degli eventi pragmatici e cognitivi descritti dal testo, ne viene fuori che questa sorta di apparente, banale introduzione alla ricetta si configura come un vero e proprio antefatto narrativo, R0 prima di R1 che, fondandone le basi eventemenziali e valoriali, lo rende plausibile prima ancora che interessante.

- 1 credenza circa la provenienza genovese della zuppa
- 2 scoperta della vera origine iraniana
- 3 disimpegno circa la verità
- 4 naturalizzazione provenzale
- 5 assaggio delle dodici varianti
- 6 invenzione della variante da parte dell’amica
- 7 assaggio di tale variante
- 8 assunzione di tale variante come propria
- 9 trasmissione del saper-fare all’Enunciario

In altre parole, possiamo assumere che, laddove la ricetta è la manifestazione di una competenza attualizzata, e dunque la trasmissione di un saper-fare dall’Enunciatore competente verso un Enunciario desideroso di apprendere ma incompetente, la parte introduttiva alla ricetta stessa si configura come una vera e propria *manipolazione* dell’Enunciario, ovvero il luogo in cui, stipulandosi un contratto di veridizione fra i due Soggetti dell’enunciazione, si fa in modo che l’Enunciario venga dotato del voler-fare preliminare alla messa in moto di qualsiasi racconto.

Del resto, andando a vedere che cosa accade in forme di testo consimili, come le istruzioni per l’uso degli oggetti tecnici o le guide turistiche, ci accorgiamo che la questione della manipolazione dell’Enunciario nel discorso programmatore è costitutiva: non solo per banali ragioni di marketing (cfr. il caso dei ricettari inseriti nella confezione degli oggetti da cucina, in Mangano e Marrone 2002), ma anche per tenere sotto controllo costante la relazione di comunicazione, risemantizzando la spesso, se pure all’interno di un algoritmo apparentemente scialbo. Così, i manuali di istruzioni per l’uso (Mangano 2011) non solo illustrano il funzionamento dell’oggetto tecnico ma costruiscono altresì i soggetti che devono usarlo. Analogamente le guide turistiche (Giannitrapani 2010) instaurano relazioni complesse fra Enunciatore ed Enunciario, dove la questione dell’istruzione circa il viaggio e la località turistica diviene spesso minoritaria rispetto ad altre forme strategiche del discorso come la valorizzazione dei luoghi (costruzione di Oggetti di valore) e soprattutto la costruzione del viaggiatore come Soggetto operatore (ci sono guide per pigri o per avventurieri, per attivi o per passivi, per contemplativi e per furbi, per tirchi e per spendaccioni). Così, al loro interno ci possono essere casi di vera e propria sfida (“guardate dove mettete in piedi, non vi diciamo perché”; “ne esisteranno sicuramente altri, a voi scovarli”) se non di inversioni attanziali (“l’abbiamo trovato inspiegabilmente chiuso: fateci sapere se c’è qualche novità”) che tendono a creare, entro una relazione pedagogica apparentemente gerarchica, un patto fra pari.

Note

1 Spiritosaggini a parte, a proposito di logica e silenzio viene in mente Wittgenstein, che in un noto passo della *Philosophical Grammar* mette a paragone cucina e linguaggio, riservando alla prima la prerogativa della necessità e al secondo quella dell'arbitrarietà: "Perché non chiamo arbitrarie le regole del cucinare, e perché sono tentato di chiamare arbitrarie le regole della grammatica? [...] Chi, cucinando, si conforma a regole diverse da quelle giuste cucina male, ma chi gioca a scacchi, secondo regole diverse dalle regole degli scacchi, gioca un altro gioco. Chi si conforma a regole diverse da quelle solite, non per questo dice alcunché di falso, ma dice qualcos'altro" (PG, X, 133). Ma il geniale filosofo austriaco, com'è noto (Shapin 1998), aveva ben poca cultura nelle arti della buona tavola.

Alle note tesi di Leroi-Gourhan (1965: 342-343) sulla cucina come "estetica senza linguaggio" ha invece già risposto, con ottime ragioni, Floch (1995).

2 Sul tema cfr. anche Camporesi (1989), secondo il quale "mentre il libro di cucina utilizzato dalla casa borghese innova e sconvolge, mescola, sperimenta, inventa, la tradizione orale dei ceti popolari è, invece, per necessità economica e per legge inerente al suo stesso sistema, portata a conservare e a riprodurre forme fisse e stereotipate. Può sembrare un paradosso, ma in cucina solo la borghesia è stata ed è rivoluzionaria, mentre le classi popolari si sono sempre schierate sul fronte della conservazione".

3 Bay (2003) ha provato a costruire un ricettario, non a caso intitolato *Cuochi si diventa*, in cui ipotizza un lettore del tutto incompetente, spiegando in un'apposita *legenda* le corrispondenze precise di ogni possibile *q.b.* Ma anche lui incontra inevitabilmente saperi pregressi, magari non dipendenti dalla quantità degli ingredienti, cui rinviare (cfr. il mio articolo sul risotto, in questa rivista). Nella cosiddetta Garzantina della *Cucina*, da lui stesso curata (Bay 2010), il problema sembrerebbe risolto, dato che ogni termine in essa contenuto viene spiegato dai lemmi corrispondenti in essa presenti. Va osservato però che, nel Prontuario che sta a inizio del volume, dopo aver meticolosamente spiegato il senso di espressioni come "1 pizzico" (= 2-4 g.) o "1 filo 'olio" (= 20 g.), arrivati a "1 manciata o 1 manciatina" si finisce con l'ammettere: "dipende dal peso specifico, andate a buon senso".

4 Da non trascurare, poi, il carattere oggettuale – e interrogativo – del ricettario, il suo essere innanzitutto una cosa che sta, con gli utensili quotidiani, accanto ai fornelli o negli immediati paraggi. Così, a proposito della *Scienza in cucina* di Artusi, Manganelli (1986, p. 256) ha sottolineato che "l'Artusi era una cosa, non una persona; forse neppure un libro; un oggetto domestico, come a dire una teglia, un paiolo, un vaso di coccio; certo, non un elettrodomestico. Come una teglia, le copie domentiche dell'Artusi venivano maneggiate, manomesse, annotate, slegate, squinternate dalle mani aggressivamente affettuose delle appassionate massaie

Bibliografia

- Appelbaum, R., 2011, *Dishing It Out*, London, Reaktion Books; trad.it. *De gustibus*, Bologna, Odoja 2012.
- Ballerini, L., 2001, "Maestro Martino: il Carneade dei cuochi", in Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, Milano, Tommasi.
- Barthes, R., 1957, *Mythologies*, Paris, Seuil; trad.it. *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi 1974.
- Barthes, R., 1964, "Elements de sémiologie", in *Communications* 4; trad.it. *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi 2001.
- Barthes, R., 1960, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales* 16; trad.it. "L'alimentazione contemporanea", in *Scritti*, a cura di G. Marrone, Torino, Einaudi 1998; ora anche in Marrone e Giannitrapani (a cura di) 2012.
- Barthes, R., 1970, *L'empire des signes*, Ginevra, Skira; trad.it. *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi 1997.
- Bastide, E., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques. Documents*, 89; trad. it. "Il trattamento della materia" in *Semiologia in nuce. II*, a cura di Paolo Fabbri e Gianfranco Marrone, Roma, Meltemi 2001; ora anche in Marrone e Giannitrapani (a cura di) 2012.
- Bay, A., 2003, *Cuochi si diventa*, Milano, Feltrinelli.
- Bay, A., 2010, *Cucina. Le Garzantine*, Milano, Garzanti.
- Bertrand, D., 2000, "Figurativité", in *Précis de sémiotique littéraire*; trad.it. "Figuratività, fra iconizzazione e tematizzazione", in Id., *Basi di semiologia letteraria*, Roma, Meltemi 2004; ora anche in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand*, Paris, Poche; trad.it. *Il senso goloso*, Pisa, Ets.
- Capatti, A., Montanari, M., 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Camporesi, P., 1989, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Milano, Il Saggiatore.
- Fabbri, P., 1991, "Palatogrammi", in *La cucina bricconcella (Omaggio a P. Artusi)*, a cura di Andrea Pollarini, Bologna, Grafis; ora in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Fabbri, P., 2003, "Texture: substance and form", in AA.VV., *Bockenheim revisited*, a cura di Luigi Ballerini, *Gastronomica. Journal of Food and Culture*, n. 2, vol. 3; trad.it. "Consistere: sostanza e forma" in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Flandrin, J.-L., Montanari, M., a cura, 1997, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza.
- Floch, J.-M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, Puf; trad.it. *Semiologia marketing e comunicazione*, Milano, Angeli.
- Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, Puf; trad. it. *Identità visive*, Milano, Angeli 1997.
- Fontanille, J., 2006, "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 Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.

- Giannitrapani, A., 2010, *Viaggiare: istruzioni per l'uso. Semiotica delle guide turistiche*, Pisa, Ets.
- Giard, L., 1980, "Faire-la-cuisine" in De Certeau-Giard-Mayot, *L'invention du quotidien*, vol. II, Paris, U.G.E. 10/18.
- Goodman, N., 1968, *Languages of Art*, Indianapolis, Bobbs-Merrill; trad. it. 1976, *I linguaggi dell'arte*, Milano, Il Saggiatore.
- Goodman, N., 1988, *Reconceptions in Philosophy and Other Arts and Sciences*, Hackett Publishing; trad.it. *Ripensamenti in filosofia, altre arti e scienze*, a cura di P. Fabbri, Milano, et.al. 2011.
- Goody, J., 1977, *Literacy in Traditional Societies*, Cambridge University Press; trad. it. 1981, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Angeli.
- Goody, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge U.P.
- Gopnik, A., 2011, *The Table Comes First: Family, France, and the Meaning of Food*; trad.it. *In principio era la tavola*, Parma, Guanda 2012.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad.it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani 1984.
- Hyman, P., Hyman, M., 1997, "La stampa in cucina: i libri di cucina in Francia fra il XV e il XIX secolo", in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, a cura, 1997.
- Jakobson, R., 1965, "Szczupak po polsku", in *Prace Polonistyczne*, XX; trad. it. "Il luccio alla polacca" in *Premesse di storia letteraria slava*, Milano, Il Saggiatore 1975; ora anche in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Landowski, E., Fiorin, J.-L., a cura, 1997, *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, São Paulo, Educ.
- Landowski, E., a cura, 1998, *Sémiotique gourmande, Nouveaux actes sémiotiques* 55-56
- Leroi-Gourhan, A., 1964, *Le geste et la parole*, Paris, Michel; trad. it. *Il gesto e la parola*, Torino, Einaudi, 1977.
- Lévi-Strauss, C., 1958, *Anthropologie structurale*, Paris, Plon; trad.it. *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore 1966.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Plon; trad.it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore 1964.
- Lévi-Strauss, C., 1968, *L'origines de manières de table*, Paris, Plon; trad.it. *L'origine delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore 1973.
- Manetti, G., Bertetti, P., Prato, A., a cura, 2006, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro scientifico editore.
- Mangano, D., 2011, *Archeologia del contemporaneo*, Roma, Nuova Cultura.
- Mangano, D., 2013, "Dalla brace nella padella", in Mangano e Marrone, a cura, 2013.
- Mangano, D., Marrone, G., 2002, "Intorno allo sbattitore: l'oggetto, i testi", in *Versus* 91/92; ora anche in Marrone 2010.
- Mangano, D., Marrone, G., 2013, a cura di, *Dietetica e semiotica, regimi di senso*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 1995, *Il dicibile e l'indicibile*, Palermo, L'epos.
- Marrone, G., 2007, *Il discorso di marca*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2010, *L'invenzione del testo*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2012, "La forma dell'arancino", in *I margini del figurativo*, a cura di Francesca Polacci, Siena, Protagon; anche in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Moroni S., Maria P., 1998, "Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento", in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni, Torino, Einaudi.
- Rastier, F., 2001, "L'action et le sens: pour une sémiotique des cultures", in *Journal des anthropologues*, nn. 85-86, mai.
- Ricci, P., Ceccarelli, S., 2000, *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini.
- Scarpellini, E., 2012, *A tavola! Gli italiani in sette pranzi*, Roma-Bari, Laterza.
- Spila, C., a cura, 2004, *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, Roma, Bulzoni.
- Shapin, S., 1998, "The philosopher and the chicken. On the dietetics of disembodied knowledge", in *Science Incarnate. Historical Embodiments of Natural Knowledge*, a cura di C. Lawrence e S. Shapin, Chicago University Press.

.....
sezione uno
cultura

Questo articolo si inserisce in una ricerca nella quale stiamo cercando di studiare i modi in cui si creano e si rafforzano i rapporti con l'Altro, mediante l'analisi dello choc culturale che si produce nell'incontro/scontro fra le società quando si vive l'esperienza del cibo, della cucina, dei riti e delle cerimonie legate alla tavola. Tutto questo lavorando su un corpus di testi di viaggiatori europei nei paesi arabi nel corso dell'epoca classica: testi ibridi, perché continuamente ondeggiati fra la testimonianza e la finzione. In che misura la reazione nei confronti del cibo propria dei viaggiatori è rivelatrice di un'attitudine antropologica più ampia, carica di pregiudizi che, mediante l'alimentazione, si estendono a un'intera cultura e a una società nel suo complesso? La trama narrativa di questi testi, se letta semioticamente, può rispondere a una tale domanda, senza nulla togliere né alla testimonianza storica né alla finzione letteraria.

In particolare, la relazione del viaggio della prima spedizione in Arabia della Compagnia delle Indie può essere l'occasione per mettere a confronto due universi culturali praticamente opposti che s'ignorano a vicenda. Il caffè, in questo quadro, gioca il ruolo di un vero e proprio attante narrativo. Da un lato, a partire dalla descrizione di questo prodotto, della sua storia e dei modi della sua preparazione, riesce possibile scoprire in una certa cultura le maniere in cui, distendendosi, ci si appresta alla convivialità. D'altro lato, il caffè diviene il simbolo di come, in tutt'altra cultura, ci si lascia andare all'intolleranza e al fanatismo.

1. L'Arabia felice di Jean de la Roque: il caffè come mediatore culturale

In La Roque c'è un solo prodotto che focalizza l'attenzione del viaggiatore, costituendo il motivo principale del viaggio. Questa importanza dipende sia dalla rarità di tale prodotto sia dagli intrecci economico-politici fra le grandi potenze europee del tempo, che giustificano la stessa relazione di La Roque. Dipende cioè dai valori relativi attribuiti all'Oriente e in generale agli orientali. Così, il caffè diviene al tempo stesso soggetto e oggetto. Il *Viaggio nell'Arabia felice* di La Roque è il racconto degli eventi che hanno avuto luogo fra il 6 gennaio del 1708 e l'8 maggio 1710, date d'inizio e fine del soggiorno della prima spedizione francese in Arabia. Il volume, pubblicato nel 1715, si compone di cinque lettere inviate da M. De Champloret all'autore², nonché da una relazione sulla seconda spedizione intrapresa fra il 1711 e il 1713, e di un trattato sul caffè. La relazione di La Roque colma un vuoto e si iscrive in una serie di opere aventi per soggetto la società e la cultura arabe, come la *La Bibliothèque orientale* de Barthélémy d'Herbelot (1697) e *Les Mille et une nuits* tradotto da Galland (1703-1717)³. La stampa dell'epoca riserva una accoglienza favorevole al *Voyage de l'Arabie heureuse*⁴. Il fascicolo del 27 aprile 1716 del *Journal des savants* riporta: "Resoconto curioso e fedele su un paese sinora poco conosciuto dai geografi



***Viator in tabula.* Orientalismi e arte culinaria nell'epoca classica**

Mohammed Bernoussi

e viaggiatori francesi. Il brano dove si parla del re dello Yemen è fra i più gradevoli del libro"⁵. Al di là delle curiosità, la parte sul caffè rappresenta una materia implicitamente ricca e permette di leggere alcuni aspetti di una cultura e di una società a lungo ignorati. Cosa che rende il libro interessante. Il caffè acquisisce lo statuto di segno e di simbolo. Esso opera anche come indice di tutta una cultura ignorata o poco conosciuta. Come si manifesta la scrittura del caffè sul piano dell'espressione? come va a riarticolare una cultura culinaria già costituita? Ecco le questioni di cui parleremo.

1.1. Il caffè come attante

Il racconto presenta già dall'inizio il caffè come l'oggetto di una ricerca. Questa ricerca, lungo la narrazione, è costellata di pericoli, lotte, delusioni e speranze. La spedizione francese, composta di due navi, lascia Brest il 5 gennaio 1708 e segue un itinerario che passa dal Madagascar, Ade, Tagora e Moka. Le regioni attraversate sono oggetto di rapide descrizioni, oppure di inventari più accurati, animati a loro volta da qualche episodio di assalto alle navi. A questi episodi di terrore succedono passi descrittivi sulle attrattive e il fascino dei vari paesi. Ma dall'arrivo a Moka le descrizioni si fanno più precise. Che cosa ci insegna questo viaggio a proposito della società dello Yemen relativa all'inizio del XVIII secolo?

Si tratta di un paese prospero, intorno al quale ruota l'economia di tutta la regione, grazie alle montagne ricche di alberi di caffè, piante aromatiche, incensi e gomme. I primi contatti con la popolazione lasciano una buona impressione ai nostri viaggiatori, che trovano gli arabi "buona gente e molto più educata di quanto avremmo potuto pensare in quanto stranieri"⁶. La descrizione delle donne costituisce una messa in scena molto elaborata. Ad Aden la casa dove alloggiano i nostri viaggiatori sta di fronte a un'altra dove essi con-

statano la presenza di molte donne. La prossimità di queste belle recluse e gli ostacoli raffigurati in termini di persiane socchiuse e altri divieti poco visibili iscrivono immediatamente la situazione in una prospettiva di tensione e di conquista. Prossimità e allontanamenti, tensioni e divieti:

All'inizio le dame si nascondevano con grande cura e non aprivano per nulla le persiane. Piacque però a sette o otto dei nostri volontari, giovani di buona famiglia che avevo imbarcato sul mio vascello [...], di divertirsi un po' la sera nel cortile [...] con danze e canzoni ininterrotte, spesso sotto le finestre delle dame. In un primo tempo non fu sufficiente per tranquillizzarle. Ma a poco a poco cominciarono socchiudere le persiane, come per vedere le danze, e poi le aprirono del tutto. Ben presto cominciammo a sentire queste dame che cantavano le stesse arie...

A questo punto il racconto si dispiega, al modo delle persiane che s'aprono dolcemente al suono della musica, divenendo enumerazione progressiva delle tappe necessarie di una conquista al termine della quale le belle e timide vicine si mostrano particolarmente sensibili all'azione degli stranieri. Il seguito della vicenda opera un rovesciamento della situazione: una delle affascinanti recluse cerca di attirare l'attenzione del viaggiatore.

Tutto ciò contrasta con il discorso sullo Yemen e su certi aspetti del potere e del suo esercizio in quel paese. Ciò che sorprende i nostri viaggiatori è la semplicità del re e del suo palazzo. L'interno è molto modesto, e le camere dispongono tutt'al più di qualche tappeto a guisa di arredamento. Un altro oggetto di sorpresa è la preghiera del venerdì e le misure prese dal re per una tale occasione. La diffidenza del re, e le sue precauzioni nel condurre la preghiera in un luogo aperto e lontano dalla città, trovano la loro spiegazione, per i viaggiatori, nell'assenza di un erede. La monarchia dello Yemen non è ereditaria, il potere è tenuto dal più forte. Così, dopo aver ricordato il modo in cui Alì fu assassinato il giorno della preghiera in una moschea, La Roque aggiunge: "Le testimonianze dicono che il reame non è ereditario, e che il principe che riesce ad avere il maggior numero di amici, e che ha più forza e più capacità di intrigo, vince regolarmente sui concorrenti, i quali sono destinati alla galera se non alla morte". L'analisi del potere in Yemen è completata da alcune osservazioni storiche sui discendenti del Profeta. Per il resto, poco altro, a parte questo proposito che la dice lunga sulla consapevolezza dei miti di questa percezione fenomenologica del potere in Arabia: "Se i nostri viaggiatori avessero una maggiore curiosità, nonché la conoscenza della lingua locale, troverebbero forse qualche cosa di più certo sulla casa del re dello Yemen".

Il seguito degli scambi è mediato da una serie di oggetti che illustrano il saper fare francese in materia di arredamento e di decorazione. Ecco, alla fin fine, il senso della cultura per La Roque, il quale, lo si sarà notato,

resta sempre attaccato a un interesse esclusivo per le mercanzie e per il loro potere, senza per questo dimenticare i topoi del racconto di viaggio, come per esempio l'interesse per le donne. Il commercio del caffè resta la cosa principale, anche se le testimonianze e il trattato su questo prodotto rendono conto di altri aspetti culturali riguardanti l'immaginario relativo al mondo arabo. In quanto oggetto della ricerca, il caffè è all'origine della maggior parte delle trasformazioni narrative. Ma non è sufficiente a se stesso, poiché occorre metterlo in relazione a una serie di micro-racconti satellite destinati a tenere in vita la dinamica narrativa. Così i racconti relativi alle battaglie navali, alle lotte intraprese contro i corsari, ai piccoli intrighi nella terrazza della città vecchia e così via. Da una relazione ufficiale sul caffè si passa così a una struttura molto vicina a quella del romanzo picaresco. Ma quel che è interessante nel testo di La Roque è il fatto che il discorso sul caffè si sviluppa secondo due forme complementari.

1.2. Semiosi del caffè

Il discorso sul caffè e sugli alimenti assume due forme: una solenne e ufficiale, l'altra individuale e intimista. La dedica del libro al ministro delle finanze Pontchartrain fa comprendere l'importanza della spedizione verso l'Arabia. La posta in gioco è considerevole, poiché, in caso di riuscita, i francesi potranno comprare direttamente il caffè dallo Yemen, senza passare dagli olandesi o dagli inglesi, che nella zona sono arrivati per primi. E la relazione di La Roque fornisce una gran quantità di informazioni sui termini del contratto siglato con il governo dello Yemen e sulle fiere sparse per l'Arabia⁷; ma la cosa più importante è che, così facendo, si stabiliscono parallelamente tutta una serie di correlazioni fra l'alimento-caffè e un insieme di rappresentazioni e di valori specifici della cultura arabo-musulmana.

Il caffè viene qui considerato sia sotto aspetti privati che pubblici. Il fatto è che l'alimento può cristallizzare delle forme di rifiuto o di critica, così come può permettere di avvicinarsi a ciò che nel racconto di viaggio dei soggetti costituisce un tabù. L'esperienza della cucina dei nostri viaggiatori ne offre un esempio. L'ospitalità del re offre l'occasione di scoprire i pasti che compongono la tavola quotidiana; ma ciò che all'inizio viene considerato un onore, si rivela essere un calvario, ad ascoltare i nostri autori. La critica del pasto non viene compiuta infatti soltanto in termini gustativi – carni bollite troppo e troppo agghindate – ma anche nei termini di una cultura culinaria implicita – la carne non ha il tempo di mortificarsi e il pane non è vario come quello francese. Ma se il cibo diviene oggetto di un chiaro rifiuto, il caffè è invece oggetto di una fascinazione e di una rivelazione. I libri consacrati a questa bevanda e alla sua origine sono l'occasione per parlare degli aneddoti relativi alla sua scoperta; e lì torna sempre uguale la medesima vicenda: un pastore si accorge che le sue pecore non dormono la notte, cerca la causa di ciò e scopre che

esse si sono nutrite dell'albero del caffè. Ne vengono messi al corrente dei monaci, che preparano un bevanda da quell'albero per riuscire a restar svegli durante la preghiera. E' così che il caffè è stato introdotto nel quindicesimo secolo nel suo paese dal Moufti di Aden nel suo paese al ritorno di un viaggio in Persia. Il caffè viene consumato innanzitutto la notte, ma il suo successo supera il rituale della preghiera notturna per essere consumato anche nel corso della giornata. Questa nuova situazione inquieta e disturba le autorità religiose che si disperano nel veder e i fedeli abbandonare le veglie religiose per assembrarsi intorno a un caffè⁸. La guerra contro il caffè, che non risparmierà in seguito la Francia⁹, può così cominciare. E' in questa circostanza che inizia l'uso di medicine per scongiurarne gli effetti negativi sul piano sessuale, come illustrano le molte controversie sulla natura fredda e secca di questa pianta¹⁰. L'argomento medico, rivelandosi efficace, è stato ripreso poi dalla religione e dalla giurisprudenza musulmana, inaugurando una nuova fase della guerra del caffè. Le città di Cadice e Ulema, mussulmane, dovevano seccamente decidere su questa questione: il caffè è lecito o illecito? Alcuni si sono spinti fino al punto di affermare che il caffè produce uno stato di ebbrezza simile a quello del vino, e sono arrivati che andava vietato. E' così che il caffè fu interdetto alla Mecca e in altre regioni dell'Arabia, ma per poco tempo. Perché queste storie del caffè sono interessanti? Perché sono ricche di implicite su certi aspetti della vita privata degli Arabi e sulla loro mentalità, nonché perché permettono di liberarci da molti luoghi comuni. Parlare del caffè permette di parlare di una società e di una cultura sino ad allora sconvolte dagli interdetti. Grazie al caffè luoghi come la moschea, sino ad allora chiusi, poiché da secoli consacrati ai complotti e al fanatismo, si aprono e diventano luoghi in cui gli uomini possono incontrarsi e distendersi. Lo scacco delle autorità nell'interdire il caffè rende conto in modo implicito di una società in cui il tempo libero è importante, e dove la moschea è sì un luogo di culto ma anche uno spazio di socializzazione e di convivialità. Altri passi dei nostri testi offrono in modo indiretto altre informazioni sulla società dello Yemen: il caffè viene offerto in qualsiasi momento della giornata; può essere consumato semplice, con una goccia di ambra, oppure bollito con una o due prese di garofano, con un po' d'anice o di cacouley, che è la grana ricavata dal cardamomo. Non è soltanto la raffinatezza, ma anche la quantità del caffè assunta – si può prendere sino a venti volte – che caratterizza un tale piacere. Alcuni dettagli stilistici sono importanti: nel *Voyage* il predicato 'caffè' ha un verbo attrattore: 'regalare'; espressioni come 'cerimonia del caffè', il 'caffè alla sultana', 'officiare il caffè' di cono del modo molto denso della raffinatezza che circonda questa bevanda e dell'importanza che ha acquistato, grazie alla distensione e al piacere che offre, ma anche per le virtù filantropiche, come ricorda La Roque citando Galland: "Un altro privilegio

del caffè, secondo il pensiero del signor Galland, è quello di legare in modo più stretto gli uomini in società, più di qualsiasi altra cosa si possa immaginare, di dar luogo a proteste estremamente sincere, dato che vengono fatte con uno spirito che non è quello oscurato dal fumo, e che non si dimentica molto facilmente, come invece accade con il vino"¹¹.

Il caffè funziona qui da mediatore ideologico, e si rivela al tempo stesso come agente arrivo di un immaginario dell'indolenza e della profusione orientali, temi che saranno sviluppati nel corso del diciottesimo secolo. Ma altri due aspetti caratterizzano questo discorso: innanzitutto la costruzione di nuovi valori ideologici intorno al caffè, come la filantropia e l'amore per gli uomini, e, in secondo luogo, l'opposizione fra caffè positivo e vino negativo, in quanto propizio alla scoperta dell'altro, laddove il vino sarebbe invece portatore di perfidia. E' difficile nei racconti di viaggio vedere come valori individuali, poniamo del narratore, divengano a poco a poco valori sociali comuni, tanto forti e potenti di quelli in altri contesti, attribuiti al vino.

2. Un medico inglese in Marocco

Anche la relazione di Lemprière focalizza due tipi di alimenti che in qualche modo strutturano il racconto: il tè e il couscous – chiamato qui *cucasso*. Non si tratta di una semplice focalizzazione destinata a mettere in rilievo gli alimenti tipici di una società ma piuttosto, come vedremo, dell'elaborazione di due figure fantasmatiche culinarie che mettono in scena un'enciclopedia che cattura entità altrimenti sfuggenti. A strutturare il racconto, permettendone lo sviluppo, è infatti una tensione fra i significati individuali di questi due rispettivi alimenti. Il *Voyage dans l'Empire du Maroc*¹² è la relazione di un viaggio intrapreso da William Lemprière per curare gli occhi del figlio dell'Imperatore del Marocco. Arrivato a Tangeri il 14 settembre 1789 l'autore attraversa le città della costa atlantica sino a Tarouda, città in cui incontra il principe ammalato; la seconda tappa lo conduce a Marocco, dove incontra l'Imperatore, che lo incarica di curare anche i membri del suo harem. Il medico domanda come ricompensa la liberazione dei prigionieri e la loro partenza: cosa che non viene fatta immediatamente e che perciò ha il merito di tenere in sospeso il lettore negli ultimi capitoli. Per certi versi, la relazione del medico inglese non contiene nulla di originale, come fa notare già la stampa dell'epoca. Ciò che invece è interessante è la buona tavola, che diviene oggetto di descrizioni assai succinte, ma molto variegate, non soltanto per quel che concerne l'oggetto alimentare, ma soprattutto in riferimento ai pregiudizi che animano l'autore. Lo si coglie già a livello del piano dell'espressione, dato che la reazione all'alimento da parte dell'autore si traduce in trasformazioni dell'economia generale del racconto, da cui un certo numero di digressioni e di dialoghi. Si tratta di descrivere le fasi di questa tensione fra significati socio-culturali, all'inizio

ben radicati, ma che vanno progressivamente a sparire, e significati individuali, che invece progressivamente emergono.

Ecco innanzitutto degli accenni di ciò che ci riserva il viaggio nel mondo culinario del Marocco. Alcune microdescrizioni vengono date molto brevemente circa l'interno delle case, soprattutto della attività culinaria, che viene fatta nella corte interna, senza luogo stabile, laddove si posiziona una pentola di coccio, alcuni piatti di legno e un forno in terra che riesce possibile spostare secondo le circostanze. I pasti vengo consumati separatamente: donne, uomini, bambini, domestici; ognuno di questi gruppi iscrive i suoi membri in un sistema di valori retti da criteri economici e religiosi (a questo riguardo Lemprière non può essere più espressivo: 'attaccare', 'divorare', 'dilaniare', 'dare l'assalto al pasto' sono i termini in cui costruisce le sue descrizioni). Il rapporto col cibo è vitale e diretto; nessuno strumento per mediatizzare il pasto; da cui la libertà del corpo che si traduce in gesti franchi, e sganciati da qualsiasi descrizione. Ecco insomma raffinare l'essenziale che, lo si sarà notato, si iscrive agli antipodi dei valori culinari europei da circa due secoli¹³. Ma torniamo ai nostri viaggiatori e al loro comportamento.

La cosa più interessante in questo racconto concerne i significati socio-culturali e le certezze culinarie, all'inizio molto esibite dall'autore. L'attitudine di Lemprière è interessante nella misura in cui incontra alcune difficoltà, che egli cerca di superare con molteplici giustificazioni. Lemprière esibisce da subito la sua predilezione per gli arrostiti e per il caffè, fornendo non delle ragioni simboliche (l'arrosto come emblema della cucina inglese¹⁴) ma semmai pratiche, pseudo-razionali, agli alimenti prescelti: l'arrosto si conserva bene lungo il viaggio, e il caffè costituisce una bevanda eccellente contro la fatica fisica. Le lodi di cui questi alimenti beneficiano vengono sperticate con una certa fierezza, che sarà sottomessa a dure prove avanzando a poco a poco nell'interno del paese. A essere messo in valore è qui il discorso di di una certa modernità culinaria, e con esso l'efficacia e l'istantaneità dell'alimento. L'approvvigionamento degli arrostiti e del vino – fornito dai consoli – vanno a cessare, rendendo sempre più necessario il confronto con il cibo locale. La prima cena dei nostri viaggiatori a Asilah è tutt'altro che un'occasione di convivialità o di qualsiasi infatuazione per i piaceri della tavola e del pasto:

Il lettore potrà farsi un'idea corretta della ricchezza di questa città, credendomi ridotto a prendere una tazza di caffè con il mio interprete nell'angolo di una orrida stanzetta, mentre, all'altra estremità, due dei miei soldati con il mio mulattiere divoravano con grande appetito un'enorme tazza di cucasso.

L'autore non fornisce alcuna spiegazione di questo improvviso isolamento, e questa scena resta ambigua, ma allo stesso tempo assai significativa per quel che concer-

ne la repulsione dell'autore stesso verso certi ambienti e alimenti. La scena costruisce quasi due realtà culinarie opposte. Il couscous diviene l'oggetto di una denotazione feroce, e il caffè viene invece presentato come il segno di una degna resistenza alla barbarie; tutto ciò in un luogo in cui la pulizia è inesistente. Questo iniziale choc causato dal couscous non sarà l'unico né l'ultimo, e anche se l'autore si sforzerà di descrivere in modo dettagliatissimo i pasti del luogo, il *cucasso* continuerà a restare problematico¹⁵. Innanzitutto per ragioni tassonomiche. Questo piatto non ha alcuno statuto sociale o economico nella scala dei valori. Non può essere sottomesso ad alcuna regola. Lemprière sembra quasi scoraggiarsi dinnanzi alla varietà degli usi del *cucasso*: può essere servito durante le cerimonie e i festeggiamenti, o anche consumato come piatto quotidiano; e può avere funzioni non soltanto di tipo alimentare, come vedremo. Ogni tentativo di iscrizione di questo alimento in una qualche classificazione gerarchica sfugge è vano, lasciando il nostro autore come sfiancato dinnanzi a una simile intrigante varietà di usi. Le cose peggiorano quasi ci si mete a cercare cuochi stranieri (ebrei, spagnoli, genovesi...) che possano risollevarne le sorti e i palati dei commensali europei: cosa che compromette qualsiasi approccio sensibile, non intellettualizzato, alla cucina locale. La ricerca di cuochi stranieri è così determinata che finisce per sfociare in vera e propria angoscia: "Sapevo che la maggior parte dei Mori prendono il thè, e dunque il mio pranzo non mi ha inquietato punto; non la stessa cosa per la mia cena. Bisognava trovare qualcuno che la sapesse preparare, cosa difficilissima". Al di là dell'apparente egocentrismo, la ricerca dei cuochi stranieri esprime un rigetto che soltanto verso la fine verrà riconosciuto tale: una delle ragioni fornite per giustificare il rifiuto del couscous è quella della promiscuità e della mancanza di eleganza, che si aggiunge alla voracità prima menzionata.

Non è raro vedere tre o quattro convitati dilaniare insieme il medesimo pezzo di carne, prendendo a pugni la pasta di cucasso. La sporcizia con la quale mangiano era per me tanto disgustosa che, benché il cucasso se pure appena passabile, avevo gran pena nell'accettare di mangiarne.

L'oggetto della ricerca si fa più preciso. Non è il pasto in sé a essere in causa, ma il modo di mangiare, l'aspetto collettivo della performance alimentare che è propriamente scioccante. Per l'autore, il piacere della tavola è piacere individuale, privato, intimo. Ogni condivisione o prossimità è imbarazzante, intrigante, sospetta. Assistiamo così al primo orientamento di questo discorso verso l'intimità e il malsano. A turbare il nostro medico è la mancanza di raffinatezza, e soprattutto l'idea di partecipare alla medesima azione. Egli considera mancanza di delicatezza non tanto mangiare insieme ma, più, precisamente, condividere lo stesso pezzo di carne, considerarlo oggetto collettivo di piacere culinario. C'è qualcosa di radicalmente incompatibile con il gusto del

medico inglese, ben rotto ai valori dell'individualismo, della pulizia e della finezza che marcano il pasto già da due secoli in Europa. Il consumo del couscous si scontra con questi valori, e lo choc che ne deriva porta il nostro medico, una volta superata l'emozione del momento, a condurre una riflessione assai vicina, per ambivalenza e contraddittorietà, a quella sul buon selvaggio. E dà luogo a numerosi commenti sul cibo marocchino che, per contraccolpo, fanno emergere il discorso patente dei Lumi.

L'esame dell'agricoltura e delle preparazioni alimentari permette una prima spiegazione per questa mancanza di raffinatezza. La cultura agricola dei Mori è rimasta mediocre e rudimentale, limitata a derrate come il grano, l'orzo, le fave e gli agrumi: arance, limoni, credi etc. introdotti dalla Spagna e dal Portogallo. Ma le derrate stesse sono abbondanti, e anche la carne, che arriva grazie agli Arabi che approvvigionano regolarmente i mercati delle città. La maniera di preparare i formaggi è invece rimasta semplice e rudimentale: "I loro formaggi non valgono molto: si limitano a far seccare delle pessime risultanze del latte". In breve, l'agricoltura e la preparazione alimentare rivelano "un paese all'infanzia della civiltà", idea rousseauiana che rende conto dell'etnocentrismo culinario di Lemprière, in uno con una certa attitudine di superiorità, legittimata in nome dei valori della pulizia e dell'eleganza, e soprattutto in nome della medicina, in particolare della dietetica. L'attitudine del medico fa parte del medesimo tentativo razionalista di interpretare la cucina come oggetto sottomesso a regole e principi molto netti e precisi, tentando perfino di stabilire relazioni causali fra cucina locale e malattie in esso frequenti; egli arriva a pensare che alcuni tumori derivino dalla cattiva alimentazione, e che i nervi del principe sono provati dall'uso eccessivo del thè, e che la maggior parte dei mali delle donne dell'harem proviene dal couscous. Tuttavia, se pure arriva a spiegare le ragioni complessive della mancanza di raffinatezza, e a designare le cause del cattivo uso di determinati alimenti, si dimostra incapace a svelare il mistero dell'attrattiva che hanno i piatti restii a ogni forma di categorizzazione. Allo stesso titolo del gusto o della civiltà, il clinico non sa spiegare la ferocia, l'immoderazione, la disponibilità che caratterizza, qui, l'alimentazione. Due episodi provocano uno slittamento dei valori culinari sino ad allora considerati, così come le spiegazioni 'razionali', poco civilizzati, verso qualcosa di completamente irrazionale. Questi due episodi segnano una nuova tappa della tensione fra significati socio-culturali e significati individuali nel cogliere la verità culinaria di questo paese.

L'incontro col principe fa scattare un'importante riflessione sul thè. Il medico si inquieta per lo stato degli occhi del principe, ma poi finisce per occuparsi d'altro: "La vita condotta dal principe da lungo tempo mi fornisce altri mali da combattere: egli è debilitato per la dissolutezza". La successiva discussione con l'impera-

tore permette di rendere conto delle investigazioni del medico a proposito del thè e dei suoi cattivi effetti sulla salute. Questa bevanda, spiega il medico inglese, non è dannosa se presa col latte, ma in Marocco non accade: essa viene consumata in grandi quantità e provoca gravi disturbi, come testimonia lo stato nervoso del principe abbattuto dalla dissolutezza. Il nesso fra eccessi da thè e dissolutezza non viene esplicitato ma solo suggerito. L'ambiguità genera una serie di sottintesi, che si chiariscono quando Lemprière sottolinea il successo di questa bevanda presso i Mori. Bevanda molto presente nella vita sociale, il thè assume dimensioni importanti. Servire il thè non è legato ad alcuna costrizione sociale o temporale, è una cerimonia che sembra inscrivere al di fuori del tempo, rifiutando ogni costrizione e ogni ordine sociale. L'ipotiposi serve qui a comunicare il successo e la reputazione di questa bevanda presso i Mori, ma anche lo stupore dei viaggiatori inglesi: "Buona educazione è offrire del thè alla persona che va a trovare un amico, al di là dell'ora in cui ciò avviene: il thè viene portato in ogni caso". Oltre alla straordinaria libertà, è la lunghezza e la ripetizione della cerimonia che impressiona il nostro viaggiatore ("il dono del thè dura almeno due ore"), ma si tratta di un lusso riservato solo alla gente ricca. L'evocazione del thè, ricollegato alla dissolutezza del principe e alla disponibilità generale nell'assunzione di questa bevanda, finisce così con il convocare un'altra dimensione che s'incrocia con quella della cucina: la dimensione erotica. La scoperta dell'harem arricchisce questo orientamento.

Luogo estremamente sensibile, date le passioni ideologiche e poetiche che scatena, l'harem è stranamente presentato da Lemprière nel seguente modo: "Entra in una prima corte dove vidi delle concubine e delle negre impegnate nelle più diverse occupazioni. Le concubine erano sedute sul prato e lavoravano a piccole opere di ricamo, mentre le loro schiave preparavano il cucasso". La prima rappresentazione dell'harem spicca per l'originalità, dato che evita i topoi tipici di questo luogo, ma solleva alcuni interrogativi circa la ragione di citare il couscous in questo momento preciso. Perché? Che cosa rappresenta questo alimento all'interno dell'harem? Innanzitutto, un'osservazione: man mano che il viaggiatore si inserisce nella vita delle belle recluse, scopre l'importanza del couscous nelle loro vite. Esso non è soltanto un piatto, e il suo scopo non è soltanto quello di nutrire: culinaria e cosmetica sono strettamente legate, ma secondo criteri di bellezza molto particolari: "La bellezza delle donne agli occhi degli Africani consiste soprattutto in una prodigiosa grassezza, da cui il fatto che esse sono quasi tutte grasse. Uno dei mezzi che esse usano con successo per ottenere questo scopo è quello di mettere nel cucasso granella di ulba¹⁶ in polvere". Ma progressivamente ciò che era vaga impressione di profusione e di abbondanza diviene apprezzamento nettamente orientato verso il desiderio. Quest'ultimo inizia a comandare un discorso che si basa essenzial-

mente sulla cucina – couscous e thè – per fondare la propria legittimità e orientare una visione globale della società. Per far ciò Lemprière iscrive la seduzione in una logica della sopravvivenza alla quale tutte quelle donne, e tutte le donne di quel paese, sono condannate. Ma sino a che punto egli riuscirà a controllare il flusso delle sue investigazioni?

La violenza del desiderio qual è mostrata nell'harem ha un gusto amaro, quello della sopravvivenza e della lotta contro l'oblio o l'indifferenza del padrone. Lemprière, che non è del tutto insensibile alle sofferenze dell'harem, riesce a far comprendere il senso dell'esistenza delle belle recluse, ma è questo ciò che gli interessa realmente. Le attrattive di questo splendido luogo non possono essere ridimensionate per ragioni così noiose o così serie. Assistiamo così a una focalizzazione sull'arte della seduzione coltivata dalle donne dell'harem grazie al couscous. Il desiderio e la sua violenza vengono disegnati attraverso il potere di seduzione ricercato da tutte queste donne, e che consiste a ben vedere, in una sorta di rivincita sugli uomini. Il couscous diviene insomma un elemento che si iscrive in una vera e propria cultura della seduzione, già dalla più tenera infanzia:

L'educazione che si dona loro non fa che aumentare il loro spirito di civetteria. Ecco l'unico scopo: esse cercano soltanto di dire e di fare qualcosa che possa eccitare le passioni degli uomini, inculcati loro sin dalla più tenera età, queste donne non assomigliano a nessuna altra donna di nessun paese?

Bisogna osservare in questa circostanza il dominio di un solo discorso, quello della più feroce seduzione, e della disponibilità che fa di queste creature vere e proprie macchine erotiche. C'è un desiderio poetico legittimo, quello dello scrittore interessato a esplorare a fondo le possibilità topiche dell'harem, come del resto è stato il caso di tutti i viaggiatori dell'epoca – cosa che non è sfuggita a Boucher de la Richarderie, che qualifica tutti gli avvenimenti dell'harem come sorta di ornamenti destinati ad abbellire la trama, rendendola accattivante (1806: III, 70)¹⁷. Ma a livello di ciò che qui ci interessa, ossia l'immaginario culinario dello straniero, i valori di ferocia, inizialmente scioccanti e intriganti, cominciano a essere accessibili a Lemprière. Il desiderio violento, la rincorsa della seduzione sono la matrice che spiga tutto quanto. L'alimento si situa, secondo il medico inglese, all'incrocio di molteplici fenomeni strettamente legati fra loro: la dissolutezza degli uomini espressa metonimicamente dal thè; il couscous, simbolo della lotta contro l'oblio del padrone, ma soprattutto arma efficace nelle mani di queste indiscutibili seduttrici. E la fantasmagoria attende ancora il suo grado più raffinato nella cerimonia del thè.

Le visite all'harem divengono l'oggetto di una erotizzazione fine ed elaborata che ricorda, grazie alle allusioni ai rischi legati alle visite stesse e all'atmosfera conturbante del luogo, i procedimenti del romanzo libertino.

Il thè e la sua cerimonia occupano un posto di prim'ordine presso le donne e partecipa alla medesima logica di seduzione. La cura apportata nella scelta degli utensili, dalla tazza preferibilmente piccole alla tavola con piccoli piedi – queste donne non chiedevano forse come dono tazze e tavoli da thè? – mostrano che questa cerimonia supera di gran lunga la cornice di un semplice rinfresco nel corso della giornata. Essa è il luogo in cui si esercita un potere impressionante di concentrazione, discrezione e forza degli elementi che mette in atto. Ogni movimento, ogni gesto, ogni strumento ordina e mette in gioco scenari di una impressionante ricchezza:

La sultana Alla Baloum, che prendeva piacere nel sentirsi ripetere ciò che si diceva nelle mode europee, domanda del thè per prolungare la mia visita... La tazza nella quale mi si versò il thè non era più grande di un guscio di noce: la sultana la riempì essa stessa non appena l'avevo vuotata, e in verità essa avrà avuto le braccia affaticate, dato che presi quaranta o cinquanta volte piccole tazze del miglior thè che abbia mai bevuto nella vita.

Ci sono in questa scena allusioni e parallelismi che non possono non ricordare il romanzo libertino, nel quale la finezza della tavola mima e racconta i preliminari di piaceri di tutt'altro ordine¹⁸. I gesti delle numerose donne e delle schiave diffondono una sensualità sconvolgente, inquietante per la sua densità. Il turbamento proviene dal numero ma anche dalla finezza di una tale compagnia. Il contesto dona a ogni elemento un valore semantico smisurato. La taglia della tazza, la sua forma (un guscio di noce) partecipano del medesimo animismo sensuale e ricordano la scrittura codificata dei pasti nel romanzo libertino, in cui gli utensili e gli alimenti sono veri e propri attanti. Bisogna tuttavia osservare che, contrariamente ai procedimenti di questo genere romanzesco, la cucina non prefigura né annuncia l'atto d'amore. La cucina è speranza, promessa che non può dire il suo oggetto né precisarne il contenuto. A causa del divieto che lo ridimensiona, il desiderio non è mai nominato; diviene semmai oggetto di un trattamento metonimico estremamente efficace. Di modo che, senza essere mai espresso, designato, è dovunque percepibile: nei gesti delle concubine, nelle loro ricette di bellezza gelosamente custodite, nell'accanimento provocato dalla rivalità. L'uso smodato del couscous, i segreti della sua preparazione non sono altro che entità metonimiche, o forse feticistiche, del desiderio dominante. Ma qual è alla fin fine l'incidenza di questa deriva fantasmagorica sulla tensione fra significati socio-culturali e significati individuali? Assistiamo in effetti a un colpo di teatro, poiché per la prima volta dopo il suo arrivo in Marocco, il nostro viaggiatore beve una grandissima quantità di thè, apprezzandolo molto. Siamo lontani dalla figura dello straniero rinchiuso nei suoi costumi culinari o incapace di scoprire nuovi gusti; e lontani, ancora, dall'ideologo cui ripugna, attraverso una significativa denegazione, tutto ciò che di malsano

e di orgiastico vi è in questi alimenti consumati energeticamente e in gran quantità. Il nostro viaggiatore, come sotto effetto di un incanto tipico dei luoghi, si accosta alla cucina con molti minori pregiudizi, e sembra apprezzarla.

Che cosa è successo? L'incontro con le donne dell'harem ha, sembra, siglato una tregua in questa 'guerra' contro la cucina locale dichiarata all'arrivo; il nostro viaggiatore sembra essere molto meglio disposto a cogliere il senso delle cose al di là da ogni pregiudizio o da ogni apprezzamento preventivo. Risultato: da un couscous detestabile e da un thè pernicioso per la salute se preso senza latte e in gran quantità, siamo passati a qualcosa di molto diverso. Come se la compagnia di queste belle reclusse avesse permesso ai viaggiatori di sbarazzarsi dei loro pregiudizi culturali, costruendosi nuovi significati individuali.

Note

1 Questo testo è la traduzione del cap. III del volume *Viator in Tabula. Sémiotique de l'interculturel culinaire dans le récit de voyage*, di prossima pubblicazione presso l'Università di Meknès, Marocco.

2 Jean de la Roque, figlio di commercianti marsigliesi, è nato nel 1671 a Marsiglia e morto a Parigi nel 1745. Ha fatto dei viaggi in Siria e in Libano e in altri paesi nel 1689; ci ha lasciato *Voyage fait par ordre du roi dans la Palestine, suivi de descriptions de l'Arabie d'Ismaïl Aboul'Féda* (1717), *Voyage en Syrie et au mont Liban* (1722) e *Voyage dans la basse Normandie* (1726-1733). La relazione che esaminiamo è stata scritta Sulla base delle lettere e delle testimonianze di M. De Champloret, capitano e agente della Compagnia delle Indie.

3 *Les Mille et une nuits*, racconti arabi tradotti in francese da Antoine Galland, 1704-1717; per ulteriori dettagli cfr. George May, *Les Mille et une nuits d'Antoine Galland, ou le chef d'œuvre invisible*, Paris, P.U.F., 1986.

4 Abbiamo usato la seguente edizione: Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse par l'Océan oriental, fait par les Français pour la première fois dans les années 1708, 1709, et 1710, Avec la relation particulière d'un voyage du port de Moka à la cour du roi d'Yémen, dans la seconde expédition des années 1711, 1712 et 1713. Un mémoire concernant l'arbre et le fruit du café*, Amsterdam, chez Stenhouwer et Uytwerf, libraires sur le Rockin, vis-à-vis la porte de la Bourse, 1716.

5 *Le Journal des savants* du lundi 27 avril, 1716, p. 270.

6 *Voyage de l'Arabie heureuse*, p. 41.

7 Prima della spedizione francese il caffè veniva trasportato dalle montagne del Moka a dorso di cammello sino al mar Rosso, e da in Turchia, in Egitto e infine verso la Francia.

8 Ci sono in effetti ragioni politiche. Sul caffè come oggetto di contestazione politica, cfr. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (a cura di) *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1996, p. 636.

9 A Marsiglia per esempio il caffè suscita le medesime passioni che in Arabia, sino al punto di dividere la città in due parti.

10 La Roque si riferisce qui a una lettera di Antoine Galland intitolata *De l'origine et du progrès du café, sur un manuscrit arabe de la bibliothèque du roi*, Paris, Florentin et Pierre de Laure, 1699.

11 *Voyage de l'Arabie heureuse*, op.cit., p.302.

12 Il titolo originale è *A tour through the dominions of the emperor of Morocco, including a particular account of the royal harem, and of the persons, costume and domestic habits of the emperor's ladies* (Newport, printed for the author, 1813). radotto in francese col titolo *Voyage dans l'Empire de Maroc et le Royaume de Fes pendant les années 1790-1791*, tradotto da M. de Sainte Suzanne (Paris: Tavernier, in 8°, 1801), ora Sylvic Messinger, 1990.

13 Cfr. Jean-Louis Flandrin, "La distinction par le goût," *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, a cura di Roger Chartier, Paris: Seuil, 1986, pp. 267-309.

14 Cfr. Gilly Lehmann, "Les cuisiniers anglais face à la cuisine française," *Dix-Huitième-Siècle* 15 (1983): 75-85.

15 "Questo piatto è molto comune presso i Mori: si fa con un po' di frumento e riso sbriciolati e passati in una specie di setaccio; vi si aggiunge del burro e delle spezie, dopo lo si cuoce sul vapore di carni bollite. Il cucasso è considerato un nutrimento eccellente".

16 La granella di hula (o astragalo, dal greco *astragalos*) viene usata cotta, sola o mescolata ad altri alimenti per aumentare l'appetito e favorire un ingrassamento rapido.

17 Bisogna ricordarsi che qui Lemprière si esprime all'interno di un racconto di viaggio, ossia entro un genere in cui si condividono il dover relazionare sugli avvenimenti accaduti (funzione referenziale) e il fascino della fubla fina a se stesso (funzione poetica). Questa oscillazione fra due diversi modi della presentazione può spiegare gli atteggiamenti di Lemprière come anche le sue giustificazioni. Cfr. su questo argomento Christine Montalbetti, *Le Voyage, le monde et la bibliothèque* (Paris: PUF, 1997).

18 Henri Lafon analizza con pertinenza le condizioni di accesso al culinario e al pasto romanzesco, mostrando come esso debba essere fuori norma. "Come un racconto esibisce il cibo dei suoi personaggi? In quale momento? In modo straordinario, vale a dire più romanzesco del romanzesco: affinché l'oggetto-cibo acceda all'esistenza nel testo, conservando molto poco del suo essere mezzo di sussistenza, bisogna che l'alimentazione venga a mancare, oppure che sia in eccesso, oppure ancora che la situazione sia in qualche modo fuori norma. Dato che mangiare per mangiare, in un racconto, è inaccettabile, non si mangerà che troppo o troppo poco, oppure quando non è il caso di farlo" ("Du thème alimentaire dans le roman," *Dix-huitième siècle* 15 [1983] : 173).



Qu'est-ce que la nourriture ? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. Comment étudier cette réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe ? (Barthes 1961, p. 979).

Cette citation permet de circonscrire un champ de questionnement : en quoi la nourriture se charge-t-elle de valeurs qu'il est possible de rapporter à quatre sphères axiologiques : le bon, le vrai, le bien et le beau (Floch 1995), concentrant sur elle une symbolique, telle la frite qui, selon Barthes (1993-1995, p. 610), "est le signe alimentaire de la 'francité'" ? Quels sont les paliers de pertinence d'un parcours de l'expression et du contenu permettant de l'appréhender ? En quoi est-il possible de dégager des *styles* individuels et collectifs, en production et en réception (styles de consommation) ? Dans quelle mesure ces styles peuvent-ils signifier à l'intérieur d'*expériences gastronomiques* alimentant une mythologie contemporaine, selon la définition de la mythologie donnée par Barthes : "L'idéologie bourgeoise transforme continûment les produits de l'histoire en types essentiels. [...] Les mythes ne sont rien d'autre que cette sollicitation incessante, infatigable, cette exigence insidieuse et inflexible, qui veut que tous les hommes se reconnaissent dans cette image éternelle et pourtant datée qu'on construit d'eux un jour comme si ce dût être pour tous les temps. [...] Il est sûr qu'en ce sens la mythologie est un *accord* au monde, non tel qu'il est, mais tel qu'il veut être" (1957, pp. 243-244).

Dans les limites de cette étude, on cherchera à apporter des éléments de réponse en déclinant la réflexion en trois temps :

- i) prenant appui sur le parcours de l'expression détaillé par Fontanille (2006a, 2008), on se demandera selon quelles modalités l'expérience de la consommation de la nourriture donne lieu à la construction d'un *texte-énoncé* ;
- ii) approchant l'objet alimentaire à la lumière des composantes de la *scène prédicative*, on visera à montrer en quoi les restaurants d'Alain Ducasse, dont l'identité est résumée par des plats emblématiques, projettent des styles de consommation ou de restauration différents ;
- iii) l'accent sera mis sur deux expériences – l'"esprit lounge" et la *Bespoke Dining Experience* – qui non seulement cristallisent les valeurs d'une société, mais affichent celles-ci réflexivement.

1. Entre le homard et l'œuf cocotte...

Comment construire le sens du homard et de l'œuf cocotte ? Comment rendre compte de l'attribution de contenus aux propriétés matérielles et sensibles constitutives du signifiant : à des propriétés salées, à des odeurs, des consistances, des variations de texture, des températures ou des variations chromatiques (Boutaud, dir., 1997) ? Comment montrer qu'un mets et son or-



L'expérience gastronomique: comment faire signifier la nourriture?

Marion Colas-Blaise

donnancement se chargent de valeurs esthétiques, affectives, éthiques, esthétiques ? L'aliment signifie sur un fond de représentations individuelles, mais aussi collectives, qui circulent dans un champ situé historiquement, socialement et culturellement : s'il est vrai que le homard "se démocratise" de nos jours, en faisant son entrée sur les cartes d'une large gamme de restaurants, s'il faut tenir compte d'un ensemble de variables, dont les variables géographiques – l'offre au bord de la mer se distinguant de celle "dans les terres" –, il semblerait, à en juger d'après le prix, qu'il n'en continue pas moins à connoter la noblesse, le prestige et l'accès, l'espace d'une dégustation, à une couche sociale "aisée". L'œuf cocotte, pour sa part, connoterait la simplicité et l'absence d'artifice, même si la préparation à la truffe tend à renverser les valeurs...

Pour pousser la réflexion plus avant, rappelons les niveaux de pertinence que Fontanille (2006a, p. 238) articule hiérarchiquement dans un parcours de l'expression : i) les signes, ii) les textes-énoncés, iii) les objets, iv) les scènes prédicatives, v) la stratégie, vi) la forme de vie, ainsi que les types d'expérience correspondants : i) la figurativité, ii) l'interprétation, iii) la corporéité, iv) la pratique, v) la conjoncture, vi) l'*ethos* et le comportement. Pour définir l'expérience, nous proposons de retenir les points suivants :

i) selon une conception dynamique, l'expérience actualise le "flux" (Belkhamza & Darras 2010)¹ des sémiotiques impliquées dans une énonciation en acte (Fontanille 2003 [1998]) : il s'agira ainsi de capter le moment précis de la solidarisation du plan du contenu et du plan de l'expression ;

ii) les sémiotiques sont à la fois individuelles et collectives : "Nous avons la conviction, écrivent Belkhamza & Darras (2010), qu'une sémiotique construite à l'occasion d'une expérience avec l'objet n'est pas seulement le produit d'une personne mais le résultat d'un enchevêtre-

ment de sémiotiques co-construites et co-déterminé par l'individu et sa communauté". L'expérience individuelle, contextualisée et donc située sous-tend une énonciation collective, voire impersonnelle, qui s'embraye sur une praxis énonciative (Fontanille 2003 [1998]) ;

iii) l'expérience, qui construit le rapport à Soi, à travers, plus particulièrement, un positionnement dans l'espace et le temps, mais aussi le rapport à l'Autre et à l'objet implique un sujet sensible ainsi qu'un fonctionnement cognitif mobilisant des processus d'interprétation. Plus précisément, on dira que l'expérience gustative, euphorique ou dysphorique, suppose la réunion, grâce à la proprioceptivité stratifiée notamment par la saveur, de représentations mentales intéroceptives et d'un donné extéroceptif provenant de stimuli externes – les sensations liées au moins au toucher buccal, à l'ouïe, à l'odorat et à la vue². Il convient alors de rappeler la distinction entre l'information sensorielle et la signification sensible : pour Fontanille³, la sensation est, dans ce dernier cas, considérée comme la substance à la base de l'articulation, grâce à la jonction entre un plan de l'expression et d'un plan du contenu, des "signes". Ensuite, ainsi que le précise Fontanille, la sensation est solidaire de la perception et de l'action pour faire émerger des schèmes cognitifs. On dira que l'expérience "textuelle", qui prévoit l'intégration des éléments sensibles dans une dimension "plastique" à laquelle sont associés des contenus et des valeurs (cf. *infra*), se fonde sur la sensori-motricité, à laquelle renvoie la kinesthésie, et sur l'ensemble des stimulations procurées par les sensations de contact, auquel renvoie la cœnesthésie ; elle suppose une double appréhension, d'une part, du corps en mouvement, d'autre part, des frontières du corps-enveloppe.

Dans l'immédiat, portons notre attention sur les expériences donnant lieu à la construction du plat comme *texte-énoncé*. Fontanille (*ibid.*, p. 218) écrit qu'"un 'texte-énoncé' est un ensemble de figures sémiotiques organisées en un ensemble homogène grâce à leur disposition sur un même support ou véhicule (uni-, bi- ou tri-dimensionnel)" : si considérer le niveau de pertinence du "texte-énoncé", c'est se donner les moyens de montrer comment les éléments matériels et sensibles sont intégrés dans une "dimension plastique" et comment il est possible d'affecter à celle-ci des formes de contenu et des axiologies, l'hypothèse forte est que le mets peut être abordé comme un texte-énoncé. Tout en incluant les marques des niveaux supérieurs (expérience pratique, expérience des conjonctures et des ajustements, expérience des styles et des comportements (*ethos*)), l'expérience qui correspond au texte-énoncé (Fontanille 2006a, not. p. 238) permet de penser un cadre cohérent dans lequel le met peut être appréhendé. Nous rejoignons ainsi Jacques Fontanille, qui écrit dans *Pratiques sémiotiques* (2008) :

Par exemple, dans l'analyse d'un "mets", les différentes saisies sensorielles (visibles, tactiles, olfactives et gusta-

tives, voire auditives) formeront des associations polysensorielles si l'on traite du "mets" comme un "texte". Traiter d'un "mets" comme un texte, cela revient à procéder à une sorte de "mise à plat" (si l'on peut dire), de toutes les propriétés figuratives et sensorielles de ce mets, en postulant que le plan d'immanence pertinent ne comprend que des figures agencées en texte, et ne comprend pas, par exemple, la situation concrète de dégustation (pp. 52-53).

Dans ce cas, rien de tel que la chair ferme du homard ou le moelleux de l'œuf cocotte pour entrer dans une composition proposée à une analyse plastique et figurative, qui s'accompagne de la mise en évidence de valeurs dénотatives et connotatives.

En même temps, force est de constater que l'expérience du mangeur singulatif et ponctuelle s'opère sur le fond d'expériences collectives, avec lesquelles elle entre nécessairement en résonance, s'accordant avec elles plus ou moins, dessinant plus ou moins l'espace où peut s'affirmer une singularité. En effet, si l'expérience gustative est liée à des représentations mentales intéroceptives, celles-ci relèvent de la mémoire, du rêve, de l'imagination ; elles portent également la marque de normes, de valeurs et de modèles sociaux et culturels. Des déterminations socioculturelles et historiques influent sur la sémiotique, c'est-à-dire sur la solidarisation du plan de l'expression verbale et du plan du contenu. Dans le détail, il est alors possible de distinguer des régimes d'interaction du *style* de consommation singularisant, idiolectal, tel qu'il est sous-tendu par l'expérience singulatif, avec un style collectif, rattaché à des catégories historiques, sociales et culturelles. Sur la base de la corrélation entre deux axes gradués, celui de l'intensité (affective, perceptive ou conceptuelle) et celui de l'étendue (manifestations du nombre, de la mesure, de la localisation spatio-temporelle), quatre positions peuvent être distinguées (Fontanille 1999a, p. 199) : soit le style singularisant se moule sur le style collectif – le homard est préparé "à la façon de...", mettant en avant la *constance* ; soit il fait valoir sa différence, l'originalité, l'innovation et l'*audace* : parmi les "plus belles créations" d'Alain Ducasse at *The Dorchester* figure le "homard, girolles, quenelles de volaille, truffe et pâtes mi-séchées en délicat sauté gourmand"⁴ ; soit la *persévérance* combine la fidélité à soi-même avec l'innovation ; soit, quand des degrés faibles sur l'axe de l'intensité sont corrélés avec des degrés faibles sur l'axe de l'étendue, la *tendance* signale le caractère éphémère des choix qui ont été effectués, l'absence de "surprise" et la non assumption. Ces styles renvoient alors à différents régimes de gestion du rapport à la "praxis" culinaire⁵, dont le concept mérite d'être adapté au discours culinaire.

2. Les styles de restauration

Franchir le pas et prendre en considération non seulement le support-objet, c'est-à-dire, selon Fontanille

(2006a) , les “structures matérielles dotées d’une morphologie, d’une fonctionnalité et d’une forme extérieure identifiables” (p. 218), mais la “scène prédicative” qui donne lieu à l’expérience d’une pratique, c’est envisager le mets du point de vue de l’usage dans une situation sémiotique donnée, c’est-à-dire du point de vue des procès constituant autant d’actes d’énonciation, et du point de vue des rôles actantiels que le mets endosse dans un certain environnement, au contact des usagers. C’est ouvrir le champ à une vaste analyse tenant compte de micro- et de macro-événements : de la préparation de la nourriture à sa disposition dans un plat et à la distribution des plats sur une table apprêtée, mais aussi à la gestion de l’espace du restaurant, à son marquage identitaire face à un dehors et à son organisation interne à travers, par exemple, la disposition des tables, des chaises et, globalement, des objets de décor⁶. Celle-ci établit des distances entre convives sur la base d’un code proxémique : ainsi, les banquettes, telles qu’on peut les trouver dans les bistrot, favorisent sans doute une plus grande proximité ; il est significatif que dans l’*Atelier* de Joël Robuchon, la disposition des chaises côte à côte devant un seul et même comptoir opère dans le sens d’une unification et d’une plus grande cohésion, l’effet de sens produit étant celui d’un groupe plus ou moins soudé, qui arrache le convive à sa solitude. C’est également intégrer à l’analyse les paramètres concernant la sémiotisation du temps (par exemple, la cadence à laquelle se succèdent les différents services), l’articulation de l’espace n’étant pas sans rapport avec les *tempo*s qui trouvent à s’y déployer. C’est aussi imaginer les possibilités d’appropriation de l’espace et du temps par le consommateur à travers des parcours plus ou moins contraints, plus ou moins personnalisés, qui mettent diversement en rapport non seulement avec la durée, mais avec le tempo et la tonicité (Zilberberg not. 2011).

Globalement, ces niveaux de pertinence, ordonnés hiérarchiquement, permettent de rendre compte de ce que, usant d’une métaphore muséale, on peut appeler la mise en exposition de la nourriture⁷ : l’analyse doit tenir compte de toutes les formes de médiation dont les “décors de la vie alimentaire” – les restaurants bon marché, les bistrot spécialisés, la haute cuisine... –, selon Barthes (1993-1995, p. 610), sont partie intégrante.

En même temps, la mise en exposition obéit, du moins en partie, à des rituels qui concentrent l’opérativité symbolique. La question qui se fait alors insistante concerne, une nouvelle fois, la mise en rapport du texte-énoncé et de la pratique particulière qui l’insère dans un environnement donné avec des déterminations plus générales, qui répercutent des normes et des codifications marquées au sceau du contexte sociohistorique et culturel. La distinction, mais aussi l’interaction entre des *styles de restauration*⁸ singulatifs et des styles collectifs, entre la composante

idiolectale et la composante sociolectale, permettent de penser ce passage du particulier au général.

Ainsi, c’est en se mouvant sur des pratiques typées que les usages concrets dans une situation sémiotique donnée peuvent être interprétés à la lumière du champ culturel et social où ils trouvent leur ancrage. Par exemple, la manière dont, ponctuellement, les tables sont dressées prend sens non seulement par rapport à des habitudes contribuant à donner une identité au restaurant, mais par rapport à un système de valeurs sous-tendant les arts de la table : tout comme la présentation des plats, ces derniers sont soumis au phénomène de la mode, qui suppose une mise en accord et, notamment, une synchronisation des pratiques individuelles et collectives à une époque donnée.

C’est dans ce cadre théorique et méthodologique que nous proposons d’inscrire une analyse de la manière dont des styles de restauration reconnus socialement, émergeant à partir de la diversité socioculturellement réglée des pratiques gastronomiques, sont convoqués par les restaurants de l’empire d’Alain Ducasse. À cet effet, nous prendrons appui sur les textes de présentation des restaurants d’Alain Ducasse sur la toile⁹. Convoquant tour à tour les valeurs de la constance, de l’audace, de la permanence et de la tendance, nous les aborderons sous trois angles : i) celui du rapport du consommateur à Soi ; ii) celui de son rapport à l’Autre ; iii) celui de son rapport à l’objet alimentaire.

D’un point de vue théorique et méthodologique, nous chercherons à dégager les valences¹⁰ qui sous-tendent les valeurs associées à quatre styles de restauration collectifs : les styles du gourmand, de la fine bouche, du gourmet et du bon-vivant¹¹. On confiera à la schématisation tensile le soin d’en rendre compte.

2.1. Le rapport du consommateur à Soi

Partons des distinctions entre le *Moi*, le *Soi-idem* et le *Soi-ipse* développées par Fontanille (2004, not. pp. 36-37) à la suite de Ricoeur (1990), en distinguant entre trois types d’identité : le *Moi-chair* est cette “part d’Ego qui est à la fois référence et pure sensibilité, soumise à l’intensité des pressions et des tensions qui s’exercent dans le champ de présence” ; le *Soi-idem* concerne les saisies dans le temps et dans l’espace : la construction obéit à “un principe de répétition et de similitude” ; le *Soi-ipse* correspond à la perspective de la visée : le mode de construction repose sur l’“accumulation progressive de traits transitoires, et sur le non-recouvrement de chaque phase antérieure par la phase nouvelle, puisqu’en chaque identité transitoire, l’acte se découvre *autre*” (Fontanille 2004, pp. 36-37).

Considérons les positions de la constance, de l’audace, de la persévérance et de la tendance.

i) On propose de mettre la *constance* en relation avec la domination du *Soi-idem*, à laquelle Fontanille associe les

valeurs positionnelles de la concentration et du conformisme (*ibid.* : 39). Ce sont ces valeurs que semble privilégier un certain type de restaurant, le bistrot. Par exemple, le restaurant *Aux Lyonnais*, “bistrot de cuisine traditionnelle lyonnaise à Paris”, se construit sur une identification forte : “ce bistrot [aux Lyonnais] s’est imposé comme un des lieux emblématiques de l’histoire culinaire et gastronomique parisienne” ; *Le Comptoir de Benoît* à Osaka “est ‘un bistrot français dans lequel Osaka se reconnaît’” ; l’identification suppose l’adoption sans réserve d’un rôle dans la permanence. Analysons de plus près les modes de sémiotisation de l’espace et du temps qui en découlent. D’une part, et comme on a essayé de le dire, les banquettes, qui visent à réduire les espaces entre les convives, paraissent être emblématiques d’une appréhension unifiante, qui construit la cohésion d’un espace englobant tous les consommateurs. Eu égard aux types de totalités, on peut supposer que la totalisation se fait sur un mode proche de celui de l’agglomération que Jean-François Brodrion (2009, pp. 58-59), définit ainsi : “Une agglomération est une totalité dont une partie possède une partie commune avec toutes les autres. C’est par exemple le cas lorsqu’un tout est constitué sur la base d’un liant unique”. Nous considérerons toutefois que, dans le cas présent, la totalisation donne lieu, moins à une hiérarchisation qu’à une égalisation de tous les éléments, une mise au même niveau du point de vue fonctionnel. L’emploi du pronom *on* dans la devise du restaurant *Le Benoît* à Paris – “Chez Benoît, on boit, festoie, en rois” – est révélatrice de cette volonté d’homogénéisation : *on* vise toutes les personnes placées dans les circonstances mentionnées par l’énoncé ; dans cet emploi indéfini, l’identité des référents de *on* est secondaire¹². Du point de vue tensif, la constance peut être associée à une valence d’intensité faible et à une valence d’étendue forte, c’est-à-dire à une occupation totale de l’espace, jusqu’à ses limites, qui sont marquées¹³. En même temps, le *ici* ne peut être dissocié du *là* marqué au sceau de la tradition (un lieu mythique). En ce qui concerne la sémiotisation du temps, le déploiement dans la durée fait qu’au *maintenant* se nouent les rétroactions selon Husserl : le *naguère*, dont la prise en compte est au fondement de l’“histoire culinaire”, est présentifié.

On pense distinguer ainsi certains des traits définitoires du style de restauration du *gourmand*.

ii) L’*audace*, pour sa part, témoigne sans doute de la domination du *Soi-ipse* et elle emporte avec elle les valeurs positionnelles de l’effort, de la contention et de la distinction (Fontanille 2004, p. 39). Le texte de présentation du restaurant *Alain Ducasse at The Dorchester* de Londres est particulièrement révélateur : “Alain Ducasse a conçu un lieu *hors du temps* au sein du prestigieux hôtel The Dorchester de Mayfair, où les limites de l’excellence en matière de cuisine, de décor et de créativité sont

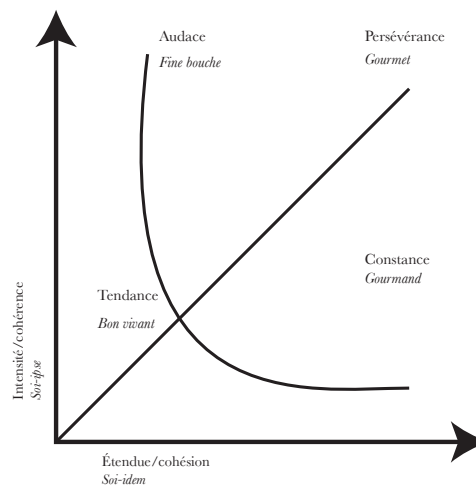


Fig. 1.

sans cesse repoussées” (nous soulignons). L’audace se traduit entre autres par la construction d’un hors-lieu et d’un hors-temps, d’un *ailleurs* et d’une durée qui n’est pas nécessairement clôturée sur sa droite, qui donnent lieu à ce que Rastier (2002, p. 248) appelle une “rupture modale” : le certain et le probable cèdent devant le possible, voire devant l’irréel.

On peut repérer ainsi les traits distinctifs du style de la *fine bouche*.

iii) La *persévérance*, pour sa part, telle qu’elle allie la constance et l’audace, c’est-à-dire conjugue ensemble la domination du *Soi-idem* et la domination du *Soi-ipse*, le conformisme et la distinction et se traduit par l’accord avec soi-même, permet d’éprouver la frontière entre le *ici* (et le *là* présentifié) et le *ailleurs*, entre le *maintenant* ressuscitant le *naguère* et ce temps qui menace d’échapper à toute saisie. C’est ce que suggère la description du *Jules Verne*, l’“évasion” prenant nécessairement appui sur le lieu et l’espace auxquels s’arrache l’instance qui tend vers un autre lieu et vers un autre espace : “Lieu d’exception – classiques de la cuisine française réinterprétés. Étonnant et subtil, le mythique restaurant de la Tour Eiffel se découvre sous un nouveau jour et invite à l’évasion” (nous soulignons).

On propose d’associer à la permanence le style du *gourmand*.

iv) “Ne cherchez plus, c’est ici que l’on se sent bien”, proclame le texte de présentation de l’Hostellerie qui accueille l’Abbaye de la Celle, une “ancienne abbaye se-reine [qui] est un éloge exquis à la paresse”. Le lieu semble actualiser la valeur de la tendance que Fontanille (1999a) rapporte à des valences faibles sur les axes de l’intensité et de l’étendue. Davantage même, parler de domination du *Moi*, c’est considérer que la “paresse” implique un relâchement (Fontanille 2004, p. 39) dans le *ici-maintenant* qui, replié sur lui-même, explore l’en-deçà de la saisie (du principe de la consolidation tenant

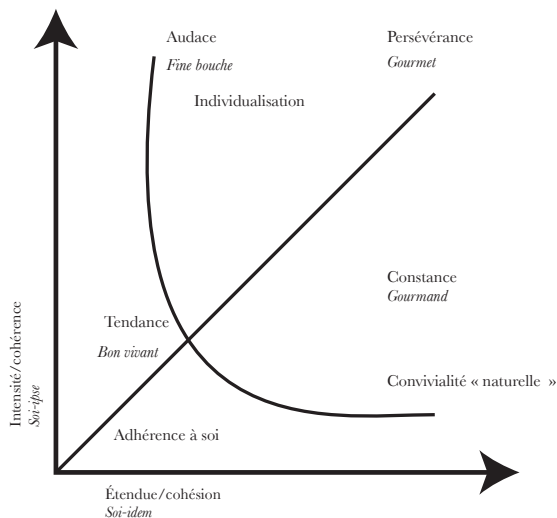


Fig. 2.

compte du *naguère* et du *là*) et de la visée (du principe du renouvellement envisageant l'*ailleurs* et le *futur*).

La tendance serait caractéristique du style du *bon vivant*. La modélisation tensive permet de visualiser le résultat de l'approche inductive, fondée sur l'observation des textes descriptifs, et de l'approche déductive (fig. 1)

2.2. Le rapport du consommateur à l'Autre

Pour cerner davantage les styles de restauration, on focalisera l'attention sur d'autres oppositions, qui se surimpriment aux premières et finissent par construire, à travers le croisement des points de vue et des dimensions, des morphologies propres. On peut ainsi scruter le rapport à l'Autre, qui définit un style intersubjectif, en mettant une gestion particulière du temps et de l'espace au service de formes de socialité qu'il est possible de décrire à partir des corrélations, en sens converse ou inverse, entre des degrés de fixation sur soi (du détachement à l'attachement) (axe de l'intensité) et d'interaction (restreinte ou étendue) (axe de l'étendue).

i) La constance, à la base du style du gourmand, se marie avec la *convivialité naturelle*, sauvage, "canaille", qui caractérise le bistrot. La devise "Chez Benoit, on boit, festoie, en rois" le suggère et tel texte sur la toile le confirme : "Une grande fête gourmande de la cuisine d'aujourd'hui : vivante, créative et diverse. [...] Du bistrot canaille à la cuisine bourgeoise, des jeunes chefs qui montent aux deuxième tables des chefs reconnus, cédez à une délicieuse envie"¹⁴.

ii) L'audace, qui sous-tend le style de restauration de la fine bouche, est couplée avec une attention à soi intense définitoire de l'*individualisation*, qui suspend le rapport à l'Autre dans une certaine mesure : *Le Dorchester* à Londres met en avant le caractère "privatisable" de la Table Lumière¹⁵.

iii) Sous l'effet de l'opérateur de la sélection et de l'exclusion, liées à la persévérance et au style du gourmet, la convivialité naturelle, sauvage, "canaille", qui caractérise le bistrot, se mue en *convivialité cultivée*¹⁶, disciplinée, choisie ; une simple compatibilité se trouve redéfinie en assortiment : ainsi, dans un "environnement raffiné à la hauteur de la légendaire élégance du Saint Régis Hotel", le restaurant *Adour at the St Regis, Washington* propose une "approche résolument contemporaine et conviviale de la cuisine, dans un lieu accueillant et chaleureux" ; il "célèbre [...] le plaisir du partage". Ce sont d'ailleurs les valeurs de la mise en commun et de l'échange sélectifs que propose la "social cuisine" du "superbe" bar adjacent – d'un lieu restreignant déjà le champ de la participation sans que la possibilité de la rencontre soit exclue.

iv) Enfin, la tendance s'accommode de degrés d'individualité et de sociabilité faibles, définitoires de l'*adhérence à soi* (fig. 2).

2.3. Le rapport à l'objet alimentaire

La modélisation prévoit que le style du gourmand, qui privilégie la convivialité "naturelle", établit avec les "bons et beaux produits" un rapport placé sous le signe de l'*authenticité* ; le mode de préparation du mets se conforme à la praxis façonnée par la tradition et par l'usage. Ainsi, le restaurant *Aux Lyonnais*, un "bistrot de cuisine traditionnelle lyonnaise à Paris", cultive trois valeurs : la "convivialité", l'"authenticité", la "générosité". On dira que la *franche satisfaction*, couplée avec l'abondance, voire l'excès¹⁷, en constitue le corrélat thymique.

Conjuguant ensemble l'audace et l'attention à soi intense, le style de la fine bouche est sensible à l'innovation, à l'originalité de la création culinaire et à l'*exclusivité*. Il en va ainsi du restaurant *Alain Ducasse at The Dorchester* : "Au cœur de l'un des plus beaux hôtels du monde, Jocelyn Herland livre une interprétation originale, créative et innovante de la cuisine du maître". L'exclusivité suppose, du point de vue de l'expérience polysensorielle du mets qui sollicite la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe et le toucher une appréhension de l'objet alimentaire (et de son environnement) sensible à la coprésence inattendue, voire conflictuelle entre des saveurs, une texture et une consistance. Elle s'opère sur le fonds des représentations figuratives et thématiques, plus ou moins sociolectales, mais aussi idiolectales, c'est-à-dire faisant intervenir la trame de la mémoire individuelle et de l'histoire personnelle du mangeur. Le *délice* en constitue le corrélat thymique.

Le *Plaza Athénée* à Paris décline ensemble l'accord avec soi-même dans la persévérance, la convivialité cultivée et le raffinement, trait d'union entre l'authenticité, la simplicité des mets et l'exclusivité : "[...] il faut repartir du tout début, là où sont les goûts vrais, et les laisser s'exprimer avec force et subtilité". Le texte descriptif souligne la nécessité de se situer au niveau de la pra-

tique gastronomique, plutôt que du seul texte-énoncé. L'alliance s'opère, en effet, à travers l'entrée en résonance des plats et de l'environnement : d'une part, "la technique ne sert qu'à révéler la saveur de la nature. C'est cette histoire simple et juste que je m'efforce de raconter depuis toujours [...] une cuisine brute, qui fait du bon avec du simple, sans ingrédients superflus" ; d'autre part, "de rares objets de table, dont les créations originales de Pierre Tachon ou de précieuses pièces d'artisanat japonais [...] participent au renouveau du restaurant. De la haute couture pour le décor : l'habillage des quatre grands paravents par des broderies uniques [...]". L'accord avec soi-même a pour assiette thymique le *plaisir*.

Enfin, le plaisir (raffiné) se distingue du *bien-être* du sujet sensible, qui s'autorise d'un certain relâchement ou abandon, d'un abaissement de l'acuité cognitive, voire de l'intensité sensorielle. On sait que l'auberge ou l'hôtellerie invitent à la paresse et au repos, en se satisfaisant d'un rapport à la nourriture facile : la banalité est alors la version atone de l'exclusivité (fig. 3).

Ainsi, des styles de restauration prennent forme au fil de l'étagement des valeurs : par exemple, pour la valeur fondamentale de l'audace et le style de la fine bouche, la distinction (au titre du rapport à Soi), l'individualité (au titre du rapport à l'Autre) et l'exclusivité (au titre du rapport à l'objet alimentaire) se renforcent mutuellement et sont garantes de la cohérence du style.

Enfin, la modélisation doit être mise à l'épreuve d'autres styles qui, croisant les valeurs qu'il a été possible de dégager, privilégient les termes complexes et s'adaptent à des formules plus ou moins inédites, voulues par les "nouveaux modes de vie" : la brasserie lyonnaise de Paul Bocuse¹⁸ semble favoriser le style du *consommateur averti*. Elle vise, en effet, à satisfaire aux besoins d'une clientèle "plus nombreuse", souhaitant un déjeuner "plus rapide et plus léger" qui marie les exigences d'efficacité, de rigueur et de convivialité ("atmosphère détendue et chaleureuse") avec celles de tradition, d'innovation et de modernité. C'est la combinaison de la convivialité naturelle avec l'exclusivité que porte à un point culminant *L'Atelier* de Joël Robuchon, qui est présenté sur la toile comme un "restaurant atypique par le fait que les tables ressemblent à des comptoirs de bar, au centre desquelles opèrent les serveurs"¹⁹ et qui propose, lit-on dans le *Figaro*²⁰, des "petites bouchées de très grande volupté, taillées dans le nec plus ultra des produits castés. Et des saveurs aussi percutantes que raffinées". Peut-être est-ce définir en ces termes le style du *consommateur "branché"*...

3. Du mets à la forme de vie

Les descriptions des restaurants d'Alain Ducasse invitent à étudier de plus près deux expériences typées, c'est-à-dire emblématiques dans une certaine mesure du contexte social et culturel d'une époque donnée, qui proposent un cadre dans lequel les styles que nous

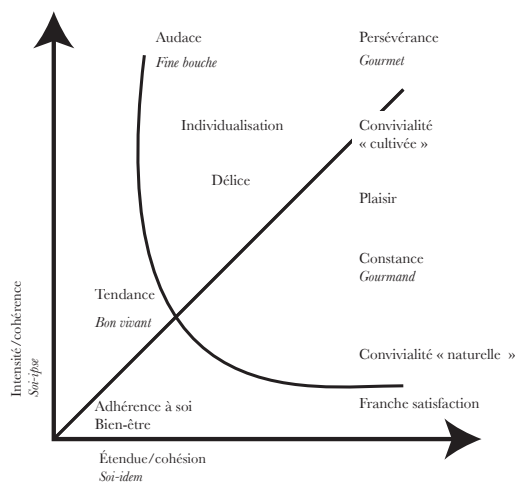


Fig. 3.

avons distingués peuvent se déployer. L'"esprit *lounge*" est caractéristique du *miX in Las Vegas* :

Un art culinaire aux accents métissés sous influences française et américaine, un design intérieur pointu signé Patrick Jouin dans un esprit *lounge*, et une vue époustouflante sur le Strip de Las Vegas : voilà le *miX*, une expérience imaginée par Alain Ducasse à vivre au 64^{ème} étage de *THEhotel at the Mandalay Bay*...

La Bespoke Dining Experience concerne le *Alain Ducasse at The Dorchester* :

Au cœur de l'élégante salle décorée par Patrick Jouin, la *Table Lumière*, éclairée à la fibre optique et privatisable sur demande, vous invite à découvrir la *Bespoke Dining Experience* qui permet aux convives de créer leur menu, mais aussi de concevoir le décor de leur dîner ! Une expérience unique.

Nous avons avancé, dans la première partie, que les expériences actualisent le "flux" de sémiotiques à la fois individuelles et collectives, qui convoquent un sujet sensible et percevant. Nous les avons mises en relation essentiellement avec deux niveaux de pertinence du parcours de l'expression défini par Fontanille (2006a, 2008) : celui des textes-énoncés et celui des pratiques (telles que nous les avons redéfinies). Il nous importera, ici, de montrer que deux expériences typées – celle de la *lounge* et la *Bespoke Dining Experience* – demandent à être appréhendées au niveau des situations sémiotiques qui manifestent des formes de vie, au sens où l'entend Fontanille (2008, p. 33) :

L'expérience sous-jacente, le sentiment d'une identité de comportement, la perception d'une régularité dans un ensemble de procédures d'accommodation stratégique, est donc l'expérience d'un ethos ; cette expérience



Fig. 4 – Lounge du restaurant miX in Las Vegas.
©Pierre Monetta

étant convertie en un dispositif d'expression pertinent (un style exprimant une attitude), elle donne lieu à une *forme de vie*, qui est alors susceptible d'intégrer la totalité des niveaux de pertinence inférieurs pour produire globalement une configuration pertinente pour l'analyse des cultures.

Nous avons, pour notre part, défini la forme de vie comme l'ajustement, dans une situation sémiotique, d'un *style expérientiel* (le rapport à l'espace-temps et le rapport à l'Autre), d'un *style pratique* (le positionnement par rapport à une praxis énonciative) et d'un *style pratique* qui correspond à un "jeu de langage", au sens où l'entend Wittgenstein, voire à un "jeu culturel" (Colas-Blaise 2012)²¹.

C'est en inscrivant l'analyse dans ce cadre général que nous franchirons un pas : nous nous attacherons à montrer, en dernière instance, que les expériences étudiées ici sont d'autant plus emblématiques d'un champ culturel qu'elles intègrent une composante réflexive ; on verra ainsi que la mise en scène ou la théâtralisation impliquent une attention et une visée particulières.

On peut, d'entrée, mettre l'entrejeu des valences de



Fig. 5 – Alain Ducasse at the Dorchester de Londres, la Table lumière. ©Pierre Monetta

l'intensité et de l'étendue en relation avec deux grandes valeurs, relevant de deux grands "régimes axiologiques" (Fontanille, Zilberberg 1998, p. 36) définis par la corrélation converse ou inverse des deux gradients : l'exclusion-concentration, régie par le tri, et la participation-expansion, régie par le mélange. Ainsi, l'expérience *lounge*, intériorisant en quelque sorte le métissage définitoire du *miX in Las Vegas*, cultive l'ouverture et le mélange, alors que la *Bespoke Dining Experience* opte pour la fermeture et le tri.

Mais déclinons les différents paramètres que nous avons isolés : le rapport à Soi, le rapport à l'espace et au temps, le rapport à l'Autre et le rapport à l'objet, tels qu'ils se constituent au croisement de l'expérience individuelle et de l'expérience collective, à travers la mise en adéquation, notamment à travers la synchronisation, d'une expérience située avec l'*esprit* général orientant les sémoses à une époque donnée.

Afin de capter la dynamique de l'actualisation des styles du gourmand, de la fine bouche, du gourmet et du bon-vivant au sein de situations sémiotiques typées, envisageons des séquences articulant les étapes d'un processus qui va de la fermeture vers l'ouverture, pour l'*esprit lounge*, et de l'ouverture vers la fermeture pour la *Bespoke Dining Experience*.

L'*esprit lounge* autorise l'enchaînement de deux moments : une première étape commande, globalement, une baisse de l'intensité à laquelle correspond un repli sur soi dans le *ici-maintenant* ; l'*esprit lounge*, dont le bien-être lié à la paresse est le corrélat affectif, paraît alors indissociable d'un abaissement de l'acuité cognitive et, corrélativement, d'un accroissement du ressenti proprioceptif ; une deuxième étape prévoit une intensification qui rend possible une ouverture grâce au franchissement des frontières qui isolent le *ici-maintenant* et instaurent une distance par rapport à l'Autre et à l'objet . Le corps-chair se déploie dans l'espace, de proche en proche, en un mouvement d'appropriation par rayonnement à partir du centre déictique²² ; l'expérience bénéficie d'un allongement de la durée – dans l'épaisseur de la nuit, le maintenant s'ouvre à ce qui n'est pas encore – et d'un tempo lent. La *Bespoke Dining*

Expérience donne lieu, pour sa part, à un renforcement des frontières, l'intensification progressive étant liée à un mouvement de tri (au niveau de l'espace et du temps, des relations avec Autrui et du rapport à l'objet) et de fermeture. En vertu d'une partition, l'espace se resserre sur la Table Lumière ; la durée du repas est délimitée et le repas est soumis à un rythme défini.

D'une part, le bien-être, qui gagne le consommateur s'installant dans une *lounge*, signe une certaine liberté, voire une libération : celle du corps, en particulier, qui s'abandonne dans des fauteuils confortables, soit en adaptant sa forme à la structure qui l'accueille, c'est-à-dire en opposant une résistance suffisante pour que, sous la pression exercée sur la chair, une forme se dessine, soit, la pression exercée étant insuffisante, en laissant "s'échapper" (Fontanille 1999b, p. 57) la forme. La *lounge* peut être vécue comme un lieu de rencontre et de partage, un lieu de diffusion grâce à un dé-centrement lié, d'une part, au mouvement et, d'autre part, à une facilitation des stimulations procurées par les sensations de contact : les vibrations de la musique *lounge* et la qualité d'une lumière tamisée ont en commun de réduire au maximum le conflit qui pourrait résulter de l'interaction de la chair et d'une lumière vive ou d'un son blessant ; la musique *lounge* et la lumière tamisée pénètrent la chair *immédiatement*, à l'instar de la sensation tactile au départ de la saveur. De surcroît, elles enveloppent le corps et facilitent l'expansion dans un lieu et un temps homogénéisés. Estompant les contours des objets, la lumière diffuse les fait entrer en résonance²³.

D'autre part, la *Bespoke Dining Experience* est placée, globalement, sous le signe de la contrainte. Ainsi, la tenue du corps qui, plutôt que de s'affaler, est appelé à maintenir la forme (en bénéficiant de l'aide qu'apporte un accoudeur), est renforcée. Si la *lounge* est un lieu de propagation et de partage, la *Bespoke Dining Experience* opère sur le mode de la privatisation, de l'isolement et de l'exclusion, qui se traduit notamment par la sélection des convives. Sous l'effet de la fibre optique, les contours sont accusés. Le *je-ici-maintenant* se reconstruit à travers une totalisation des éléments qui restent distincts. Le *soi-champ interne* devient le "théâtre intéroceptif" de la saveur qui, sous l'effet d'une attention et d'une visée accrues, déploie une séquence spatio-temporelle et actorielle (Fontanille 1999b, pp. 46-47).

Dans la mesure où l'expérience gastronomique mobilise le *Moi* et le *Soi*, plaçant des événements polysensoriels au fondement de la cognition et de l'évaluation, le sujet sensible et percevant est *dans* l'expérience. En même temps, la *Bespoke Dining Experience* et l'expérience de la *lounge* impliquent une part de *théâtralisation*. On approchera celle-ci sous deux angles. D'abord, elle est fonction de l'installation d'une *scène*. Ainsi, la Table Lumière donne lieu à la reconnaissance d'un lieu scénique utopique (le monde imaginaire de la performance) prélevé sur l'espace du restaurant, qui est lui-même séparé de l'espace de la "quotidienneté" ; le dispositif

spatial du Dorchester prévoit ainsi un englobement de trois espaces. L'espace *lounge* est transformé en espace scénique à travers un "design intérieur pointu" : Anne Beyaert-Geslin (2012, p. 121) confirme, en effet, qu'il est possible de considérer "le discours véridictoire du design comme une théâtralisation". La "fictionnalisation", qui arrache les expériences à la "vraie vie", en est la conséquence : la Table Lumière éclairée par la fibre optique n'est pas une table ordinaire ; le "design intérieur pointu" se distingue des intérieurs habituels. Ensuite, l'excès²⁴ fait que l'artifice *se montre* : le "design intérieur pointu" ou la Table Lumière affichent le geste du décorateur créateur. Non seulement, ils ajoutent une dimension artistique qui, par rapport à la simple alimentation, par exemple, fait valoir sa part de gratuité²⁵, mais le processus de l'artisticisation est *donné à voir*. La mise en évidence de l'artificialité est à l'origine d'une distanciation qui fait que le consommateur n'est plus seulement un performeur, mais un spectateur-observateur, dont l'action est réflexive²⁶ : non seulement il aspectualise le procès de la consommation (au sens large) en en détaillant les moments et l'évalue, mais, se mettant à distance, il se scrute lui-même en tant que performeur évaluateur et il porte un jugement sur le spectacle qu'au Dorchester il a contribué à monter en choisissant le décor et le menu. Si l'on rapproche le domaine de la gastronomie de celui du jeu, on dira que le consommateur n'est plus seulement le sujet "joueur", impliqué physiquement dans la consommation, ni le sujet "joué", happé par l'illusion référentielle soutenue par la création d'un espace-temps de célébration fictionnel²⁷ : il est le sujet "jouant" conscient de la spectacularisation comme acte.

Conclusion

Comment la nourriture signifie-t-elle ? L'objet alimentaire, dira-t-on en adaptant l'expression de Brandt (1995, p. 11), "se signifie comme objet, et il signifie autre chose que soi, comme signe". Il se signifie lui-même réflexivement, en train de signifier, ajouterons-nous. Au cours de cette étude, nous avons cherché à montrer comment les expériences gastronomiques correspondant, essentiellement, aux niveaux de pertinence du plat comme texte-énoncé, de l'insertion du plat dans une scène prédictive et de la forme de vie nouent nécessairement l'une à l'autre une composante individuelle, qui trouve son fondement dans l'événement polysensoriel d'un sujet sensible, et une composante collective objectivée : à travers les représentations intéroceptives à la fois idiolectales et sociolectales, c'est-à-dire portant les marques de modèles sociaux et culturels ; à travers des styles de consommation et de restauration négociant l'entrée en résonance de styles singularisants mis en œuvre dans des restaurants particuliers et de styles subsumant des ensembles de pratiques sociales ; à travers des expériences qui non seulement embrayent sur le vécu collectif, mais de surcroît donnent lieu, à travers

un excès d'artificialité, au retour critique sur l'«esprit» d'une société, à une époque donnée. En somme, l'expression «esprit *lounge*» ne se contente pas de résumer la mise en phase de l'expérience singulatrice et de l'expérience collective : elle cristallise les tentatives pour valider un «accord au monde», selon l'expression de Barthes, et alimenter la mythologie, tout en signifiant la théâtralisation des pratiques socialement et culturellement motivées qui, justement, les donne à voir comme telles.

Note

1 <http://www.designresearchsociety.org/docs-procs/DRS2010/PDF/009.pdf> (consulté le 1er mars 2013).

2 Il serait alors intéressant de tracer le parcours menant de la saisie visuelle à l'appropriation gustative, comme Jaques Fontanille le fait dans 2006b : «On fait donc ici l'hypothèse que chaque assiette constitue une énonciation autonome, à l'intérieur de laquelle les contrastes et les équivalences visuels signifient des contrastes et des équivalences gustatifs, sur le principe de systèmes semi-symboliques bi-modaux, dont la portée est limitée à une énonciation particulière».

3 www.unilim.fr/pages_perso/jacques.fontanille (consulté le 1er mars 2013).

4 Cf. www.alain-ducasse.com/ (Rubrique : Les restaurants) (consulté le 1er mars 2013).

5 Nous adaptons ici au discours culinaire le concept de praxis énonciative. Fontanille (2003 [1998], p. 285) le définit ainsi pour le domaine du verbal : «La praxis énonciative gère cette présence des grandeurs discursives dans le champ du discours : elle convoque ou invoque en discours les énoncés qui composent ce dernier [...]. Elle récupère des formes schématisées par l'usage, voire des stéréotypes et des structures figées ; elle les reproduit tels quels, ou les détourne et leur procure de nouvelles significations» (p. 285).

6 Nous donnons ici à la notion de pratique une extension maximale, envisageant la pratique de la «restauration», au sens que l'on attribuera à ce terme (cf. *infra*), au-delà de la «pratique de dégustation» que Jacques Fontanille décrit ainsi (2008) : «[...] si l'on hausse l'analyse au niveau supérieur, celui de la *pratique de dégustation*, chacun des modes du sensible trouvera une place dans un ensemble d'opérations mises en séquence (annoncer, promettre, vérifier, valider, goûter, etc.)» (p. 53).

7 Boutaud recourt fréquemment à la métaphore théâtrale de «mise en scène».

8 Nous distinguons les styles de consommation, qui concernent le niveau de pertinence du texte-énoncé, des *styles de restauration*, qui sont façonnés par l'interaction des acteurs de la scène prédicative.

9 Dans les limites de ce travail nous tiendrons compte uniquement des textes verbaux.

10 Au sujet des valences et des valeurs, voir, par exemple, Fontanille et Zilberberg (1996).

11 Comme on a pu le suggérer, la reconnaissance de ces styles exige la prise en compte d'un ensemble de variables, au-delà de la consommation de la nourriture au sens étroit.

12 On ne fait pas état ici de la hiérarchie qui opposerait le roi à ses sujets : tous les convives sont «rois».

13 Cela n'exclut pas des différences au niveau de l'entrée en

interaction de l'espace «intérieur» et de l'espace «extérieur», comme le suggèrent les descriptions des bistrotts de Ducasse. Une analyse affinée permet de caractériser les bistrotts de Paris, de Tokyo et d'Osaka différemment : alors que le bistrot parisien avec ses banquettes rouges, «son atmosphère bon enfant» et sa «cuisine vigoureuse» met en avant la tradition, *Le Comptoir de Benoit* à Osaka cultive le «dialogue fécond entre l'inspiration française et l'âme de la ville», le bistrot de Tokyo misant davantage sur la surprise non négociée : «Une atmosphère française avec parquet de chêne, murs aux teintes patinées et une multitude d'objets insolites évoquant Paris».

14 «Tous au restaurant», <www.alain-ducasse.com./fr/decouvrez-alain-ducasse> (consulté le 1er mars 2013).

15 Cf. *infra*.

16 On peut évidemment considérer que toute consommation dans un restaurant transforme le «goût naturel», que Jean-Jacques Boutaud définit comme «défensif et instinctif» en goût culturel «capable d'élaboration pour s'arracher à la nature» (1997, p. 57). Dans ce cas, on opposera au «goût culturel», que Boutaud conçoit au sens anthropologique, le goût «cultivé, dans une dimension esthétique et sociale» ; dans ce cas, «les frontières du goût se déplacent toujours d'un régime de sensation pure à un régime de représentation où les sens travaillent, par discernement, à faire sens».

17 Les lexèmes «festoyer» et «faire bombance» intègrent le sème de l'excès. Boutaud (1997, p. 56) oppose d'ailleurs le gourmand et le gourmet sur la base des traits sémantiques de l'avidité et du raffinement (même si le gourmand réfère, contrairement au glouton, à la culture).

18 http://www.nordsudbrasseries.com/documents/Fr/dossier_presse.pdf (consulté le 1er mars 2013).

19 <http://recettessimples.fr/news/l-atelier-de-j-r-a-paris> (consulté le 1er mars 2013).

20 Cf. l'article «Sortir à Paris : Que reste-t-il des Champs-Élysées ?» : www.lefigaro.fr/sortir-paris/ (consulté le 1er mars 2013).

21 Au sujet du «cultural game» défini dans une perspective wittgensteinienne, voir Sedmak (1999).

22 En cela, la *lounge* se distingue du bistrot, où le corps est d'emblée plongé dans la masse, l'espace étant occupé dans sa totalité.

23 On peut établir un lien avec le régime du «selon» (Garelli 1992) tel que le conçoit Merleau-Ponty dans *Le visible et l'invisible* (1964) : «Si l'on faisait état de toutes ces participations, on s'apercevrait qu'une couleur nue, et en général un visible, n'est pas un morceau d'être absolument dur, insécable, offert tout nu à une vision qui ne pourrait être que totale ou nulle, mais plutôt une sorte de détroit entre des horizons extérieurs et des horizons intérieurs toujours béants, quelque chose qui vient toucher doucement et fait résonner à distance diverses régions du monde coloré ou visible, une certaine différenciation, une modulation éphémère de ce monde, moins couleur ou chose donc, que différence entre des choses et des couleurs, cristallisation momentanée de l'être coloré ou de la visibilité».

24 Du point de vue de la mise en discours, le lexème «pointu» (dans un «design intérieur pointu») comprend le sème / excès/.

25 À la suite de Beyaert-Geslin (2012), on peut parler au sujet du théâtre d'une «requalification de son horizon par la 'finalité sans fin' de l'art» (p. 122).

26 Cf. Beyaert-Geslin (2012) : «[...] l'objet de design tient toujours un métadiscours sur lui-même qui le porte de sur-

croît à l'exagération" (p. 121).

27 Le rapprochement avec le jeu est d'autant plus intéressant que, ainsi que le note Hamayon (2012), les règles sont à la base de la création d'un cadre fictionnel : "Ce sont les jeux réglés eux-mêmes qui constituent le cadre fictionnel qui fait d'eux des jeux" (p. 139).

Corpus

www.alain-ducasse.com/ (consulté le 1er mars 2013).

Bibliographie

Alonso, J., Bertrand, D., Costantini, M., Dambrine, S., dirs, 2006, *La transversalité du sens. Parcours sémiotiques*, Paris, PUV, Saint-Denis.

Barthes, R., 1957, *Mythologies*, Paris, Seuil.

Barthes, R., 1961, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 5, pp. 977-986.

Barthes, R., 1993-1995, *Œuvres complètes*, t.1, éd. établie par É. Marty, Paris, Seuil.

Belkhamza, S., Darras, B., 2010, "Modélisation sémiotique et systémique de l'objet design comme signe-action complexe", <<http://www.designresearchsociety.org/docs-procs/DRS2010/PDF/009.pdf>> (consulté le 1er mars 2013).

Beyaert-Geslin, A., Novello-Paglianti, N., dirs, 2006, *La diversité sensible, Visible*, n. 1, Limoges, PULIM.

Beyaert-Geslin, A., 2012, *Sémiotique du design*, Paris, PUF.

Bordron, J.-F., 2009, "Métamorphoses et identités", in M. Colas-Blaise & A. Beyaert-Geslin, dirs, 2009, pp. 49-62.

Boutaud, J.-J., dir., 1997, "Images du goût", in *Champs Visuels*, n. 5, Paris, L'Harmattan.

Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand. De la commensalité – du goût – des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur.

Boutaud, J.-J., Martin-Juchat, F., 2003, "La communication du sensible médiée par l'Internet", in *Sémio-anthropologie du sensible, Degrés*, n. 113, pp. c1-c16.

Brandt, P. A., 1995, "QUELQUE CGOSE. Nouvelles remarques sur la véridiction", in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 39-40.

Colas-Blaise, M., Beyaert-Geslin, A., dirs, 2009, *Le sens de la métamorphose*, Limoges, PULIM.

Colas-Blaise, M., 2012, "Forme de vie et formes de vie : vers une sémiotique des cultures", in *Nouveaux Actes Sémiotiques [en ligne]*, n. 115. Disponible sur : <<http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=4158>> (consulté le 1er mars 2013).

Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF.

Fontanille, J., 1999a, *Sémiotique et littérature. Essais de méthode*, Paris, PUF.

Fontanille, J., 1999b, "Modes du sensible et syntaxe figurative", *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 61-62-63, pp. 1-68.

Fontanille, J., 1998, *Sémiotique du discours*, Limoges, PULIM.

Fontanille, J., 2004, *Soma et séma. Figures du corps*, Paris, Maisonneuve & Larose.

Fontanille, J., 2006a, "Textes, objets, situations et formes

de vie. Les niveaux de pertinence du plan de l'expression dans une sémiotique des cultures", in J. Alonso, D. Bertrand, M. Costantini, S. Dambrine, dirs, pp. 213-240.

Fontanille, J., 2006b, "À déguster des yeux. Notes sémiotiques sur la 'mise en assiette'. À propos de la cuisine de Michel Bras", in A. Beyaert-Geslin, N. Novello-Paglianti, dirs, 2006, pp. 195-216.

Fontanille, J., 2008, *Pratiques sémiotiques*, Paris, PUF.

Fontanille, J., "Synesthésie et sémiotique fondamentale", <www.unilim.fr/pages_perso/jacques.fontanille>.

Fontanille, J., Zilberberg, C., 1996, "Valence/Valeur", in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 46-47.

Fontanille, J., Zilberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Hayen, Mardaga.

Garelli, J., 1992, "Voir ceci et voir selon", in M. Richir, É. Tessin, eds, pp. 80-99.

Hamayon, R., 2012, *Jouer. Étude anthropologique à partir d'exemples sibériens*, Paris, La Découverte.

Landowski, É., dir., 1998, "Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité", in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n. 55-56.

Lütterfelds, W., Roser, A., dirs, 1999, *Der Konflikt der Lebensformen in Wittgensteins Philosophie der Sprache*, Frankfurt am Main, Suhrkamp, pp. 171-189.

Merleau-Ponty, M., 1964, *Le visible et l'invisible*, Paris, Gallimard.

Rastier, F., Bouquet, S., dirs, 2002, *Une introduction aux sciences de la culture*, Paris, PUF.

Richir, M., Tessin, É., eds, 1992, *Merleau-Ponty, phénoménologie et expériences*, Grenoble, Éditions Jérôme Millon.

Ricœur, P., 1990, *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil.

Sedmak, C., 1999, "The cultural game of watching the games", in W. Lütterfelds, A. Roser, eds, 1999.

Zilberberg, C., 2011, *Des formes de vie aux valeurs*, Paris, PUF.

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'opporre 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.

4.2.2. La panzanella croccante

La variazione principale rispetto alla ricetta tradizionale è quella, a livello della preparazione, che prevede il passaggio in olio del pane che viene così soffritto. Questo comporta il fatto che il piatto non sia più fondato su una opposizione tra acquoso e viscoso, poiché l'olio è dominante dappertutto. Il gioco a livello di consistenza si sposta tra polposo/sodo e croccante, ma stavolta polposo e sodo non si presentano in una relazione oppositiva (se non di debole intensità) perché vengono percepiti come molto più simili di come vengono percepiti nella preparazione tradizionale. L'inserimento del croccante ad alta intensità ha prodotto lo sviluppo di una relazione oppositiva tra croccante e polposo/sodo (che è divenuto l'asse del non croccante).

Croccante vs non croccante
 ↑
 polposo/sodo

Quest'opposizione fondante si sostiene e si corrobora sul piano del *flavour*. Infatti, il fatto che il pane venga soffritto non comporta solo una modifica della testura (quindi a livello somestesico del piatto), ma anche una profonda variazione del ruolo del pane nella costruzione del sapore del piatto. Non essendo imbevuto d'acqua, il pane non funziona più da cassa di risonanza per i sapori degli ortaggi, ma diviene corpo involucro a sé stante, ben definito dalla croccantezza.

Analizzando il pane come corpo-involucro nelle due preparazioni, è possibile riconoscere che in esse il modo in cui il *flavour* si dispiega modulando il campo sensoriale presenta delle analogie ma anche delle profonde differenze. Riprendendo la tassonomia dei campi sensoriali proposta da Fontanille (2004) e riadattandola ai nostri scopi, si potrebbe infatti dire che nella preparazione tradizionale la struttura è quella di un *campo ricorsivo*, dove l'involucro del *flavour* degli ortaggi si moltiplica fino ad inglobare il corpo del pane. Il campo ricorsivo era infatti stato definito da Fontanille come il campo tipico dell'odore, in cui a partire dall'unità sorgente si producono degli involucri a sé stanti: il profumo crea per esempio una moltiplicazione di involucri che amplificano il campo di presenza del soggetto profumato (come se vi fosse un'espansione del suo involucro-pelle). Allo stesso tempo, proprio come nel caso dell'odore penetrante, si tratta di un *campo reciproco* fondato sull'interazione tra un attante sorgente (il proprio: gli ortaggi) e un attante bersaglio (il non proprio: il pane), che viene progressivamente convertito nel proprio. Il *flavour* installa in questo caso, a partire dagli ortaggi, "orizzonti concentrici della presenza"¹⁸ avvolgendo il pane che diviene di fatto "emanazione" di questo *flavour*.

Invece, il campo secondo cui si struttura la panzanella croccante è costituito da corpi-involucro separati: grazie all'operazione di condensazione che si realizza attraverso la frittura, il pane non è più un bersaglio degli

aromi degli ortaggi. Si tratta invece di parti che hanno tutte la stessa relazione rispetto al tutto, presentandosi come un ventaglio eterogeneo di consistenze. Si può quindi dire che la struttura attanziale della panzanella croccante escluda la presenza di un attante sorgente e di un attante bersaglio? In realtà non è così, perché in questo caso il pane pur presentandosi dal punto di vista della testura come un corpo-involucro autonomo, dal punto di vista del *flavour* appare ancora una volta riconducibile a un attante sorgente: l'olio. Infatti il pane diventa stavolta cassa di risonanza del *flavour* dell'olio, poiché ne viene imbevuto attraverso l'operazione di "frittura". Nel caso in questione, poiché il particolare olio utilizzato era caratterizzato da un *flavour* di pomodoro e da un amaro moderato, il pane diveniva cassa di risonanza di queste due configurazioni sensoriali. Ciò ha fatto sì che si realizzasse un particolare legame, una sorta di "rima", tra queste configurazioni sensoriali dell'olio e il *flavour* dei pezzi di pomodoro e l'amaro del basilico: proprio come una rima in poesia, infatti, l'effetto è quello di rafforzare la comunicazione di un aspetto attraverso una ripetizione.

4.3. Le due ricette a confronto

Per concludere, si può quindi affermare che i due piatti non si distinguono semplicemente per il fatto che uno si presenta come una totalità integrata mentre l'altro come una totalità partitiva; entrambi sono caratterizzati dal fatto di mettere in gioco un campo ricorsivo fondato sulla demoltiplicazione degli involucri, ma la differenza è costituita da chi, figurativamente, svolge il ruolo di attante sorgente: nel primo caso, della ricetta tradizionale, i diversi *flavour* degli ortaggi, che attraverso l'acqua, invadono il pane che ne resta inglobato; nel secondo caso, della variante creativa, il *flavour* di pomodoro e l'amaro, attraverso l'olio, invadono il pane che li assorbe e ne diviene cassa di risonanza. Ne risulta un effetto di rafforzamento della percezione del *flavour* dell'ortaggio pomodoro e dell'amaro del basilico, a scapito di quella degli altri ortaggi. Uno specifico olio mette infatti in atto vere e proprie forme di valorizzazione, tanto più efficaci quanto l'olio è adatto alla costruzione di quel gioco tra sapori: come in questo caso, dove il *flavour* specifico di foglia di pomodoro dell'olio valorizza il sapore del pomodoro nel piatto.

Va quindi sottolineato che la differenza tra i due piatti non si situa meramente a livello di consistenza e di tenuta, ma questo passaggio del pane dal molle al croccante, dal bagnato al fritto, diviene significativo proprio nel momento in cui gioca un ruolo nella riconfigurazione dell'esperienza gustativa, valorizzando certi *flavour* rispetto ad altri.

5. Verso una "semiotica del gustabile"?

La semiotica può svolgere un ruolo significativo nell'analisi dell'esperienza gustativa di un piatto cucinato. Il semiologo non ha più strumenti di altri per

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.



1. Il discorso del digiuno

Amarchand-ji Nahar visse a Jaipur, India, fino agli anni 80. Uomo d'affari di successo, si era ritirato ancora giovane per dedicarsi interamente a una vita pia. Giainista, egli aveva digiunato perlomeno a giorni alterni durante gli ultimi anni della propria esistenza, intraprendendo ripetutamente astensioni più prolungate dal cibo e dall'acqua. Anche nei giorni in cui mangiava, Amarchand-ji misurava e pesava con accuratezza la sua dose quotidiana di semi e acqua, riducendo e semplificando la propria dieta con il passare degli anni. Considerato a Jaipur un esperto di digiuni, veniva spesso consultato da chi voleva intraprenderne uno. Amarchand-ji, al pari di altri pii giainisti, concluse la propria esistenza con un *sallekhana*,¹ anche detto *samadhi-maran*, letteralmente “morte durante la meditazione”. Egli si spense dopo aver intrapreso un digiuno finale di trentasei giorni, gli ultimi ventiquattro dei quali senza acqua. L'ultimo giorno, mentre recitava il *samayik*, una preghiera meditativa, circondato da gente che da tutta la città veniva a rendere omaggio al suo supremo sforzo, disse “adesso morirò”, e spirò placidamente, ancora seduto nella postura del *samadhi*.

Questo episodio, magistralmente narrato dallo studioso di Giainismo James Laidlaw (2005, pp. 179-81), non è un caso isolato. Il Giainismo² porta il principio del rispetto di ogni forma di vita fino alle conseguenze più estreme, a inclusione del suicidio³ rituale, in cui la volontà di non ledere vita alcuna si traduce nella morte per inedia del fedele⁴. Dal punto di vista semiotico interessa sottolineare che anche questa forma estrema di digiuno, che può impressionare chi non abbia familiarità con l'ideologia giainista, non è frutto di uno slancio individuale e volontaristico, comprensibile solo nei termini di una psicologia religiosa del tutto singolare, bensì pratica che s'iscrive all'interno di una configurazione sociale e comunitaria complessa ma ordinatamente articolata, in cui l'idea d'intraprendere il digiuno, il suo significato religioso, le sue finalità spirituali, e soprattutto le sue tecniche e tattiche di realizzazione sono minuziosamente codificate non soltanto da una tradizione e da un *savoir-faire* che si tramanda oralmente da digiunante esperto a digiunante neofita, ma anche attraverso testi convenzionalmente intesi, i quali offrono al fedele paradossali ma dettagliatissime “ricette del digiuno”.

La penetrazione del linguaggio come dinamica di normazione sociale è infatti così pervasiva che a codici condivisi deve riferirsi e attenersi non solo chi il cibo lo vuole reperire, preparare, imbandire, degustare e condividere, ma anche, paradossalmente, chi il cibo vuole progressivamente allontanarlo, escluderlo dal raggio dell'esistenza, annullarlo fino all'annientamento di quel principio vitale che grazie al cibo, e dunque grazie alla morte di altri esseri viventi, si riproduce. Il Giainismo spezza il legame fra vita dell'individuo e morte del suo nutrimento attraverso la prova drammatica del digiuno esiziale; eppure per farlo, per inserire tale prova in un



Digiunare, istruzioni per l'uso. La mistica dell'inedia nel Giainismo

Massimo Leone

contesto che gli assicuri un senso socialmente condiviso, deve costruire un *discorso del digiuno*, in cui pratiche individuali quali la scelta di auto-annientarsi attingono pur sempre a un deposito condiviso di convenzioni.

Queste concernono la misura quantitativa e qualitativa del cibo e dell'acqua, i ritmi con i quali essi debbono essere assunti, l'allestimento dei luoghi del digiuno con il loro corredo di suppellettili, il tesoro di testi religiosi, spirituali, e meditativi da recitare sia individualmente che in comunità per accompagnare l'astensione anche e soprattutto nei suoi frangenti più estremi. E poi convenzioni sul corpo: le posture da assumere durante le fasi del digiuno, e specialmente un vademecum dettagliatissimo sulle reazioni somatiche che, nel corpo, devono esprimere il senso profondo del digiuno, il suo significato in relazione all'esistenza del digiunante e alla sua sfera di credenze. Nel digiuno il corpo diviene membrana sensibilissima, vieppiù delicatamente tesa nello sforzo dell'inedia, nella quale una volontà individuale risuona con un contesto comunitario per far vibrare, in pelle muscoli ossa organi sfiniti dall'esaurimento della vita, l'ideologia di una forma di vita.

Tutte queste convenzioni scrivono un discorso del digiuno sul pentagramma del corpo e del suo immediato circondario, ma questo discorso non fa altro che incarnare in spazi, tempi e figure di carne e ossa un racconto più astratto e profondo, perfettamente comprensibile nel quadro della semiotica generativa classica.

2. Il racconto del digiuno

Nel caso dell'estremo digiuno giainista, il racconto dell'astensione totale da cibo e acqua si compie quando il soggetto perviene a liberare sé stesso e il proprio corpo da ogni vincolo che lo leghi al circolo vita-morte-vita; quando si affermi perentoriamente, con la morte del soggetto, il desiderio di non arrecare dolore a vita alcuna per sostenere la propria. Esito paradossale, questo,

difficile da comprendere dal punto di vista di un'ideologia occidentale che nel perpetuarsi della vita, anche attraverso il cibo, designa il proprio valore di base. Eppure, se la grammatica narrativa giainista sovrverte l'assiologia che comunemente sottende il racconto occidentale, per cui alla morte si associa un valore euforico mentre al preservarsi della vita un valore disforico, questo ribaltamento è in realtà frutto di un effetto ottico di scala: da una prospettiva più distante, che reinserisce il racconto individuale del digiunante all'interno di quello comunitario dell'ideologia spirituale di riferimento, si comprende benissimo che se la pratica del digiuno estremo valorizza la morte individuale lo fa soltanto per enfatizzare il valore della vita globale, per significare un omaggio estremo all'inalienabilità della vita e alla capacità dell'uomo, unico fra i viventi, di affermarla sino alle ultime conseguenze, rinunciandovi.

È un trionfo della libertà sulla necessità quello che si celebra nel *samadhi-maran*, in ciò non dissimile da altre forme d'immolazione in cui la morte diviene strumento per esaltare valori a essa superiori⁹, ma peculiare nel paradosso tutto giainista di voler esaltare nella morte per digiuno, quale valore superiore alla vita, quello della vita stessa. Il Giainista non può vivere veramente in accordo completo con le proprie convinzioni religiose finché è in vita, malgrado i coscienziosi accorgimenti con cui cerca di astenersi dal ledere la vita altrui, e non può non abbracciare interamente il proprio credo, conformandovi totalmente la propria forma di vita, se non rinunciando alla vita stessa, annullandosi. Ma è proprio dall'inevitabilità di questo paradosso che nasce l'esigenza di un ricettario del digiuno come progressiva rinuncia alla vita. Al fine di compiere un percorso paradossale, in cui il sostentamento della propria vita implica la morte altrui, e il rispetto della vita altrui implica la propria morte, il fedele non può semplicemente togliersi la vita, suicidarsi per eliminare un soggetto, un'intenzionalità, un'agentività che, nel desiderio di perpetuare la propria vita, necessariamente lede quella altrui. Al contrario, l'opposizione discreta vita/morte deve tramutarsi in una tensione, in cui il soggetto, proprio attraverso il digiuno, si svuota progressivamente della vita per imparare a morire, cioè per imparare a sottrarsi al circolo vizioso che, tramite la propria esistenza, perpetua il dolore e la morte altrui.

Ecco allora che la scelta della qualità e della quantità dei cibi è essenziale per consentire al corpo di trasformarsi in ricettacolo di questa tensione, di questo racconto. Digiunare in modo tale da sfinire il corpo troppo presto, per esempio, svuotandolo rapidamente del suo principio vitale, non consentirebbe al soggetto di percorrere appropriatamente il cammino della perfezione spirituale. I ricettari del digiuno giainista, allora, sia quelli che si tramandano oralmente, sia quelli codificati nella scrittura, raccomandano una precisa aspettualità temporale dell'astensione, un'alternanza sempre più incalzante di fasi di digiuno e fasi di alimentazione in

cui le prime si allungano sempre di più e le seconde si accorciano progressivamente così da abituare il corpo alla rinuncia alla vita senza esaurirlo brutalmente, ma al contrario dando al soggetto il tempo di sperimentare, testare i propri confini, e mantenere la lucidità necessaria per la meditazione.

Nel digiuno giainista il corpo diviene teatro e insieme attore di tutti i ruoli del racconto: spazio nel quale si compie progressivamente il ricongiungimento con il valore della morte/vita; calendario che nei suoi ritmi organici scandisce la marcia inesorabile verso la fine; fonte della volizione che tende alla paradossale soppressione di sé stessa; nemico da domare e sconfiggere attraverso la rinuncia totale al cibo e alla vita; adiuvante e opponente che nella sua forza o nella sua debolezza incoraggia o deprime lo slancio verso l'immolazione, anche qui nel paradosso che il momento di massima forza del soggetto si traduce nella sua estrema debolezza; involucro che riveste l'imperativo destinante di un'ideologia religiosa e nel quale la comunità che l'abbraccia può, al contempo, trovare sanzione somatica e visiva del proprio credo (caratteristica è l'iconografia giainista del digiunante, in cui l'ostensione del corpo emaciato diviene conferma della sua levatura spirituale).

Ci si può chiedere, tuttavia, quale sia il ruolo del cibo in questo teatro, sempre nell'ottica semiotica che vi legge il dipanarsi di un racconto. Il cibo è anch'esso un attore paradossale di questa scena. Esso rappresenta e incarna innanzitutto il principio ultimo da salvaguardare, quello della vita, ma incarna e rappresenta contemporaneamente il principio ultimo da sconfiggere, quello della vita che si perpetua nella morte. Il cibo è allora morte per la vita, morte altrui trasformata in sostentamento della vita propria; ma è anche vita per la morte, deposito di succhi vitali che consentiranno a un corpo, e a un soggetto, di perpetuarsi. Non vi è dubbio, dunque, che esso funzioni come una figura anfibolare, da assumere in modo tale che sia possibile apprendere a rinunciarvi, insieme adiuvante e opponente del cammino verso la liberazione finale.

Vita e cibo, cibo e vita: l'uno si trasforma nell'altro senza sosta, e per spezzare questa circolarità attraverso la rinuncia all'uno e all'altra il digiunante deve far sì che ogni elemento del proprio percorso sia regolato e finalizzato al distacco ultimo, non solo nella gestione degli alimenti, ma anche nell'allestimento di un teatro in cui tutto, finanche la povertà dell'arredamento, traduce in figure il racconto da compiere.

I testi che fissano il ricettario del digiuno sono, da questo punto di vista, sommamente interessanti.

3. I testi del digiuno

Nel fitto arcipelago testuale del Giainismo, molte sono le opere che trattano espressamente del digiuno, e in particolare della sua forma più estrema e letale. Innanzitutto ne discutono ampiamente i testi sacri, come l'ottava lezione dell'*Acharanga Sutra* e l'*Uvasagadasao*.

L'*Acharanga Sutra* ("Il cuscino della giustizia") è il primo degli undici *Angas*, una delle sette suddivisioni che compongono gli *Agamas*, testi religiosi redatti a partire dagli insegnamenti di Vardhamana Mahavira (599–527 a.C.) e codificati in forma canonica in occasione del Concilio di Vallabhi, nel Gujarat, probabilmente nel 454 (o 467) dell'era cristiana. Vardhamana Mahavira fu il ventiquattresimo e ultimo *tirthankara* del Giainismo, nonché uno dei suoi massimi propagatori. Un *tirthankara* è un essere umano che facilita la liberazione e l'illuminazione in quanto *arihant*, distruggendo i karma che vincolano lo spirito (*gathi*), e divenendo un esempio e una guida per coloro che cercano un modello spirituale. Un *arihant* costituisce lo stadio precedente a quello di *siddha*, ovvero della totale liberazione. Gli *arihant* conseguono la distruzione di ogni karma *gathi* e seguitano a vivere finché non raggiungono la condizione di *siddha*. Questa è descritta mirabilmente da un poema contenuto in un classico giainista in antico Tamil, il *Choodamani Nigandu*: "lo spirito che ha conoscenza infinita (*ananta jñāna*), infinita saggezza o visione (*ananta darshana*), potere infinito (*ananta labdhi*), felicità infinita (*ananta sukha*), senza nome (*akshaya sthiti*), senza associazione a casta alcuna (*being vitāraga*), esistenza infinita (*being arupa*) e senza alcun cambiamento (*aguruladhutaa*), è Dio"⁶.

L'*Uvasagadasao* (lett., "la professione religiosa di un *Uvasaga*"⁷ esposta in dieci 'lezioni') è invece il settimo degli *Angas*, è anch'esso assai ricco di prescrizioni concernenti il digiuno, ma a differenza dell'*Acharanga Sutra* si rivolge nello specifico ai giainisti laici piuttosto che ai monaci (Hoernle 1890).

È però non solo nei testi canonici o nei commentari del Giainismo del primo millennio (ad esempio nei classici spirituali di Kundakunda, monaco del secondo secolo), ma anche e soprattutto nei manuali di condotta per laici (*shrawakacaras*) del Giainismo medievale (dal quinto al tredicesimo secolo) che ci s'imbatta nelle codificazioni più minuziose del digiuno e in particolare del *sallekhana*. Dal punto di vista semiotico è interessante notare come ciascuno di questi testi segmenti il campo semantico del digiuno esiziale in modi diversi. Innanzitutto essi differiscono nel considerare il *sallekhana* una pratica eccezionale o nell'includerlo quale dodicesima e ultima *vrata* (elemento di auto-controllo) del laico giainista, come fanno lo stesso Kundakunda, o autori più tardivi come Devasena (fine del decimo secolo), Vasunandin (tra l'undicesimo secolo e il dodicesimo) e Padmanandin (1385–1450) (William 1963, p. 66). Il *Navapadaprakarana*, opera in pracrito con commentario in sanscrito sull'etica giainista, composta nel decimo secolo da Devaguptasuri, anche detto Jinacandragani, è una delle trattazioni più dettagliate. Dopo essersi soffermato sulle diciassette forme del suicidio, l'autore conclude che solo tre di esse, fuse insieme nel concetto di *sallekhana*, sono lecite per il giainista.

Differenze di articolazione riguardano poi il luogo del *sallekhana*: secondo il già citato Devaguptasuri, esso do-

vrebbe compiersi in un tempio giainista o in un luogo ritualmente molto significativo, come quello della nascita, dell'ordinazione, dell'illuminazione, etc.; ove ciò non fosse possibile, è lecito secondo questo autore che il *sallekhana* avvenga in casa (*grha*), o nella natura selvaggia (*aranya*). Hemacandra, anch'egli già citato, concorda, ma attribuisce una diversa interpretazione a questi termini, designando con *grha* la dimora di un monaco, con *aranya* un luogo di pellegrinaggio.

Allo stesso modo, mentre tutti questi manuali di condotta etica sembrano concordare nel configurare il *sallekhana* come una diminuzione dell'alimentazione progressiva e non brusca, essi divergono in quanto ai metodi, alle "ricette" del digiuno. Il *Tattvartha-bhasya*, commentario di Devagupta sul *Tattvartha Sutra* di Acharya Umaswati (135 circa-219 circa) propugna un'alternanza di giorni di digiuno completo e giorni di alimentazione fino all'astinenza completa; il già citato *Navapadaprakarana*, invece, consiglia di eliminare all'inizio tutti i cibi solidi, per finire con l'astensione da ogni liquido⁸.

3.1 Acharanga Sutra: digiuno per monaci

Non vi è modo qui di approfondire l'intricato arcipelago di questi testi. Ci si limiterà invece a proiettare uno sguardo semiotico su due di essi, particolarmente significativi.

Il testo noto come *Acharanga Sutra* verte sulla condotta di un monaco giainista ed è utilizzato dal gruppo giainista *Shvetambara* ("dalle vesti bianche"), uno dei due gruppi principali in cui si divide il Giainismo (l'altro essendo il gruppo *Digambara*, letteralmente "vestiti di cielo", ossia nudi). Linguisticamente il più antico degli *Agamas*, redatto in pracrito giainista, l'*Acharanga Sutra* si compone di due libri, i quali discutono, fra le altre cose, di *bhojanamatra*, "quantità di cibo da assumere". Nell'analisi del testo, si farà qui riferimento alla classica edizione di Herman Jakobi (1884, 1895).

Le lezioni precedenti l'ottava, quella sotto esame, hanno già trattato del suicidio concesso alle persone malate come mezzo per entrare nel Nirvana. L'ottava, invece, scritta in *slokas* o prosodia pracrita, descrive i diversi tipi di morte religiosa in cui culmina un periodo di mortificazione del corpo lungo dodici anni (*sallekhana*). Qui di seguito si farà riferimento solo ai passaggi del testo che esplicitamente menzionano il cibo. La terza strofa recita: "Soggiogando le passioni e vivendo di poco cibo, il saggio dovrà sopportare (le difficoltà). Se un mendicante si ammala, che gli sia concesso di assumere nuovamente cibo". La logica narrativa del percorso giainista di abbandono della vita per inedia è chiara sin dall'inizio: l'uomo che rinuncia alla vita rinunciando al cibo lo farà non nella necessità della malattia, ma nella libertà di una determinazione consapevole, maturata di pari passo con il fiorire della meditazione. Il testo in effetti sottolinea con precisione che il culmine del cammino spirituale non deve essere raggiunto tramite un supremo sforzo della volizione, bensì, all'esatto oppo-

sto, tramite un paradossale disgregarsi della volontà. Il saggio vuole non volere, e impara a farlo senza sforzo, senza volerlo. Recita infatti la quarta strofa: “Egli non aspirerà alla vita, né desidererà la morte; egli non ambirà ad alcuna di esse, né vita né morte”.

La settima strofa comincia a fornire indicazioni su come allestire lo spazio che sarà teatro dell’abbandono supremo, il luogo della morte per inedia: “In un villaggio o in una foresta, avendo esaminato il suolo e avendo appurato che esso è libero da esseri viventi, il saggio dispiegherà la sua stuoia”. È proprio qui che inizia la descrizione del *bhaktapratyakhyanamarana*, del suicidio attraverso il rifiuto del cibo”. Notevole è il modo in cui la strofa prescrive la costituzione di uno spazio sacro, delimitato sia per la sua purezza, sia attraverso l’uso di una specifica suppellettile: da un lato, è assolutamente necessario che il luogo che ospiterà la celebrazione del principio di vita, il rifiuto di ledere la vita altrui per proseguire la propria, sia esso stesso approntato senza arrecare danno a vita alcuna, fosse anche quella di piccoli insetti; dall’altro lato, il dispiegare la stuoia sul terreno è funzionale a delimitare un luogo designato dell’immolazione, i cui confini tuttavia si profilano attraverso il più umile degli utensili, una semplice stuoia, appunto.

L’ottava strofa prepara il saggio alla prospettiva che il suicidio per inedia non sarà senza dolore: “Senza cibo egli giacerà e sopporterà i dolori che lo attaccheranno. Egli non cederà troppo a lungo ai sentimenti mondani che lo sopraffanno”. Egli dovrà al contrario essere mentalmente preparato a sopportare la sofferenza che lo colpirà durante il percorso. Al tempo stesso, la strofa prescrive una postura e un contegno cinetico: sdraiato per terra, il saggio non si muoverà, né darà corso all’immaginazione che cerca di animarne lo spirito. Al contrario, in un percorso il cui orizzonte si chiude con l’annullamento della vita, l’immobilità del corpo vivente, così come la stasi della mente, ne sono la prefigurazione più adeguata: ente inerte sarà il corpo del saggio alla fine del digiuno, ed ente inerte deve egli essere nell’attesa che lo stadio ultimo di questo cammino si compia. La nona strofa è, per i fini del presente articolo, una delle più interessanti, ma anche una delle più sconcertanti per l’ennesima manifestazione di paradossalità (il paradosso essendo, in ogni modo, risultato della sorpresa del lettore occidentale rispetto a una logica del senso che gli è estranea): “Quando animali striscianti o simili vivono sopra o sotto di lui, nutrendosi della sua carne e del suo sangue, egli non dovrà né ucciderli né sfregare le ferite”. E la strofa decima continua: “nonostante questi animali distruggano il corpo, egli non si muoverà dalla propria posizione”. Il saggio giainista, nel compimento supremo del suo cammino di perfezionamento spirituale, liberazione, e illuminazione, rinuncia progressivamente e inesorabilmente al cibo come a ciò che lo lega al giogo del circolo fra vita propria e morte altrui, così come al pungolo della volizione. È straordinario che, proprio rispetto al processo insieme meditativo e performativo

che deve condurre a tale apice, il testo sacro prescriva un istruttivo rovesciamento: il saggio non solo non si ciberà di vita altrui, ma accetterà che la vita altrui si cibi di sé. Una tappa fondamentale della rinuncia rituale al cibo, dunque, consiste nel trasformare il soggetto rinunciante in cibo di altri esseri i quali, al contrario del digiunante, non possono conseguire la liberazione dalla prigione del corpo.

Il testo prosegue illustrando due metodi alternativi di suicidio rituale per inedia, ognuno essendo di più difficile ma anche più sublime esecuzione del precedente. Nella passione che il Giainismo e molte culture religiose spesso manifestano per l’ordine minuzioso delle gerarchie di perfezione e perfezionamento, trova posto persino una scala di difficoltà, e dunque merito, nella rinuncia al cibo. La strofa undicesima infatti recita: “(Descriveremo adesso) un metodo più elevato per un monaco ben controllato e istruito”. Questo secondo metodo, come il terzo cui pure si accennerà, non si differenzia tanto per la prassi di fondo del digiuno; essendo il digiuno un’astinenza, infatti, le sue “ricette” non possono che essere negative, prescrivere la negazione, l’assenza, il vuoto. “Non mangiare”, sembra essere l’unica ricetta del digiuno possibile. Eppure, questo mirabile testo giainista mostra che, pure all’interno di uno stesso sotto-gruppo religioso, e pure nell’ambito delle prescrizioni relative al suicidio per inedia, la mente inesorabilmente semio-linguistica delle culture produce differenziazioni, articolazioni, e dunque codici.

Le “ricette del digiuno”, tuttavia, come si è detto, non possono variare rispetto ai cibi che prescrivono, ma variano invece rispetto al modo in cui suggeriscono di allestire l’enunciazione di questa pratica religiosa, soffermandosi in particolar modo sulla scelta e l’arrangiamento dello spazio e sulla gestione dei movimenti corporei. Il secondo e il terzo metodo di annullamento per inedia descritti dall’*Acharanga Sutra* prevedono un crescendo di disposizioni che prefigurano, nel corpo vivente, l’assenza di vita. Simulazione questa che è anch’essa sottesa da una logica peculiare: “facendo finta” di essere morto, il corpo vivo muore davvero. La messa in scena della morte è dunque teatro di efficacia simbolica in cui la rappresentazione trasforma il rappresentante nel rappresentato, appiana la differenza fra il significante di un significato assente e la sua presentificazione.

Recita dunque la strofa dodicesima: “Egli rinuncerà a ogni movimento”; e poi dopo nella diciassettesima: “concentrato su una morte così fuori dal comune, regolerà i movimenti dei suoi organi”. Nel cammino verso l’immobilità totale della morte, in questo secondo metodo di auto-annientamento per inedia il saggio non si limiterà a simulare, e dunque attuare, il decesso del corpo nell’apparire dei suoi movimenti esteriori, ma cercherà di esercitare un controllo anche su ciò che si muove al proprio interno. La vita del corpo, sembra intuire questo classico del Giainismo, non si traduce solo nei movimenti di esso che gli altri possono vedere, ma an-

che in quelli invisibili che, necessari al perpetuarsi della vita, continuamente hanno luogo sotto pelle. Ebbene, se nel primo metodo di auto-annientamento, quello tecnicamente inferiore, era sufficiente che il monaco rinunciaste ai movimenti esterni del corpo, nel secondo egli deve altresì progressivamente ridurre all'immobilità i propri organi, fino al punto supremo del cammino spirituale in cui il cuore cesserà anch'esso di battere e il soggetto sarà liberato.

Questo secondo metodo inasprisce le condizioni del primo anche in merito all'allestimento del luogo designato per la pratica spirituale: non più una stuoia ma il nudo terreno, avendo cura che né insetti né vegetazione di alcun tipo siano oppressi dal corpo morente del digiunante.

Infine, il terzo metodo di digiuno esiziale, il più difficile da compiersi ma anche il più sublime, modifica ulteriormente la costituzione del luogo dell'inedia e il controllo sui movimenti, portando fino alle massime conseguenze i principi già contenuti nel primo metodo. Recita la strofa diciassettesima: "avendo raggiunto un luogo brulicante d'insetti, egli cercherà un punto pulito". Un punto pulito in un luogo brulicante d'insetti: nella costruzione del racconto che conduce il saggio giainista alla perfezione spirituale, lo spazio utopico per eccellenza è quello nel quale s'incarnano contemporaneamente i due principi paradossali che, l'uno specchio dell'altro, innervano tutta l'ideologia del digiuno di annientamento: al fine di evitare ogni oppressione della vita altrui, il saggio cercherà un punto vuoto di vita; tuttavia, al fine di accelerare la meditazione e la consapevolezza di quanto il cibo sia alimento della morte per la vita, il saggio farà sì che questo punto vuoto sia circondato da uno sciame brulicante d'insetti che, incapaci di liberazione, strisceranno sul suo corpo, vi si poseranno, lo attaccheranno, lo divoreranno, ne faranno cibo per sostenere la propria vita così come per sostenere la propria vita il saggio aveva dovuto nutrirsi della morte altrui. E in questo spazio di vita in mezzo alla morte il saggio trionferà, rifiutando di assumere cibo egli si offrirà come cibo al pasto altrui. Prendete e mangiatene tutti, questo è il mio corpo. Prendete e bevete tutti, questo è il mio sangue.

3.2 Uvasagadasao: digiuno per laici

Il secondo testo qui preso in considerazione, l'*Uvasagadasao*, si compone, come recita il titolo stesso, di dieci "lezioni", qui di seguito analizzate nei punti salienti ai fini del presente articolo secondo l'edizione critica di A.F. Rudolf Hoernle (1890). Il testo, codificazione di una tradizione risalente con molta probabilità alla fine del quarto-inizio del terzo secolo a.C., propone un modello di condotta spirituale per i "laici" giainisti attraverso il racconto esemplare del percorso ascetico di Ananda. Il dodicesimo paragrafo della prima lezione, dopo aver narrato la piena conversione di questo laico esemplare al credo predicato da Mahavira, enuncia

il passaggio cruciale, quello in cui una forma di vita ascetica "laica" si profila come alternativa, ugualmente degna, rispetto a una forma di vita ascetica "monastica" (Hoernle 1890, pp. 10-11). I paragrafi successivi offrono una meticolosa enumerazione delle rinunce cui Ananda si sottopone, pur non abbracciando la regola monastica. Molte di esse concernono il rifiuto di certi alimenti in quanto espressione di violenza arrecata alla vita; § 13: "In primo luogo rinunciò a ogni uso brutale degli esseri viventi" (p. 11); dal § 33 in poi è tutto un crescendo: "egli si limita nel suo uso di bevande dicendo: 'eccetto un tipo, ossia, un decotto di legumi secchi o riso, io rinuncio all'uso di ogni altro tipo di bevanda'" (p. 17); seguono pronunciamenti consimili, in cui la cornice narrativa enuncia la categoria generale di alimenti rispetto alla quale il laico ascetico decise di limitarsi, quindi riporta la proclamazione della rinuncia in prima persona, sempre secondo la struttura: "a eccezione di x (alimento nella categoria di y), io rinuncio all'uso di ogni altro tipo di y "; ad esempio, § 34: "Quindi si limita nel suo uso di pasticceria, dicendo: 'a eccezione di quella fritta nel burro scremato o girata nello zucchero, io rinuncio all'uso di ogni pasticceria'" (p. 17). Al semiolinguista non sfuggirà che questi pronunciamenti sono costruiti antepoendo l'eccezione alla regola, in modo da enfatizzare la seconda; che sottolineano il carattere rituale di ogni passaggio attraverso l'adozione del performativo "rinuncio", opportunamente coniugato alla prima persona del presente; che suggeriscono che l'asceta rinuncia non al nutrimento in sé ma al suo uso, come se si trattasse di uno strumento che si può decidere se adoperare o meno. Vi è inoltre una rigorosa progressione logica nell'accumularsi di rinunce⁹, nel senso che ogni eccezione si trasforma a sua volta in un tipo di nutrimento al quale si rinuncia con l'eccezione di un tipo più specifico, riducendo così progressivamente la sfera dell'edibile; alla rinuncia della pasticceria se non a quella fritta in burro scremato segue la rinuncia a ogni burro scremato del § 37, "a eccezione della parte migliore del burro scremato prodotta in autunno da latte di vacca" (p. 18). Le limitazioni si fanno sempre così più stringenti, fino a toccare anche l'acqua, come nel § 41: "Con l'eccezione di un tipo, acqua piovana¹⁰, io rinuncio all'uso di ogni altro tipo di acqua" (p. 20).

Il culmine di questa progressione non può essere che il suicidio per inedia, rispetto al quale tuttavia l'*Uvasagadasao* ribadisce la necessità di giungere a un paradossale annullamento della volontà di vita senza esercitare alcuna volontà di morte; § 73 (p. 47):

Quindi a quell'Ananda, servitore di Samana, di quando in quando, nottetempo, mentre osservava le sue veglie religiose, veniva in mente la seguente riflessione interiore: 'Veramente attraverso questi esercizi ascetici sono addvenuto a ridurmi come uno scheletro; eppure c'è ancora in me sforzo, lavoro, forza, vigore, soprattutto potenza ed energia di fede; perciò vedendo che c'è ancora in me sforzo ed energia di fede, e vedendo che il mio maestro e istruttore nella Legge, il Samana, il beato Mahavira, dimora come *Jina*, come *Suhathi*¹¹, al-



Fig. 1 – Foto di *sallekhana* scattata il 23 novembre del 2006 da Subash Sharma, un fotografo attivo a Mumbai.

lora è meglio per me, domani dopo il tramonto, dedicarmi all'auto-mortificazione deliberata attraverso l'ultima macerazione mortale, la rinuncia a ogni cibo e bevanda e la paziente attesa della mia fine.

Ma attenzione, l'ultima frase, di difficile traduzione in italiano, letteralmente significa "il non aspirare alla mia fine". Come aveva prescritto in precedenza il § 57, infatti (p. 34), l'asceta giainista deve rinunciare alle cinque aspirazioni del mondo, del mondo che verrà, della vita, dei piaceri sensuali, ma anche della stessa morte. Ecco perché nell'immaginario dei testi sacri canonici giainisti il *sallekhana* non si configura come suicidio in quanto attiva ricerca della morte, ma come annullamento di sé in quanto *paziente*, passiva attesa della fine di essa. La morte giungerà da sé, basterà non mangiare né bere¹².

4. Il convivio del digiuno

Si è scelto di analizzare questi due testi per mostrare che, sia pure nella totale rinuncia al cibo, le culture, e in questo caso le culture religiose, non si sottraggono mai completamente alla tendenza di avvolgere l'astensione in un insieme di codificazioni, alcune di esse scritte, le quali prescrivono le modalità dell'inedia costituendo paradossali "ricette del digiuno". Se poi si analizza la copiosa letteratura in proposito, ad esempio la gran messe di commenti che cercano di distillare saggezza dall'interpretazione di ogni passaggio dei testi sacri, e ancora di più se del digiuno esiziale si analizza l'ico-

nografia, ci si rende conto che le "ricette del digiuno" non codificano soltanto l'individualità dei luoghi, dei tempi, e degli oggetti dell'astensione, ma anche, altro paradosso, la convivialità del digiuno, le norme della sua condivisione. Il digiunante rappresentato dai testi sacri è un modello utopico raffigurato sempre nell'assoluta perfezione della sua solitudine. Tuttavia nella pratica concreta del digiuno, nel momento in cui il modello eroico formulato dai testi diviene canovaccio di situazioni rituali, il digiunante non è più isolato ma anzi condivide il proprio cammino di perfezione con altri digiunanti, e soprattutto, nel caso del Giainismo, con un vero e proprio pubblico di astanti. Si osservi ad esempio la figura 1.

Il corpo prosciugato di un'anziana donna giace placidamente su uno stuoino al centro di una stanza, il corpo ricoperto da un sari bianco, le mani nodose a incorniciare il volto scheletrico. Tutt'intorno, però, altre donne dai vestimenti variopinti e dai corpi ancora in carne siedono pensierose nel volto; alleviano il caldo del corpo immobile sventolando libretti da cui si suppone leggano periodicamente testi religiosi; più di ogni altra cosa guardano; guardano un corpo che sembra quasi profilare un'opposizione semi-simbolica con quello delle astanti: magrezza estrema contro abbondanza delle carni; vestimenti bianchi contro vestimenti sgargianti; postura distesa e immobile contro postura seduta e attiva; sguardo introflesso nella meditazione e nell'attesa della morte contro sguardo che osserva il corpo mo-

rente e in esso probabilmente intravede non tanto un occidentale *memento mori* quanto un orientale *memento mortis*¹³, un'ostensione efficacissima della tappa ultima che raggiungerà solo chi saprà abbandonare completamente il desiderio e l'impurità che esso comporta in termini di sofferenza arrecata alla vita altrui per rigenerare la propria.

5. Le ricette del digiuno

Anche nel digiuno estremo dunque, così come nel banchetto, l'individuo accoglie la socialità del linguaggio, la quale si manifesta in modo ancora più cristallino quando se ne comparino le diverse articolazioni. Quasi tutte le culture religiose significano e comunicano anche grazie all'astensione dal cibo¹⁴, eppure ogni cultura religiosa lo fa in modo diverso, a riprova del fatto che non sono solo le pratiche del mangiare a dar luogo a semantiche articolate, ma anche quelle del digiunare. Il Giainismo è anche in questo ambito sommamente interessante proprio perché articola il campo semantico del digiuno rituale in maniera estremamente elaborata, come forse nessuna altra cultura religiosa¹⁵. Di conseguenza, provvede altresì a perpetuare e trasmettere questo sofisticato spettro del digiuno attraverso una codificazione minuziosa, che spesso include testi e ricette del digiuno. Queste non prescrivono soltanto le forme e le modalità del digiuno esiziale, ma una miriade di tipi intermedi fra l'assunzione senza limiti di cibo e il totale rifiuto di esso, una scala di possibilità percorrendo la quale il fedele deve come addestrarsi all'idea dell'abbandono finale. Ogni tipologia di digiuno è allora differente non solo per il rapporto che sollecita con il cibo, così come con i luoghi e i tempi dell'alimentazione, ma anche per la convivialità che implica, con una sorta di crescendo in cui l'estremo digiuno non potrà che compiersi secondo una tempistica del tutto idiosincratca, quantunque sorretta dallo sguardo di un coro. Ogni forma di astensione dal cibo significa dunque un senso diverso, sia per l'individuo e il suo personale cammino spirituale, sia per il modo in cui esso si colloca nel più ampio raggio della comunità religiosa. Minuziosi codici semio-linguistici segmentano la semantica del digiuno giainista, a cominciare dalla dimensione temporale.

Alcuni giorni del calendario, connessi a particolari celebrazioni e solitamente relati a tappe salienti della storia della comunità religiosa, saranno allora più propizi di altri per intraprendere un digiuno e assimilarne appieno l'insegnamento spirituale. Nel giorno festivo di *Mauna agiyaras* ogni astensione dal mangiare varrà spiritualmente centocinquanta volte quanto un digiuno intrapreso in un giorno qualsiasi. Tre giorni di digiuno parziale o completo devono poi cadere nel nono, decimo, e undicesimo giorno di *margshirsh*, il mese più auspicio dell'anno (festività di *Poh dasmi*), a comprova del fatto che il tempo del digiuno, non solo quello dell'astensione ma anche quello del calendario che l'accoglie, non è mai neutro ma si articola in zone

euforiche, neutre, e disforiche, giorni più o meno propizi alla pratica dell'astensione. Questa mappa temporale, condivisa socialmente, sorretta da una tradizione, è oltre che ricetta del digiuno elemento indispensabile alla sua significazione, griglia che riconnette la pratica dell'astensione dal cibo a tutta una serie di testi, credenze, riti che compongono l'ideologia giainista e la sua espressione sia individuale che comunitaria.

Accanto a questa articolazione calendariale ve ne è poi una intrinsecamente temporale che determina le durate e i ritmi dei digiuni. Assieme ad altri elementi della complessa combinatoria giainista del digiuno, essi compongono una tavolozza variegata di pratiche di astensione, cui i fedeli possono attingere per comporre l'enunciazione del proprio percorso spirituale. La festività di *Nav pad* prevede digiuno parziale con un pasto al giorno per undici giorni consecutivi nei mesi lunari di Chaitra e Aso, dal settimo al quindicesimo giorno; quella di *Paryushan parva* da otto a dieci giorni di digiuno; due giorni per il *Diwali*.

Esiste poi, accanto al digiuno giainista festivo, che a volte celebra, come nella festività di *Akshay trutiya*, straordinari digiuni del passato compiuti da personaggi particolarmente venerati, un altro tipo di digiuno, penitenziale, attuato per purificarsi dal karma negativo accumulato ovvero anche preventivamente, per allontanarne la possibile insorgenza. L'*ansan* è un digiuno penitenziale che si protrae per un tempo predeterminato; il *nawkarsi* comporta invece l'astensione da acqua o cibo nei quarantotto minuti che seguono all'alba (altra scansione temporale tipica del giainismo è quella che irreggimenta il tempo della nutrizione allo scopo di limitare la durata e dunque le opportunità d'ingestione); nel *porasi* questa astensione si prolunga per tre ore; nel *sadhporasi* per quattro ore e mezzo; nel *purimuddha* il digiuno viene rotto solo dopo il trascorrere di mezza giornata; nell'*avadha*, quando solo un quarto del giorno rimane; nell'*ayambil*, si mangiano una volta al giorno solo determinati tipi di frutta e di verdura, rimanendo seduti nello stesso posto per non più di quarantotto minuti (come nei testi sacri giainisti, il regime dell'alimentazione e quello della postura sono codificati all'unisono).

A ognuna di queste modalità di digiuno, la cui precisa denominazione indica l'ipertrofia dell'articolazione di questa area semantica e lessicale nel Giainismo, corrisponde sia un significato spirituale determinato che un valore pragmatico e quantitativo di beneficio spirituale, espresso in termini di anni di karma negativo risparmiati: 100.000 con il *purimuddha*, 10.000 con il *sadhporasi*, 1.000 con il *porasi*, e così via. Perché questa biunivocità aritmetica tra tempo di digiuno e tempo di espiazione preventiva sia efficace, il Giainismo sviluppa altresì una propria metrica temporale, per esempio con l'introduzione del *prahar*, un'unità di tempo appositamente creata per scandire i digiuni, corrispondente alla quarta parte del tempo intercorso fra alba e tramonto. La funzionalità di una misura di questo tipo rispetto

alla metrica oraria standard consiste nel commisurare le lunghezze dei digiuni all'attività umana, pre-modernamente supposta come coincidente con la parte della giornata illuminata dal sole.

Mentre *ansan*, *navkarsi*, *porasi*, *sadhporasi*, *purimuddha* e *avadha* sono forme penitenziali esterne, il Giainismo contempla anche una tipologia di penitenze interiori, pure legate alla pratica del digiuno. Nel *sallekhana*, per esempio, assume un carattere espiatorio o preventivamente penitenziale non solo l'emaciazione esterna del corpo provocata dal digiuno, ma anche il deteriorarsi degli organi interni dovuto all'assenza di nutrimento.

Vi sono poi tipi speciali di digiuni, da intraprendere in occasioni particolari, come l'astensione dal cibo di due giorni del *Vorshitap*; il *vish sthanak tap*, che comporta un minimo di venti cicli di tre digiuni consecutivi in un arco di sei mesi, una forma di astensione che tutti i *tirthankara* devono intraprendere nella terza parte della loro vita; il *siddhi tap*, che consiste in una progressione di un giorno di digiuno e un *besana* (che comporta il mangiare due volte al giorno), due giorni di digiuno e un *besana*, tre giorni di digiuno e un *besana*, fino ad arrivare a un massimo di otto giorni di digiuno completo seguito da un *besana*; una progressione ancora più austera è quella del *vardhaman tap oli*, ove si parte con un *ayambil* seguito da serie di due, tre, quattro, etc. giorni di digiuno, fino ad arrivare a cento; il tenore di esercizio di queste e altre forme di digiuno rituale è evidente: l'intento è quello di abituare il corpo a ridurre progressivamente l'assunzione di cibo per lasciare un tempo sempre più prolungato alla meditazione.

Nella sofisticata articolazione giainista del digiuno tre dimensioni ulteriori intersecano quelle già evocate per costituire la griglia assai fitta della sintassi, della semantica, e della pragmatica del digiuno in questa cultura religiosa. La prima dimensione riguarda il tipo di alimenti che sono ammessi durante il digiuno. Nella variegatissima tipologia di astensioni giainiste, infatti, non tutte le varietà implicano una rinuncia totale a qualsiasi forma di cibo. Spesso distinzioni tipologiche si determinano attorno alla liceità o meno di bere acqua. Così, nell'*ekasanu* — digiuno nel quale si mangia solo una volta al giorno, seduti nello stesso posto e nell'arco di un massimo di quarantotto minuti — è lecito bere acqua bollita, ma solo fino al tramonto; nel *biyasanu* neppure quella per il tempo di due *prahar* dopo il tramonto; nel *chawihar*, non si assumono né acqua né cibo dal tramonto fino all'alba del giorno dopo; nel *tivihar*, invece, l'ingestione di acqua è ammessa nello stesso arco temporale; nel *duwihar*, non si ingeriscono né cibo né liquidi dal tramonto all'alba del giorno dopo, ma sono ammesse acqua e medicine; nel *dharama abhigrah*, infine, ognuno può scegliere di cosa privarsi e per quanto tempo, secondo una logica della personalizzazione del digiuno assai simile a quella del fioretto cattolico.

Una seconda articolazione delle pratiche giainiste del digiuno riguarda la fine dell'astensione. Come al-

tre culture religiose, per esempio l'islam, il Giainismo non valorizza solo l'aspetto incoativo della rinuncia e quello durativo del suo prolungarsi, ma anche l'aspetto terminativo. Momento euforico, perché coincide con il compiersi del trionfo della soggettività religiosa sulle passioni del corpo, esso viene ritualizzato, di nuovo con una venatura di paradosso, proprio attraverso il cibo. Sia per motivi fisiologici che per ragioni simboliche il digiuno non può essere "rotto" con qualsiasi tipo di alimento, ma con un'ingestione minuziosamente codificata di gesti, formule rituali, e nutrimenti. Se in molte lingue il digiuno che si interrompe è descritto come "rotto", la ritualizzazione del momento di rottura ha il fine simbolico di smussare la cesura fra tempo e pratica del digiuno da un lato, e tempo e pratica dell'alimentazione dall'altro, così che si riduca altresì lo iato fra la dimensione sacra della rinuncia spirituale e quella profana in cui il corpo è reimmerso nel mondo delle sue passioni e necessità. Le ritualità della rottura del digiuno, dunque, anch'esse paradossali ricette in negativo, consentono alla sacralità dell'astensione di sfumare gradualmente in quello della quotidianità, recandovi i propri benefici. Così, la tradizione giainista prescrive che per "rompere" il digiuno del *nivi*, nel quale non si mangia né beve nulla fino a un *prahar* dopo il tramonto, bisogna sedersi in un luogo, piegare la propria mano nella posizione rituale di *muththi vaalavi*, quindi recitare il *navkar* tre volte e infine assumere cibo o acqua. È solo nell'annullamento per inedia, infatti, che il digiuno può essere totale, nel senso che non viene "rotto" da un ritorno alla vita e all'alimentazione, ma trascolora invece nella liberazione completa.

La terza e ultima dimensione è quella che concerne la preparazione dei cibi. Non occorre ricordare che ogni cultura religiosa impone limiti precisi al reperimento di alimenti, alla loro preparazione, al loro consumo. Tuttavia, anche in questo ambito la tradizione giainista si segnala non soltanto per la meticolosità del proprio ricettario, ma anche per la sua coerenza interna. Tutta la gastronomia giainista, infatti, è sorretta dallo stesso principio, che è il medesimo che sottende le pratiche rituali del digiuno: una continua consapevolezza del legame fra cibo e sofferenza, fra sostentamento del proprio corpo vivo e lesione del corpo vivo altrui. In questo senso si potrebbe sostenere che tutto il ricettario giainista è già di per sé funzionale al digiuno, perché lo prepara collocando il corpo del fedele in una fitta rete di restrizioni. Oltre a essere completamente vegetariano, il regime alimentare giainista esclude le cipolle e l'aglio, e nel caso del Giainismo monastico anche le patate e le verdure a radice. Lo scopo è strettamente legato all'ideologia giainista, vale a dire minimizzare il numero di creature viventi che possono soffrire a causa del reperimento o della preparazione dei cibi. Ecco perché le verdure a radice vengono evitate (esse sono dette "*ananthkay*", che significa "di un sol corpo, ma contenenti innumerevoli vite": estirparle potrebbe arrecar

danno alle minuscole creature che vi vivono attorno); allo stesso modo, le verdure a bulbo sono proibite perché potrebbero potenzialmente dar luogo a più forme di vita; parimenti si evitano funghi e lievito, anch'essi in grado di albergare forme di vita che si annienterebbero ingerendoli; sono proibiti inoltre il miele, la cui raccolta costituirebbe una violenza nei confronti delle api; il cibo deteriorato, perché sviluppa muffe e altre microforme di vita; i cibi e le bevande fermentate (birra, vino, e altri alcolici) per lo stesso motivo.

Altre restrizioni riguardano non tanto il tipo di alimenti che si possono ingerire, quanto la loro preparazione e conservazione. Il principio che regge le une e le altre tuttavia è lo stesso: nell'immaginario dell'ideologia giainista il fedele è continuamente circondato da un universo che brulica di vita, nel quale inserire e sostentare il proprio corpo vivente è sempre potenzialmente fonte di danno alla vita altrui; prima che il digiuno esiziale liberi il soggetto da questa impossibilità di non ledere la vita altrui vivendo la propria, il giainista non può che ricorrere a pratiche di digiuno quanto più frequenti e a un regime alimentare rigidamente studiato e codificato per minimizzare l'impatto delle proprie passioni sul mondo vitale circostante. Nel Giainismo tradizionale, dunque, si evitano la preparazione e il consumo di vivande durante la notte, perché la luce artificiale tende ad attirare insetti che spesso periscono di conseguenza; si evita inoltre di consumare cibi conservati nottetempo, perché tendono a sviluppare più micro-organismi di quelli che si trovano nel cibo consumato nel giorno stesso della sua produzione; yoghurt e altri prodotti consimili sono quindi ammessi solo se consumati il giorno stesso in cui vengono preparati. Tradizionalmente inoltre i giainisti filtrano l'acqua (la pratica del *jivani* o *bilchavani*), nel giainismo moderno a volte anche l'acqua minerale in bottiglia, al fine di non ingerire i micro-organismi in essa contenuti.

La forma culturale con la quale il Giainismo articola e connota la realtà è assai sorprendente per un occidentale, giacché un potenziale danno alla vita, da evitare attraverso opportuni accorgimenti, è immaginato come pervasivo, connaturato a ogni forma di attività. James Laidlaw racconta a questo proposito di un'illuminante conversazione con un insegnante di religione giainista:

Così un insegnante interrompe un discorso che stava facendo sulla filosofia giainista per attirare la mia attenzione sulla scena fuori in strada, inondata di acqua fino al ginocchio durante la stagione dei monsoni. "Lei vede solo acqua là fuori, e gente che si affanna per andare al lavoro", egli disse, "ma la religione giainista vede molto più di questo. In un giorno come oggi si compie molta violenza". Tutte quelle persone guardando attraverso l'acqua, e cercando di avviare i motori delle loro auto e dei loro scooter, stavano sventatamente uccidendo le creature che vivono nell'acqua.¹⁶

È interessante notare, dal punto di vista di una semiótica delle culture, che diverse tradizioni religiose, e le

civiltà che esse influenzano, producono immaginari che distribuiscono in modo dissimile il discrimine fra vita e non-vita all'interno dell'ambiente; lì dove il cristiano vede un bicchiere d'acqua, il giainista vede uno spazio abitato e potenzialmente in pericolo, da proteggere contro comportamenti lesivi. È come se la grana della visione e della coscienza giainiste del mondo fossero più fini, più fitte, legate a un'ottica microscopica in grado di vedere e proteggere la vita a una scala di gran lunga inferiore rispetto a quella di altre culture religiose.

Questa consapevolezza del fatto che non solo il reperimento e l'ingestione del cibo possono arrecare violenza alla vita, ma che la vita può essere messa in pericolo anche a seguito delle attività necessarie alla preparazione del cibo, è condotta fino alle ultime conseguenze nell'ascetismo giainista, e in particolare nella pratica del *gochari* o elemosina. Gli asceti giainisti non preparano il proprio cibo, né lasciano che sia preparato da altri. Piuttosto si recano presso svariate famiglie giainiste e da ognuna di esse ricevono una modesta quantità di cibo. La ragione di questa elemosina distribuita è di nuovo legata al principio summenzionato: se essi accettassero cibo da una sola famiglia, la costringerebbero a cucinare di più, e dunque a esercitare molta violenza attraverso l'uso del fuoco, la recisione di vegetali, il consumo d'acqua, etc.

6. Conclusioni

Se il cibo è linguaggio, nell'individuazione e nella raccolta degli ingredienti, nella loro conservazione e preparazione, nella loro presentazione e consumo, nei codici che regolano gli spazi, i tempi, le azioni, i gesti della convivialità, ebbene se tutto questo è sistema di segni (Marrone 2012), il digiuno ne è il silenzio. Tuttavia, come insegna la semiótica del tacere, anche il silenzio è forma di significazione, e anche quel particolare silenzio gastronomico che è il digiuno non sfugge a tale assioma. Esistono istruzioni per l'uso che riguardano il mangiare, variamente codificate in tradizioni orali, testi verbali o sincretici, pratiche e forme di vita, ma esistono pure istruzioni speculari che prescrivono le modalità dell'astensione dal cibo, del silenzio gastronomico. Esse sono spesso altrettanto articolate di quelle dell'alimentazione, cristallizzate in segni, discorsi, testi e culture che guidano non solo il consumo degli alimenti ma anche il loro rifiuto. Prima ancora che la dietetica moderna dominasse in questa area discorsiva, la medicina tradizionale e le culture religiose, la prima spesso strettamente intrecciata alle seconde, prescrivevano forme e modalità dell'astensione. Concentrate come spesso sono sull'esaltazione della componente spirituale dell'umano su quella materiale, le culture religiose contengono spesso, accanto a prescrizioni rituali concernenti il consumo di cibo dal valore simbolico, anche prescrizioni negative, che non solo instaurano tabù ma regolano altresì le pratiche del silenzio gastronomico, il distacco dal cibo. Anche il rifiuto del nutrimento, in-



fatti, al pari della sua assunzione, tende a sistematizzarsi in regolarità significanti condivise da uno stesso gruppo sociale, per il quale l'alternanza di vuoti e di pieni, di nutrizione e astensione, assumono modalità, ritmi, e soprattutto connotazioni simboliche precipue. Nel presente articolo si è scelto di analizzare in dettaglio la semiotica del digiuno del Giainismo, non tanto perché costituisca un unicum nella storia delle religioni; si è già detto che tutte le culture religiose prescrivono interdizioni, celebrano digiuni, sviluppano un discorso dell'astensione. Al contrario, ci si è soffermati sui testi, le pratiche, e le immagini del digiuno giainista perché esso indica in modo eclatante come il rapporto fra istruzioni del mangiare e istruzioni del digiunare possa sovvertirsi, fino a designare le seconde come vera *langue* condivisa di un gruppo religioso. Osservata da un'ottica inesorabilmente condizionata dalle ideologie religiose occidentali, il Giainismo appare una cultura in cui il digiuno non si manifesta come parentesi rituale, meditativa, penitenziale, nel flusso della vita e dei suoi consumi alimentari; all'opposto, pare quasi che nel Giainismo sia la nutrizione a configurarsi come eccezionale, e i pasti come parentesi all'interno di un'esistenza che invece deve votarsi alla rinuncia dell'alimento. Se si sposa completamente questo sovvertimento, è allora forse persino scorretto continuare a parlare di digiuno, evocando una sfera semantica di eccezionale

privazione, ed è invece più appropriato considerare che il giainista in realtà digiuna quando mangia, ovvero si distacca dal proprio universo spirituale per sostenere, occasionalmente, il proprio impulso di vita. In questo sovvertimento della logica che oppone un digiuno occasionale a un'alimentazione sistematica, e li trasforma l'uno nella normalità, l'altro nell'eccezione, di conseguenza il lessico della rinuncia al cibo si espande, e così pure la corrispondente area semantica, articolandosi in una miriade di differenziazioni minute così come nelle culture del cibo si segmentano invece le modalità della nutrizione. Il rovesciamento compie infine la propria paradossalità nel configurare il digiuno esiziale, ovvero il sottrarsi completo alla logica del nutrimento, quale vetta più alta di una mistica della liberazione. Al semiotico tuttavia non può sfuggire che anche quando l'asceta giainista rinuncia al cibo e con esso alla vita per svincolarsi da ogni desiderio, da ogni passione, e soprattutto da ogni occasione di esercitare violenza sulla vita altrui, non va incontro all'annullamento nella solitudine più completa bensì accompagnato dai suggerimenti e dalle prescrizioni di una cultura religiosa che codifica e deposita nella *langue* spirituale condivisa, tramandata nella tradizione e iscritta nei testi e nelle pratiche, le tappe, i modi, e le finalità dell'auto-annientamento. È infatti più facile sfuggire al giogo del nutrimento che a quello del linguaggio.

Note

- 1 Il presente articolo adotta una romanizzazione semplificata del pracrito, del sanscrito, del tamil, e dell'hindi.
- 2 Per una trattazione esaustiva della storia del Giainismo, si vedano i tre volumi di Jain (2010); per un compendio, Bhattacharyya (2009); per un'introduzione, Dundas (2002) o Long (2009); per un glossario, Jain (2006); per un'introduzione in lingua italiana al Giainismo si consulti l'ormai classico Della Casa (1993).
- 3 È solo per comodità linguistica di esposizione che si adopera qui e in seguito la parola "suicidio", sia pure esclusivamente nel senso etimologico di annientamento di sé. Date le connotazioni morali e le conseguenze legali che in molte culture condizionate dalle ideologie dell'Occidente caratterizzano il termine e il concetto di "suicidio", abbinarli alla pratica giainista di annullamento di sé per inedia connota inevitabilmente tale pratica per contatto con il vasto immaginario occidentale del suicidio. La maggior parte dei giainisti obietterebbero a ragione contro una tale assimilazione, come si evince dalla corposa discussione bioetica e legale attorno alla questione (Tukol 1976; Young 1989; Bilimoria 1992; Braun 2008; Mehta 2013).
- 4 La letteratura sul *sallekhana* è assai vasta. Oltre al già citato studio di Laidlaw, si vedano Thakur (1963); Sogani (1967); Caillat (1977); Jaini (1979); Bayly (1981); Settar (1989); Humphrey, Laidlaw (1994); Laidlaw (1995); Baya (2009); Kirde (2009).
- 5 La letteratura sul suicidio per motivi religiosi è abbondantissima. Oltre che nel già citato Laidlaw (2005), approcci comparatistici si trovano in Filliozat (1963); Settar (1990);

Droge, Tabor (1992); Murray (1998-2000); Boyarin (1999).
6 trad. dalla versione inglese di J. Srichandran (1981).

7 Il termine occidentale “laico” traduce solo imperfettamente il termine.

8 Il nesso fra digiuno e ritmo andrebbe approfondito. La tesi di Leroi-Gourhan (2001, p. 275), che il digiuno abbia la funzione semiotica di spezzare il ritmo della quotidianità per instaurarvi il tempo dell’ascesi, è forse troppo debitore di un immaginario occidentale dell’astinenza; nel Giainismo il digiuno non spezza il ritmo dell’esistenza; è il ritmo dell’esistenza.

9 Andrebbe approfondito, a questo proposito, il legame fra ritmica del digiuno e ritmica matematico-linguistica, cui la riflessione giainista ha dedicato una riflessione molto ampia (Jaina 2006); non va infatti dimenticato che uno dei sistematizzatori dell’ascetismo giainista, Acharya Hemachandra (1087–1172), ideò una serie numerica assai simile a quella di Fibonacci cinquantadue anni prima di quest’ultimo! (Jain 2010 e le altre opere di questo studioso delle scienze esatte giainiste).

10 “*Antalikkhodaya*”, letteralmente “acqua che cade dal cielo o dall’aria”.

11 Rispettivamente, “conquistatore del male o Redentore”; “benefattore o Salvatore”.

12 Ecco perché il *sallekhana* è culturalmente molto lontano dai suicidi per inedia che conosce l’Occidente, da quello con cui Corellio Rufo si sottrasse, in una sorta di eutanasia *ante litteram*, alle sofferenze della podagra (*Epistula* 1, 12), sino al “martirio” di Bobby Sand; per un rassegna semiotica del digiuno come forma di protesta, Stano (2013); si veda anche Githire (2009).

13 Anche in questo caso la discrepanza con la spettacolarizzazione occidentale del digiuno è palese; si vedano Vandereycken e Van Deth 1996, Gooldin 2003 e per un punto di vista semiotico Contreras Lorenzini 2008; allo “spettacolo del digiuno” ha dedicato un racconto memorabile Franz Kafka: “Ein Hungerkünstler”, “un artista del digiuno”, pubblicato nel 1922 nella rivista “Die neue Rundschau”. Molto si dovrebbe dire su come questo racconto sia in realtà una riflessione sullo statuto dell’ascesi in Occidente; esiste di questo testo un’analisi semiotica, che però si concentra soprattutto su questioni di scuola teorica (Cirillo e Rossi 2012); in proposito, si confronti anche Sicher 1999.

14 La letteratura sul digiuno religioso è sterminata, non è il caso di proporre una rassegna in questo scritto.

15 Non vi è molta letteratura semiotica in proposito, ma si confronti Valley (2003).

16 “‘You see only rain outside, and people rushing to get to work’, he said, ‘but Jain religion sees much more than that. Today there is much violence being done.’ All those people wading through the water, and trying to start the engines of their cars or scooters, were heedlessly killing the creatures living in the water” (Laidlaw 2006, p. 182, trad. nostra).

Bibliografia

Bhattacharyya, N.N., 2009, *Jainism: a Concise Encyclopaedia*, Nuova Delhi, Manohar Publishers & Distributors.

Baya, D.S., 2009, “Current Trends in the Practice of Voluntary Peaceful Death (*Samādhi-Maraṇa*) in the Jain Tradition”, in *Shraman*, LX, 2-3.



Bayly, C.A., 1981, “From Ritual to Ceremony: Death Ritual in North India since 1600”, in J. Whaley, a cura, *Mirrors of Mortality: Studies in the Social History of Death*, New York, St Martin’s Press, pp. 154-186.

Bilimoria, P., 1992, “A Report from India: the Jain Ethic of Voluntary Death”, in *Bioethics*, vol. 6: 331-55.

Bollée, W., a cura, 2010, *Samantabhadra’s Ratnakaraṇḍaka-Śrāvākācāra*, Shraavanabelagola, National Institute of Prakrit Studies and Research.

Boyarin, D., 1999, *Dying for God: Martyrdom and the Making of Christianity and Judaism*, Stanford, CA: Stanford University Press.

Braun, W.M., 2008, “Sallekhana: the Ethicality and Legality of Religious Suicide by Starvation in the Jain Religious Community”, in *Medicine and Law*, vol. 27, n. 4, pp. 913-924.

Caillat, C., 1977, “Fasting unto Death according to the Jain Tradition”, in *Acta Orientalia*, vol. 38, pp. 43-66.

Cirillo, J., Rossi, S., 2012, “Martire in tutt’altro senso. Considerazioni intorno a ‘Un digiunatore’ di Franz Kafka”, in *Seminario sui fondamenti*, www.marsciani.net/wordpress/un-digiunatore-cirillo-rossi/.

Contreras Lorenzini, M.J., 2008, *Il corpo in scena: indagine sullo statuto semiotico del corpo nella prassi performativa*, tesi di dottorato non pubblicata, Dottorato di Ricerca in Semiotica, Università degli Studi di Bologna.

Cormack, M., a cura, 2001, *Sacrificing the Self: Perspectives on Martyrdom and Religion*, New York, Oxford University Press.

- Della Casa, C., 1993, *Il giainismo*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Droge, A.J., Tabor, J.D., a cura, 1992, *A Noble Death: Suicide and Martyrdom among Christians and Jews in Antiquity*, San Francisco, CA, HarperSanFrancisco.
- Dundas, P., 2002, *The Jains*, Londra e New York, Routledge.
- Filliozat, J., 1963, "La mort volontaire par le feu et la tradition bouddhique indienne", in *Journal Asiatique*, vol. 251, n. 1, pp. 21-51.
- Githire, N., 2009, "The Semiotics of (Not)-Eating: Fasting, Anorexia, & Hunger Strike in Ananda Devi's *Le voile de Draupadi*", in *Nottingham French Studies*, vol. 48, pp. 82-93.
- Gooldin, S., 2003, "Fasting Women, Living Skeletons and Hunger Artists: Spectacles of Body and Miracles at the Turn of a Century", in *Body & Society*, vol. 9, n. 27, pp. 27-53.
- Hoernle, A.F.R., a cura, 1890, *The Uvāsagadasāo*, 2 voll., Calcutta, The Asiatic Society.
- Humphrey, C., Laidlaw, J., 1994, *The Archetypal Actions of Ritual: A Theory of Ritual Illustrated by the Jain Rite of Worship*, Oxford, Clarendon Press.
- Jacobi, H., 1884, *Jaina Sutras*, parte 1, Oxford, Oxford University Press.
- Jacobi, H., 1895, *Jaina Sutras*, parte 2, Oxford, Oxford University Press.
- Jain, K.C., 2010, *History of Jainism*, 3 voll., Nuova Delhi, D.K. Printworld.
- Jain, L.C., 2007, *Systemic Sciences in the Karma Antiquity*, Jabalpur, Gulab Rani Karma Science Museum and Shri Brahma Sundari Prasthashram Samiti.
- Jain, N.L., 2006, a cura, *Advanced Glossary of Jain Terms*, Benares, Pārśwanātha Vidyāpīṭha; Nuova Delhi, Śrī Bhāratavarṣīya Digambara Jaina Śrūta-samvardhinī Mahāsabhā.
- Jaina, S., 2006, *Jaina Philosophy of Language*; trad. inglese di S. Verma, Benares, Parshwanath Vidyapeeth.
- Jaini, P.S., 1979, *The Jaina Path of Purification*, Berkeley, CA, University of California Press.
- Kirde, S., 2009, *Shrieking Souls: Jaina Patterns of Self-Purification in Vasunandin's Śrāvākācāra*, tesi di dottorato non pubblicata, Università di Tubinga.
- Laidlaw, J., 1995, *Riches and Renunciation: Religion, Economy, and Society among the Jains*, Oxford, Clarendon Press.
- Laidlaw, J., 2005, "A Life Worth Living: Fasting to Death as Telos of a Jain Religious Life", in *Economy and Society*, vol. 34, n. 2, pp. 178-199.
- Leroi-Gourhan, A., 2001, "Basi corporee dei valori e dei ritmi", in P. Fabbri e G. Marrone, a cura, *Semiotica in nuce*, vol. 2, *Teoria del discorso*, Roma, Meltemi, pp. 273-284.
- Long, J.D., 2009, *Jainism: an Introduction*, Londra, New York, I. B. Tauris.
- Marrone, G., 2012, "Introduzione", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso: gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, pp. 7-30.
- Mehta, S.V., 2013, "Sallekhana vs. Suicide", in *OMNI: Journal of Spiritual and Religious Care*, <http://www.omc.ca>.
- Murray, A., 1998-2000, *Suicide in the Middle Ages*, vol. 1, *The Violent against Themselves*; vol. 2, *The Curse of Self-Murder*, Oxford, Clarendon Press.
- Settar, S., 1989, *Inviting Death: An Indian Attitude towards the Ritual Death*, Leiden, Brill.
- Settar, S., 1990, *Pursuing Death: Philosophy and Practice of Voluntary Termination of Life*, Dharwad, Karnataka University.
- Sicher, E., 1999, "The Semiotics of Hunger from 'Le Cygne' to 'Ein Hungerkünstler'", in *ASSA - Applied Semiotics - Sémiotique Appliquée*, vol. 8 (numero monografico su "Semiotics of the Visible - Sémiotique du Visible", a cura di S. Feigenbaum, french.chass.utoronto.ca/as-sa/ASSA-No8/).
- Sogani, K.C., 1967, *Ethical Doctrines in Jainism*, Sholapur, Jīvarāja Jaina Granthamālā 19.
- Stano, S., 2013, "Per una semiotica della 'protesta alimentare'. Il cibo tra senso e dissenso", in M. Leone, a cura, *Protesta / Protest*, numero monografico di *Lexia*, vol. 13-14, in stampa.
- Thakur, U., 1963, *The History of Suicide in India: an Introduction*, Delhi, Munshi Ram Manohar Lal.
- Tukol, T.K., 1976, *Sallekhana is not Suicide*, Ahmedabad, Lalbhai Dalpatbhai Institute.
- Young, K.K., 1989, "Euthanasia: Traditional Hindu Views and the Contemporary Debate", in H.G. Coward, J.J. Lipner, K.K. Young, a cura, *Hindu Ethics: Purity, Abortion, and Euthanasia*, Albany, NY, SUNY Press, pp. 71-130.
- Vallely, A., 2003, "The Jain Plate: The Semiotics of the Diaspora Diet," in K. Jacobsen, P. Kumar, a cura, *South Asians in the Diaspora*, Leida, E.J. Brill Publishers, pp. 3-22.
- Vandereycken, W., R. Van Deth, 1996, *From Fasting Saints to Anorexic Girls: The History of Self-Starvation*, New York, New York University Press.
- Williams, R., 1963, *Jaina Yoga*, Oxford, Oxford University Press.

1. Introduction

Voici comment le Docteur Laurent Chevallier introduit le propos de son livre :

« Les liens entre une alimentation inadaptée et les maladies sont établies de façon de plus en plus claires(...). Un grand nombre de troubles ou de maladies (...) sont soulagés voire guéris grâce à une alimentation appropriée. La qualité de celle-ci constitue, au quotidien, un enjeu primordiale » (Chevallier 2010, p. 9).

Pour interroger formes et contenus des discours diététiques, nous nous sommes intéressés aux ouvrages de vulgarisation en matière de prescriptions alimentaires. Sans se focaliser sur des régimes particuliers (Dukan, Montignac, Weight Watchers, etc.), nous nous sommes attachés à des ouvrages généraux dont l'argumentaire et les recommandations présupposent l'existence de liens puissants entre l'alimentation et la santé. Une littérature qui propose conseils et outils afin de manger plus sainement, de se maintenir en bonne santé ou de la recouvrer si celle-ci eu été perdu. Nous avons choisi de nous intéresser tout particulièrement à deux ouvrages issus de cette littérature de vulgarisation : le premier, *Se soigner avec les fruits, les légumes et les céréales* du Docteur Jean Valnet, publié en 1985 puis réédité en 2010, et le second, *Mes ordonnances alimentaires* publié en 2010 par le Docteur Laurent Chevallier.

Les auteurs se présentent dans leurs préfaces respectives avec l'autorité scientifique que leur confèrent leurs titres de médecin. Ils affichent, en couverture, cette précieuse particule qui les différencie du profane ou du professionnel de santé (naturopathe, diététicien, etc.). Leurs deux ouvrages traitent d'un même sujet : l'alimentation santé. Leur objectif étant de présenter l'état des connaissances sur le sujet, ainsi que les enjeux sanitaires, politiques et moraux de cette alimentation, et de prodiguer, dans un second temps, conseils et techniques pour parvenir à une alimentation idéale. En tant que sociologue, nous interrogeons ici des discours volontairement descriptifs, prescriptifs, voire didactiques. L'intérêt étant de montrer comment se construisent les propos autour de l'alimentation santé, à quelles représentations sociales ils sont adossés, quels imaginaires les nourrissent et quels langages sont utilisés pour rendre compte à un public profane de l'ensemble des implications qu'engendre cette thématique. Jean Valnet et Laurent Chevallier n'ont pas connu de reconnaissance publique ou médiatique de grande importance. Ils ne font pas vendre par ou pour leurs patronymes, mais attirent les lecteurs par l'exposition des bénéfices qu'engendre une vie saine ainsi que l'accompagnement progressif, individuel et attentif qu'ils proposent de mettre en place avec leurs assidus lecteurs. La quête est celle de la santé, d'une santé toujours plus parfaite, nécessaire pour jouir pleinement de tous les instants de la vie. La « bonne santé » est au cœur du discours, et irradie



Alimentation santé: de la prescription alimentaire à l'éthique de vie. La construction progressive des représentations du manger sain

Camille Adamiec

les différents domaines de la vie et de la société. Mais l'équilibre à trouver pour se maintenir en bonne santé est éminemment précaire : erreur, écart ou excès risque, à tous instants, de déstabiliser le système de pensées et d'actions entraînant de se forger. Afin de ne pas tomber dans les pièges tendus par la modernité, Jean Valnet et Laurent Chevallier nous invitent à nous laisser guider par leurs ouvrages qui articulent connaissances approfondies et précieux conseils.

Les questions d'alimentation occupent une place centrale dans les ouvrages de diététiques, et pourtant, le lecteur comprend rapidement que bien manger ne suffira pas à garantir une vie saine et un accès immédiat au bonheur. Rythmes de vie (sommeil, sieste, horaires, etc.), l'activité physique, la détente, la méditation, et la connaissance de soi, sont autant d'éléments qui doivent accompagner une bonne alimentation et créer une symbiose nécessaire à l'émergence d'une écologie de soi. Le discours recensé est majoritairement un discours manichéen où s'affrontent amis et ennemis de la santé suivant une dichotomie rigide entre sain et malsain. Les catégories sont ainsi faites qu'elles sont, dans le discours, peu perméables. Dans la pratique, nous verrons que ces mêmes catégories sont transformées, bricolées et réinterprétées aux grés des expérimentations et des aléas de la vie. A travers les rhétoriques de la diététique, nous montrerons comment se construisent les représentations de la santé, en l'occurrence de la bonne et de la mauvaise santé, et la manière dont les discours établissent les limites entre le sain et le malsain. Les représentations autour du sain sont des formes structurantes pour l'individu, et chaque société module au fil du temps les lignes de partage entre sain et malsain, pur et impur, propre et sale. L'historien Georges Vigarello (1993) a mis en lumière les transformations progressives de telles catégorisations et la perméabilité de leurs frontières. Chercher le sain, c'est chercher la santé ;

c'est une autre manière de chercher à préserver la vie, d'échapper à la mort et à la maladie. Il est nécessaire pour les mangeurs de définir ce qui est sain et ce qui ne l'est pas et à partir de ces représentations se construit progressivement un système de pensée et d'actions à la fois complexe et nuancé.

Par ailleurs, explorer des ouvrages publiés avec cinquante ans d'écart, nous permet de questionner l'évolution des discours sur l'alimentation santé. Des changements perceptibles à travers les choix sémantiques et thématiques des auteurs, qui mettent en perspective l'évolution des connaissances scientifiques, ainsi que les peurs et les inquiétudes associées aux modernités tardives. Ainsi, sur le plan historique, sociétés et individus ont vu se multiplier les risques sanitaires, environnementaux et industriels. Des sociologues comme Anthony Giddens (1991) ou Ulrich Beck (1986) ont étudié l'émergence d'une société du risque, concomitante à la modernité et à dislocation des notions de temps et d'espace. En lien avec les transformations progressives du rapport aux risques et face à l'accroissement de ces derniers, nous questionnerons à travers les alimentations préconisées par nos deux auteurs les rapports qu'entretiennent individus et société avec la chimie et l'industrie. A cet égard, les notions de pollution, de poison et de souillure telles qu'elles ont été travaillées par Mary Douglas (1966) nous seront utiles pour penser la question des choix alimentaires.

Enfin, l'évolution des connaissances dans les domaines scientifiques a impacté les discours et les préconisations en matière de santé et d'alimentation. Les ouvrages étudiés mettent l'accent sur l'évolution controversée de la science, louant à la fois les progrès continus de la médecine tout en rappelant l'apparition constante de nouvelles maladies, la résurgence de maladies anciennes, la multiplication des cancers ou la croissance pandémique du surpoids et de l'obésité. L'ouvrage de Laurent Chevallier concentre l'essentiel de son propos préventif autour de ces trois phénomènes. A la croisée du sociétal et du médical, l'augmentation du nombre et de la variété des cancers, l'émergence de maladies nouvelles ainsi que les problèmes liés au surpoids et à l'obésité deviennent les idéaux types des enjeux sanitaires modernes. Usant d'un ton volontairement dramatique, ils sont alors qualifiés de « pandémiques » ou d'« épidémiques », tandis que l'ensemble de leurs facteurs et de leurs conséquences sont traités en termes médicaux. Dans une première partie, nous reviendrons sur la responsabilité et le rôle de bouc-émissaire que les auteurs font endosser à la chimie, à l'industrie ainsi qu'aux transformations et aux perversions de l'environnement moderne dans son ensemble. Nous constaterons l'évolution des registres sémantiques et des rhétoriques. Si Jean Valnet insiste sur l'aspect naturel, idéologique et moral des engagements du manger sain, Laurent Chevallier use d'un vocabulaire plus technique, enrobant les termes et les fonctions classiques du manger

sain dans une rhétorique médicale et naturalisante. Le corps est réduit à sa fonction mécanique et biologique, la faim à un mécanisme, une pulsion ou à un dérèglement cérébral. L'individu est déresponsabilisé et perçu comme une victime, manipulé et conditionné par les industriels et les publicistes.

Puis, dans un second temps, nous analyserons les registres sur lesquels fonctionnent ces discours diététiques. Entre responsabilisation et culpabilité, plaisir et rigueur, c'est un système complexe d'injonctions, de prescriptions sanitaires et morales qui se construit sous nos yeux. Telle une quête de graal, l'individu parcourt une vaste étendue semée d'embûches, d'adjuvants (les guides diététiques, les médecines alternatives et les plantes) et d'ennemis (la publicité, les compositions toxiques des produits industriels, l'abondance). Diverses épreuves l'attendent (faire ses courses, échapper aux sollicitations, résister à ses pulsions) et seuls des choix judicieux lui permettront de multiplier petit à petit les bénéfices et d'entrevoir une réussite. Mais la difficulté de quêter le bien, en santé comme ailleurs, est qu'il est impossible d'en décréter l'acquisition définitive. La quête n'a pas de fin et la perspective renouvelée d'une santé toujours plus parfaite fait jour pour les participants. Ainsi nous verrons comment ces ouvrages traitent de l'épineuse question des temporalités, ainsi que de l'individualisation progressive des pratiques de santé. Car le chemin à suivre doit être individualisé et personnalisé pour être efficace. L'un des paradoxe de cette littérature étant de proposer à la fois des conseils généraux, qui conviennent à un public vaste et diversifié, tout en insistant sur l'individualisation de la prescription afin d'en garantir l'efficacité. Ainsi, la responsabilité de la réussite revient à celui qui appliquera la prescription et non à celui qui fournit le conseil.

2. Perception et gestion des risques industriels dans l'alimentation

« Les premiers grands coupables sont une certaine forme d'alimentation industrielle associée à l'excès de chimie dans l'assiette, et l'environnement qui participe fortement au dérèglement initial des prises alimentaires (...) » (Chevalier 2010, p. 19) écrit Laurent Chevallier. En une seule phrase, il désigne les trois éléments principaux dont les mangeurs modernes doivent se méfier si ils veulent conserver une bonne santé : l'alimentation industrielle, la chimie et l'environnement moderne. La majorité des discours se systématisent sur des oppositions entre bons et méchants, sur des constructions antagonistes où les deux versants d'une même pratique sont adossés pour saisir le positif de l'un par le négatif de l'autre. Ainsi, nos auteurs usent de l'opposition du chimique et de l'industriel face au naturel pour argumenter leurs propos. En introduction de son ouvrage sur l'alimentation santé, Jean Valnet écrit :

« Cultivés le plus souvent sur des sols dénaturés par des engrais chimiques inadaptés, les légumes et les céréales, comme les fruits, révèlent à l'analyse des modifications parfois notables par rapport à leur composition normale. Le végétal cultivé sur un terrain biologiquement entretenu s'avère plus riche, plus complet, plus équilibré que tout autre » (Valnet 2010, p. 36).

Les auteurs centrent, dans un premier temps, leurs discours sur la dénonciation des ennemis du manger sain. Ils créent la sensation que la modernité et la technicité qui nous entourent sont les ennemis premiers de notre santé : « il faut se méfier de maintes médications modernes agressives aux effets secondaires souvent désagréables, quelquefois inquiétants ou tragiques » (Valnet 2010, p. 24). L'omniprésence de la chimie dans nos vies est pointée du doigt. Se gardant bien de définir avec précision ce qu'ils entendent par chimie, ils dénoncent ses usages inappropriés par les industriels à des fins commerciales ou thérapeutiques (produits alimentaires, médicaments, engrais, etc.). Laurent Chevallier écrit : « L'émergence de nombreuses maladies, la multiplication des cancers, diabète, maladie cardiovasculaires est en grande partie liées l'environnement chimique mal maîtrisé » (Chevallier 2010, p. 72). L'évocation des enjeux sanitaires et politiques liées à la maîtrise des risques a pour effet de déclencher l'inquiétude des lecteurs. Dénonçant la manipulation de la science par les industriels, ils mettent en cause son utilisation à des fins alimentaires et l'empoisonnement collectif et conscient des individus ainsi que la destruction progressive et chronique de la santé. Jean Valnet et Laurent Chevallier insistent sur la gestion trop permissive des risques industriels. Ils accusent les politiques de déni général du risque et de manquer de fermeté face aux incertitudes techniques et aux risques sanitaires et environnementaux modernes :

« les problèmes ont été en grande partie niés depuis des années, mais, de plus, on a cherché à contrer nombre de ceux qui ont tiré la sonnette d'alarme et qui travaillent sur ces sujets de l'impact de l'environnement sur l'apparition des cancers, de certaines maladies métaboliques... » (Chevallier 2010, p. 70).

L'autre danger que présente la chimie est lié à l'aspect cumulatif de ses propriétés fondamentales. Laurent Chevallier explique :

« (...) on a pu distinguer l'existence de facteurs co-cancérogènes, c'est-à-dire d'éléments qui, dépourvus d'action cancérogène propre, permettent, par leur intervention conjuguée aux agents cancérogènes d'exercer leur méfait à des doses qui, en leur absence, seraient restées sans effet » (Chevallier 2010, p. 42).

Ainsi, les deux ouvrages regorgent de termes évoquant des processus chimiques : « synergies », « catalyses », décrivant davantage des réactions magiques et incontrô-

lables que des expériences scientifiques de laboratoire. Les effets issus de la rencontre fortuite des molécules entre elles, les réactions produites lorsque elles entrent en contact avec l'environnement et les organismes humains sont teintés d'une inquiétante étrangeté. Face à la méconnaissance relative et l'incapacité des scientifiques à prévoir l'apparition de ces phénomènes et leurs effets, un principe de précaution doit s'appliquer. L'attitude conseillée face aux risques est la méfiance, voire le retrait. Il s'agit de minimiser les risques afin d'assurer au maximum le maintien d'un environnement sain pour soi et pour ses proches. Echapper aux mauvaises influences pour potentialiser la part saine et sainte de l'individu, car comme le souligne Laurent Chevallier : « les interactions entre les différents additifs de synthèse sont fort mal connues, sans compter les risques d'interactions avec des résidus de pesticides dans les aliments et les médicaments » (Chevallier 2010, p. 36). Les auteurs mettent en place un discours qui active les peurs afin d'amener le lecteur à transformer ses modes de faire et de penser. L'inquiétude est générée par des formes d'incertitude, la chimie, ici pointée du doigt, est la figure emblématique de cette incertitude.

Pour renforcer le sentiment d'inquiétude et de menaces permanent, les discours sur l'alimentation santé insistent sur l'aspect systématique et insidieux des empoisonnements alimentaires. L'aspect chronique de certaines maladies est mis en parallèle avec l'aspect chronique et insidieux des empoisonnements industriels. Ainsi, Jean Valnet met l'accent sur l'aspect délétère et évolutif des toxicités présentes dans les produits industriels :

« (...) à côté de l'intoxication immédiate, il est des risques de toxicité qui se manifestent dans un laps de temps plus étendu. Et aussi des risques de toxicité à long terme (appelée aussi « risques chroniques ») consécutifs à l'ingestion répétée de doses, même minimales, pendant parfois plusieurs années ». (Valnet 2010, p. 40).

En conséquent, l'ensemble des produits transformés par la chimie doit être évité car jugés potentiellement nocifs et dangereux pour la santé. Le mangeur est donc invité, ou plutôt enjoint, à transformer au plus vite son alimentation : type d'aliments consommés, modes de préparation et de cuisson, etc.

3. Industriel versus naturel

A l'opposé de l'industriel se situe le naturel, incarné par la figure bénie de l'agriculture biologique. Après avoir dépréciés l'alimentation industrielle, pointée du doigt les risques relatifs à la chimie, et agités tout un ensemble d'imaginaires et de représentations autour de l'empoisonnement, nos deux auteurs s'engagent dans une campagne de valorisation des produits naturels et biologiques. C'est sur ce modèle que se construit progressivement la catégorisation sain-malsain à l'origine des transformations et des choix alimentaires des individus. Ajouter, transformer, synthétiser, toutes les ac-

tions qui dénaturent et qui transforment les produits sont identifiées comme inutiles : « car le végétal, pour agir complètement, avec force et douceur à la fois se doit d'être entier, pourvu de tous ses éléments » (Valnet 2010, p. 31). Cette phrase contient la rhétorique utilisée pendant des années pour qualifier l'alimentation et les soins naturels : complet, entier, équilibré. Toute transformation est jugée inutilement néfaste et dangereuse pour la santé des individus car elle dénature le produit, le privant de ses vertus et de ses propriétés initiales. L'accent est mis sur l'avantage des produits complets, bruts et entiers : « les oligoéléments étaient considérés comme des impuretés, d'où l'origine du raffinage des aliments, erreur tragique qui, malgré les connaissances actuelles, continue à être entretenue » (Valnet 2010, p. 113). Ainsi, les produits raffinés ont perdu tous leurs nutriments, leurs vitamines, leurs oligoéléments soit l'ensemble de leurs vertus pour la santé. Si « les aliments, pour être parfaitement assimilés, doivent comporter l'ensemble équilibré dont les a dotés la nature » (Valnet 2010, p. 63), par contraste, les produits industriels sont au mieux des produits morts dans le sens où ils n'ont plus d'effets sur l'organisme, au pire des produits maléfiques puisqu'ils détruisent le corps et l'empoisonnent progressivement. L'apologie du naturel fait de l'homme et de ses interventions dans les processus naturels, le créateur d'espaces morts et déserts, sans vies.

L'agriculture biologique est valorisée pour sa non utilisation des produits issus de la chimie. Le circuit biologique, de la culture à la vente, est érigé au rang de modèle de sainteté et de vertu. La valorisation du naturel, le respect des saisons et des localités, le non raffinage des produits mais aussi la confiance réactivée entre les vendeurs et les acheteurs deviennent primordiales. L'agriculture biologique est décrite par les ouvrages de santé comme une nouvelle éthique, une nouvelle morale, qui respecte les hommes et la nature:

« De nombreux correspondants m'interrogent sur la manière d'obtenir des légumes sains, biologiques, exempts de poisons surajoutés (...). Les meilleurs résultats en culture biologique seront obtenus en respectant les quelques points importants suivants : 1. Respect de la couche naturelle de la terre (...) respecter l'assolement des légumes cultivés (...) et culture rotative du trèfle (...) 2. Ne pas faire de cultures à contre saison (protéger une culture en la forçant est stupide). Il en est de même pour l'arrosage : entretenir la fraîcheur du sol, oui, le noyer, non. » (Valnet 2010, p. 55).

4. La chimie : empoisonneur moderne

Toute communion d'un élément avec le corps par le contact intime de la bouche engendre prise de risques et dangers. Le principe d'incorporation réactive constamment les inquiétudes, les peurs et les imaginaires de l'empoisonnement. La chimie est prise pour cible car elle charrie tout un ensemble de représentations autour de la pollution, de l'empoisonnement et de la toxicité. Jean Valnet comme Laurent Chevallier insistent sur

cette idée d'empoisonnement par l'alimentation. Ils soutiennent l'idée que la chimie et les industriels empoisonnent consciemment la santé des individus et sont responsables aussi bien de leurs maladies, de leurs cancers que de leurs surpoids.

« Jamais l'homme n'a été soumis à une telle exposition aux produits chimiques (...) pour donner du goût aux aliments industriels bien fades, les fabricants font un usage excessif de multiples arômes (...). Des teneurs maximales en résidus de produits sont définies, mais sont-elles réellement respectées, et que se passe-t-il lorsque plusieurs arômes sont associés ? » (Chevallier 2010, p. 113).

Les modes de contamination font appel aux lois de la contagion et de la similitude. L'individu est persuadé de devenir ce qu'il mange et lorsqu'il ingère un aliment, il incorpore également ses vices et ses vertus. Comme l'ont déjà souligné les sociologues de l'alimentation (Corbeau, Poulain 2008), la loi de similitude selon laquelle l'image ou les mots ont le pouvoir de la chose et la loi de contagion selon laquelle des choses ayant été en contact, ne serait-ce qu'une fois, continuent d'agir l'une sur l'autre, influencent les décisions et les représentations des mangeurs au quotidien. Au départ, sols et cultures sont contaminés par les engrais utilisés pour augmenter les rendements. Les pesticides pulvérisés sur les cultures pour assainir les productions et les protéger des maladies contaminent également les récoltes puisque le produit chimique entre directement en contact avec les produits cultivés. Ainsi, poursuivant cette logique, les risques d'empoisonnement aux produits chimiques sont rendus omniprésents dans les gammes de produits alimentaires proposés par les industriels et les grandes surfaces.

Les boissons consommées ont également un rôle sur la santé, puisque elles entrent en contact avec le corps par ce même principe d'incorporation. De par leur aspect liquide, elles sont jugées d'autant plus dangereuses, car cette forme favorise la dissémination des poisons, assimilés d'autant plus rapidement par les organismes. En 1960, Jean Valnet écrit :

« L'eau du robinet - rendue officiellement potable par divers procédés- contient toujours de multiples poisons et une notable quantité de germe microbiens ou de virus (...) l'eau de nombreux robinets favorise par ailleurs les phlébites et les affections cardiovasculaires. Elle est de plus souvent cancérigène... » (Valnet 2010, p. 48).

Mais les attitudes envers l'eau sont rendues paradoxales par les enjeux géopolitique, écologique et sanitaire de cette ressource. La consommation d'eau en bouteille semble toute aussi dangereuse que la consommation d'eau du robinet, vu les incertitudes sur la toxicité des contenants plastiques. Or les auteurs n'ont de cesse de le rappeler, il faut boire de l'eau pour se maintenir en bonne santé. Face à un tel paradoxe, l'individu est obli-

gé d'agir et de faire le choix du moins pire.

La cuisson des aliments est également une histoire de contact et peut anéantir, d'un seul geste, les bienfaits et vertus de l'aliment si elle n'est pas effectuée correctement. Les auteurs insistent sur la nécessité d'opter pour des cuissons les plus naturelles et les plus pures possibles. Il faut que l'aliment reste le moins longtemps possible en contact avec la substance qui le cuit et le dénature. La panacée reste de manger les aliments crus. Lorsqu'il y a nécessité de cuire les aliments, il faut veiller à ce qu'il soit cuit « al dente », entre cuit et cru, pour préserver les vertus premières :

« Bien entendu, le mode de préparation des végétaux intervient. On sait que les légumes et les fruits crus sont plus nutritifs, plus toniques, à la fois plus digestes sous forme de plats cuisinés et que la cuisson à l'étouffé ou à la vapeur est préférable à la cuisson dans une grande quantité d'eau que l'on jette...avec tous les sels minéraux dont elle s'est enrichie » (Valnet 2010, p. 45).

Les inquiétudes liées à l'empoisonnement se focalisent depuis quelques années sur les contenants alimentaires. A travers l'exemple de l'eau nous avons montré comment le contenant influence le contenu et justifie l'attention soutenue accordée aux emballages et aux modes de conservation et de cuisson dans le discours autour de l'alimentation santé. Les plastiques (issus de la chimie) contaminent les aliments qu'ils ont pour fonction première de protéger des insanités extérieures :

« il est essentiel de limiter drastiquement l'usage des plastiques alimentaires. Comment faire, alors que le plastique est partout ? La règle à respecter est de ne pas choisir des produits alimentaires qui, sur de longues périodes, sont en contact avec le plastique...choisissez uniquement des huiles de table dans des bouteilles en verre, des conserves dans des bocaux en verre, car diverses canettes ont un revêtement intérieur proche du plastique. Ne jamais chauffer au micro ondes les aliments dans des matières plastiques (...) » (Chevallier 2010, p. 54).

5. L'environnement moderne et ses perversités

L'environnement dans lequel nous évoluons est l'autre ennemi officiel de la santé. Malsain, il est directement issu d'une modernité aux modes de vie décadents. Laurent Chevallier écrit : « une certaine forme d'alimentation industrielle en est responsables, associée à des modes de vie à réviser » (Chevallier 2010, p. 31). Ainsi, la vie moderne nourrit la mauvaise santé, le surpoids, les maladies et les cancers. Désigner des éléments extérieurs comme responsables des transformations individuelles modifie les processus de responsabilisation et de victimisation, et concourt à la transformation individuelle et collective du rapport au corps. Tandis qu'on attendrait d'un ouvrage de diététique un discours culpabilisant et moralisateur sur l'alimentation moderne des individus, les premiers à être inquiétés ne sont pas les individus mais leurs corps défendant.

L. Chevallier nous le rappelle : « il s'agit d'un processus involontaire, insistons là dessus, c'est à dire qu'il échappe à tout contrôle, d'où l'épidémie de surpoids et d'obésité » (Chevallier 2010, p. 28). Les organismes, en tant qu'entités extérieures à l'individu, sont présentés comme dysfonctionnant et incontrôlables en raison des influences néfastes de l'environnement moderne qu'ils subissent :

« le système régulateur des prises alimentaires ne fonctionne plus correctement : il s'emballe avec une composante dite "endocannabinoïde" qui devient hypersensible à des modifications de sécrétions d'autres molécules contrôlant les prises alimentaires » (Chevallier 2010, p. 18).

L'ensemble des problèmes rencontrés par les individus, au-delà des problèmes de santé, sont décrits, diagnostiqués, et interprétés à travers le prisme de la pathologie. Porteuses d'explications sur le monde et sur son fonctionnement, de représentations logiques et rationnelles, la société s'est appuyée sur la médecine pour résoudre ses problèmes. Ainsi, lorsqu'une question sociale est traitée en des termes médicaux ou possède des potentialités médicales, elle gagne immédiatement en ampleur et en visibilité. La médicalisation devient se comprend comme un processus dynamique par lequel des problèmes, jusque-là considérés comme non médicaux, se trouvent définis et traités en termes de maladies et de dysfonctionnements. La médicalisation correspond alors à l'intrusion du médical dans des champs de la société jusqu'alors peu concernés par le discours et la rationalité scientifique. Son application au domaine de l'alimentation s'est faite, en France, grâce aux travaux de Claude Fischler (1990), Annie Hubert (2007), Jean Pierre Corbeau et Jean Pierre Poulain (2008). Dans les discours étudiés, les difficultés de la vie sont désormais générées par des désordres et des dérèglements internes, causés par l'introduction de produits chimiques dans le corps. « Dysfonctionnement », « dérèglement », c'est l'ensemble du mécanisme humain qui s'enraye conjointement au dérèglement progressif de la société.

Dès lors, le corps peut être comparé à un mécanisme d'horlogerie, extrêmement précis, qui manifeste par des symptômes tels que la faim ou le surpoids, le moindre dérèglement. L'environnement moderne – par ses sollicitations visuelles et olfactives constantes, le stress et l'insatisfaction chronique, le manque de sommeil et plus généralement la liquidité et la rapidité des temporalités - dérègle les horloges internes des individus. Nous employons volontiers cette métaphore de l'horloge car elle permet de souligner les nouveaux rapports au corps et à la modernité instaurés par les discours diététiques. Ce qui marque immédiatement le sociologue à la lecture des différents ouvrages, c'est l'omniprésence des temporalités comme marqueurs essentiels de la bonne comme de la mauvaise santé, comme facteurs de maladie et de santé. Ainsi, une remise en question de la modernité

s'esquisse dans les propositions de réappropriation du temps. Ces nouvelles lectures du temps sont à saisir simultanément aux rapports renouvelés à l'espace. Ce que les auteurs relèvent et dénoncent, c'est la déstructuration progressive du rapport au temps et la désorganisation relative des modes de vie aujourd'hui. Ainsi, les mangeurs modernes sont qualifiés de « mangeurs pressés » qui ne prennent plus le temps ni de mastiquer, ni de s'asseoir pour manger : « (...) la personne mange de façon déstructurée, sans horaires fixes (...) l'apparition de diverses maladies et de surpoids à moyen et long termes est favorisée par ce type de comportement » (Chevallier 2010, p. 21). Cet attrait pour la facilité et la rapidité s'accommode de la diffusion rapide de produits industriels proposant des solutions repas prêtes à consommer à des individus en manque de temps. Les conseils diététiques accentuent, à contrario, l'intérêt de se donner le temps de manger et de cuisiner : « prendre les repas à heures fixes et se donner le temps de manger, c'est important ! » (Chevallier 2010, p. 44).

Le temps devient dès lors un bienfait que l'on s'accorde et une vertu pour l'alimentation consommée. Toute une terminologie issue du domaine de la gestion, du management et de l'organisation est constamment usitée pour décrire, définir et prescrire les comportements alimentaires. Les termes « phase, cycle, saison » sont utilisés de façons récurrentes pour saisir les transformations du corps, de l'organisme et de l'environnement. Nous conviendrons par la suite que le discours prescriptif de ses ouvrages est ainsi fondé sur l'apprentissage d'une gestion extrêmement normative et managériale du temps. Le propos insiste sur l'importance d'avoir des horaires fixes pour se nourrir et sur les effets néfastes pour la santé de prises alimentaires dérégulées. Mais suivant une logique de déresponsabilisation de l'individu, cette incapacité à respecter les horaires n'est pas liée au manque de volonté de l'individu mais la faute de nos sociétés modernes qui ont fait du temps un bien précieux, que l'on achète et que l'on manipule.

« Les moments traditionnels de prises alimentaires dépendent davantage de facteurs culturels et d'organisation de la société (...) nombreux sont ceux qui résistent à la perte de poids parce qu'ils n'arrivent pas « à tenir » plusieurs heures sans manger. » (Chevallier 2010, p. 39).

Ainsi, les ouvrages de diététiques insistent sur la difficulté pour des personnes qui travaillent à des horaires décalés de manger correctement, et ceux qui travaillent de nuit auront d'autant plus de difficulté à adopter une alimentation saine. La nuit, dans le discours de ses médecins, est le moment du repos et du jeun. Seules les folies modernes ont cru bon d'en faire un temps de travail, d'éveil ou de fêtes, déstructurant le fonctionnement naturel des organismes.

6. L'horloge biologique

Une place importante est accordée à la question du sommeil. La nuit est décrite comme un moment essentiel dans la vie des individus, un moment de repos mais aussi de jeun où le corps se déttoxifie et se ressource. En aucun cas la nuit ne doit être un moment où l'on s'alimente, et l'augmentation des *night eating syndrome* pointe l'anormalité que représente ces comportements alimentaires dérégulés et pathologiques. L. Chevallier écrit : « La gravité de la situation atteint son apogée dans le fait de manger la nuit. Ce que les Américains appellent le *night eating syndrome* (...). Cela s'apparente presque à un comportement de toxicomanie, sans drogue » (Chevallier 2010, p. 20). Le fonctionnement naturel du corps humain s'inscrit dans une temporalité biologique qui ne correspond plus aux temporalités de la vie moderne, d'où un décalage incessant et prononcé source de maladies et de dégradation progressive de la santé. Recouvrer la santé c'est recouvrer l'harmonie initiale entre l'horloge du corps, l'horloge du temps et l'horloge social.

Lorsqu'on parle d'horloge biologique, on se place souvent dans la perspective d'un temps plus long où les exigences du temps sont celles de la maternité, de la ménopause et de la mort. Les ouvrages de diététiques insistent sur ces moments particuliers, perçus comme des moments de vulnérabilité, où les problématiques de santé deviennent centrales :

« L'alimentation de la femme enceinte apparaît de plus en plus comme essentielle quand à l'évolution de l'état de santé du futur enfant et adulte (...). L'embryon, petit être humain en devenir, est extrêmement vulnérable, ses cellules et ses organes étant en formation (...) la règle pour la femme enceinte devrait être de ne pas manger deux fois plus mais de manger pour deux, et au moins deux fois mieux, en limitant au maximum l'exposition aux divers contaminants chimiques et microbiens » (Chevallier 2010, p. 239).

Ainsi la question de l'alimentation, de ses risques et de ses bienfaits, acquiert ici une nouvelle dimension. L'excès - parenthèse au temps quotidien - n'est plus possible. L'alimentation des femmes enceintes est stricte et ne souffre aucun écart. Les produits jugés malsains, tolérés occasionnellement pour les individus « normaux », sont totalement bannis car « la partie se joue aussi pendant l'enfance, et même au moment de la grossesse » (Chevallier 2010, p. 19). Les moments d'exposition au risque deviennent essentiels à la définition de celui-ci et à la perception de sa gravité : « la vulnérabilité (augmentation du risque de cancer) augmente si l'exposition commence lors de la vie fœtale et après la naissance, ainsi qu'au moment de la puberté » (Chevallier 2010, p. 75). Finalement, ce que prescrivent ces ouvrages de diététiques c'est une nouvelle gestion du temps pour une meilleure alimentation et une meilleure santé. Dans cette logique, une place toute particulière est accordée au temps dit exceptionnel - extra quotidien - au temps de

la fête, des sorties et des restaurants. Se met en mots une politique de tolérance et de déculpabilisation à l'égard de l'écart ainsi que des stratégies de minimisation des risques par écarts mesurés. Ainsi, l'alcool devient une figure emblématique des ambiguïtés de la modernité. Par sa puissance économique, ses enjeux patrimoniaux et symboliques, on accorde à l'alcool une place de choix. L. Chevallier indique : « Pour la journée : - vin : 1 à 2 verres par jour, occasionnellement, idem pour la bière et le cidre ; - alcool type apéritif ou digestif, très occasionnellement » (Chevallier 2010, p. 45) alors que quelques lignes au dessus les restrictions concernant les sodas et les jus de fruit sont beaucoup plus draconniennes : « il ne faut pas consommer de boissons avec sucre ajouté : pas de sodas (...) pour les jus industriels, n'en choisir que très occasionnellement... » (Chevallier 2010, p. 45). Le discours concernant l'alcool est nettement plus nuancé et l'imposition quantitative s'exprime de manière moins franche, moins directe, moins directive. L'adjectif pour qualifier une consommation tolérée d'alcool est « occasionnellement », mais rares sont les discours uniquement restrictifs. Par ailleurs, deux autres facteurs environnementaux sont mis en exergue : la pollution et la technologie. Leur impact sur la santé est évoqué plus discrètement, de manière ponctuelle, au détour d'une phrase. Les questions ayant trait aux pollutions atmosphériques, et leurs conséquences sur l'alimentation, rejoignent celles sur les notions d'intoxication et d'empoisonnement. Quand à la technique, elle est décriée lorsqu'elle contribue au dérèglement naturel des organismes et de l'environnement. Reprenant l'image d'un corps régulé par des mécanismes internes, sensibles aux influences extérieures, la faim est sensible aux enjeux de la saisonnalité et du climat. Le corps a besoin de davantage de nourriture lorsqu'il fait froid à l'extérieur et moins lorsque qu'il fait chaud. Mais les vies modernes dérèglent le fonctionnement normal du corps, par l'utilisation intensive du chauffage et de la climatisation.

Deux autres perturbateurs des systèmes naturels et biologiques de l'homme sont régulièrement donnés en exemple : le chewing-gum et les sodas. « L'organisme ne sait plus réguler sa faim et s'installe une confusion permanente entre le boire et le manger, cause souvent aggravée par la prise de chewing-gum » (Chevallier 2010, p. 21). Ainsi, chewing-gum et soda, apanages d'une modernité perturbée, modifient selon L. Chevallier, les fonctions internes et mécaniques des organismes. L'un et l'autre, consommés en dehors des repas, entraînent pour l'organisme la confusion entre jeun et manger. En activant en continu la salive une envie de sucrée, ces produits brouillent les frontières naturelles de la satiété. La difficulté de la modernité est de structurer le temps et de ne pas laisser les individus vivre dans un continuum, identique et perpétuel. Il faut, d'après nos auteurs retrouver un séquençage et une maîtrise des différentes temporalités : il y a un moment pour manger,

un moment pour dormir, un moment pour jeuner. L'hyperactivité et la continuité créent des ambiguïtés qui mettent à mal la santé des individus. Ce discours rejoint la critique qui est faite de la complexité de la modernité au profit d'un retour bénéfique à la simplicité des modes de vies et des pratiques alimentaires.

7. Des mangeurs « conditionnés » : critique de l'abondance

Par ailleurs, pour expliquer le problème du surpoids, L. Chevallier parle de dérèglement mécanique, cérébral et hormonal autour de la faim concomitant au phénomène d'abondance alimentaire propre à nos sociétés occidentales modernes : « la jauge interne - la faim - se dérègle dans nos sociétés d'abondance alimentaires » (Chevallier 2010, p. 30). La preuve est faite que nos sociétés modernes sont pourries et génératrices de maladies et de mauvaise santé par la mise en évidence perverse de l'émergence de fléaux identiques dans les sociétés traditionnelles dont les modèles s'appuient de plus en plus sur les nôtres. Pour amplifier davantage les fléaux de nos modernités envahissantes, L. Chevallier écrit : « dans les sociétés traditionnelles, rien de tel ; mais dans les pays émergents, l'importation de ce mode d'alimentation induit aussi le développement du surpoids qui peut être associé à différentes formes de malnutrition » (Chevallier 2010, p. 19). L'abondance de produits industriels et leur mise à disposition permanente rend la situation difficile à gérer pour des hommes dont les gènes initiaux ont peu ou pas changés. Cette situation crée des dysfonctionnements au niveau des organismes. Une partie du cerveau est « responsables de ce tropisme vers les aliments gras, sucrés, et salés qui s'explique par le fait que, ces éléments indispensables pour l'organisme n'étant pas présents au temps des premiers hommes, le meilleur moyen de les pousser à les rechercher était de leur procurer du plaisir » (Chevallier 2010, p. 27).

L'utilisation par L. Chevallier du terme de « tropisme » entendu comme une réaction causée par des agents physiques ou chimiques, soit une force irrésistible et inconsciente qui pousse l'individu à agir d'une façon déterminée, confirme une vision biologiquement déterminée de l'être humain et de ses comportements. Face aux réfrigérateurs, l'individu doit faire des choix. Mais selon L. Chevallier le contrôle de la faim n'est pas affaire de volonté et seul un reconditionnement permettrait à l'individu d'effectuer de meilleurs choix, des choix d'aliments plus sains, de qualités et de quantité plus raisonnables : « L'alimentation fractionnée favorise le déconditionnement de ce type de comportement car tout le problème est là : le conditionnement induit au profit d'une alimentation excessive est associée à des influences externes (publicités) » (Chevallier 2010, p. 20). Pour appuyer ses hypothèses, L. Chevallier fait de la faim le symptôme d'un trouble fonctionnel et crée à cet égard une typologie de la faim (faim physiologique, faim psychologique, faim compulsive et faim

déstructurée). D'après lui, nous sommes avant tout des « mangeurs sous influences », soumis à des stimulations constantes. Le cerveau, et plus précisément la capacité des publicistes et des industriels à manipuler notre cerveau, est à mettre en cause dans notre besoin de manger des aliments malsains : « on joue souvent sur votre inconscient – parfois de façon subliminale – grâce à une parfaite connaissance des mécanismes du cerveau pour modifier vos comportements » (Chevallier 2010, p. 23) L'hypothalamus en tant qu'outil de régulation naturel des prises alimentaire est constamment malmenée par la vie occidentale contemporaine :

« Les données externes sont les signaux influençant les prises alimentaires (...) la vue d'un mets appétissant, certaines publicités alléchantes, stimulent les prises alimentaires (...) L'hypothalamus intègre aussi le processus de mémorisation, c'est à dire le souvenir du plaisir procuré par la consommation d'un produit (...) il permet également l'adaptation des besoins en fonction du climat » (Chevallier 2010, p. 25).

Pour ne pas tomber dans des pathologies extrêmes et des comportements addictifs vis-à-vis de l'alimentation industrielle, le lecteur doit suivre à la lettre les programmes de déconditionnement proposés par les auteurs. La « junk food » porte bien son nom, perçue comme une toxicomanie, une dépendance des individus à l'égard d'une alimentation malsaine ayant toutes les caractéristiques précédemment décrites de la modernité : rapidité, facilité et liquidité.

8. Discours diététiques : la création d'une nouvelle normativité

Après avoir décryptés les représentations et les fonctionnements des discours diététiques autour de l'alimentation santé, nous nous intéressons à l'aspect prescriptif de ces derniers. En effet, il ne s'agit pas uniquement pour les auteurs d'accumuler des observations et des conseils en matière d'alimentation mais bien d'amener et d'accompagner le lecteur vers une nouvelle alimentation : « Vous devez avoir conscience que vos comportements sont modifiés, voire plus ou moins conditionnés, subtilement, et ce par des influences extérieures » (Chevallier 2010, p. 30). Au delà d'une incontournable prise de conscience, les ouvrages proposent un ensemble de stratégies permettant de transformer cette prise de conscience en volonté d'agir puis en actions : « Voilà un schéma directeur (...) l'objectif étant de parvenir à se déconditionner des envies et des pulsions alimentaires (...) Marche à suivre et explications... » (Chevallier 2010, p. 40). Pour précipiter la mise en action, les auteurs utilisent un vocabulaire guerrier : il s'agit d'engager un combat, une lutte contre les aliments malsains. Pour cela, il faut opter pour des stratégies et des fonctionnements aux accents martiaux, voire brutaux. Le champ lexical de l'action, du management et de la gestion côtoie un vocabulaire polémique et l'ensemble s'agite sous les yeux stupéfaits du lecteur qui jusque là s'était vu ménagé par les auteurs.

Les deux ouvrages sont construits de manière identique. Une première partie descriptive, où l'auteur avance ses propos, développe ses arguments, étale ses connaissances, afin de créer un climat d'inquiétudes, de remise en question sans bousculer plus avant son lecteur. Le fait de déresponsabiliser constamment le mangeur au profit d'une identification d'ennemis supérieurs, manipulateurs et omniprésents, conforte le lecteur dans sa position de victime. Puis dans une seconde partie, plus volumineuse, il s'agit de mettre en place un plan de bataille et d'accompagner son lecteur au combat. Pas d'échappatoires possible, l'application se veut immédiate et sans douleurs : « Individuellement, il est possible d'agir par un meilleur choix des produits alimentaires et de son environnement familial (...) il vous sera facile de les mettre immédiatement en application, sans effort » (Chevallier 2010, p. 71).

Se met en place tout un faisceau d'exigences qui amènent le mangeur à transformer son alimentation au quotidien. Le propos se rigidifie autour d'une mise à l'agenda des pratiques d'achats et de consommation accompagné d'introspection nécessaires et régulières de l'individu sur soi et sur ses pratiques : « La première des attitudes contribuant à améliorer votre approche alimentaire consiste à auto analyser votre type de faim » (Chevallier 2010, p. 14). Le discours se teinte petit à petit d'accents moraux et culpabilisants pour l'individu qui se trouve soudainement projeté en position d'acteur de sa consommation, responsables de ses choix. Jean Valnet rappelle que c'est avant tout « aux consommateurs de rester vigilants » (Valnet 2010, p. 57).

Derrière l'apparente libération prônée par les auteurs, et parallèlement à une prise de conscience et au changement d'alimentation, fait jour une nouvelle normativité, de nouvelles règles, de nouveaux dogmes qui reconstruisent le monde du mangeur sur de nouveaux principes et de nouvelles impositions. Certains les trouveront plus rigides, plus complexes et plus fatigants que les précédents, certains abandonneront et retourneront s'engluer dans les pratiques malsaines et les facilités de la modernité, et certains sortiront plus forts de cette bataille, et auront avancé sur le chemin de l'accession au bonheur et à la santé parfaite. Voici ce que promettent ces ouvrages construits comme des guides, des aides spirituelles, des objecteurs de conscience pour des individus en quête de perfection et de sens : « Le docteur Jean Chevallier présente ici ses ordonnances visant à traiter excès de poids, allergies, hypertensions, etc. Il prodigue ses conseils sur notre mode de consommation, sur les aliments à privilégier (...). Ce livre nous aide à devenir des consommateurs avertis » annonce le texte sur la quatrième page de couverture. « Une bible à consulter chaque jour pour se nourrir intelligemment » annonce fièrement Jean Valnet à propos de ses ouvrages maintes fois réédités.

Parmi les stratégies proposées pour réussir la transformation alimentaire, nous retiendrons la mise à l'agenda

de l'ensemble des pratiques alimentaires et plus généralement des pratiques de soin et de toutes les pratiques ayant trait au corps (hormis les questions liées à la sexualité qui sont étonnamment absentes des différents ouvrages) ; mais aussi la catégorisation systématique des aliments dans une répartition bipartite sain-malsain par l'élaboration de liste d'aliments à bannir ou à privilégier accompagnée des risques et des bénéfices de leur consommation respective. L'omniprésence d'un champ lexical de la gestion et du management de soi où toutes les pratiques sont réinterprétées et décrites à travers un vocabulaire organisationnel qui impose un nouveau rapport au temps, extrêmement normatif, mais aussi l'injonction pour l'individu à agir et une définition du soi et de l'individu interdépendante de nos actions. L'injonction à être soi passe par une imposition à agir, en conscience, au quotidien, pour soi et pour les autres, afin de devenir meilleur.

« Chaque individu se trouvera bien d'assurer lui-même sa propre protection et celle de sa famille achetant ses légumes et ses fruits au petit paysan, au petit retraité, et à la toute petite vieille » (Valnet 2010, p. 44) écrit Jean Valnet. La protection de sa famille devient primordiale et doit être assurée par l'individu lui-même. C'est à l'individu de pallier les carences et les lacunes des institutions politiques modernes qui dénie le risque et semblent incapables d'agir face aux lobbys industriels et financier qui gouvernent le monde moderne. L'engagement militant devient alors un moyen d'agir en citoyen face à la production d'une vie de plus en plus malsaine. Cette dialectique de l'action est complétée par une objectivation continue de soi, à travers des carnets de bords, qui rappellent les pratiques modernes de confession et d'aveu tel que les analyse Michel Foucault (1984). Les ouvrages que nous avons étudiés renforcent les tyrannies modernes de l'authenticité (Taylor 1991). Alors que semble s'esquisser dans un premier temps une critique forte de la modernité et de son fonctionnement, dans un second temps ce sont les outils de cette modernité qui sont utilisés pour tyranniser l'individu. Imposition à agir et à être soi qui conduit à une fatigue de la responsabilité qu'Ehrenberg analysait déjà au début du XXe siècle (Ehrenberg 1999).

9. Conclusion

En conclusion, nous souhaitons souligner les potentialités créatrices que crée le délicat passage entre prescription et pratique. Le mangeur n'est jamais le simple exécutant d'un conseil diététique. Les façons dont ils bricolent et s'ajustent, pour se placer entre l'idéal et la réalité, donnent un sens et une cohérence nouvelle à la prescription. La multiplication des sources de connaissances à sa disposition le place déjà dans une position d'acteur, actif et décisif, quant au choix qu'il va faire. Il trie l'information, il la classe et la hiérarchise selon des priorités et des cohérences qui lui sont propres. Ses choix alimentaires sont influencés par ses lectures mais

les livres de diététiques ne sont pas sa source unique d'information. D'autres sources, plus légitimes encore, viennent contrebalancer le conseil parfois trop impersonnel, trop froid ou trop rigide des manuels de diététique. Ainsi, une place capitale est accordée aux rapports interindividuels et aux échanges mutuels d'informations. Dans le cadre de la santé, la transmission intergénérationnelle des savoirs devient essentielle, et les remèdes de grand-mère ont la côte. Dès lors, le discours diététique est constamment transformé et réinterprété par les mangeurs, concourant à un processus de réflexivité riche et incessant.

Effets pervers, catastrophisme éclairé, nombreux sont les sociologues de la modernité qui ont décrits les enjeux du progrès. La prise de conscience des risques et la dénonciation des agissements de ceux qui les produisent est l'argument central des deux ouvrages étudiés. Sur le modèle d'une circularité continue des savoirs, les auteurs promeuvent des techniques de préservation de la santé, occultant celles que la société moderne a construite, et commercialisé comme étant l'apanage du progrès sanitaire. La santé devient le cœur des préoccupations sociales des individus : perdre la santé place l'individu en position de faiblesse, de fragilité et de vulnérabilité, la garder permet au contraire d'accéder au bonheur et à la sérénité. Finalement, ce que propose ces ouvrages, c'est un changement de vie général. Les aliments viennent s'harmoniser et s'équilibrer dans une sorte de symbiose circulaire où d'autres pratiques trouvent également leur place : hygiène, rapport au corps, pratiques de soin. Une nouvelle éthique de vie à forger et à découvrir qui progressivement englobe l'ensemble des domaines de la vie pour devenir constitutive du « soi ». A travers une santé toujours plus parfaite, toujours renouvelée, c'est un chemin vers le bonheur qui est dessiné. La transformation et l'affirmation d'un soi plus vertueux, plus respectueux et plus proche de la nature et de ses racines fait miroiter une vie meilleure. Le lien avec le passé n'est pas perçu comme un retour en arrière mais comme la liaison nouvelle du passé, du présent et du futur, éclairant l'avenir d'un jour nouveau. La comparaison des deux ouvrages témoigne de l'évolution de la société française en matière de santé publique et de l'importance de plus en plus grande accordée à l'alimentation des citoyens. Les mots choisis par Jean Valnet pour sensibiliser le lecteur transforment les individus en consommateurs responsables. Au début des années 90, le consomm-acteur évolue dans une société perçue comme maîtrisable. La santé, plus précisément la "bonne santé", est avant tout une affaire de choix et surtout de "bon choix". L'individu est libre de s'informer et de s'instruire sur son alimentation, guidé par des médecins bienveillants, tel que Dr. Jean Valnet. Vingt ans plus tard, cette recherche de savoir s'est transformée en une quête frénétique voire obsessionnelle d'informations. L'ouvrage de L. Chevallier reflète l'instabilité d'une société devenue incontrôlable. Ses propos

sont plus ambivalents que ceux de son confrère, les injonctions paradoxales plus nombreuses, et pourtant la nécessité de présenter le doute scientifique comme un certitude, d'annoncer des découvertes et des vérités restent au cœur du discours. Industrie et chimie continuent d'être identifiés comme les premiers destructeurs des santés et des consciences individuelles. Mais cette fois, l'individu ne peut plus maîtriser l'ensemble des effets de son environnement, ce qui touche directement à l'alimentaire est pourtant pensé comme potentiellement contrôlable. Ainsi s'explique la focalisation de ces dernières décennies sur l'alimentation comme enjeu prioritaire de maintien de la santé. Au-delà d'un discours sur la bonne santé et de méthodes pour y parvenir, les ouvrages de J. Valnet et L. Chevallier reflètent la complexité pour les individus d'évoluer dans des sociétés en mutation permanente, et la nécessité, en contre partie, de créer les certitudes de son existence.



Bibliographie

- Beck, U., 1986, *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*, Suhrkamp Verlag KG ; trad. fr. *La société du risque*, Paris, Flammarion, 2001.
- Callon, M., Lascoumes, P., Barthe, Y., 2001, *Agir dans un monde incertain*, Paris, Seuil.
- Chevallier, L., 2010, *Mes ordonnances alimentaires*, Ed. les liens qui libèrent, Le livre de Poche.
- Corbeau, J-P, Poulain, J-P., 2008, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Paris, Ed. Privat OCHA.
- Douglas, M., 1966, *Purity and danger : an analysis of concepts of pollution and taboo*, London, Boston, Routledge & Kegan Paull ; trad. fr. *De la souillure : essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, Edition La Découverte, 2001.
- Ehrenberg, A., 1999, *La fatigue d'être soi : dépression et société*, Paris, Odile Jacob.
- Fischler, C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- Foucault, M., 1984, *Le souci de soi*, Paris, Gallimard.
- Giddens, A., 1991, *The consequences of modernity*, Cambridge, Polity Press ; trad. fr. *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'harmattan, 1994.
- Hubert, A., 2007, *La santé est dans votre assiette : même pas vrai !*, Érès.
- Lupton, D., 1994, *Medicine as Culture, Illness, Disease and the Body in Western Societies*, London et New York, SAGE Publications.
- Lupton, D., 1999, *Risk*, London et New York, SAGE Publications.
- Poulain, J- P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- Taylor, C., 1991, *The malaise of modernity* ; trad. fr. *Le malaise de la modernité*, Paris, Ed. du Cerf, 1994.
- Valnet, J., 1985 (2010), *Se soigner par les légumes, les fruits et les céréales*, Ed. Libraire Maloine, Le livre de Poche.
- Vigarello, G., 1993, *Histoire des pratiques de santé : le sain et le malsain depuis le Moyen âge*, Paris, Seuil.
- Vigarello, G., 1987, *Le propre et le sale*, Paris, Seuil,

L'imbricazione tra i due aspetti del cibo – la necessità fisiologica e la soddisfazione emotiva ed estetica – risultano seriamente compromessi nel quadro clinico di un disturbo dell'alimentazione. Nel caso dell'anoressia nervosa, il cibo, venendo meno alla sua necessità fisiologica, in un prolungato regime di privazione che svuota il corpo, potenzia la sua valenza estetica, alimentando ossessivamente il pensiero.

Nel presente articolo prendiamo in considerazione, della complessa trama clinica della sindrome anoressica, la sintomatologia del digiuno che produce nel corpo privato e scarnificato dal rigore ascetico della protratta iponutrizione, la magnificazione del rito del nutrimento. Osteggiato e sottoposto a razionamento, trasformato dal protratto distanziamento del soggetto, il pasto viene celebrato nella sua polifonia sensoriale, come momento, vertiginoso, *imperfetto*, di cui resta, alla fine, nel ritorno al *regime*, un ricordo abbacinante (Fabbri 1988). Il controllo granitico sul corpo, esercitato dal soggetto anoressico, priva di senso gli altri ambiti esistenziali, che sono segnati da un'iteratività aspettuale, fatta di colpe e attese modulate dal cibo, che segna un ciclico ritorno di rime tra figure del pieno e del vuoto¹.

Il protocollo della terapia di tipo cognitivo-comportamentale² (Garner, Dalle Grave 1999) dei disturbi del comportamento alimentare (DCA), nella fase del primo intervento che mira al ripristino del peso corporeo ponderale del paziente, corregge le modificazioni cognitive, emotive e fisiche della sindrome da digiuno, e impone una delega del controllo sul gusto al terapeuta che istruisce il paziente con un pasto meccanico.

L'articolo propone un'analisi del programma discorsivo e dell'allestimento figurativo della rialimentazione terapeutica, un'unità di senso complessa, che espropria le sequenze cerimoniali dal pasto, svilendone i sensi coinvolti, annullando le attese tra le portate che sono regolate da una temporalità prestabilita. Collettivizzando le paure, le trepidazioni e gli affanni nella "ribalta" della mensa clinica, il protocollo di cura rifonda, attraverso la meccanicità ingegneristica imposta, la base biologica e medica dell'alimentazione. Lo spirito del cibo che, unendo "unità differenti – sapore e sostanza – produce così un'unità composta" (Barthes 1961, p. 52), deve pertanto riancorarsi alla sua base biologica, per rigenerare, nella guarigione, il senso del gusto.

Incrociando, nella trattazione, i due assi della ricerca semioantropologica sul cibo – quello che riguarda il livello soggettivo, e dunque "gli attori sociali coinvolti nel sistema alimentare e le loro relazioni reciproche e quello che concerne invece il lato dell'oggetto manipolato, l'alimento" (Marrone 2012, p. 14) – articoliamo un percorso in quattro movimenti: il tempo del digiuno, il momento del pasto, la fase della cura e il ritorno a tavola.

1. Il tempo del digiuno

Secondo l'*International Classification of Diseases*, il primo criterio diagnostico dell'Anoressia Nervosa (AN) è il ri-



Dal *pasto nudo* al *pasto bianco*. Sul protocollo di riabilitazione dei disturbi dell'alimentazione

Elsa Soro

fiuto di mantenere il peso corporeo al livello minimo normale stabilito per l'età e la statura³.

In un quadro di malnutrizione di tipo marasmatico⁴, dovuta a un deficit prevalentemente calorico, il calo di peso causa importanti alterazioni metaboliche e biochimiche le cui complicanze riguardano e si riscontrano negli apparati scheletrico, cardiovascolare e gastroenterico. Nella diagnosi, lo stato di malnutrizione è indicato dai bassi valori dell'albumina ematica dovuti a una ridotta sintesi epatica (Athey 2003). La psichiatra statunitense Hilde Bruch (1978) avvertiva già, alla fine degli anni Settanta, come nel trattare l'anoressia, non fossero stati presi a sufficienza in considerazione gli effetti fisici e psichici dell'inedia: "quelle che sentono fame si allenano il più possibile a trovare questa sensazione piacevole e desiderabile" (Bruch 1978, p. 20). Per riconoscere un DCA, *The eating attitudes test*⁵ inserisce nei suoi questionari quattro quesiti-spia: 1. "sento che il cibo domina la mia vita"; 2. "impiego più tempo degli altri per mangiare"; 3. "ho l'abitudine di sminuzzare il cibo"; 4. "mi è capitato di mangiare con enorme voracità sentendomi incapace di smettere".

La dimostrazione più efficace delle alterazioni che la dieta restrittiva e la conseguente perdita di peso esercita sul comportamento proviene inoltre da uno studio sperimentale condotto nel 1950 dall'Università del Minnesota. Effettuato dal 19 novembre 1944 al 20 dicembre 1945 (Keys et al. 1950), l'esperimento fu ideato per valutare gli effetti fisiologici e psicologici di una severa e prolungata restrizione dietetica calorica e l'efficacia della riabilitazione nutrizionale. Lo scopo principale dello studio fu capire come assistere le vittime della carestia in Europa e in Asia durante e dopo la Seconda Guerra Mondiale usando i dati derivati da una simulazione laboratoriale della carestia. L'esperimento comportava una valutazione accurata di trentasei giovani uomini, sani e psicologicamente normali cui era stato

ristretto l'apporto calorico per circa sei mesi. Più di cento uomini si offrirono volontari per lo studio, come alternativa al servizio militare, ma ne furono selezionati solo trentasei, quattro dei quali abbandonarono l'esperimento perché ritenuto non sopportabile. Gli uomini, sottoposti per sei mesi a una restrizione che corrispondeva approssimativamente alla metà del loro introito di cibo iniziale, accusarono una perdita approssimativa del 25% del loro peso iniziale. Nei mesi dell'esperimento, con l'avanzare dello stato di denutrizione dei volontari, uno dei cambiamenti più evidenti verificatosi, fu un drammatico aumento della preoccupazione nei confronti del cibo, che divenne non solo un pensiero incessante, ma anche uno dei principali argomenti di conversazione e di lettura.

Oltre a collezionare libri di cucina e ricette, alcuni uomini iniziarono perfino a collezionare caffettiere, piatti da forno e altri utensili da cucina. Gli uomini passavano la maggior parte del giorno pianificando come avrebbero mangiato la loro razione giornaliera e, verso la fine del periodo di restrizione calorica, i volontari impiegavano due ore a mangiare un pasto che in precedenza richiedeva loro pochi minuti, mentre altri ancora venivano spesso sorpresi a ingoiare il cibo voracemente. Si registrò un significativo aumento del consumo di caffè e tè e più genericamente di grandi quantità liquidi (acqua e zuppe), preferibilmente consumati bollenti; gli alimenti, poi, venivano allestiti nel piatto in modo inedito e inusuale rispetto alle normali abitudini dell'epoca, incrementando esponenzialmente l'uso di sale e spezie. Anche il consumo di gomme da masticare, assieme al vizio del fumo e dell'onicofagia aumentarono marcatamente⁶.

Allo stesso modo Bruch (1978), nel capitolo dedicato a quello che definisce il "morbo della fame" all'interno del suo saggio su eziopatogenesi, sintomatica e trattamento dell'anoressia, traccia una corrispondenza tra la malattia psichiatrica e i comportamenti di collettivi sottoposti forzatamente a un regime d'iponutrizione, come per esempio i prigionieri politici:

Le persone giocherellano con il cibo e preparano piatti che in condizioni normali sarebbero considerati pasticci balordi e disgustosi, con abbondante uso di spezie e di sale (...). I prigionieri parlavano continuamente di cibo, di ricette e dei loro piatti preferiti e si abbandonavano a fantasticherie su quello che avrebbero mangiato una volta liberati (Bruch 1978, p. 24).

Accanto all'ansia, all'insonnia e alla depressione, il digiunante sperimenta una costante allucinazione, "il pensiero ossessivo e ruminante del cibo" (*ibidem*), che culmina nel consumo frenetico e clandestino di quello che definiamo, in analogia con la "scimmia" che assilla il *Junkie* di William Burroughs (1959) un *pasto nudo*, in un *corpo vuoto*.

La medico-psichiatra Anna Salvo (2008), da parte sua, descrive la straniante esperienza dei pasti affamati delle sue pazienti:

Teresa riduceva in tanti microscopici pezzi un cracker, e solo così riusciva a mangiarlo. Allo stesso modo affrontava una foglia d'insalata. Contava i piselli prima di metterli nel piatto. Anche l'acqua o il tè, rigorosamente senza zucchero, venivano bevuti a piccoli sorsi. Mi sorprendevo ad associare il suo comportamento a quello di un domatore che, giorno dopo giorno, s'impegna per conquistare la capacità di soggiogare le belve con cui lavora. La fiera, contro la quale quest'adolescente lottava, era la fame (*ivi*, p. 41).

Il cibo sottratto dal corpo nutre il pensiero, al centro di minuziose strategie di sottrazione:

Quello che avviene è una sorta di monologo tra chi mangia e cosa si sta mangiando: ogni boccone dev'essere guardato pensato prima di essere ingerito per poi essere masticato con una lentezza estenuante [...]. Eppure, in questi rituali che regolano le giornate di un'anoressica, esiste una specie di libido, non urlata ma certamente confessata a se stesse: un Desiderio di arrivare illibate per cercare disperatamente in tutti i non sapori e i non colori, un colore e un sapore a cui finalmente concedersi" (*ivi*, p. 42)

La mortificazione del corpo traduce quindi il cibo bianco e insapore in una sostanza tossica:

Era ossessionata per gli ossessivi pensieri di cibo che mi venivano in tutte le forme, i tipi e le dimensioni [...]. A volte odo delle voci e sento cose nella mia testa, altre volte mi vengono immagini mentali spaventose (*ivi*, p. 40).

Si crea, nella sintomatologia anoressica, una forma autonoma di organizzazione dell'esperienza di tipo militare, che mette in atto programmi d'azione volti a replicare quotidianamente l'alternanza di pieni e vuoti. La fame riguarda tutti i livelli possibili della generazione del senso, coinvolge e trasforma valori e modalità d'azione, passioni e percezioni, alla pari della droga, che – secondo la descrizione di Gianfranco Marrone (2005):

[...] altera spazializzazioni, temporalizzazioni, attorializzazioni, ritmi, agogie, tensioni, intensità; dà luogo a specifiche forme di figurativizzazione e di visualizzazione, di sonorità e di gusti, di consistenze e di visceralità; convoca apparati giuridici e sanitari, distribuisce vizi e virtù, abbatte logiche ("se... allora") e ne propone di nuove ("lo so... ma comunque"); tocca da molto vicino l'assiologia profonda della vita e della morte (p. 125).

Analizziamo quindi, in questo scenario clinico compromesso, la trasformazione del pasto in una cerimonia *estesica*, deputata a ripristinare la comunione originale fra il soggetto anoressico e il sensibile-sapore. Questo momento "fusionale", nello stato contingente di privazione, si traduce, a sua volta, in un *hangover*⁷, uno stato "postumo", etimologicamente di colpevole sospensione, prima del ripristino subitaneo e moralizzatore dell'ordine infranto, vero e proprio ritorno a regime.

2. Il momento del pasto

Paolo Fabbri (1991) analizza la sequenza della colazione futurista, istruita dal *Pranzo parolibero primaverile*, che appartiene alla raccolta di Marinetti e Fillia del 1932, mettendo in evidenza lo stretto vincolo retorico tra cibo ed emozione in tutte le fasi del pasto. Se la prima parte del pasto è infatti destinata a placare l'ansia letteraria ed erotica dei tre giovani, facendo sì che “il loro palato spicchi il volo cercando nel piatto *sinottico sin-gustativo* un'indispensabile nuova armonia”⁸ (Fabbri 1991), la seconda parte, servita dalla “contadinotta ventenne e grassa” è destinata a superare il tedio e la monotonia provocato presumibilmente “dall'aglio alla rosa”.

S'ingegnino loro finalmente a mangiare, leccare, bere, smacchiarsi, rissando sulla tavola con aggettivi illuminanti, verbi chiusi fra due punti, rumorismi astratti, urlì animaleschi che sedurranno tutte le bestie della primavera, ruminanti, ruscanti, borbottanti, fischianti, raglianti e cinguettanti in giro (Marinetti, Fillia 1932).

La ricostruzione locale di un rapporto semiotico tra cibo ed emozione avvolge l'intera condotta anoressica che, paradossalmente, in maniera non troppo dissimile dal festino culinario-grammaticale futurista, attribuisce una valenza estetica a quel pasto rado e scarnificato che il malato si concede, traducendo i suoi formanti in elementi figurativi di una *Passione*: “Teresa contava i piselli prima di metterli nel piatto per verificarne il numero. Allo stesso modo, Giulia, contava le pennette” (Salvo 2008, p. 45). Ogni elemento poi, prima di produrre un “gonfiore insopportabile” (*ivi*, p. 48), dev'essere assaporato al massimo. Il corpo-macchina, affamato, produce processi percettivi, passionali ed estetici complessi. Nelle testimonianze raccolte dalla Bruch, la nutrizione, per il corpo affamato, rappresenta la rottura della continuità del digiuno, il momento intempestivo e imperfettivo dell'infrazione, nella continuità dell'inedia:

Non pensavo ad altro che a mangiare. Questo impegno si era impadronito di tutta la mia vita, sconquassandola del tutto. Affamarsi ha lo stesso effetto di una droga e ti senti fuori dal tuo corpo. Sei veramente fuori di te e allora puoi tollerare il dolore senza reagire, non sentivo alcuna sofferenza a quell'epoca (Bruch 1978, p. 32).

Nella fenomenologia del digiuno, il momento del pasto rappresenta uno sgretolamento del quadro competenzaale del soggetto anoressico che assiste a un'*epoché* del proprio programma narrativo principale, che si identifica con il controllo dell'appetito. Ci sembra di poter descrivere questo momento fusionale col piatto, questo sovrappiù di senso intempestivo, nei termini di una *presa estetica*, così come la ripensa Fabbri (1988) nell'introduzione alle analisi sulla *quête* del bello che Greimas (1987) conduce in *Dell'Imperfezione*

In quest'istante assoluto – tutt'uno o nonnulla (di non so che o di altroché) il Soggetto e l'Oggetto si ridispongono in un nuovo spazio transizionale di sapere e di sapore; è un sentire altro, insostenibile, e irripetibile di cui resta soltanto la reversibile nostalgia o il respiro della speranza, il lutto o entusiasmo, ventaglio di cartoline illustrate, repertorio di meraviglia (*ivi*).

Il sapore è per il digiunante un'insostenibilità, un “mancamento”, nella duplice accezione, interocettiva di venir meno a sé ed esterocettiva di contravvenzione alla norma, in cui il soggetto viene meno alla propria intenzionalità: nella logica del controllo il soggetto manca a se stesso, venendo meno alle proprie intenzioni. Passato il guizzo, c'è il coagularsi del ricordo; Francesco Marsciani, nell'analizzare l'estesia greimasiana (1990), argomenta che nel momento del ricordo della presa estetica siamo già tornati “a regime” e per questo si registra una difficoltà nel leggere quel *balugginare*. Nell'alternanza tra vuoti e vuoti, in cui “il tempo appariva tremendamente accelerato eppure le giornate erano interminabili” (Bruch 1978, p. 30), il momento pregnante del pasto si dilata e si espande nella *risacca* colpevole della sua fissazione memoriale.

Queste considerazioni, tradotte nella dimensione fenomenologica del disturbo, mettono in luce l'incommensurabilità tra la logica del discorso imperante del controllo anoressico e l'*inopinatum* del pasto imprevisto. In questa direzione ci sembra molto appropriata la considerazione che fa ancora Marsciani rispetto all'autoascrizione dell'esperienza estetica da parte del soggetto:

Il soggetto finisce per registrare l'esperienza estetica in via negativa, come un beato cedimento dei suoi abiti, quasi che di fronte a un vestito sporco ci si concentrasse più sul nitrone perduto che non sulla macchia occorsa⁹.

Il ricordo del pasto è rivisitato con l'intensità di una memoria potenziata dalla fame: come dimostra un recente studio dell'Istituto Metropolitano di Scienza Medica di Tokio¹⁰, da prove realizzate sulle mosche, la fame risveglia un ormone deputato alla riduzione dello zucchero nell'organismo e attiva una proteina capace di migliorare la memoria. I risultati, secondo l'*equipe*, possono essere allargati agli esseri umani che possiedono la stessa proteina nel cervello: il corpo che ha fame registra con lucidità l'ultimo pasto, e allo stesso tempo prova quella “difficoltà dell'autoascrizione dell'esperienza” di cui parla Pierluigi Basso (2007) a proposito della vertigine, nel campo della semiotica della percezione.

Se tutte le tensioni sono investite dal malato sul momento pregnante del cibo, gli altri domini della sua esistenza si svuotano di senso. Come dimostra infatti l'esperimento condotto negli anni Cinquanta dall'Università del Minnesota (cfr. *supra*) nel periodo dell'iponutrizione, si verificò nei volontari, accanto all'ansia e alla depressione, il sorgere dell'apatia che si manifestava innanzitutto come una forma di disaffezione rispetto

alla cura del proprio aspetto, di un disinteresse generale per il prossimo, incluso per le donne e la sessualità. Riduzione della forza fisica, impoverimento del controllo motorio, edema, perdita dei capelli, diminuzione della tolleranza al freddo, disturbi della vista dell'udito, parestesie (sensazioni anormali di formicolio o pizzicore): l'accumulo di sintomi neutralizza il codice affettivo del corpo a digiuno che allenta la sua prensione sugli altri ambiti dell'esistenza.

L'apatia si traduce medicalmente in *alesitimia* ("mancanza di parole per l'emozione"¹¹), un costrutto multidimensionale, uno stile cognitivo che riflette un'assenza di pensieri interni e fantasie, così come un minore livello di espressività emozionale (Taylor, Bagby, Parker 1997). L'*équipe* di medici diretta da Treasure e Steel (2001) ha indagato come i pazienti affetti da anoressia nervosa riconoscano e regolino i propri contenuti emotivi, sottoponendo i soggetti reclutati a un'indagine basata nel *Reading the Mind Eyes Test* (Baron-Cohen, Wheelwright, Hill, Raste, Plumb 2001). I risultati hanno evidenziato come i malati registrino un deficit di competenza emotiva in diverse aree, con una conseguente maggiore difficoltà nella regolazione dei contenuti affettivi. Gli autori sottolineano l'influenza che fattori fisiologici come la fame e l'eccessiva perdita di peso, nonché le alterazioni ormonali e plurimetaboliche, potrebbero giocare nella presentazione di questi quadri clinici.

3. Le fasi della cura

Il primo intervento che si fornisce ai pazienti anoressici, in grave stato di denutrizione, serve a interrompere il cortocircuito dell'astinenza e il conseguente insostenibile investimento estetico sul cibo.

Il recupero del peso ponderale, attraverso un adeguato ripristino della nutrizione, deve supplire agli effetti della restrizione calorica che contribuisce al mantenimento del sintomo (Fairburn, Cooper, Shafran 2003; Dalle Grave et al., 2007). La fame o il precoce senso di pienezza, interagendo con la psicopatologia del disturbo dell'alimentazione sono, infatti, interpretati come una minaccia al volere del soggetto. Ciò fa sì che l'individuo incrementi il controllo dell'alimentazione e i livelli di restrizione dietetica, manipolando continuamente il cibo, allo scopo di identificare ed eliminare gli alimenti a maggiore densità energetica e raggiungere un peso progressivamente sempre più basso.

Il ripristino del peso corporeo, in regime di ricovero, passa attraverso la nutrizione assistita del paziente funzionale a ricreare quella discontinuità tra il *polo soggettale* e il *polo oggettuale*, che si era compromessa nell'assorbimento fusionale, attivato dalla logica alterata del digiuno. Questo passaggio, funzionale a ristabilire un ampliamento del volere del soggetto, passa per una *dissfatta* della sua soggettività, che lo converte in *paziente*, al di fuori di un sentire-sapere.

Se il digiuno prolungato è per il malato un linguaggio (Marrone 2012, p. 16) che, attraverso sostanze e forme

espressive, veicola significati sociali, e forme di parlare (o tacere) al mondo, il primo intervento terapeutico agisce sul riassetto del soggetto che deve riacquistare massa corporale, forma e sostanza per rifondare il proprio codice emozionale, ridistribuendo su tutta una serie di aree il peso attribuito precedentemente al cibo:

In che modo potrei riempire il mio tempo? La domanda è semplice e straziante. La ragazza non intravedeva altro modo o altra possibilità di essere se non quella affidata alla cifra esistenziale in cui era costretta a perpetuare la propria strategia coattiva (Salvo 2008, p. 104).

In letteratura psichiatrica si parla, a questo proposito, di *désaffectation* (McDougall 1982), nel senso tanto di separazione, quanto di perdita degli affetti, esiliati e opacizzati dalla strategia militare messa in atto dal malato che ammette commozione e partecipazione solo al cibo, in una meccanica di mera sopravvivenza. Un approccio cognitivo-comportamentale (cfr. *supra*) ai DCA, sostiene appunto che l'eccessiva valutazione del peso, della forma del corpo e del controllo dell'alimentazione è il problema psicologico centrale dei disturbi dell'alimentazione:

Mentre le persone si valutano generalmente in base alla percezione delle loro prestazioni in una varietà di domini della loro vita (es. relazioni interpersonali, scuola, lavoro, sport, abilità intellettuali e genitoriali, ecc.), quelle affette da disturbi dell'alimentazione si valutano in modo esclusivo o predominante in base al controllo che riescono a esercitare sul peso o sulla forma del corpo o sull'alimentazione¹².

Lo schema di autovalutazione di una persona affetta dal disturbo¹³ mostra chiaramente la marginalizzazione degli altri domini della vita a scapito di un interesse quasi esclusivo per il cibo.

In altri termini, per recuperare un quadro stabilizzante di compromissione con la vita, si tratta di sospendere la concezione del cibo come unico motore dell'esistere. Nell'istruzione terapeutica si inizia con la decostruzione della "coalescenza delle sensazioni" (Greimas 1987) convocata dal momento del pasto nel corpo del digiunante, del quale si delega il controllo a terzi. Il personale terapeutico, detentore di una fare specialistico, agisce secondo la logica analitica dell'ingegnere (Lévi-Strauss 1962, Floch 1995)¹⁴, trasformando il cibo in una medicina per un corpo meccanico *demodalizzato*, che si limita a ingerire e processare fisiologicamente il nutrimento.

L'obiettivo principale del primo intervento di riabilitazione nutrizionale è quindi far coincidere i valori alimentari nutritivi e salutisti con i valori gastronomici gustativi e sociali recuperando il concetto d'utilità di quest'ultimi. Il discorso terapeutico svincola quindi l'intreccio tra il piacere e la necessità, ristabilendo una sorta di simmetria originaria fra il ruolo del medico e quelle del cuoco: entrambi ancorati alle funzioni nutritive e vitali degli alimenti, procedono, nella somministrazione

Rappresentazione grafica dello schema di autovalutazione di una persona con il disturbo dell'alimentazione e di una senza il disturbo dell'alimentazione

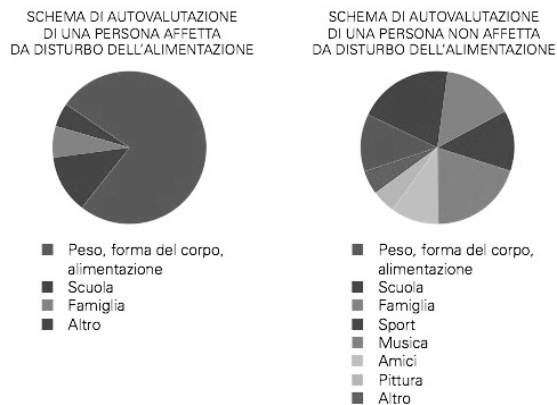


Fig. 1 - Rappresentazione grafica dello schema di autovalutazione di una persona con il disturbo dell'alimentazione e di una senza il disturbo

di sostanze a terzi, per prescrizione (Fischler 1990). L'alimentazione assistita deve, in questa direzione, ristabilire il livello ponderale del peso corporeo fissato sulla soglia minima di un IMC (Indice di massa corporea) superiore a 19 kg/m: in questa fase il paziente delega il controllo su cibo e corpo, che, nel tempo della malattia, aveva esercitato in un dispotico solipsismo, al trattamento terapeutico specialistico. Il corpo è curato dal testo gastronomico, configurato come un'unità di senso complessa, che diventa tutt'uno con la terapia: "ogni scritta è una regola per il pasto, che qui si chiama terapia", spiega la dottoressa Antonietta Ammirati, responsabile dell'accoglienza del Centro di Riferimento Regionale per la cura dei disturbi del comportamento alimentare e del peso di Chiaromonte¹⁵. Allo stesso modo riferisce il dott. Della Grave:

I pazienti sono incoraggiati a considerare il cibo come una medicina e a mangiare meccanicamente senza farsi influenzare da qualsiasi stimolo esterno (es. la presenza di cibo o di altre persone) e interno (es. ansia e pensieri sul peso e la forma del corpo). Questo nuovo modo di alimentarsi va continuato fino a che l'alimentazione non sarà più influenzata dall'ansia e dalla preoccupazione per il peso, la forma del corpo e il controllo dell'alimentazione. Il dietista aiuta i pazienti anche a interrompere alcuni rituali alimentari (es. mangiare lentamente o sminuzzare il cibo in piccoli pezzi), se sono usati per aumentare il controllo dell'alimentazione, e alcuni comportamenti di *check* dell'alimentazione (es. guardare quello che mangiano gli altri)¹⁶.

Il dottor Antonio Sanchirico, nutrizionista del Centro Villa Garda, spiega che una riabilitazione nutrizionale equivale a quella emozionale. "Il cibo inizialmente viene percepito come farmaco, in un secondo momento deve diventare un mezzo, fino a trasformarsi in alleato al termine del percorso"¹⁷.

L'ingresso del paziente in regime di trattamento ospede-

daliero, presso i centri che adottano a livello europeo i presupposti diagnostici dettati dal DSM IV T-R¹⁸, inizia con l'adesione al contratto stipulato con il personale medico, basato su un codice normativo di comportamento che regola l'intera permanenza nel centro.

Del trattamento internistico a cui si sottopone il paziente, abbiamo rivolto la nostra attenzione a un sistema di norme che regolano l'alimentazione assistita. Analizzando il programma discorsivo di un campione di protocolli clinici in uso presso alcuni centri d'eccellenza nella cura dei disturbi alimentari¹⁹, abbiamo provato a rendere conto delle strategie enunciative messe in atto intorno a tre passaggi fondamentali.

In primo luogo il trattamento costruisce una cornice per il pasto dettando una grammatica degli aspetti (perfettivo e imperfettivo, incoativo, durativo, terminativo, iterativo) che ordinano il pasto sull'asse paradigmatico delle scelte alimentari e su quello sintagmatico della successione delle portate.

All'interno della cornice così stabilita, poi, il soggetto, demodalizzato rispetto a qualsiasi volere alimentare, delega la propria competenza sul cibo al personale medico, trasformandosi in pura performance digestiva.

Un terzo gruppo di prescrizioni mostrano infine come il paziente assoggettato diventa un attore collettivo deputato alla stessa sanzione del gruppo a cui è a sua volta sottoposto. In un gioco di sguardi incrociati si fa spettatore delle resistenze, delle trepidazioni e degli sgarri dell'altro, proiettando visivamente fuori di sé il tempo della malattia.

L'articolazione in questi passaggi fa dell'alimentazione assistita un'unità testuale complessa in cui intervengono altre dimensioni sensoriali oltre a quella propriamente gustativa: la presentazione del piatto e tutti gli aspetti visivi relativi non solo alla disposizione delle pietanze ma anche all'ambiente ristorativo, la consistenza degli alimenti, le sonorità ambientali e i rumori prodotti dall'allestimento della tavola, i commenti degli infermieri, le osservazioni e le esclamazioni dei pazienti, gli aromi sprigionati dalle cibarie. Tutte questi formanti forgiavano l'operazione gastronomica della cura, correlati con il paratesto che regola, orari e ritmi dei pasti. Piatti e gesti sono testi culinari che accostano la sensazione del sapore con l'atmosfera del refettorio e vanno a formare delle vere e proprie frasi sintattiche, all'interno del discorso terapeutico.

La prima frase digitalizza le tempistiche del pasto mortificando la dimensione euforica dell'attesa (rigorosamente prestabilita) che è ciò che genera, nelle circostanze abituali del convivio, la dimensione vitale e inattesa del pasto: "Si hanno disposizione 45 minuti per consumare il pasto (un quarto d'ora per ogni pasto). Se si impiega più tempo, tutto il gruppo recupera 10 minuti all'uscita". Il pasto diventa un'orchestrazione di cucchiari, forchette, bicchieri imbracciati all'unisono nello spazio topico allestito per il pasto: "A mensa il paziente deve sedersi nel posto assegnato che non può essere

cambiato”. Da contrappunto fa lo spazio eterotopico della fabbricazione del pasto meccanico, un laboratorio per addetti ai lavori: “Non si può entrare in cucina”. La *fucina* del senso diviene spazio paratopico riservato a chi è dotato di un sapere specialistico e quasi segreto. Il fuori-cornice irrompe poi sotto forma di prodotto finito, la cui alchimia rimane occulta: “I piatti escono già serviti dalla cucina. Si serve un piatto per volta”. In maniera complementare poi la mensa è l’unico spazio adibito alla nutrizione: “È proibito mangiare o bere in qualsiasi altro spazio del Centro”.

All’interno dello spazio-tempo allestito per la nutrizione medicalizzata si sutura così la frattura di quel digiuno che era interrotto inopinatamente dal singhiozzo di un pasto imprevisto durante la malattia, con la prevedibilità scientifica della successione canonica del pasto “inferto”, segnalato dal momento di apertura (“Il pranzo e la cena constano di un primo piatto, di un secondo piatto, accompagnati da un pezzo di pane e da un dolce”), di chiusura (“Dopo ogni pasto bisogna riposare per 15-30 minuti”) e dai passaggi intermedi (“È previsto un bicchiere d’acqua con il primo e un bicchier d’acqua con il secondo”; “il sugo deve accompagnare l’alimento e non può essere lasciato alla fine. Con il pane si raccoglie il sugo che rimane nel piatto”). Nel montaggio sistematico il soggetto attua una delega sulla dimensione euforica del pasto, che viene privato di quell’investimento estetico, centrale nella logica sintomatica del digiuno.

Nella prospettiva del paleoantropologo André Leroi-Gourhan (1965), espressa in *Il gesto e la parola*, l’estetica rappresenta la terza tappa dell’evoluzione umana, acquisita dopo la costituzione dell’utensile e del linguaggio, in quel processo di progressiva esteriorizzazione, in cui si attua una presa di distanza fra l’esperienza vissuta e l’organismo umano, per mezzo dell’istituzione di una facoltà simbolica, che permette all’uomo di collocare la memoria delle esperienze al di fuori di se stesso. L’espropriazione del senso estetico del pasto rifonda invece la sua base biologica, che Leroi-Gourhan (*ivi*, p. 338) individua nella segnalazione preventiva dell’ingestione di sostanze tossiche per l’organismo. L’esigenza funzionale (evitare il pericolo) e nutrizionale (sostentarsi energeticamente) slittano così in primo piano, narcotizzando l’altra funzione, quella estetica.

La delega sul controllo del corpo (il *body check* che, in gergo medico-psichiatrico, si riferisce alle strategie di serrato monitoraggio del corpo messo in atto della sindrome anoressica) si traduce in una delega sul sapore, attuato attraverso uno svilimento collettivo del gusto personale, a cui è sottratta ogni possibilità di espressione. Norme come “la porzione adeguata è quella indicata dall’equipe medica” suppliscono all’alterazione dei segnali di fame profondamente alterati nei casi di grave denutrizione (Bernini et al. 2004), e riproducono inoltre lo stile cognitivo tipico dei pazienti anoressici caratterizzato dall’ordine, dall’esattezza, dalla pianificazione e precisione (Dalle Grave et al. 2007). Nello spazio clinico

però il regime è eterodiretto: “Non sono ammessi commenti sulla dimensioni dei piatti”.

Sebbene seduto a tavola, come al ristorante, il paziente si trova all’interno di un sistema di ruoli invertiti, non è chi è servito che ordina il piatto ma colui che lo serve: “Non si può chiedere un cambio nel menu stabilito” né “non sono permessi privilegi alimentari”.

Una serie di norme, poi, stabiliscono il controllo degli stati della materia nel piatto e della disposizione dei formati compositivi del piatto (mescolato/puro, amorfo/strutturato, discreto/compatto, concentrato/espanso, semplice/composto): “Bisogna ingerire tutti gli alimenti del piatto in forma combinata”, “è vietato fare scambi e mescolamenti”, “bisogna tagliare i cibi in pezzi adeguati, né troppo grandi, né troppo piccoli”. Allo stesso modo con prescrizioni come “non masticare eccessivamente”, “si devono utilizzare le posate ed evitare di mangiare con le mani”, non solo l’accesso visivo alla preparazione dei piatti è negato, anche ma anche l’olfatto e il tatto vengono messi fuori gioco. La complessa sinestesia del pasto si riduce così al grado zero del gusto, l’inghiottire funzionale alla trasformazione dell’alimento in massa corporale.

Privato infine della sua funzione edonica e creativa, il gusto personale si rifrange in una moltiplicazione di punti di vista. Se nel digiuno prolungato, il momento del pasto aveva costituito un segreto incontro tra il soggetto e il boccone, provocando in questo modo “la rottura del convivio e la assenza alla mensa familiare e la trasformazione del mangiare in un atto solitario e privato” (Carestia 2000, p. 81), il protocollo terapeutico getta il soggetto nell’intersoggettività di un pasto collettivo, pubblico e sorvegliato.

È per questo che ci è sembrato importante immaginare e strutturare, all’interno del nostro Centro, per i pasti una *setting* condiviso. È così che proprio durante tali attività si è concepita una situazione di grande condivisione di spazio e di tempo, tanto che i pasti avvengono in una sala comune²⁰.

L’intersoggettività della tavola “in cui il corpo di ciascuno di noi, senza perdere le proprie specifiche istanze, si fa essere sociale” (Marrone 2012, p. 8), diviene, nello spazio panottico della mensa clinica, un sistema incrociato di sorveglianze e crea un gioco di rifrazione degli sguardi degli altri sul proprio piatto: “Non ci si può alzar dal tavolo mentre un compagno sta ancora consumando il pasto”.

La reversibilità dei ruoli tra medico e degente – dettata dal parametro “all’interno del pasto ambulatoriale uno dei pazienti di ogni tavolo è incaricato di marcare il ritmo del pasto” – instaura un attore collettivo demodalizzato, senza volere e senza sapere (sul gusto), pura performance da sanzionare diffusamente.

Anche le funzioni fisiologiche, legate ai residui patologici della malattia, sono “sotto gli occhi di tutti”. Nel campione raccolto si indica infatti che la persona che

si induce il vomito dovrà raccogliarlo e dovrà ripetere tutto il pasto. L'immagine del sé malato proiettata su uno schermo condiviso, stende un velo tra i due tempi, la malattia e la cura. Il *mostraggio* della meccanica fisiologica del paziente si estende oltre il pasto e regola tutto lo spazio della cura: "È l'infermiere che si deve incaricare di tirare l'acqua, dopo l'utilizzo del servizio igienico". Ma il trattamento supera l'opposizione tra exteriorità corporea e pensiero interiore; entrambi gli ambiti infatti sono sottoposti a un sincretismo espositivo finalizzato a dissuadere il rimuginare patologico, nel coagularsi colpevole del ricordo del cibo: si raccomanda infatti ai pazienti di non parlare durante i pasti di temi relazionati con gli alimenti.

Una raccomandazione simile – "si suggerisce di non mangiare da soli o in compagnia della televisione o altri fattori che possano facilitare l'isolamento" – riguarda invece la fase della cura successiva all'alimentazione assistita e traghetta il paziente verso una parziale riacquisizione della podestà sul gusto, fuori dalla cornice della mensa clinica.

4. Il ritorno a tavola

Quando avviene il recupero del peso ponderale il paziente viene gradualmente incoraggiato ad abbandonare l'alimentazione meccanica, sostituendo ad essa un diario della pianificazione alimentare che viene compilato subito dopo aver mangiato. In questa fase il paziente viene aiutato ad affrontare gli evitamenti e i *check* dell'alimentazione, le regole dietetiche e le reazioni patologiche alla trasgressione delle regole dietetiche. Nell'analisi della fase più critica della riabilitazione ha voluto mostrare come il discorso terapeutico agisca sul piano dell'espressione, organizzando i dispositivi di organizzazione degli alimenti e delle loro proprietà, la strutturazione del pasto e la segmentazione della giornata, per rifondare la giusta corrispondenza con l'emozione, sul piano del contenuto. Le configurazioni organizzative trovano corrispondenza con la rifondazione di uno schema di autovalutazione più articolato e non dipendente in modo predominante dal cibo e dal peso. Inibendo i sensi, smontando il sincretismo sensoriale del gusto, mortificando la ritualità in una "puntualità prevedibile", annullando l'aspettativa dell'attesa tra una portata e l'altra, la mensa terapeutica è un luogo di delega a cui siede un soggetto che deve rimodulare unicamente sulla salute la propria esperienza del sensibile del gusto e il proprio scenario valoriale, ridotto e compromesso durante il digiuno e la malattia. Le delega sul sapore chiama in causa una logica terapeutica di ordine ingegneristico che segue un sistema di regole funzionali alle soluzioni previste (aumento del peso) e che si avvale di strumenti precisi (gli alimenti), basata su una razionalità di tipo scientifico che deve mirare a soppiantare la "logica del *bricoleur*", basata sulla creatività e sul pensiero sensibile che il malato, nella disfunzionalità sintomatica, aveva applicato, associando in maniere alterata cibo ed emozione.

Solo dopo una sanzione positiva sul peso, il soggetto in cura riacquisisce gradualmente il dominio sul proprio corpo e sul proprio senso del gusto e si riappropria di una forma di organizzazione dell'esperienza volta. Nella fase successiva della terapia, il paziente è reinvestito di una competenza, ed è invitato a replicare in forma autonoma i programmi d'azione e i processi di autoconservazione appresi nella fase dell'alimentazione assistita, preparandosi così al ritorno a tavola.

Questo percorso, dagli esiti non sempre lineari, articolando il passaggio dal *pasto nudo* del malato, al *pasto neutro* istruito dal terapeuta, ha tentato di far emergere, in negativo, le numerose implicazioni dell'esperienza gustativa, intesa nella sua doppia accezione, di apprensione sensoriale e di apprezzamento del sapore. L'appetito vien mangiando.

Note

1 La letteratura sul tema dell'anoressia è ampia e variegata. In particolare per il concetto di dilatazione del tempo, provocato dal disturbo alimentare, cfr. Salvo (2008).

2 Nei DCA (Disturbi del comportamento alimentare) e dunque anche nel trattamento dell'anoressia nervosa viene recentemente perlopiù utilizzata la cosiddetta Terapia Cognitivo-Comportamentale-Multi-Step (CBT-MS), derivata dalla Terapia Cognitivo-Comportamentale transdiagnostica (CBT-E) messa a punto da Fairburn, Cooper e Shafran nel 2003. Questa teoria si basa sull'assunto che l'eccessiva valutazione del controllo sull'alimentazione, sul peso e sulla forma del corpo sia centrale nel mantenimento del disturbo (cfr. Fairburn, Cooper, Shafran 2003).

3 Si fa riferimento all'Indice di Massa Corporea (Body Mass Index, BMI), che è dato dal rapporto tra il peso in chilogrammi e l'altezza, espressa in centimetri ed elevata al quadrato: $BMI = \text{peso}/\text{altezza}^2$. Viene considerato normale un BMI compreso tra 19.5 e 24.5 per i maschi, e tra 18.5 e 23.5 per le donne.

4 Facciamo riferimento al tipo di malnutrizione proteico-energetica (MPE) "similmarasmatica" che si riscontra nelle pazienti anoressiche e che si caratterizza per la grave alterazione della composizione corporea (Torun, Chew 1994).

5 Cfr: "Psychometric features and clinical correlates", in *Psychological Medicine*, n.12, 871-878.

6 Sul metabolismo del digiuno, cfr. Millán, De la Torre, Pérez García (2004).

7 Sull'etimologia di *hangover*, cfr. Bas (2003, pp. 35-40) in Marrone (2005).

8 Articolo consultato online il 14/03/2013.

9 Articolo consultato online il 12/03/2013.

10 Fonte: www.abc.es/ciencia. Consultato il 25/01/2013.

11 Il termine venne coniato da P. E. Sifneos (1972) nello scritto *Psicoterapia breve e crisi emotiva* per descrivere uno stile affettivo e cognitivo caratterizzato da una difficoltà marcata a esprimere verbalmente le emozioni ed una accentuata diminuzione, o assenza, della fantasia.

12 Fonte: *Trattamento residenziale dei disturbi dell'alimentazione. Opuscolo informativo per i pazienti* in: www.villagarda.it consultato il 20/02/2013.

- 13 Fonte: *Trattamento residenziale dei disturbi dell'alimentazione. Opuscolo informativo per i pazienti* in: www.villagarda.it
- 14 Floch (1995) utilizza l'opposizione ideata da Levi-Strauss tra ingegnere e *bricoleur* (1962) per tipologizzare gli utilizzatori-modello di due tipi differenti di coltello.
- 15 Fonte: Centro di riferimento regionale per la cura dei disturbi del comportamento alimentare e del peso. "Giovanni Gioia" C/da S. Lucia. Chiaromonte (Pz), in: www.anoressia-bulimiachiaromonte.it
- 16 Fonte: *Trattamento residenziale dei disturbi dell'alimentazione. Opuscolo informativo per i pazienti* in www.villagarda.it
- 17 Ibidem: www.villagarda.it
- 18 Il termine DSM è l'acronimo di Diagnostic and Statistical Manual of mental disorders («Manuale Diagnostico e Statistico dei Disturbi Mentali») ed è uno degli strumenti diagnostici per disturbi mentali più utilizzati da medici, psichiatri e psicologi. La prima versione risale al 1952 (DSM-I) e fu redatta dall'American Psychiatric Association (APA).
- 19 Sono stati presi in considerazione i protocolli terapeutici di tre centri per la cura dei DCA. L'omogeneità riscontrata nei protocolli ci ha autorizzato a un uso congiunto delle fonti.
- 20 Fonte: SANIT. VII Forum internazionale della Salute. *Difficile equilibri. Disturbi alimentari e obesità* (2010), in: www.italianhospitalgroup.it

Bibliografia

- Athey, J., 2003, "Medical complications of anorexia nervosa", in *Prim Care Update Ob/Gyns*, n.10, pp.110-115.
- Barthes, R., 1961, "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales ESC, XVI*, pp. 977-86, Parigi; trad. it. "L'alimentazione contemporanea", in G. Marrone, a cura, *Scritti: società, testo, comunicazione*, Torino, Einaudi 1998, pp. 31-41.
- Baron-Cohen, S., Wheelwright, S., Hill, J., Raste, Y., Plumb, I., 2001, "Threading themind in the eye test revised version: a study with normal adults, and adults with Asperger syndrome or high-functioning autism", in *Journal of Child Psychology and Psychiatry*, n. 42, pp. 241-251.
- Basso Fossali, P., 2007, *La tenuta del senso. Vertigine ed emozione secondo una semiotica dell'esperienza*, Roma, Aracne.
- Bernini L., Todesco T., Dalle Grave R., Deiorio F., Saladini L., Vantini I., 2004, "Gastric emptying in patients with restricting and binge/purgino subtypes of anorexia nervosa", in *American Journal of Gastroenterology*, n. 99, pp. 1448-1454.
- Bruch, H., 1978, *Golgen Age. The Enigma of anorexia nervosa*, Cambridge, Massachussets, Harvard University Press; trad. it. *La gabbia d'oro. L'enigma dell'anoressia mentale*, Milano, Feltrinelli 2003.
- Burroughs, W., 1959, *The naked lunch*, Paris, Olympia; trad.it. *Il pasto nudo*, Milano, BUR 1998.
- Carestia, M., 2000, "L'enigma del corpo femminile: dall'isteria all'anoressia-bulimia", in F. Galimberti, a cura, *Corpo, gruppo e istituzione. Il trattamento dell'anoressia e bulimia*, Milano, Franco Angeli.
- Dalle Grave, R., 2003, *Terapia Cognitivo Comportamentale dei disturbi dell'alimentazione durante il ricovero*, Verona, Positive Press.
- Fabbri, P., 1988, "Introduzione" in Greimas, A., J., *Dell'imperfezione*, Palermo, Sellerio.
- Fabbri, P., 1991, "Palatogrammi", in A. Pollarini, a cura, *La cucina bricconcella. Omaggio a P. Artusi*, Urbino, Quattroventi.
- Fairburn, C., Cooper, Z., Shafran, R., 2003, "Cognitive behaviour therapy for eating disorders: a transdiagnostic theory and treatment", in *Behaviour Research and Therapy*, n.41, pp. 509-528.
- Fischler, C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob; trad. it. *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori 1992.
- Floch, J.M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, Puf; trad. it. *Identità visive*, Milano, Franco Angeli 1997.
- Garner, D., Dalle Grave, R., 1999, *Terapia cognitivo-comportamentale dei disturbi dell'alimentazione*, Verona Positive Press.
- Greimas, A. J., 1987, *De l'imperfection*, Fanlac, Périgueux; trad. it. *Dell'imperfezione*, Sellerio, Palermo 1988.
- Hewitt, P.L., Coren, S., Steel, G.D., 2001, "Death from anorexia nervosa: age span and sex differences", in *Aging Ment Health*, n. 5, pp. 41-6.
- Keil, A. B., 1950, *The biology of human starvation*, Minneapolis, University of Minnesota Press.
- Leroi-Gouran, A., 1965, *Le geste et la parole. II. La memoire et les rhymes*, Paris, Albin Michel; trad. it. *Il gesto e la parola. II. La memoria e i ritmi*, Torino, Einaudi 1977.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Plon; trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore 1979.
- Marrone, G., 2005, "Sostanze tossiche, forme stupefacenti", in G. Marrone, a cura, *Sensi alterati*, Roma, Meltemi.
- Marrone, G., 2012, "Introduzione", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano.
- Marsciani F., 1990, *Ricerche attorno alla razionalità semiotica*, Tesi di dottorato, Università di Bologna.
- McDougall, J., 1982, *Theatres of the body*, London, Free Association Books; trad. it. *Teatri del corpo*, Milano, Cortina 1990.
- Millán De la Torre, A., 2004, *Nutrición y Metabolismo en trastornos de la conducta alimentaria*, Barcelona, Glosa.
- Salvo, A., 2008, *Questo corpo non è mio. Capire l'anoressia attraverso gli occhi di chi ne soffre*, Milano, Mondadori.
- Sifneos, P. E., 1972, *Short-Term Psychotherapy and Emotional Crisis*, Cambridge MA, Harvard University Press ; trad. it. *Psicoterapia Breve e Crisi Emotiva*, Firenze, Martinelli 1982.
- Taylor G.J, Bagby R.M., Parker J.D., 1997, *Disorders of affect regulation*. Cambridge University Press; trad.it. *I disturbi della regolazione affettiva*. Roma, Fioriti Editore 2000.
- Torun B, Chew F., 1994, "Protein-energy malnutrition", in M.E Shils., J.A. Olson, M. Shike, a cura, *Modern nutrition in health and disease*, Lea & Febiger, pp. 950-976.



.....
sezione due
scrittura

1. Dal simbolo al testo

Un po' come gli spaghetti al pomodoro, il risotto, e in particolare il risotto alla milanese, di cui nello specifico ci occuperemo qui, è al tempo stesso un piatto di facile preparazione e un simbolo fortissimo di identità cittadina, ma poi anche regionale e perfino nazionale (cfr. Falassi 1982, Paolini 1999, Salarelli 2010). Gadda – vedremo – lo chiamava non a caso “risotto patrio”. La compresenza di relativa semplicità nella fattura (tostatura → tiratura → mantecatura) e di sentito valore identitario ne fa un perfetto esempio della celebre dialettica linguistica fra *langue* e *parole* (Saussure 1916), com'è arcinoto perfettamente applicabile alle tradizioni popolari e ai rituali folklorici (Jakobson e Bogatyřev 1929) nonché a molteplici altri sistemi di significazione (Barthes 1964). Da un lato un modello potente, ben radicato nel tempo e negli *usi* sociali anche quotidiani, e con ciò persistente sineddoche di un'identità etnica che, per questo, contribuisce a fondare e a tenere in saldo. Dall'altro, un luogo dove si ammaestrano le più minime variazioni personali, famigliari o di gruppo, immagine astratta a partire da cui si esercitano e si rivendicano *stili* culinari che, a loro volta, vanno a costituire identità individuali, espressività locali, idiosincratice. Usi e stili che, fra l'altro, si costituiscono reciprocamente. Il risotto alla milanese è al tempo stesso una tautologia (“il risotto è *il risotto*”), un'antonomasia (“il risotto alla milanese è *il risotto*”) e un motore per riconoscimenti reciproci, un biglietto da visita, un brand che taglia trasversalmente abitudini e rituali, livelli sociali ed economici, cucine familiari e ristoranti stellati. Così, non c'è persona che non faccia ‘il suo’ risotto, e anche cuochi di rilievo come Marchesi, Oldani o Cracco, per non parlare dei loro avatar che gareggiano a Masterchef e dintorni, si sono misurati con ulteriori tentativi di personalizzazione di questa insidiosa icona della cucina italiana.

La questione diviene allora: con quali strategie si costituisce, e grazie a quali tratti si riconosce, il risotto alla milanese? In termini più tecnici: che cosa si correla, sul piano dell'espressione, al piano del contenuto simbolico di questo piatto? E in che modo la ricostruzione dell'articolazione espressiva della pietanza permette di segmentare più finemente anche il suo piano del contenuto, permettendoci di passare dall'intuitiva percezione del suo valore identitario a un'individuazione coerente della sua potenza propriamente semiotica? Se e sino a che punto, insomma, il risotto dorato, più che come simbolo, funziona da vero e proprio testo?

Per lo più, ad attirare l'attenzione dell'immaginario, popolare e non, nonché di storici e critici che ne hanno ricostruito i momenti chiave e l'articolazione interna (cfr. ancora Falassi 1982, Paolini 1999, Salarelli 2010), è soprattutto lo zafferano (detestato – ricordiamolo, dalla cuoca siciliana del commissario Montalbano, cfr. Marrone 2012), la cui storia molto antica si coniuga con una geografia esotizzante che fa del colore della pietanza un elemento tanto importante dal punto di



Destini della patria. Arti e tecniche del risotto dorato

Gianfranco Marrone

vista identitario quanto inessenziale da quello meramente gustativo. Ne viene fuori tutta una mitologia che vede contrapposti, da un lato, il valore immarcescibile dell'oro, per forza di cose legato al famigerato dispositivo del *pollach*, e, dall'altro, la logica salutista, che prova a motivare a posteriori la ricchissima inutilità di questo metallo simulato dal banale colorante divenuto suo malgrado componente gastronomico (“fa digerire”, “è eccitante”...). Ripercorrendo la storia della letteratura italiana, a surrettiziamente indicare l'ampio potenziale narrativo di questo piatto, Mosconi (2011) ha provato a elencare le pertinenze sensoriali del risotto a partire dalla proverbiale tassonomia dei cinque sensi. Così, viene manco a dirlo rilevato, in prima istanza, il colore dorato (contrapposto al pallore del tartufo piemontese), osannato da decine di scrittori e loro personaggi, sino a essere, al di fuori del testo letterario, enfatizzato e glorificato dal lussuosissimo “Riso, oro e zafferano” di Gualtiero Marchesi, il quale – riprendendo un'antica prassi glorificante – ha finito col riporre una lamina del prezioso metallo al di sopra della solita mantecatura. Sfilando poi gli altri quattro canali sensoriali tradizionali: da cui (i) l'aroma familiare e la fragranza salvifica (“Senti che odorin? El fa resuscità!”); (ii) i nessi fra tempo della preparazione e ritmi musicali (sembra che la *Gazza ladra* sia stata composta nei diciassette fatidici minuti della tiratura), per non parlare del riso che, una volta tostato, deve ‘suonare’ sul bordo della casseruola; (iii) l'importanza dei materiali relativi alla pentola (rame o alluminio?) e al cucchiaio (rigorosamente in legno); (iv) il sapore caratteristico, al tempo stesso semplice e profondo, di questo piatto arcipresente nelle narrazioni letterarie, folkloriche e mediatiche nel nostro Paese. Emergono in tal modo alcune costanti semantiche, come la diade che lega il risotto alla milanese ai maccheroni alla napoletana (entrambi rimpianti da Pinocchio, ormai ciuchino, nel Paese dei Balocchi), i quali finiscono per opporsi

polemicamente, a tutto vantaggio del primo termine, nel *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti e Fillia. O come il contrasto di genere fra donne (destinate alla monda) e uomini (più spesso delle compagne ai fornelli nella preparazione finale del risotto).

2. Varianti artusiane

Provando a osservare con sguardo semiotico alcune delle migliaia di ricette che del nostro risotto sono state proposte¹, si trovano altre significative pertinenze. Proprio perché si tratta di un piatto fortemente tradizionale e relativamente facile nella preparazione, le varianti che tendono a personalizzarlo sono infinite. A partire dal fatto che si tratta di un po' di riso, cipolle, burro, vino, midollo e zafferano da montare insieme secondo le tre canoniche procedure successive della tostatura, della tiratura e della mantecatura, non si trovano due ricette che seguano esattamente lo stesso percorso, operando le medesime scelte. Ogni minima variazione è motivata con profondissime ragioni, relative ora al gusto ora alla tradizione ora alla salute ora alle tecnologie, e per nessuna ragione al mondo l'autore di turno sarebbe disposto a tornare indietro nelle sue convinzioni.

Pellegrino Artusi (2010, pp. 132, 134-136), per esempio, ne propone tre versioni, dove a cambiare sono più gli ingredienti che non le tecniche di cottura. Ecco le ricette nn. 78-80 della *Scienza in cucina*, precedute dall'antefatto' circa la generica cottura del risotto nella ricetta n. 75:

75. Risotto coi piselli

[...] Il riso, come già vi ho detto altra volta, non conviene lavararlo; basta nettarlo e strofinarlo entro a un canovaccio. Trinciate la cipolla ben fine colla lunetta e mettetela al fuoco colla metà del burro. Quando avrà preso il colore rosso versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finché abbia succhiato tutto il soffritto. Allora cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta, ma badate che se bolle troppo ristretto, resta duro nel centro e si sfarina alla superficie; salatelo e tiratelo a cottura asciutta, aggiungendo il resto del burro. [...]

78. Risotto alla milanese I

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 80.

Zafferano, quanto basta a renderlo ben giallo.

Mezza cipolla di mediocre grossezza.

Per la cottura regolatevi come al n. 75.

Per rendere questo risotto più sostanzioso e più grato al gusto occorre il brodo. Lo zafferano, se in casa avete un mortaio di bronzo, comperatelo in natura, pestatelo fine e scioglietelo in un gocciolo di brodo caldo prima di gettarlo nel riso, che servirete con parmigiano. Lo zafferano ha un'azione eccitante, stimola l'appetito e promuove la digestione. Questa quantità può bastare per cinque persone.

79. Risotto alla milanese II

Questo risotto è più complicato e più grave allo stomaco di quello precedente, ma più saporito. Eccovi la dose per cinque persone.

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 80.

Midollo di bue, grammi 40

Mezza cipolla.

Vino bianco buono, due terzi di bicchiere.

Zafferano, quanto basta.

Parmigiano, idem.

Tritate la cipolla e mettetela al fuoco col midollo e con la metà del burro. Quando sarà ben rosolata versate il riso e dopo qualche minuto aggiungete il vino e tiratelo a cottura col brodo. Prima di ritirarlo dal fuoco e mandatelo in tavola con altro parmigiano a parte.

80. Risotto alla milanese III

Potete scegliere! Eccovi un altro risotto alla milanese; ma senza la pretensione di prender la mano ai cuochi ambrosiani, dotti e ingegnosi in questa materia.

Riso, grammi 300.

Burro, grammi 50.

Un quarto di cipolla mezzana di grandezza.

Marsala, due dita di bicchiere comune.

Zafferano, quanto basta.

Rosolate la cipolla, tritata fine, con la metà del burro; versate il riso e dopo qualche minuto la marsala. Tiratelo a cottura col brodo e quando sarà cotto aggiungete il resto del burro e lo zafferano sciolto in un poco di brodo; per ultimo il pugnello di parmigiano. Basta per tre persone.

Pur nella esplicita deferenza nei confronti dei "cuochi ambrosiani", grazie alla sua grossa operazione di sistematizzazione complessiva della cucina italiana Artusi può essere considerato, a posteriori, l'autore che detta in qualche modo il canone del risotto alla milanese: grado zero di una ricetta che, a differenza del risotto base, abbisogna di brodo e zafferano (I), di midollo e vino (II), oppure di marsala (III). Per il resto, nulla viene detto circa il tipo di riso o di burro, meno che mai del parmigiano, del brodo o del midollo. Fa eccezione lo zafferano, vero e proprio eroe mitico all'interno del piatto, di cui ci viene sottolineato che dev'essere preso "in natura" e pestato in un mortaio in bronzo, ossia doppiamente de-naturalizzato. Né vengono fornite particolari spiegazioni circa le tecniche culinarie (allestire il brodo, tirare a cottura...). Una certa attenzione viene anche data agli utensili, fra cui, appunto, il mortaio, la lunetta per trinciare la cipolla, il ramaiolo, ma non invece la casseruola, che resta implicita. Non poteva mancare la presenza del *q.b.*, espressamente a proposito dello zafferano, ma in altra terminologia anche per ciò che riguarda la cipolla "di mediocre grandezza" o il "pugnello di parmigiano". Quel che, soprattutto, non viene chiarito è l'azione forse più importante nella preparazione del risotto, ossia il fatto che il brodo va versato sul riso man mano che si asciuga; l'espressione "cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta [...] tiratelo a cottura asciutta", da questo punto di vista, è il tipico enunciato che chiama in gioco un Enunciataro competente circa la manualità necessaria per generare il piatto.

Dal punto di vista dell'organizzazione temporale, le ricette in questione sembrano non presentare alcuna forma di concomitanza (del tipo “mentre fate x fate anche y ”) né ritorni indietro (come quando si dice, per es. a metà di un testo, “usate z che avevate preparato in precedenza”), in funzione di una sequenza semplice di fasi che parte dal nettare il riso e trinciare la cipolla per concludersi, tradizionalmente, col mandare in tavola. Un solo programma narrativo (preparare il risotto), dunque, e una serie di Pn d'uso ordinatamente annessi che si succedono uno dopo l'altro (trinciare la cipolla, colorarla con burro, inserire il riso, rimuoverlo continuamente ...). Fa ancora una volta eccezione lo zafferano, che va sciolto “in un goccio di brodo caldo *prima* di gettarlo nel riso”, cosa che presuppone un Pn indipendente da inscrivere a un dato, preciso momento nel Pn principale – e a ben pensarci implicitamente anche il brodo, da preparare prima e a parte, come verrà fuori in molte ricette successive.

3. Due cuochi e un sito

Se consideriamo questi passi di Artusi come una sorta di canone della ricetta del risotto alla milanese (ma cfr. Salarelli 2010, per il pregresso), gli altri testi che prenderemo in esame sono da intendere come variazioni sul tema, altrettante forme di ‘personalizzazione’ a partire dal modello di partenza. Abbiamo perciò selezionato tre ricette dal carattere fortemente introduttivo e didattico che, per quanto diverse fra loro, vogliono essere tutte quante indirizzate a un pubblico poco competente circa le tecniche culinarie. Leggendole, emergerà una forte opposizione discorsiva fra Allan Bay e Carlo Cracco, che ricorda, a ben pensarci, la differenza profonda fra l'atteggiamento polemico di Prometeo e quello contrattuale di Orfeo nella considerazione della Natura (Marrone 2010). Per Cracco la cucina sembra quasi una ricostruzione poetica del mondo naturale, in cui la competenza del cuoco, come per la famigerata Babette di Karen Blixen (Mangiapane 2013), sta nel saper lavorare sulle differenze fra intensità di sapore; da cui il suo insistere sullo ‘stupore’ che genera l'inserimento nel risotto di un profumo inaspettato o la modulazione infinitesimale del ‘peso’ sensoriale dei vari ingredienti. Al contrario, per Bay esiste soltanto la ricetta originale, il ‘modo giusto’ di preparazione di un piatto che, posto come ‘segreto’, occorre rubare agli dèi grazie a sapienza scientifica e competenza tecnologica. Si noterà inoltre come giallozafferano.it, più che lavorare sulla manipolazione dell'enunciario (cfr. Introduzione), mira semmai a una sua sanzione, in quanto le fotografie non indicano che cosa questi deve fare ma servono semmai come pietre di paragone per quel che ha già fatto, sanzionandolo, appunto, positivamente o negativamente. Ecco, innanzitutto, la ricetta di Allan Bay (2003, pp. 54-155). Inseguendo l'utopia di un libro di cucina dove tutto sia ben spiegato, dove cioè risulterebbe concepibile l'ipotesi di un Enunciario del tutto incompetente

(non a caso il testo s'intitola *Cuochi si diventa*), la maggior parte di procedure culinarie – come la preparazione del brodo o del soffritto, lo stemperare e la mantecatura [qui messe in evidenza da sottolineature] – vengono descritte precedentemente e ricordate con appositi rinvii interni al volume. Va osservato di passata come questa utopia resti tale: per quanto infatti alcune procedure vengano esplicitate, non altrettanto vale per altri saperi atti eventualmente a spiegare, poniamo, che cosa significhi “regolate di sale” o che cosa sia un “ottimo zafferano” o un “grande Parmigiano Reggiano”; per non parlare del significato insito nel tipo di riso prescelto, qui il Carnaroli, sul quale, vedremo, non c'è affatto unanimità di vedute; oppure ancora dell'essere “poderoso” del brodo.

Alla milanese

Per 4. Seguendo la procedura base, tostate 360 g di riso Carnaroli e sfumatelo con 1 bicchiere di vino bianco secco, con l'alcol, che smorzerà il sapido del midollo. Portate a cottura con brodo di manzo, particolarmente poderoso, unendo fin da subito 4 cucchiariate di soffritto di cipolle e 40 g di midollo finemente tritato e rosolato per 2' in un pentolino antiaderente. Quando manca 1', regolate di sale e unite abbondante ottimo zafferano in polvere (non amo quelli in pistilli, non si scioglie mai bene) stemperato in 1 mestolino di brodo. Mantecate con 60 g di ottimo burro e condite con 40 g di un grande Parmigiano Reggiano di almeno 3 anni grattugiato. Deve essere piuttosto asciutto, un cucchiaino messo nel risotto deve restare sull'attenti.

Ed ecco la versione orfico-ludica di Carlo Cracco (2012, pp. 49-52), anch'essa a carattere pedagogico, dove da un lato si spiega in un box a parte in che cosa consista la preparazione del brodo di carne e, dall'altro, si rinvia al “tocco dello chef” grazie al quale, manco a dirlo, la ricetta di base viene personalizzata (“se con il risotto siete già più che esperti e sicuri di voi, potete aggiungere un sapore e una consistenza che arricchiranno il vostro piatto”) con ingredienti del tutto originali come il coriandolo e il nocciolo di pesca, atti a emozionare poeticamente l'ospite in sala (“se volete stupire i vostri commensali”):

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO

INGREDIENTI per 4 persone

240 g di riso Carnaroli - 80 g di burro - 30 g di cipolla - 40 g di grana - 2 l. di brodo di manzo - 1 bicchiere di vino bianco - 1 midollo - zafferano in pistilli (circa 10 pistilli per persona) - sale e pepe bianco

PREPARAZIONE E COTTURA: 30 minuti circa

ATTENZIONE: nella tradizione lombarda si usa il riso Carnaroli, un riso che ha un chicco grande e robusto. Però, se volete provare qualcosa di diverso, usate il Vialone nano, che è un prodotto fantastico con un chicco piccolo e di forma ovale. Attenzione però; è molto più difficile da cuocere e da mantecare!

Cominciate tritando la cipolla molto fine (se volete fare i fichi usate lo scalogno). Fatela cuocere con 30 g di burro a fuoco molto dolce, per circa 7-8 minuti, finché non risulta stracotta ma bianca.

Unite il riso e tostategli leggermente a fuoco medio per 2 minuti, quindi aggiungete i pistilli di zafferano e tostate ancora per circa un minuto. La tostatura del riso è importantissima, perché è come la rosolatura della carne quando si fa un arrosto: serve a sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente.

A questo punto versate il vino bianco che dovrà evaporare a contatto con la casseruola calda. Una volta evaporato, bagnate con il brodo di carne che avrete preparato con anticipo e salate leggermente. Cuocete il riso per circa 14-15 minuti, versando il brodo a mano a mano che si asciuga. Potete anche usare la farina di riso (un cucchiaino raso ogni due persone) come elemento 'legante' del risotto, aggiungendola quando mancano solo 3-4 minuti al termine della cottura.

Spegnete il fuoco, mettete da parte la casseruola e lasciate riposare per circa un minuto, poi mantecate con il resto del burro e grana, aggiungete 2 giri di pepe e se necessario aggiustate di sale. 'Mantecare' significa 'legare' il risotto, in maniera da renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido, perché così sarà ancora più buono. Il modo migliore per farlo è muovendo la casseruola affinché il risotto crei delle 'onde', per evitare di rompere i chicchi. Se necessario, in questa fase versate ancora un po' di brodo.

Una cosa che mi piace aggiungere nel risotto, togliendo eventualmente un po' di burro, è un cucchiaino di olio extravergine di oliva buono: dà un po' di profumo e un po' di freschezza al piatto.

Nel mio ristorante servo il midollo al centro, dopo averlo cotto su una piastra particolare. Il mio suggerimento per una preparazione domestica è di sgorgharlo sotto l'acqua (cioè sciacquarlo per pulirlo dal rosso del sangue e renderlo bianco), tagliarlo a cubetti e aggiungerlo al momento della mantecatura.

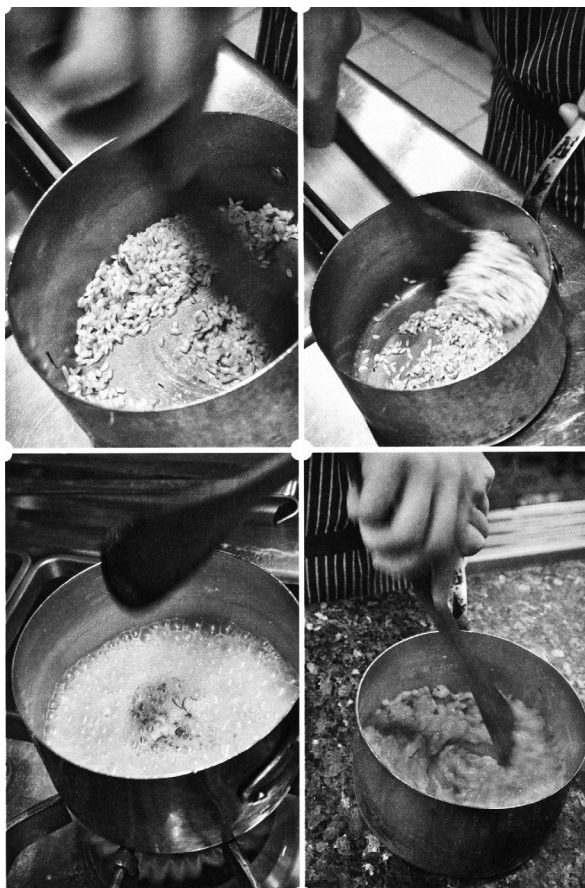


Fig. 1 - La preparazione del risotto di Cracco

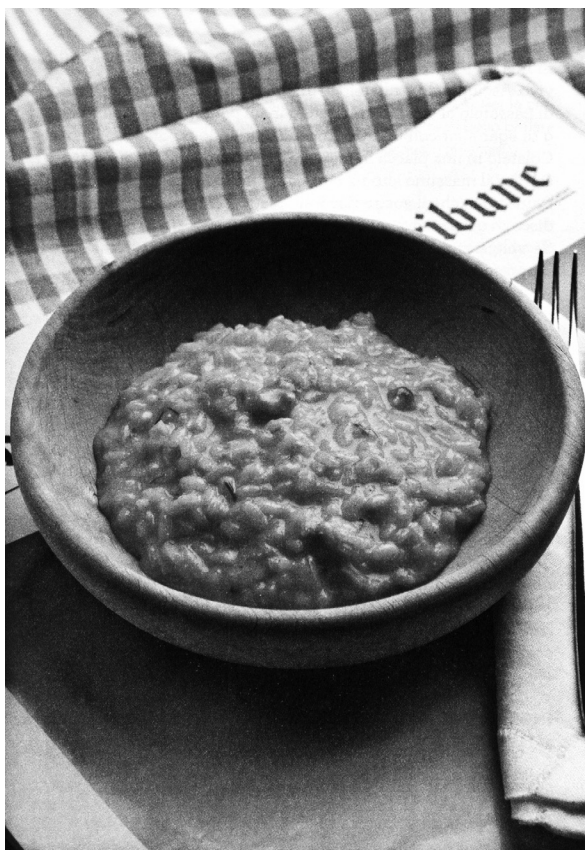


Fig. 2 - Il risotto di Cracco completato

La ricetta viene accompagnata da fotografie (figg. 1, 2) che dovrebbero illustrare alcune fasi della preparazione: tostatura, progressiva incorporazione del brodo (dove però i movimenti del cucchiaino e della pentola appaiono esclusivamente decorativi), nonché il piatto pronto e servito a tavola (notare l'accoppiata mitologica di tovaglia a quadretti e *Herald Tribune*, come a creare un termine complesso che vorrebbe presupporre un'opposizione pertinente fra i mondi della tradizione culinaria italiana e della finanza internazionale).

Bastano queste due versioni per rendersi conto come sia in gioco tutta un'arte raffinata delle minime variazioni il cui insieme, insegna Lévi-Strauss (1958), finisce per costituire il vero e proprio mito, nonché la sua potenza affabulatrice. C'è chi pensa il risotto alla milanese una base per eventuali preparazioni più elaborate (Bay, Cracco), e chi al contrario ne fa l'esito di un'elaborazione successiva a partire da una base precedente (Artusi). Alcuni insistono sulla tipologia del riso da usare (Carnaroli, Vialone), altri ne fanno a meno. E poi ancora: con o senza cipolla, con o senza vino, con o senza midollo, cipolla e riso insieme o separatamente, midollo nel brodo o cotto a parte e poggiato sul risotto alla fine, brodo descritto o meno etc. A succedersi pressoché nel medesimo ordine sono le tre già ricordate operazioni della tostatura, della tiratura e della mantecatura – su cui dovremo soffermarci.

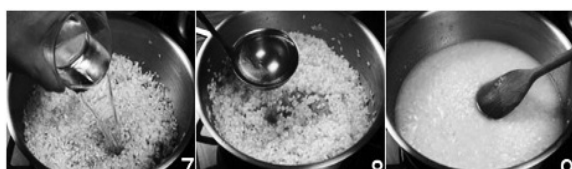
Vediamo prima, però, la ricetta del risotto nel sito giallozafferano.it, dove la parte verbale fa quasi da sponda a quella visiva:



Per preparare il risotto allo zafferano cominciate tritando finemente la cipolla (1), dopodiché fate sciogliere, a fuoco lento, 80 gr di burro (2) facendo attenzione che non frigga, quindi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela imbiondire mescolando continuamente con un cucchiaino di legno (3-4).



Unite il riso (5) e fatelo tostare facendogli assorbire bene il burro (6), dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso



prima con il vino (7), che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente (8); mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli (9). Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura.



A metà cottura, sciogliete lo zafferano in poco brodo (10) e versatelo nel riso (11) facendolo amalgamare bene (12).



Una volta che il riso ha raggiunto la cottura desiderata va tolto dal fuoco e mantecato con il grana grattugiato (13) e con il resto del burro (14). A questo punto assaggiate il riso e aggiustatelo eventualmente di sale: consigliamo di effettuare questa operazione poco prima del termine della cottura, in quanto il riso viene bagnato con il brodo che è già salato di per sé, quindi è meglio controllare il grado di sapidità al termine, per evitare brutte sorprese. Prima di servirlo, è meglio lasciare riposare il risotto allo zafferano per qualche istante (15), in modo che possa insaporirsi ulteriormente. Spargete i pistilli di zafferano sul risotto per decorare i piatti di portata.

A parte le imprecisioni nella descrizione (per le foto 3 e 4, per es., si parla di un cucchiaino che non c'è) e i marchiani errori riguardanti la preparazione (cfr. il fuoco che andrebbe alzato dopo la tostatura), le quindici immagini riportate stano lì a illustrare visivamente, in linea di principio, i passaggi culinari che la sezione verbale dovrebbe far più fatica e spiegare: tritare la cipolla, far sciogliere il burro, tostare il riso... Quel che invece emerge come più pertinente in questa ricetta verbo-visiva è l'aspetto cromatico, ossia il transito progressivo dal bianco al giallo, grazie alla tostatura e all'aggiunta del vino, col punto di catastrofe prodotto dall'inserimento dello zafferano – rosso scuro in polvere (10), rosso brillante da solo (11), giallo incorporato nel risotto (12).

Molto meno pertinente in questo testo euforicamente sincretico è invece la questione chiave delle consistenze che, per ovvie ragioni, le immagini non fanno e non possono rendere in modo adeguato, se non, appunto, per vaghe sinestesie cromatiche. Nella foto 6, per es., il riso riprodotto dovrebbe esser tostato, ma non risulta allo sguardo molto differente da come viene rappresentato nella foto 8, a vino già incorporato e fatto asciugare. Analogamente la mantecatura rappresentata nelle foto 14 e 15 viene resa esclusivamente, per semisimbolismo, dalla *nuance* cromatica che va dal chiaro allo scuro (espressione), la quale dovrebbe rendere il progressivo ammorbidimento e inspessimento del risotto grazie all'aggiunta del burro e del parmigiano (contenuto).

4. Tostatura, tiratura, mantecatura

Il variare della consistenza che dà luogo al risotto – mirante a quella sua caratteristica, tradizionale densità che lo pone a metà strada fra una minestra in brodo e una asciutta – è meglio reso dal registro verbale: la quale, per così dire, lotta per transitare dall'indicibilità *di principio* della gestualità somatica e delle sue codificate sceneggiature (quelli che Greimas 1983 chiamava 'motivi' narrativi) alla sua resa testuale *di fatto*. Ripercorriamo, grazie a una tabella (fig. 3), la testualizzazione delle tre operazioni basilari di tostatura, tiratura e mantecatura presente nelle varie ricette esaminate sin qui.

Come si vede, si danno due differenti possibilità descrittive della canonica prassi riguardante la preparazione del risotto. La prima è quella per cui l'operazione culinaria viene nominata come tale ("tiratelo a cottura", "tostatelo", "fatelo tostare", "mantecate col resto del burro", "mantecate con 60 g di ottimo burro"), lasciando alle competenze pregresse dell'Enunciatorio il compito di intenderne il significato lessicale e le conseguenze pratiche. La seconda è invece quella, nell'ipotesi un Enunciatorio non competente, di entrare nel merito dell'operazione medesima, descrivendo il fare somatico in cui essa consiste ("questa tostatura si fa...", "mantecare i risotti vuol dire...", "il modo migliore per farlo è...", talvolta spiegando anche le ragioni per cui essa va compiuta ("la tostatura [...] serve a...", "mantecare i risotti [...] serve a...", "in maniera da"). Tale seconda

tostatura	<i>Artusi</i>	versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finché abbia succhiato tutto il soffritto
	<i>Bay (antefatto)</i>	Che cos'è un risotto, in che cosa si differenzia da un riso cotto in un brodo? La differenza sta in un piccolo grande segreto: la tostatura iniziale. Questa tostatura si fa gettando il riso nella pentola leggermente unta e rimestando a fuoco vivo con un cucchiaino di legno per 2' o poco più. Quando i chicchi sono così caldi che a toccarli vi bruciate ...
	<i>Cracco</i>	Unite il riso e tostatelo leggermente a fuoco medio per 2 minuti, quindi aggiungete i pistilli di zafferano e tostate ancora per circa un minuto. La tostatura del riso è importantissima, perché è come la rosolatura della carne quando si fa un arrosto: serve a sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente
	<i>giallozafferano.it</i>	fatele tostare facendogli assorbire bene il burro, dopodiché alzate il fuoco
tiratura	<i>Artusi</i>	cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta e [...] tiratelo a cottura asciutta versate il riso e dopo qualche minuto aggiungete il vino e tiratelo a cottura col brodo
	<i>Bay (antefatto)</i>	abbassate il gas a livello medio/basso, unite un primo mestolo di brodo 'giusto', poi ancora brodo bollente dopo mestolo, unendo quello successivo solo quando quello precedente sarà assorbito. Portate a cottura, rimestandolo con garbo
	<i>Cracco</i>	Cuocete il riso per circa 14-15 minuti, versando il brodo a mano a mano che si asciuga. Potete anche usare la farina di riso (un cucchiaino raso ogni due persone) come elemento 'legante' del risotto, aggiungendola quando mancano solo 3-4 minuti al termine della cottura
	<i>giallozafferano.it</i>	dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso .. prima con il vino (7), che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente (8); mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli (9). Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura
mantecatura	<i>Artusi</i>	aggiungendo il resto del burro aggraziatelo con l'altra metà del burro e col parmigiano
	<i>Bay (antefatto)</i>	mantecare i risotti vuol dire unire a fine cottura, a fuoco spento, un grasso, mescolare con cura, coprire col coperchio e lasciar riposare nella pentola per 3'. Serve a rendere omogeneo il risotto, va sempre fatto, ed è parte integrante di questa preparazione
	<i>Cracco</i>	'Mantecare' significa 'legare' il risotto, in maniera da renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido, perché così sarà ancora più buono. Il modo migliore per farlo è muovendo la casseruola affinché il risotto crei delle 'onde', per evitare di rompere i chicchi. Se necessario, in questa fase versate ancora un po' di brodo
	<i>giallozafferano.it</i>	è meglio lasciare riposare il risotto allo zafferano per qualche istante, in modo che possa insaporirsi ulteriormente

Fig. 3 - Tabella sintetica delle operazioni di tostatura, tiratura e mantecatura descritte nelle ricette analizzate.

strada – riguardante una (in)competenza dell'Enunciatario di natura cognitiva (*sapere che*) e non pragmatica (*sapere come*) – blocca il flusso discorsivo. Interrompe difatti la narrazione della ricetta con forme diverse di débrayage attoriale, spaziale e temporale che si manifestano ora come rinvii all'interno del libro ad 'antefatti' in cui si danno i ragguagli necessari (Bay), ora come incistamento di appositi box nei quali si approfondiscono le procedure di base (Cracco, "Lezione n. 8: *Il brodo di carne*"), ora come tradizionali interruzioni della linearità discorsiva entro il flusso testuale ("mantecate con il resto del burro e grana [...]. 'Mantecare' significa..."). Appare evidente che, laddove Artusi sceglie la prima strada, rivolgendosi a un pubblico che già sa attuare le operazioni culinarie di base, e laddove invece giallozafferano ricerca l'ausilio (fondamentalmente inefficace) delle immagini, provando a soddisfare le esigenze di un cuoco alle prime armi, Bay/Prometeo e Cracco/Orfeo ipotizzano invece un lettore che, sebbene poco competente, può essere preso per mano e progressivamente educato alle pratiche culinarie più o meno complesse che essi propongono. C'è una terza possibilità, non intermedia ma, per così

dire, più letteraria, meno pedagogica, che è quella dell'estensione e dell'articolazione figurative del lessema di turno, sia esso sostantivo ('tostatura') o verbo ('tostate'), mediante una serie di artifici semiotici di rilievo come, soprattutto, i meccanismi discorsivi dell'attorializzazione, della temporalizzazione e dell'aspettualizzazione o, più spesso, l'inserzione di una passionalità diffusa entro la basica dimensione cognitivo-prasseologica. Emerge così, per contraccolpo, un effetto di senso molto preciso, quello sinestetico riguardante le consistenze delle materie e, soprattutto, le loro conseguenti trasformazioni in vista della costruzione dell'Oggetto di valore. Lo si vede nelle fasi iniziali e finali della tostatura e della mantecatura, ma diviene centrale in quella, basilare, della tiratura. Raramente la sostanzialità viene detta: il caso più esplicito è quello della mantecatura di Cracco, il quale lega semi-simbolicamente la consistenza finale del risotto ("renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido") al suo gusto soprafino ("sarà ancora più buono"). Ed è sempre Cracco, grazie a un paragone con la rosolatura della carne, a fare qualcosa di simile con la tostatura ("sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente") senza però, questa volta, chia-

mare in causa il sapore. Altro caso di effetto sinestetico è quello di Bay, che per dare l'idea degli esiti sostanziali derivanti dalla tostatura addirittura inverte la relazione sintattica fra soggetto e oggetto ("quando i chicchi sono così caldi che a toccarli vi bruciate"), evocando altresì l'immagine – su cui dovremo tornare – del cucchiaino che "deve stare sull'attenti" a mantecatura conclusa.

Fra i principali dispositivi semiotici utilizzati per la costituzione un po' meno evidente dell'effetto sinestetico c'è quello relativo alla messa in campo di attori non umani: il riso, che da bravo protagonista viene spesso antropomorfizzato o comunque soggettivizzato (succhia, brucia, si insaporisce, si riposa); e ovviamente il fuoco, le cui minime variazioni di intensità (vivo, medio, medio/basso, basso, spento) segnano, in modo peraltro non conforme nei quattro testi in questione, il passaggio da una fase alla successiva. Fondamentali, poi, i tipici processi di temporizzazione insiti in ogni ricetta ("mentre", "quando", "poi", "dopodiché", "poi ancora"...), modulati qui sia sul piano dell'aspetto ("cominciate", "iniziale", "continuamente", "a mano a mano" "finché", "per 2 minuti", "per circa 14-15 minuti", "quando mancano solo 3-4 minuti", "a fine cottura"), sia su quello dell'agogia, dove la tendenza alla lentezza che caratterizza la seconda fase della mantecatura ("con cura", "con garbo"...), contrasta significativamente con la rapidità imposta dal fuoco vivo nella fase della tostatura. Quest'ultima procedura agogico-musicale tende a far emergere, nuovamente, la dimensione affettiva, legata appunto al prendersi "cura" della materia culinaria, al trattarla con il dovuto "garbo", fino ad "aggraziarla", rendendola cioè anche esteticamente convincente. È come se tutto il processo fosse caratterizzato da una specie di catastrofe iniziale, il fuoco vivo che fa chiudere in se stessi i chicchi arroventati, al quale occorre rimediare, successivamente, lusingando il prodotto, coccolandolo lentamente e iterativamente, in modo da sottoporlo ancora al rischio di molteplici altri piccoli choc ("tiratelo a cottura asciutta"), riuscendo comunque ogni volta a evitarlo giusto all'approssimarsi del pericolo ("prima di versarne dell'altro"). Questa procedura dell'incorporazione del brodo "mestolo dopo mestolo", "unendo quello successivo solo dopo che quello precedente si sarà assorbito", questa pratica dell'"a mano a mano", lenta, continua, paziente, amorevole, questa specie di nenia a ritornelli continui e quasi ossessivi, fa della preparazione del risotto – vedremo – un vero e proprio rituale che, come tutti i riti, fonda e al tempo stesso rafforza il mito identitario a esso collegato. Nel tentativo tutto semiotico di passare dall'indicibile della gestualità insita nel saper fare culinario al detto del testo-ricetta, nonché di tradurre la vaghezza di una sostanzialità continua e in linea di principio non discretizzabile linguisticamente a una sua appassionata figurativizzazione nelle pieghe del discorso, viene fuori dell'altro: ossia, molto semplicemente, il piano del contenuto del piatto/testo, il suo dire il mondo e nel mon-

do, il suo prendere posizione, agire linguisticamente o parlare fattivamente.

L'esito finale, su cui insistono tutti gli autori di ricette del risotto così come i loro storici e commentatori, è quello di una materialità densa che dribbla sia la liquidità della minestra in brodo sia la solidità della pasta asciutta tenendole in qualche modo in memoria, citandole entrambe durante la preparazione per poi superarle in vista di uno stato sostanziale nuovo, specifico, originale. Seguendo la nota distinzione di Montanari (2004) fra cucina sintetica e cucina analitica, diremo pertanto che il risotto è modello esemplare di una prassi culinaria che mira alla costituzione di un termine complesso – / analitica + sintetica/ – ovvero all'unione ossimorica dei contrari. Nei termini un po' più sofisticati di Bastide (1987), che ritroveremo in seguito, sembra invece che il risotto assuma le sembianze di una serie di termini negativi: non-amorfo senza essere però strutturato, non-discreto senza essere compatto, non-espanso senza essere concentrato, non-semplificato senza essere complesso. Il tocco d'artista svilupperà e chiarirà questo punto.

5. Una parodia rivelatrice

Ecco infine il celebre testo di Carlo Emilio Gadda (1959) sul risotto alla milanese, nella versione finale intitolato "Risotto patrio. Rècipe", annoverato come è noto da Calvino (1988) fra le cose migliori dello scrittore lombardo, e più volte ricordato come luogo esemplare di celebrazione di uno zafferano odoroso ormai introvabile (Buzzi 1979).

L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina, che ha forma allungata, quasi di fuso. Un riso non interamente 'sbramato', cioè non interamente spogliato del pericarpo, incontra il favore degli intendenti piemontesi e lombardi, dei coltivatori diretti, per la loro privata cucina. Il chicco, a guardarlo bene, si palesa qua e là coperto dai residui sbrani d'una pellicola, il pericarpo, come da una lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima: cucinato a regola, dà luogo a risotti eccellenti, nutrienti, ricchi di quelle vitamine che rendono insigni i frumenti teneri, i semi, e le loro bucce velari. Il risotto alla paesana riesce da detti risi particolarmente squisito, ma anche il risotto alla milanese: un po' più scuro, è vero, dopo e nonostante l'aurato battesimo dello zafferano. Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, e la ovale pure, di rame stagnato, con manico di ferro: la vecchia e pesante casseruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie: prezioso arredo della vecchiaia, della vasta cucina: faceva parte come numero essenziale del «rame» o dei «rami» di cucina, se un vecchio poeta, il Bassano, non ha trascurato di noverarla ne' suoi poetici «interni», ove i lucidi rami più d'una volta figurano sull'ammattonato, a captare e a rimandare un raggio del sole che, digerito dagli umani il pranzo, concocto prandio, decede. Rapietoci il vecchio rame, non rimane che aver fede nel sostituto: l'alluminio.

La casseruola, tenuta al fuoco pel manico e per una presa di feltro con la sinistra mano, riceve degli spicchi o dei

minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaio di brodo, preferibilmente brodo al foco, e di manzo: e burro lodigiano di classe. Burro, quantum prodest, udito il numero de' commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona, secondo appetito prevedibile degli attavolati: né il poco brodo vorrà dare inizio per sé solo a un processo di bollitura del riso: il mestolo (di legno, ora) ci avrà che fare tuttavia: gira e rigira. I chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale, mantenendo ognuno la propria «personalità»: non impastarsi e neppure aggrumarsi.

Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella «marginale», che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti ventidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci timorati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi, e non colmi: e ne verrà un giallo chiaro canarino. Quel che più importa è adibire al rito un animo timorato degli dèi e reverente del reverendo Esculapio o per dir meglio Asclepio, e immettere nel sacro «risotto alla milanese» ingredienti di prima qualità: il suddetto Vialone con la suddetta veste lacera, il suddetto Lodi (Laus Pompeia), e i suddetti spicchi di cipolle tenere; per il brodo, un lesso di manzo con carote sedani, venuti tutti e tre dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche: per lo zafferano consiglio Carlo Erba Milano in boccette sigillate: si tratterà di dieci dodici, al massimo quindici, lire a persona: mezza sigaretta! Non ingannare gli dèi, non obliare Asclepio, non tradire i familiari, né gli ospiti che Giove Xenio protegge, per contendere alla Carlo Erba il suo ragionevole guadambio [N.d.A: *Guadambio* è romanesco popolare per guadagno, profitto. L'Autore, invecchiando esule, s'è smemorato della lingua italianissima degli impeccabili censori]. No! Per il burro, in mancanza di Lodi potranno sovvenire Melegnano Casalbuttano Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no! Tra le aggiunte pensabili, anzi consigliate o richieste dagli iperintendenti e ipertecnici, figurano le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca: una almeno per ogni commensale: e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ancora), con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria, ma, chi gli piace,

conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.

Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammolato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risottai; è una cordializzazione della sobrietà e dell'eleganza milanesi. Alle prime acquate di settembre, funghi freschi nella casseruola; o, dopo San Martino, scaglie asciutte di tartufo dallo speciale arnese affetta-trifole potranno decedere sul piatto, cioè sul risotto servito, a opera di premuroso tavolante, debitamente remunerato a cose fatte, a festa consueta. Né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo arrivano a pervertire il profondo, il vitale, nobile significato del risotto alla milanese.

L'evidente tono sarcastico del testo – supportato dagli arcinoti giochi di lingua dello scrittore lombardo – non esclude il rigore nella spiegazione dei vari movimenti necessari alla preparazione del risotto. Anzi, la spietata ironia di fondo non fa che accentuare, esaltandole e ridicolizzandole, le fasi della ricetta canonica di un piatto tradizionale che, proprio per questo, viene ribattezzato non più soltanto 'alla milanese' ma, con maggiore impegno enunciazionale, addirittura 'patrio'². Potremo dire così che il testo di Gadda è una vera e propria parodia della forma-ricetta e che, come tutte le parodie, esso mette a nudo il procedimento atto a costruirla. Basti pensare ai latinismi *quantum prodest* e *quantum sufficit* a proposito del burro lodigiano, ai “due o tre pugni” di riso, alle “due o tre mezze ramaiolate” di brodo etc., tutte riprese dirette del marchio più tipico del testo-ricetta: il famigerato *q.b.* E basti ricordare la fondamentale presenza della dimensione passionale, che emerge spesso, enfaticamente, sotto forma vocativa ed esclamativa (“ve ne prego”, “vorrete esser cauti, e solerti”, “ohibò, no!”). Per non parlare dell'insistenza ossessiva sull'isotopia medica (appare, con il plurisignificante 'récipe' del titolo, addirittura il dio Asclepio), il cui scopo in molti testi gastronomici è, come sappiamo, quello di rifunzionalizzare a posteriori il piacere gustativo e, nel nostro caso specifico, di stemperare la mitologia dell'oro legata cromaticamente allo zafferano. La descrizione dei componenti e delle tecniche di trasformazione culinaria, in questo modo, è estremamente puntuale; ed è proprio grazie a questa maniacale attenzione al dettaglio che si genera la comicità sofferta presente in questa ricetta tanto letteraria quanto gastronomica. L'Enunciatore, concedendosi improbabili ridondanze cognitivamente superflue, si dilunga sugli ingredienti, la loro qualità e soprattutto la loro provenienza, tutta eminentemente padana, la quale non può non contrastare con l'espressività linguistica ad ampio raggio regionalistico (cfr. per es. il romanesco “guadambio”, dall'autore stesso ironicamente segnalato in nota come indicatore di una lingua italica ormai corrotta dai dialetti locali), in modo da sottolineare la relazione contrastiva fra l'essere ambigualmente 'patrio' del piatto e la martellante localiz-

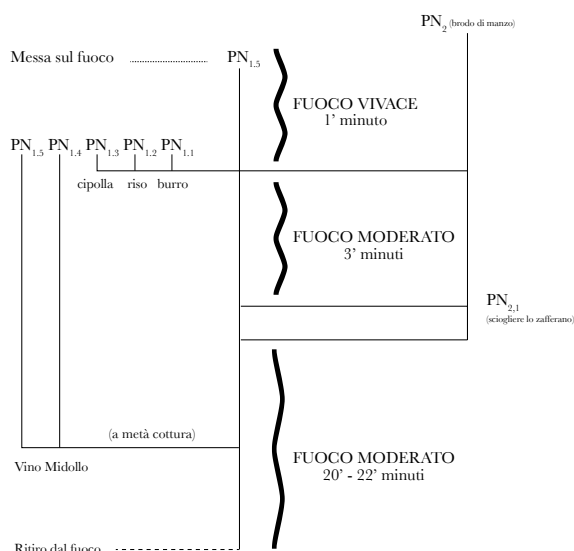


Fig. 4 - Algoritmo di preparazione del risotto di Ricci e Ceccarelli (2000)

zazione settentrionale delle sostanze che lo compongono. Quel che più conta, però, non è tanto la conclamata chiusura localistica nelle scelte di mercato, quanto semmai il ricercato assemblaggio dei singoli ingredienti a partire da ben precisi paesi o zone della Pianura, che produce un forte, volutamente smisurato, effetto di reale: riso Vialone e non Carolina; burro rigorosamente lodigiano “di classe”, con eventuali sostituzioni previste con somma accuratezza (“Melegnano Casalbuttano Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all’Adda e insino a Crema e Cremona”); zafferano dalle boccette di Carlo Erba Milano; manzo, carote e sedani per il brodo “venuti tutti e tre dalla pianura padana”; formaggio parmigiano. Ma oltre che ai componenti del piatto, grande attenzione viene altresì dedicata agli utensili necessari alla sua preparazione (casseroles, pentole, cucchiari), così come alla complessa gestualità che ne deriva, e perfino alle passioni dell’operatore.

6. Formule rituali

È stato con ragione osservato (Pozzi 1975) come l’altro grande marchio del ricettario tipo, il verbo all’imperativo, sia qui praticamente assente (una sola ricorrenza: “aggiungete”), doppiato da altre forme verbali come l’ottativo (“la casseruola riceva”) e soprattutto il futuro passivo della necessità e dell’eventualità (“sarà buttato il riso”, “sarà disciolto lo zafferano”, “dovrà aver attinto un color giallo”, “verranno rimestate” etc.). Questa violazione della tipica funzione conativa allontana il testo dal suo genere di appartenenza esplicitamente e ironicamente richiamato, quello della ricetta, per avvicinarlo ad altre configurazioni discorsive, dove la forza semiotica prorompente del fare narrativo acquista tutta la sua importanza: “La preparazione del risotto di Gadda non è prescritta, è narrata; non però nella terza persona del cuoco, bensì nella catena degli eventi (non

ci sono ruoli dei personaggi, ma solo funzioni), i quali eventi si uniscono l’un l’altro con preordinata fatalità” (Pozzi 1975 79).

Ne viene fuori tutta un’idea di destino che sovrintende alla preparazione del risotto, e che la riconfigura non più come una pratica culinaria quotidiana ma come un vero proprio rituale condiviso (cfr. “quel che più importa è adibire al rito”, “codesta fase del rituale”, “aurato battesimo”, “festa consunta” etc.) che celebra insieme un’attenzione medico-pratica verso la salute (cfr. gli “stomaci timorati” ai quali va diminuita la dose di zafferano, da cui emerge la figura di Esculapio, protettore del rito da adempiere con “animo timorato”) e un’esaltazione liturgica dell’identità regionale, che fa dell’“ufficio risottiero” una vera e propria lode (cfr. l’antonomasia Lodi, *Laus Pompeia*) alla teoria dei numerosi ingredienti padani esposta a seguire. Motivo per cui, secondo Pozzi (1975, p. 82) “la lombardità viene assimilata alla vitalità”.

Tutti gli attori della ricetta, umani e non umani, acquistano allora una nuova colorazione, divenendo, sempre in termini ironici, pressoché sacri. Da una parte gli ufficianti presupposti in apertura (“intendenti piemontesi e lombardi”, “coltivatori diretti”) e implicati in chiusura (“iperintendenti e ipertecnici”), le cui competenze gastronomiche vanno rilette come altrettanti saperi istituzionali necessari alla celebrazione del rito. Dall’altra la loro accurata gestualità (“piccoli reiterati versamenti”, “midolle previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego” etc.), ripensata in termini non culinari ma liturgici, di modo che “l’operazione rituale non consegue l’effetto per libero intervento dell’operatore, ma solo mediante l’appropriato assecondamento delle prescrizioni” (Pozzi 1975, p. 83). Non si prepara coscientemente e volontariamente il risotto, ma si ripropone con convinzione più o meno “timorata” un rito collettivo che, per definizione, trascende l’individualità soggettiva. Al centro si staglia ciò che più importa per la cerimonia, ovvero lo spazio sacro del rito, quella “casseruola rotonda, e ovale pure, di rame stagnato con manico di ferro” la cui progressiva disparizione dai fornelli lombardi deve essere letta come il segno ineluttabile di un declino prossimo venturo. L’alluminio con cui è stata sostituita richiede una credenza supplementare ben poco convinta (“non rimane che aver fede”).

Tutto il resto è rimpianto poetico (visibilmente pascoliano) “della vecchia e pesante casseruola” che faceva da arredo “della vecchia, della vasta cucina”, attirando quel sovrumano “raggio del sole che digerito dagli umani il pranzo, concocto prandio, decede”. Ne conclude Pozzi (1975, p. 88): “La scomparsa del rosso riverbero della casseruola è un oscuro presagio; lo splendore dorato del risotto forse è soltanto un miraggio ingannevole, il brodo zafferanato un battesimo che non conferisce più il carattere. E allora non sappiamo se il paronomastico *sapore delle saponette* sia l’ultima formula magica del rituale, o la suprema balbettata preghiera, o il rictus isterico di una stizza impotente”.

7. Algoritmi e differenze

Anche Ricci e Ceccarelli (2000) hanno abbozzato un'analisi di questo testo, scendendo più in profondità nella sua articolazione semantica e proponendone, alla maniera greimasiana, un algoritmo che schematizza le varie operazioni del Pn principale (preparare il risotto), con i suoi sottoprogrammi (tritare la cipolla, far sciogliere il burro, incorporare vino e midollo etc.), e del Pn annesso (preparare il brodo) (fig. 4). Notano comunque che, al di là della descrizione accurata delle operazioni culinarie e, soprattutto, della loro articolazione temporale e narrativa, la ricetta si configura come un continuo controllo per evitare il rischio che il risotto assuma una consistenza collosa e magmatica che tenderebbe ad annullare la singolarità dei chicchi che lo compongono. Da cui il tacito elogio gaddiano “non di una borghese individualità, parsimoniosa e untuosa, quanto di uno scenario dove si dà la festa delle differenze, il gusto della *dépende*” (Ricci e Ceccarelli 2000, p. 88) che si riverbera in un trionfo cromatico a suo modo orientato verso un esito molto preciso: dal bianco (burro, cipolla) al giallo-arancio o canarino (piatto finale) passando per il rosso cupo dello zafferano, ma anche, “aggiunta pensabile”, al rosso del vino (esplicitamente piemontese).

Il linguaggio dei colori tiene, per semisimbolismo, un preciso discorso: il pallore delle nebbie padane, incontrando la mediterranea solarità, fonda una tinta nuova, il giallo-arancio meneghino, non senza l'apporto del rosso delle Langhe. L'Unità d'Italia si fa anche così, per via cromatica: nel risotto gaddiano sembra esserci tutto il Belpaese come insieme discreto – in tutti i sensi del termine – delle sue differenti identità regionali. E se pure gli ingredienti presenti nel testo sono dichiaratamente padani, la lingua che li nomina – lo si è detto – non lo è affatto, caricata com'è di regionalismi d'ogni sorta, nonché di un latino idiomatico, sfacciatamente giuridico e religioso.

8. Un esercito in rotta

Tornando al problema della sostanzialità profonda del risotto, potremmo dire che la sua preparazione si configura come una vera e propria Lotta contro un Antisoggetto in agguato, lotta di cui vengono messi in scena gli epici, continui sforzi per contrastarlo. Questo accanito nemico del chicco di riso – orgoglioso “individuo” che vuol “mantenere la propria personalità” – appare numerose volte nel corso del testo, e viene variamente lessicalizzato e attorializzato (“amalgama”, “impasto”, “melma”, “grumo”, “bagna”, “intingolo sozzo”, “annegamento” etc.). Si tratta di una precisa consistenza della materia, la densità untuosa, alla quale occorre avvicinarsi senza mai lasciarsene sopraffare. Il risotto fatto ad arte, cioè, se pure ha da stare a metà strada fra il liquido e il solido, deve comunque approdare a una consistenza uniforme che non annulli le parti di cui è costituito. È quella unione di cucina sintetica e cucina analitica di cui si diceva prima, adesso spiegata

sotto forma di una *tensione irrisolvibile* fra una tendenza verso la densa uniformità e una propensione opposta verso la rude singolarità. Da una parte il risotto come pietanza originale, consistenza nuova da opporre – verso l'esterno – a ogni altra forma di zuppa col riso, dalla paella valenciana ai risi e bisi sino alle più tradizionali minestre locali. Dall'altra – verso l'interno – l'esigenza opposta di una riarticolazione delle sue parti che possa mantenerne, volta per volta, la fisionomia.

Dall'inizio alla fine del “rituale”, dalle esplicite tostatura e tiratura alla silenziosa mantecatura, il chicco – fortemente antropomorfizzato – è sottoposto ai più crudeli maltrattamenti (viene gettato per rosolarsi sul “fondo stagnato”, si indurisce, poi si rigonfia con l'aggiunta progressiva del brodo), ma deve comunque difendersi dalla bollitura e da ogni altra forma di trasformazione materica che possa fargli perdere la “personalità”, quella necessaria individualità che può tenerlo distaccato dai “compagni”. Occorre esser cauti, solerti, perennemente attenti, e ci si salverà dal rischio incombente dell'orrida “bagna”. Del resto, già dall'incipit sapevamo che il riso Vialone vanta un chicco “grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina”, il quale, fra l'altro, non essendo interamente “sbramato”, conserva il pericarpo come “lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima”. Quando appare in scena, il chicco di riso è dunque già provato da chissà quale precedente circostanza, dalla quale è uscito logoro ma salvo. Voluminoso e tracagnotto, non è comunque denudato, mantenendo orgogliosamente una veste consumata e sottilissima (il cui colore scuro va ad assommarsi alla paletta cromatica già individuata) che lo fa simile e insieme diverso dai suoi compagni: una specie di uniforme che, uniformando, distingue, specifica, singolarizza, fortifica.

Se la cucina è sempre, come insegna Goody (1982), metafora politica e cosmica, e se il risotto di Gadda, come suggerisce Fabbri (1991), costruisce un “piccolo mondo possibile” forse irriducibile al riso da sushi magnificato nell'*Impero dei segni*, non sarà difficile leggere in questo racconto culinario una parabola che raffigura sinesteticamente l'Italia politica e i suoi destini, nonché le difficoltà – e insieme le necessità – postbelliche e postfasciste nel ricostituire e ripensare una patria comune.

Rileggiamo la pagina di Barthes (1970, pp. 17-18 tr.it.) – dove, si ricorderà, il cibo giapponese viene considerato non dal punto di vista della preparazione ma da quello del consumo, sottolineandone il carattere visivo e tattile:

il riso cotto (la cui identità del tutto singolare è confermata da un nome specifico, che non è quello del riso crudo) non può che definirsi grazie a una contraddizione della materia; esso è ad un tempo amalgamato e suddivisibile; la sua destinazione sostanziale è il frammentato, il conglomerato leggero; è il solo elemento di gravità del cibo giapponese (antinomico a quello cinese); esso è ciò che si deposita in opposizione a ciò che fluttua; pone sul ‘quadro’ un bianco

compatto, granuloso (al contrario di quello del pane) e pur tuttavia friabile; ciò che giunge in tavola, fitto, incollato già si disfa con un colpo solo del doppio bastoncino, senza tuttavia mai sparpagliarsi, come se la suddivisione non agisse che per produrre di nuovo una coesione irriducibile; è questa defezione misurata (incompleta) che al di là (o al di qua) del cibo è offerta al consumo.

Ecco una serie di elementi opposti che nel riso giapponese trovano, più che una contraddizione acuita, una costante messa in tensione che non diviene mai definitiva pacificazione. E che di primo acchito ricorda la configurazione sostanziale del nostro risotto: amalgamato e suddivisibile, conglomerato e frammentato, pesante e fluttuante, granuloso e friabile, incollato e sciolto. Si tratta di stati di materia che oscillano fra il polo dell'amorfo e quello dello strutturato, del discreto e del compatto, dell'espanso e del concentrato, del semplice e del complesso³. A emergere è però il carattere – analogo secondo Barthes a quello della scrittura – *divisibile* del cibo, una scomposizione progressiva, a ogni colpo di bastoncino, che crea parti più piccole senza tuttavia giungere, a differenza del risotto patrio, all'unità indivisibile, all'individualità singolare. Laddove per il risotto alla milanese il chicco, dice Gadda, per quanto lacero e rozzo “deve restare individuo”, senza confondersi con i compagni in quel magma indifferenziato che è la melma brodosa del riso scotto (“ohibò”), nel riso giapponese accade il contrario. Esso giunge in tavola, o meglio nel ‘quadro’ del vassoio, già cotto: con una sua specifica nuova natura, e tutto intero. E per quanto possa disfarsi in due o tre parti, non arriva a sparpagliarsi chicco per chicco: agisce, diremo, come un sol uomo, ma anche come un conglomerato leggero. Inattaccabile, invincibile.

All'esercito italiano in rotta, che mantiene orgogliosamente riconoscibile la fisionomia di ciascun suo componente (“indurato sul fondo stagnato” ma comunque rigonfio di brodo identitario – e caso mai sull'attenti, come il cucchiaino di Bay), si contrappone l'immagine, se vogliamo stereotipa, dei soldati giapponesi che rinunciano già da principio a ogni rivendicazione di specifica personalità per farsi gruppo indissolubile, forza devastatrice unitaria e univoca. La logica del sensibile si riverbera così in una mitologia nazionalista, dove in un evidente semisimbolismo la prima può porsi sul piano dell'espressione e la seconda su quella del contenuto.

E	::	C
Gruppo : Individuo indissolubile emergente	::	Giappone : Italia

Ma questa comparazione un po' estemporanea fra la consistenza dei due risi, milanese e giapponese, nonché dei due eserciti che attraverso di essi vengono tratteggiati, non è tanto interessante in sé (perché giusto il Giappone, in fondo?), quanto perché ci permette di delineare più a fondo, arbitrariamente ma strutturalmen-

te, la configurazione semiotica del risotto gaddiano, nel suo passaggio onomastico da risotto alla milanese a risotto patrio. Come s'è accennato più volte, è della patria che, per il tramite di uno dei suoi piatti maggiormente identitari, l'Enunciatore sta parlando, intesa più come valore proattivo da difendere che come territorio geografico da fortificare. Se il nazionalista, come è noto, è qualcuno che rivendica un ancoraggio territoriale della propria cultura combattendo *contro* qualcuno, e costruendosi un'identità tendenzialmente negativa (come accade per es. nell'opposizione fra manzo padano e toro balcanico), il patriota è invece qualcuno che lotta *per* il proprio paese, si impegna cioè affinché esso acquisti una forma e una forza proprie, comprovandone e vantandone le caratteristiche positive (in entrambi i sensi del termine).

Il problema è che, dopo il fascismo, l'idea e la pratica della patria sono in Italia fortemente problematiche, necessitando di una mediazione semiotica tanto efficace quanto dissimulata che possa farsene carico: mediazione che, coglie perfettamente Gadda, può e deve essere – come è stato più volte ricordato (cfr. per es. Montanari 2010) – quella della cucina identitaria e della buona tavola. Da qui la necessità di raccontare il modo di approntamento del risotto, gli elementi costitutivi – umani e non umani – di questo rituale quasi sacrale che, se esplicitamente mira alla costruzione di un oggetto di gusto, indirettamente sembra avere il ruolo ben più ampio e problematico di delineare la conformazione profonda di un modo di essere patrio e patriota, in Italia, nel secondo dopoguerra. Ecco pertanto l'importanza costitutiva di questo Antisoggetto risottiero – il magma indistinto, l'“intingolo sozzo” – che fa spiccare, per contraccolpo, l'individualità dolente ma fiera del soldato in rotta ma più che mai individuo. La via italiana alla collettività, e dunque alla patria, non è quella di costruire un unicum compatto che fa sparire le unità che lo determinano, ma una totalità composita, una lista/sommatoria in cui ciascuno – sia esso l'individuo singolo come anche le realtà locali più o meno ampie, più o meno forti e riconosciute – mantiene comunque la sua fisionomia. Il testo gaddiano lascia emergere così la problematica di un'identità etnica perduta, cercata e malamente ritrovata, nonché del contrasto – eternamente costitutivo nell'essere patrio d'ogni italiano medio – fra un'abitudinaria propensione verso il localismo provinciale e un'istituzionale spinta verso una ricollocazione nazionale. Come dire: Padania o Italia? Il Gran lombardo, è risaputo, non sarebbe mai stato leghista.

Note

1 A partire da una ricognizione di un gran numero di ricettari di varia natura e diversa destinazione, dove il risotto alla milanese manca a dirlo è eternamente presente, ho scelto per esemplarità soltanto le ricette presenti in Artusi (2010), Cracco (2012), Bay (2003), Gadda (1959) e nel sito www.giallozafferano.it.

2 Pur rilevando il carattere ironico del testo, Biasin (1991, p. 126) prende però l'idea di patria alla lettera: "Gadda non si cura di rendere esplicito questo significato: ma è chiaro che il suo risotto – 'patrio', non si dimentichi – è metonimia della purezza e degli ideali che l'autore ha sempre agognato, a cominciare dal suo patriottismo nella guerra del '15-'18 (documentato soprattutto in *Dario di guerra e di prigionia*), ma che ha sempre trovato impossibili nella realtà e nella vita". Il tema della guerra, vedremo, è comunque surrettiziamente presente anche qua.

3 Un fisico – mi fa notare Paolo Fabbri – direbbe che si tratta di un risotto 'quantico': discreto nella quantità (corpuscolo) e continuo nella spazialità (campo).

Bibliografia

- Artusi, P., 2010, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli.
- Barthes, R., 1970, *L'empire des signes*, Ginevra, Skira; trad. it. *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi 1997.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques. Documents*, 89; trad.it. "Il trattamento della materia" in P. Fabbri, G. Marrone a cura, *Semiotica in nuce. II*, Roma, Meltemi 2001; ora anche in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Bay, A., 2003, *Cuochi si diventa*, Milano, Feltrinelli.
- Biasin, G. P., 1991, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, Il Mulino.
- Buzzi, A., 1979, *L'uovo alla kok*, Milano, Adelphi.
- Calvino, I., 1988, *Lezioni americane*, Milano, Garzanti
- Cracco, C., 2012, *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno*, Milano, Rizzoli.
- Fabbri, P., 1991, "Palatogrammi", in *La cucina bricconcella (Omaggio a P. Artusi)*, a cura di A. Pollarini, Bologna, Grafis; ora in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Falassi, A., 1982, "I percorsi del risotto", in G. Bonanni, G. Ricci, a cura, *Cucina, cultura e società*, Milano, Shakespeare & Co.
- Gadda, C. E., 1959, "Risotto alla milanese", in *Il gatto selvatico* ottobre, ora col titolo "Risotto patrio. Récipe" in *Verso la Certosa*, in *Saggi Giornali Favole e altri scritti I*, Milano, Garzanti 2008.
- Jakobson, R., 1985, *Poetica e poesia*, Torino, Einaudi.
- Jakobson, R. e Bogatyrev P., 1929, "Die Folclore als eine besondere Form des Schaffens" in *Donum Natalicium Schrijnen*, Nimegen-Utrecht: Dekker and van de Vegt; trad. it. "Il folclore come forma autonoma di creazione" in Jakobson, 1985.
- Mangano, D. e Marrone, G., a cura, 2013, *Dietetica e semiotica*, Milano, Mimesis.

Mangiapanè, F., 2013, "Il pranzo di Babele", in D. Mangano e G. Marrone, a cura, 2013.

Marrone, G., 2010, *Addio alla Natura*, Torino, Einaudi.

Marrone, G., 2012, "La forma dell'arancino", in *I margini del figurativo*, a cura di F. Polacci, Siena, Protagon; anche in G. Marrone e A. Giannitrapani, a cura, 2012.

Marrone, G. e Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.

Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Montanari, M., 2010, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.

Mosconi, G., 2011, "Risotti", in G.M. Anselmi, G. Ruozi, a cura, *Banchetti letterari*, Roma, Carocci.

Paolini, D., 1999, *Dal riso ai risotti*, Milano, Mondadori.

Pozzi, G., 1975, *Una dozzina di analisi di testo all'indirizzo dei docenti ticinesi del settore medio*, Seminario di Italiano (Friburgo), Zurigo, Juris Verlag.

Ricci, P., Ceccarelli S., 2000, *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini.

Salarelli, A., 2010, *Risotto. Storia sociale di un piatto italiano*, Mantova, Sometti.

Saussure, F., 1916, *Cours de linguistique générale*, Paris, Payot; trad. it. *Corso di linguistica generale*, Bari, Laterza 1967.

1. Premessa

Che la forma “ricetta”, come ogni testo prescrittivo, possieda una sua intrinseca e profonda narratività è per la semiotica acquisizione nota, almeno a partire dalla celebre analisi della zuppa al pesto di Greimas (1983). Altra questione, tuttavia, è la narratività canonica che caratterizza, almeno nella sua variante moderna, la forma “ricettario”¹. A partire dal celebre compendio dell’Artusi, non c’è infatti raccolta di ricette destinata al pubblico che non accompagni la pura accumulazione di pietanze e le nude operazioni di manipolazione materica a un vero e proprio racconto di contorno, che solitamente vede come protagonista il cuoco stesso e al quale viene affidato il compito di esplicitare le valenze culturali e sociali legate ai modelli e alle pratiche del gusto che tali operazioni sottintendono.

Grazie alla presenza di questa cornice narrativa in prima persona, il libro di cucina sviluppa e propone al suo lettore un discorso epistemico, una visione del mondo, per quanto limitata al contesto del quotidiano e affidata a una tipica logica del concreto. Oltre a mettere in scena una serie di micro-narrazioni più o meno stereotipate, la cornice è anche il luogo in cui possono essere rintracciate e apprezzate le caratteristiche propriamente estetiche del testo – la sua piacevolezza – e la sua specificità discorsiva – lo stile complessivo che lo caratterizza.

Lungi dal contenere prescrizioni esclusivamente operazionali e pragmatiche, il genere ricettario presenta insomma, pur se in forma minimale, tutti gli aspetti di un discorso sul “valore dei valori” (Geninasca 1997), fino a configurarsi come una forma letteraria a pieno titolo, seppure “minore”.

Ma che tipo di valori sono in questione all’interno di questo genere discorsivo? Senza dubbio, una delle variabili più significative riguarda la valorizzazione delle rappresentazioni di *gender* e, in particolare, del ruolo della donna.

Va subito sottolineato a questo proposito che la presenza di cuoche donne nei ricettari, prima come semplici destinatarie poi come autrici esse stesse, si registra piuttosto tardi, solo a partire dall’800, e quasi esclusivamente limitata ai compendi di cucina familiare ed economica². Le ragioni sono ovviamente di carattere socio-culturale, così come lo sono i fattori che porteranno, nel ’900, a un ribaltamento della situazione, con l’assoluta prevalenza dell’immagine tutta domestica della donna ai fornelli. Sono però i cambiamenti semiotici che ci interessano in questa sede. Come scrivono Capatti e Montanari (1999):

Sicuramente il destinatario femminile del ricettario ha modificato, nel corso dell’Ottocento, il linguaggio e l’identità stessa dell’autore. Si intensifica il rapporto di familiarità a spese del carattere professionale dell’insegnamento e con la crescente assimilazione dell’aiuto domestico alla padrona di casa la comunicazione si fa più diretta, intima. Anche la



Da Petronilla a Benedetta: come (non) cambia la donna ai fornelli

Daniela Panosetti

scrittura si spoglia del piglio didattico, cerca, in un italiano non terminologico, la complicità donnesca (p. 212).

Come si vede, il cambiamento del ruolo tematico nell’enunciatore o nell’enunciatario (da grande chef a cuoca domestica) introduce immediatamente una serie di mutamenti stilistici significativi. Parte di tali cambiamenti andranno a stabilizzarsi in una sorta di sotto-genere, quello appunto dei ricettari femminili; altre dimensioni stilistiche resteranno invece libere di accogliere ed esprimere in modo variabile all’interno di tale sottogenere l’evolversi della figura femminile e del suo ruolo sociale nel corso del ’900.

È lecito infatti supporre che per il genere ricettario, in assenza di un esplicito discorso di valori, la dimensione epistemica sia affidata a una serie di indicatori stilistici, a partire proprio dalle strategie enunciazionali. In questa prospettiva, si metteranno qui a confronto due ricettari facenti parte di altrettante collane di successo in epoche piuttosto distanti – gli anni ’30 del XX secolo e il presente – all’interno di una cultura fortemente orientata al valore del cibo come quella italiana. Cercheremo di metterne in luce analogie e differenze in particolare rispetto alla rappresentazione della donna quale emerge dal simulacro enunciazionale presente, in entrambe le collane, in alcuni casi fin dal titolo dei volumi.

Le due collane in questione sono infatti quella firmata da Amalia Moretti nel ventennio fascista con lo pseudonimo di Petronilla e la serie *bestseller* di Benedetta Parodi che dal 2009 a oggi domina a ogni uscita le classifiche di vendite della categoria. La prima serie, inaugurata da *Le ricette di Petronilla* del 1935, è proseguita con *Altre ricette di Petronilla* (1937), *Ancora ricette di Petronilla* (1941), *Ricette di Petronilla per temi eccezionali* (1941), *Petronilla: 200 suggerimenti per...* (1943) (figg. 1-4); la seconda, dopo l’*exploit* di *Cotto e Mangiato* (2009), ha continuato con cadenza annuale con *Benvenuti nella mia cucina* (2010), *I menu di*



Fig. 1 - Le copertine di alcuni volumi della serie di Petronilla e quelle dei bestseller di Benedetta Parodi.

Benedetta (2011) e *Mettiamoci a cucinare* (2012) (figg. 5-8). In questa sede verranno confrontati i volumi inaugurali di entrambe le collane, ovvero *Le ricette di Petronilla* e *Cotto e mangiato*.

In particolare si cercherà di riflettere sul tipo di proiezione identitaria della donna che emerge non tanto dalle ricette, quanto dallo *storytelling* e dal discorso “informale” che le accompagnano, introducendo e contestualizzando ogni proposta attraverso quadretti di vita familiare e quotidiana. L’ipotesi è che al di sotto delle differenze di superficie, che evidenziano con fin troppo zelo il presunto percorso di emancipazione femminile dell’ultimo secolo, la costruzione narrativa e soprattutto il sistema di valori di riferimento legati al binomio “donne e fornelli” non siano profondamente mutati, dando luogo a un effetto complessivo di “falsa emancipazione”.

Le differenze tra le due “voci” e i relativi simulacri di genere verranno essenzialmente rilevate nei termini del confronto tra due “stili”, al contempo discorsivi, enunciazionali, narrativi e valoriali.

2. Le autrici e i loro alter ego

Normalmente, com’è noto, l’analisi semiotica rifugge da qualsiasi considerazione riguardo gli autori empirici di un testo, rivolgendosi invece a quell’insieme di proiezioni simulacrali interne al discorso, raramente corrispondenti all’enunciatore reale, che vanno sotto il nome di “autore modello”. Nel caso in analisi, tuttavia, un richiamo alle autrici reali è necessario per comprendere a pieno l’operazione di autorappresentazione della figura femminile sottesa (più o meno consapevolmente) ai due testi.

Trattandosi per entrambe le autrici di figure pienamente “culturalizzate”, ovvero variamente presenti in altri testi circolanti nella semiosfera, diventa possibile considerare entrambi i profili come dotati di un’identità transmediale, ovvero come costruzioni attoriali intertestuali, emergenti dall’insieme delle rappresentazioni riflesse all’interno della società attraverso diversi media³ e in quanto tali confrontabili con la loro versione “letteraria” e narrativa.

Il confronto è peraltro favorito da alcuni tratti comuni, che possiamo considerare alla stregua di variabili indipendenti: entrambe donne, entrambe giornaliste, entrambe personalità “costruite” in primo luogo attraverso un discorso mediale (la *Domenica del Corriere* per Moretti, la rubrica televisiva omonima per Parodi).

A fronte di questo ristretto ma significativo nucleo di analogie tra i due profili reali – per quanto ovviamente da ponderarsi rispetto al differente *esprit du temps* – emergono tuttavia significative differenze nel rapporto tra ciascuno di questi e il proprio alter ego letterario. Da un lato, infatti, siamo di fronte a uno scarto significativo tra autore empirico e autore modello: l’identità “fittizia” di Petronilla appare fortemente dissonante con quella dell’autrice empirica Amalia Moretti. Dall’altro, invece, si assiste a una sostanziale assimilazione: i tratti della figura “reale” di Benedetta Parodi sono ampiamente richiamati e valorizzati all’interno dei suoi testi. A dispetto del suo *alter ego* da massaia irreprensibile, Amalia Moretti Foggia Della Rovere⁴ è stata una figura femminile fortemente indipendente e anticipatrice di alcune istanze di emancipazione successiva. “Modernissima donna di altri tempi”: così la definisco-

no in un recente volume Roberta Schira e Alessandra De Vizzi, che ne ricostruiscono l'intensa attività sociale e culturale. Tra le prime donne laureate in medicina in Italia, assistente di anatomia patologica a Bologna sotto la guida del celebre prof. Augusto Murri, dopo il matrimonio Moretti si divide tra i migliori salotti letterari milanesi (tra le sue amiche più care Ada Negri, Matilde Serao, Anna Kulisciuff), il lavoro d'ambulatorio e il volontariato nei quartieri più miseri, dove presta non solo cure gratuite, ma consigli e aiuti di ogni genere. Giornalista, a partire dal 1926, grazie anche all'amicizia con il direttore editoriale dell'epoca Eugenio Balzan, firma due seguitissime rubriche sul periodico illustrato più popolare dell'epoca, *La Domenica del Corriere*: una di cucina, appunto, intitolata "Tra i fornelli" e una di consigli medici. Colpisce naturalmente – ma neanche troppo considerati i tempi – che nella veste di medico il suo pseudonimo fosse rigorosamente maschile, "il dottor Amal": di famiglia altoborghese, dalle pagine della rivista Moretti si rivolgeva infatti alle signore piccoloborghesi dell'epoca fascista, che mai avrebbero preso in considerazione consigli medici dispensati da una voce femminile.

Parzialmente analogo per certi aspetti, ma decisamente differente nel complesso, il profilo di Benedetta Parodi. Tra i volti televisivi italiani più noti degli ultimi anni, a partire dal 2008, prima su Mediaset, poi su LA7, conduce con successo la propria rubrica di cucina, con differenti titoli anno per anno ma impostazione sostanzialmente simile, a parte lievi aggiustamenti. Dal grande successo delle rubriche televisive nascono i libri di cucina, quasi tutti entrati nella *top ten* dei libri più venduti. Giornalista e conduttrice di telegiornali all'inizio della carriera, anche nella nuova veste di "casalinga mediatica" Parodi resta fortemente associata all'universo professionale di provenienza, grazie al legame familiare, frequentemente evocato, con la sorella Cristina, celebre conduttrice, e il marito, cronachista sportivo.

Al netto ovviamente delle notevoli differenze culturali e sociali intercorse in quasi un secolo di storia recente, come Moretti, anche Parodi si presenta dunque come una donna professionalmente affermata che per vari motivi si presta a dedicarsi a un campo – la cucina – tipicamente percepito come depositario dello stereotipo diametralmente opposto: quello della donna ai fornelli. Dopo quasi un secolo, tuttavia, la contraddizione che vietava alla brillante dottoressa mantovana di mostrarsi per quel che era – donna lavoratrice e abile in cucina – decade del tutto nella cucina *pret-à-porter* di Parodi, rivolta elettivamente a giovani donne professionalmente impegnate ma che non vogliono rinunciare alla dimensione e, perché no, a quella forma ambigua e controversa di potere derivato loro dall'onere/onore di "far da mangiare".

L'effetto immediato, a un primo livello di interpretazione, è quello di una raggiunta (almeno in parte) emancipazione della figura femminile: i due ruoli – donna che

lavora e donna ai fornelli – al tempo di Moretti considerati incompatibili, possono oggi convivere alla luce del sole; la donna madre e moglie non deve più nascondere o minimizzare il proprio ruolo professionale, ma può mostrarlo senza remore e addirittura permettersi di sospenderlo più o meno indefinitamente per lasciare spazio all'espressione consapevole di una propria passione. Come dire: la donna di oggi cucina (se cucina) non perché deve, ma perché ama farlo.

Ora, non sta certo alla semiotica stabilire se all'emancipazione rappresentata *sub specie textus* corrisponda una emancipazione effettiva nel corpo vivo della società; rientra però nei suoi possibili compiti stabilire se l'effetto di emancipazione prodotto da un testo resti tale anche sottoponendolo a una lettura critica più attenta. La "donna lavoratrice che non rinuncia alla propria femminilità" rappresenta, infatti, una rappresentazione ideologizzata del nostro tempo – un "mito d'oggi" – tanto quanto lo era quella dell'angelo del focolare un secolo fa. Vale la pena chiedersi se la sua apparente naturalezza non nasconda una caratterizzazione differente e, se è il caso, fornire gli strumenti per demistificarla. È quello che cercheremo di fare in questo contributo.

3. Stile enunciazionale: una voce per tutte

Come si è detto, dal *Talismano della felicità* (1929) al *Cucchiaio d'argento* (1950), tutti i ricettari rivolti al pubblico femminile tendono ad adottare uno stile enunciazionale simile: informale, colloquiale, quasi sempre in prima persona.

I due testi in questione non fanno eccezione, adottando tutti i *topoi* del genere, a partire dall'interpellazione diretta dell'autore verso i lettori: la premessa in cui si spiega perché sotto varie insistenze, e con una certa riluttanza l'autrice abbia deciso di dare alle stampe le proprie ricette, conferendo alle stesse un carattere di "sapienza dispensata". Così, di seguito, Petronilla e Benedetta in apertura dei rispettivi volumi:

[...] Spinta, dunque, da tutti questi... domestici perché mi sono decisa ad ascoltare quest'altra preghiera giuntami da più parti: "Riunisci, o Petronilla, in un volumetto (che però non costi un occhio della testa!) le tue praticissime ricette!". E così il volumetto eccolo qua.

Esso è per Voi, che avete trascurato di ritagliare ogni settimana, dalla *Domenica del Corriere* il prezioso pezzetto di carta!

Voi che, al parti di certa mia amica Damia, non avete scelta la fantasia nel saper introdurre un po' di varietà nel quotidiano desinare e che, tanto meno, sapete preparare un pranzo... per invitati. [...] (Moretti 1935, p. 8).

Cucinare non vuol dire solo eseguire dei buoni piatti, ma significa anche saper offrire sempre il menu appropriato all'occasione e al portafogli! Ecco perché ho voluto suddividere il mio ricettario proprio in base all'utilizzo che ne faccio io, [...]. Non avrete sorprese: le ricette contenute in questo libro sono state tutte provate da me e "promosse" dalla mia famiglia e dai miei amici! (Parodi 2009, p. 5).

Vanno immediatamente rilevati, oltre alla determinazione di genere assegnata all'enunciatario modello, i ruoli tematici che la sovradeterminano.

Come si vede, similmente all'Ada Boni del *Talismano della felicità*, Petronilla individua senza esitazione come unico destinatario la donna, per di più nella sua veste esclusiva di moglie e madre. Così come donne, massaie, bottegaie, mogli e madri (se non addirittura "servette") sono le altre figure femminili con cui Petronilla di tanto in tanto interagisce: la cognata invadente, l'amica Leda, la macellaia Nene.

Io ho una cognata; una cara cognata piuttosto grassa; tanto buongustaia; molto esperta nell'arte culinaria; [...]. (Moretti 1935, p. 21).

Ieri mattina avevo chiesto alla mia rubiconda e sempre sorridente macellaia un chilo di polpa di manzo per farne uno stufato. (*ivi*, p. 108).

Nel ricettario di Benedetta, invece, l'interpellazione è attentamente neutrale: una generica seconda persona, sotto la quale sembra potersi scorgere l'indifferenziazione tipica della comunicazione generalista. E tuttavia, una più specifica individuazione di genere e di ruolo socio-culturale emerge comunque all'interno, dove la stragrande maggioranza dei "comprimari" evocati sono di sesso femminile – l'amica Francesca, la madre, la suocera Laura, le nonne rievocate nel ricordo – e spesso appartenenti all'universo professionale televisivo – la collega giornalista, la truccatrice. La figura dell'uomo ai fornelli, di par suo, non è affatto assente – il marito esperto di cucina romana, l'amico single, il direttore Mulé – è anzi piuttosto frequente, per quanto sempre presentata come una presenza eccezionale, suppletiva, non abituale.

A tavola, la Zizzi, la vecchia tata di mio padre, ci presentava immancabilmente una montagna di meravigliosi gnocchi fatti a mano, conditi con burro, fontina filante e grana. (*ivi*, p. 38).

La ricetta di questo tipico piatto toscano mi arriva indirettamente da una toscana doc. Mia madre, infatti, la ottenne da Cesara Buonamici, collega di mia sorella al Tg5, una sera che era ospite a casa sua a Roma. (Parodi 2009, p. 41).

Devo essere onesta: è Fabio, il mio romanissimo marito, il vero maestro in fatto di supplì. (*ivi*, p. 9).

La presenza di questi "comprimari" non è un semplice espediente di ammobiliamento del mondo possibile, ma contribuisce in modo determinante alla costruzione del simulacro enunciazionale secondo una particolare forma di aspettualizzazione attoriale, che travalica i confini del testo appuntandosi su quella identità transmediale di cui si parlava poc'anzi.

Nell'introduzione entrambe le autrici fanno infatti

frequente riferimento all'origine esterna del volume – *Domenica del Corriere* e *Studio Aperto* – Petronilla immediatamente, già nell'apertura, Benedetta in modo sporadico all'interno del testo e più direttamente in chiusura, a mo' di ringraziamenti. Entrambe sanciscono dunque l'affidabilità e bontà delle ricette proposte facendo appello al processo di costruzione e valorizzazione condivisa delle stesse permesso dalla loro diffusione mediatica e presentandosi, di fatto, in virtù di tale condivisione, come parte di un attore collettivo.

All'interno di tale attore collettivo, tuttavia, l'aspettualizzazione oscilla in entrambi i casi tra un'opposizione io-voi, affidata al *topos* dell'interpellazione, dove l'autrice si pone come *unità partitiva* in grado di dispensare un /saper fare/ esclusivo secondo le modalità della rivelazione ("vedrete che bontà!"), e un'assimilazione di tutte le figure femminili in un "noi" implicito, attraverso la frequente evocazione di una condizione condivisa ("voi donne che come me..."). Si costituisce così una più ampia e indifferenziata *totalità partitiva* di "pari", composta dall'autrice stessa nel suo essere "donna come le altre" e da una serie di comprimarie, anch'esse fornitrici di consigli e ricette da condividere, e soprattutto dalle lettrici, che passano così dal ruolo di destinatarie a quello di giudici-destinanti del /saper fare/ condiviso.

Se dunque in quanto enunciatori le figure delle autrici funzionano come *primum inter pares*, rappresentanti privilegiati di una differenza rispetto al gruppo, sotto forma di competenza specifica in attesa di una sanzione (implicitamente positiva), in quanto destinanti si fanno giudici di se stesse, assimilandosi alla totalità partitiva composta dal un soggetto "donne" che, soprattutto nel testo più recente, finisce per apparire come vedremo ben più vago e stereotipato di quanto sembrerebbe a un primo sguardo.

4. Stile discorsivo: percorsi figurativi e ruoli tematici

Come anticipato, in entrambi i volumi, secondo una modalità inaugurata ancora una volta dall'Artusi, le singole ricette sono introdotte da una breve presentazione che ne esplicita alcune caratteristiche – occasioni di preparazione, costo, difficoltà – costituendo una vera e propria cornice enunciazionale.

Tale premessa è costruita in modo prettamente narrativo; sono in altri termini esempi minimali di *storytelling*, che nel complesso vanno a comporre una serie di configurazioni discorsive culturalmente riconoscibili. In *Cotto e mangiato* i diversi *frame* sono addirittura utilizzati come titoli delle tre sezioni: "In famiglia", "Tra amici", "Romanticamente in due"; ciascuna a sua volta declinata secondo la tradizionale scansione per tipologie di pietanza (primi, secondi ecc.).

Medesima scansione sintattica si ritrova in Petronilla (minestre, piatti di carne ecc), mentre il *frame* è (né potrebbe essere altrimenti) uno solo: la vita familiare, quotidiana, per di più presentata nella sua variante

parsimoniosa – sono infatti tempi di ristrettezze (“tempi eccezionali” come recita uno dei titoli) quelli in cui si muove la brava massaia fascista.

La differente contestualizzazione delle due narrazioni si riflette naturalmente nei percorsi figurativi rappresentati: Benedetta si muove in un’abbondanza, oltre che di beni, di occasioni d’uso, tra serate-partita, cene di San Valentino e festicciole per i bambini; la giornata di Petronilla è invece scandita da appuntamenti canonici e rigorosamente riferiti al nucleo familiare nella sua interezza: la festa comandata (“gli inevitabili tradizionali solenni pranzi”), la visita della suocera, la spesa mattiniera al mercato, la villeggiatura estiva.

Del tutto coerente con queste micro-sceneggiature stereotipate è naturalmente l’allestimento figurativo delle due narrazioni, dove lo scarto è evidente soprattutto nella rappresentazione degli attrezzi di cucina: mezzelune, mortai, pignatte e forno alla brace (“se lo possedete”, si premura sempre di specificare l’autrice) nel mondo di Petronilla; mini-pimer, affettatrici e microonde nella cucina di Benedetta.

Osservazioni interessanti sarebbero da fare anche sulla spazializzazione e temporalizzazione delle due narrazioni: posta la comune identificazione del luogo topico con la cucina, differisce naturalmente lo spazio paratopico, coincidente per l’una con scenari figurativamente e tematicamente coerenti con il primo – il mercato, la bottega, la casa di amiche – per l’altra con contesti appartenenti a tutt’altro ambito simbolico, quello appunto professionale – il camerino, lo studio televisivo, la città dove si è fatta la prima esperienza lavorativa. Analogamente, ai tempi dilatati di Petronilla, che si alza all’alba per procacciarsi le migliori animelle dal macellaio, corrispondono i tempi istantanei e mediatizzati, scanditi prevalentemente da ritmi esterni alla vita familiare, di Benedetta (che addirittura in una delle ultime trasmissioni si cimenta nella preparazione, con tanto di cronometro, di un “piatto salvacena”, da realizzare in soli otto minuti prima dell’inizio del telegiornale...).

Il tutto si riflette naturalmente nei ruoli tematici rivestiti dalle due figure, che almeno a prima vista appaiono modellati in modo più o meno esclusivo sugli stereotipi della “casalinga” e della “donna che lavora”. Ma questa identificazione immediata non basta a risolvere la questione: entrambi i ruoli, infatti, vanno ulteriormente articolati e specificati nei loro tratti stereotipici in base alla rispettiva collocazione storica; e una volta posti in una logica di osservazione diacronica, ovvero letti l’uno alla luce dei modelli femminili successivi e l’altro alla luce di quelli antecedenti, appaiono più complessi di quanto potrebbe sembrare di primo acchito.

La donna dell’universo di Petronilla è infatti indubbiamente la massaia piccolo borghese, moglie e madre, per la quale il lavoro fuori casa non è che un’esperienza formativa eventuale, rigorosamente transitoria e presto abbandonata in favore della desiderata vita domestica e familiare.

Per Voi, che foste per anni condannate (povere figliole!) a lavori non adatti alla vostra femminilità ma che (gran fortuna!) siete di colpo passate alla docile realtà di un sogno lungamente vagheggiato; alla realtà, cioè, della casetta tutta vostra e tutta sorriso dell’amore di lui che amate tanto per voi insomma, che pur essendo profonde in latino od in computisteria, di cucina... ve ne intendete veramente un acca!

Per Voi che, pur avendo, al pari di me, non troppo lauto il mensile assegnetto maritale, vorreste ugualmente fare buona e varia, ma all’economica, la mensa, per poter così alla chetichella (senza che il marito sappia!) soddisfare anche quei certi capriccetti dei vostri figlioli adorati. (Moretti 1935, p. 8).

E tuttavia, non è ancora la casalinga sorridente e ignara che verrà negli anni 50-60, quanto piuttosto la “brava massaia”, dove “brava” non significa affatto docile e ubbidiente, ma al contrario “valente”, consapevole e indipendente: non è la massaia sottomessa, ma colei che regge le fila dell’economia domestica con piglio quasi contabile. Anche quando appare piegarsi del tutto ai capricci di marito e figli e dichiara con candore una dipendenza dall’amore maritale che farebbe inorridire qualsiasi donna contemporanea, lo fa più con l’orgoglio di chi ribadisce un potere che con la rassegnazione di una domestica, più come una padrona che blandisce che come una serva che ubbidisce; consapevole di dispensare sapere attraverso sapore, e traendo da questo spirito di servizio una forma di rispetto che, se oggi appare inconcepibile, allora era, se non certamente per tutte accettabile, del tutto e pacificamente rappresentabile.⁵

Presentare di tanto in tanto in tavola una minestra che non sia il solito riso in brodo, né la solita pasta asciutta è pratica molto saggia per ogni donna di casa.

Si ha infatti un bel predicare l’emancipazione, nonché l’istruzione superiore femminile, ma la sacrosanta verità sarà sempre questa: che noi donne, per essere felici, dobbiamo *sentirci* amate dai nostri mariti; e per *sentirci* dai nostri mariti amate e apprezzate, più della filosofia, della letteratura, della politica e della... emancipazione, sempre ci è valso – e sempre ci varrà – il saper preparare una buona, e soprattutto *varia*, mensa familiare. (*ivi*, p. 42).

La figura protagonista dell’universo di Benedetta è invece la donna *multitasking* del presente: madre e moglie, certamente, ma anche lavoratrice, amica, collega, “ragazza” attenta alla linea e amante pronta a preparare cene a lume di candela e romantiche colazioni *lête-à-lête*. Una donna che cucina perché ama farlo, non perché deve; che non disdegna l’uso di verdure surgelate e mionesi industriali, se aiuta a essere più “veloci e pratiche”. La dimensione del riciclo – fortissima nel quotidiano di Petronilla – non è assente, è però legata non certo a qualche forma di necessità, quanto piuttosto a una certa sensibilità (non aliena a fenomeni di moda) verso i modelli contemporanei di consumo sostenibile, consapevole e politicamente corretto.

Sono presenti e legittimamente esibiti, invece, i gusti

personali, spesso ispirati e riadattati da altre culture: una dimensione egoistica del tutto assente nell'universo del "dovere" di Petronilla. Coerentemente con questo emergere di soggettività, ai piatti viene assegnata una connotazione sentimentale: la pasta preparata nei primi tempi di convivenza con il marito, la torta ereditata dalla nonna, i cibi del periodo universitario ecc.

Dal momento che il tacchino ripieno è uno dei miei piatti preferiti, anche se obiettivamente un po' impegnativo da proporre nel menu di tutti i giorni, mi sono studiata questa variante veloce per godermi il mio Thanksgiving tutto l'anno. (Parodi 2009, p. 59).

Esattamente all'opposto di quanto fa Petronilla, che ricorda spesso e volentieri la sua "superiorità di cuoca", Benedetta non disdegna affatto di copiare ricette da amici, colleghi e, spesso, telespettatori. Più in generale, tanto Petronilla è abile e talora saccente, tanto Benedetta è amabilmente imbranata, disponibile e a tratti persino autoironica nel far mostra dei suoi errori. In sintesi, così come Petronilla non è ancora la casalinga sottomessa che comparirà negli anni 60, la donna lavoratrice di Benedetta non è più la monolitica donna in carriera degli anni 80 e 90. In entrambi i casi, il ruolo prevalente non è esclusivo, ma contaminato sottotraccia, agli occhi del lettore degli anni Zero, da altri stereotipi femminili contigui registrati in enciclopedia, indifferentemente percepiti come superati o anticipatori rispetto al tempo del racconto.

5. Stile narrativo: ruolo attanziale e profilo modale

La caratterizzazione narrativa prevedibilmente conferma questa ambiguità tematica con una corrispondente ambiguità modale. Lungi dall'essere muto destinatario delle richieste e manipolazioni di marito e figli, Petronilla è destinante pienamente competente degli equilibri modal e passionali interni della famiglia. Anche quando pare accontentare e assecondare l'autorappresentazione dell'uomo come soggetto dominante, non fa che obliquamente ribadire il proprio potere di controllo: blandire il marito milanese con un piatto fumante di risotto o minestrone che solletica il suo campanilismo è in fondo, per la donna degli anni 30, una forma (forse l'unica) di emancipazione possibile, un modo per confermare la propria capacità di mantenere lo *status quo*; preparare una pietanza nutriente e ricca con pochi mezzi al figlio primogenito "che ha sempre tanto appetito" è l'ennesima, magnanima dimostrazione del proprio potere di dispensatrice materiale di benessere.

Fra tutte voi che leggete [...] ce ne sono alcune che non siano milanesi ma che abbiano milanese il marito? Ebbene, quelle non devono assolutamente lasciar passare l'estate senza fare al marito la dolce sorpresa di trovare un giorno a tavola il *concittadino* minestrone. Ché nulla a noi

mogli vale, a tenerci ben strettamente legati i mariti, quanto il... *blandirti* con una buona mensa casalinga. (Moretti 1935, p. 30).

Naturalmente l'effetto di dominio e controllo (per quanto dissimulato) che emerge dal discorso di Petronilla dipende da una radicale restrizione del suo ambito di influenza ed esercizio: il suo /poter fare/ è incontestabile, ma limitato ai confini del "focolare"; qualitativamente intenso, è anche drammaticamente e quantitativamente esiguo.

E tuttavia, per quanto paradossalmente, appare assai più assoggettato ai micro-contratti e alle costrizioni famigliari l'attore contemporaneo Benedetta, la cui *valentia* dipende in buona sostanza dalla capacità di declinare l'abbondanza di materie prime tipica del nostro tempo in innumerevoli varianti culinarie, direttamente commisurate alle "esigenze simboliche" – e non più prettamente fisiologiche o estetiche – dei diversi membri della famiglia.

Guai a chiedere a casa mia: "Che cosa volete per cena questa sera?". Fabio, mio marito, perennemente attento alla linea, mi risponde: "Pollo alla griglia", Eleonora, mia figlia minore, vivrebbe di minestrina, Mentre per Matilde, la maggiore, il massimo della vita è un panino al salame... Potete immaginare la frustrazione per una come me che vivrebbe ai fornelli! (Parodi 2009, p. 7).

Tale slittamento dall'estesico al simbolico dipende infatti essenzialmente dalla complessificazione dei ruoli tematici per ogni attore del soggetto famiglia: nessuno di loro è più soltanto figlio o padre o marito, ma ciascuno possiede una profondità tematica esterna che entra a far parte integrante della vita famigliare, spesso addirittura sovrastandola e dettandone i ritmi.

La capacità (e volontà) di preparare i bocconcini alla coca cola "che piacciono tanto alle bambine" o una cena in piedi per trenta persone per il compleanno del marito rappresenta, in buona sostanza, un pacifico omaggio agli universi infantile e maschile e alle loro esigenze, segno di un'arrendevolezza al soggetto famiglia forse meno evidente (in quanto differenziata tra i suoi componenti), ma certo non dissimile, nel senso profondo, alla premura ostentata da Petronilla nell'ammannire in poche mosse una minestra gustosa "che faccia leccar le dita alla suocera critica". Ciò che cambia, come vedremo meglio a breve, sono appunto i temi e i valori sottesi a questa subordinazione e il regime modale che la sovradetermina: necessità consapevole nel caso di Petronilla, una forma acritica di concessività per la donna moderna.

6. Stile valoriale: una ricetta a confronto

L'universo di valori di Petronilla può facilmente riassumersi intorno a tre poli epistemici: la *parsimonia*, intesa come bilanciamento di costi/benefici, capacità di controllare le risorse ed evitare sprechi, l'*abilità*, intesa

appunto come /saper fare/, “valentia” pragmatica e cognitiva, e la *sostanziosità*, intesa come pienezza sensoriale e materiale del prodotto di tale fare. Valori che si ritrovano riassunti in una colorita e frequente formula a tre termini, “leste ad ammannirsi, sopraffine al gusto e che non svuotino il borsellino” (“i tre pregi che piacciono tanto a me”, Moretti 1935, p. 188), che si ripete in diverse varianti:

[minestra] lesta a fare, di poca spesa, ottima al gusto (*ivi*, p. 24).

È cascata dal cielo, in casa mia, la ricetta di un piatto che è lesto a fare; che non costa un patrimonio; che è sano e nutriente. (*ivi*, p. 52).

[crema] che ancor meno ti costi, poco tempo ti rubi, e riesca ancor più squisita! (*ivi*, p. 178).

[piatto] spiccio a fare, di poca spesa e molto appetitoso (*ivi*, p. 224).

Diversi i requisiti che danno valore alle ricette di Benedetta, che devono essere (anche in questo caso la formula è ripetuta in diverse varianti) “pratici e golosi”, “alternative sfiziose”, “soluzioni d’effetto, ma non troppo impegnative anche economicamente”, “veloci e d’effetto”, “furbissimi e velocissimi”.

[...] ecco un piattino sfizioso, poco costoso, perché verrà benissimo anche con i tranci di pesce spada surgelati, e assai rapidi da preparare (Parodi 2009, p. 10).

Questa è davvero una trovata furba per mettere insieme un pranzetto veloce e gustoso (*ivi*, p. 44).

Da un lato, dunque, un desinare lesto, economico e nutriente, dall’altro una cucina veloce, poco impegnativa ma sfiziosa. In entrambi i casi, come si vede, fatte salve le differenze di stile culinario, siamo di fronte a una triade di valori pratici, utopici e critici⁶ (e talora ludici, ma solo nelle “grandi occasioni” per Petronilla, più trasversalmente per Benedetta) da manuale. Se la velocità – valore pratico – rimane un requisito comune, muta però la caratterizzazione tematica dei valori utopici – al gusto subentra lo “sfizio” – e critici – alla minima spesa si preferisce il minimo sforzo.

Ne emerge in ogni caso, nel complesso, un’assiologia costante, che restituisce l’immagine sempre stereotipica di una donna che “fa quadrare tutto”, che si tratti dei conti e degli appetiti della famiglia o dell’edonismo e pragmatismo richiesti dalla vita moderna. L’unica grande differenza è nella sovrmodalizzazione di questa capacità di *bricolage* domestico: dovere muliebre per la donna anni 30, “passione per i fornelli” per la donna contemporanea.

L’insieme dello stile semantico e valoriale della cornice enunciativa si riflette naturalmente nel racconto prescrittivo messo in scena nelle singole ricette. Può es-

sere utile in questo senso confrontare le versioni che nei due libri si danno della stessa pietanza – una delle poche che pare aver resistito ai decenni – ovvero il vitello tonnato. Nel passaggio dagli anni 30 a oggi mutano naturalmente gli attrezzi utilizzati – dalla lenta manualità del setaccio all’efficienza meccanica del frullatore (l’uso dell’affettatrice, addirittura, è dato così per scontato per la casalinga degli anni Zero che Parodi consiglia addirittura di non usarla, in questo caso) – e gli ingredienti – maionese industriale contro artigianale, *ça va sans dire* – ma soprattutto muta l’universo di valori sottostante. La scelta di entrambe le autrici di proporre una versione alternativa della ricetta classica è in questo caso rivelatrice, proprio perché mostra quali i differenti criteri di valorizzazione della pietanza come oggetto culturale adottati dalle due donne il relazione al mutato contesto storico e sociale.

Per Petronilla, cuoca di “tempi eccezionali”, l’alternativa è, prevedibilmente, tra una preparazione più o meno dispendiosa. La discriminante è l’uso di spezie e verdure all’epoca più ricercate e costose (alla combinazione base di tonno, capperi, olio e limone si aggiungono basilico fresco, rosmarino, due chiodi di garofano, cipolle, qualche sardella), mentre il gusto è esattamente ciò che non deve essere sacrificato.

Vitello tonnato all’economica

Questa [la salsetta] la preparo tritando bene con la mezzaluna (se non ho tempo di passare per il setaccio) un etto di tonno e mezz’etto di capperi, e unendo il succo di 3 limoni e un etto e mezzo d’olio.

Ti assicuro, Damia, che dopo tre o quattro ore quella carne, con quell’acidetto del limone e con quel grasso dell’olio, e con quella abbondante razione di salsetta così piccante, costituisce un tale piattino che, quando ognuno si è presa la sua, io debbo togliere subito il piatto dalla tavola e metterlo sotto chiave [...]! (Moretti 1935, pp. 122-123).

... e non all’economica!

Ebbene mia cara Damia, se puoi non badare all’economia, e se hai tempo e pazienza... [...], cucina il tuo chilo di polpa di vitello [...] non già in acqua e con solo verdure... delicate, ma anche con un bicchierino di buon aceto, droghe e verdure... piccanti (cioè basilico fresco, rosmarino, due chiodi di garofano, sale, pepe, due cipolle), e infine, anche con sei sardelle di barile tagliuzzate, ben fine... [...]

Così ammannito il piatto... si sa, ti costerà parecchio, ma ti riuscirà molto abbondante; ti farà fare una figurona; e persino la tua cara suocera... persino lei, ci scommetto, la vedrai poi leccarsi... di nascosto, la punta delle dita! (*ivi*, pp. 124-125).

Per Benedetta, cuoca glamour in tubino fasciato, la variante è invece, altrettanto prevedibilmente, con maionese o senza, dove la differenza si basa essenzialmente sul minore apporto calorico della seconda. Colpisce tuttavia un dettaglio: nel mondo di Benedetta si può all’occorrenza fare a meno della pienezza di gusto (che può sì stupire, ma certo non “far leccare le dita”), ma

non della cremosità, attributo più visivo e tattile che gustativo, in quanto tale decisamente più estetizzante e consumistico del puro “sapore”.

Vitello tonnato

Il vitello tonnato è il classico piatto che si compra in gastronomia, eppure è così facile da preparare. [...] In questa ricetta ho optato per la carne bollita con maionese, che trovo più semplice. Se poi, come me, userete la maionese già pronta, sarà veramente un gioco da ragazzi, e sentirete che risultato! (Parodi 2009, p. 10).

Vitello tonnato (senza maionese)

Il gusto di questa seconda versione del vitello tonnato vi stupirà. Con questo procedimento otterrete una salsa cremosa e vellutata, proprio come quella a base di maionese, ma naturalmente più leggera (*ivi*, p. 11).

In entrambi i casi si produce insomma un certo effetto illusionistico, volto a sostituire da un lato la ricchezza di materie prime con la pienezza di gusto, dall'altro la pienezza di gusto con una piacevolezza visiva e tattile. Si conferma dunque, anche a livello pragmatico e operativo, lo scarto fondamentale tra un universo semantico a prevalenza estetica, dominato da sapori e sostanze, e uno a prevalenza estetica, dominato da visioni e apparenze.

7. Conclusioni: una falsa emancipazione?

Come si diceva in apertura, in un'ottica sociosemiotica che consideri l'insieme delle pratiche e delle rappresentazioni mediate dell'autore reale come un macro-testo che dialoga con quello principale, diventa possibile interrogarsi sul rapporto tra le rispettive *intentio* (*auctoris* e *operis*) in questo caso evidentemente finiscono per coincidere) alla ricerca di una qualche *ratio* significativa nella strategia di autorappresentazione sociale messa in atto trasversalmente nell'intertesto di riferimento.

Nel caso di Petronilla ad esempio dal confronto tra i due profili – reale e simulacrale – emerge un'ipotesi di strategia enunciativa che, coerentemente con la vocazione formativa e filantropica dell'autrice empirica, pare mossa da un obiettivo educativo e – per quanto possa sembrare paradossale – persino emancipatorio, quello cioè di rendere le lettrici comuni (quelle cioè che non potevano contare su un'istruzione superiore e sull'amicizia delle profemministe dell'epoca) consapevoli dell'importanza del proprio ruolo sociale. Importanza che risiedeva (e per i tempi non poteva che risiedere altrove) nell'essere depositarie quasi esclusive di un /saper fare/ dal valore allora tutt'altro che secondario: la capacità di amministrare le poche risorse materiali senza sacrificare il piacere dei sensi e la dignità della forma, di coniugare valori d'uso e valori di base, per dirla ancora con Floch.

I tratti opposti di indipendenza e autodeterminazione propri della figura extratestuale di Amalia Moretti traspaiono infatti in più di un passaggio tra le righe della

casalinghitudine di Petronilla, ad esempio quando rivendica l'insindacabilità della propria competenza culinaria da parte di ogni soggetto esterno, a partire proprio dal marito, i cui giudizi sono sbrigativamente (e orgogliosamente) liquidati come “impertinenti”, nel doppio senso di scherzosi e inopportuni, in quanto emessi da chi non possiede affatto l'autorità per contestarli. Ne emerge, per quanto sottotraccia, un misurato spessore epistemico, che conferisce una certa inattesa profondità all'autorappresentazione femminile proposta nel volume: anche quando esprime opinioni e convinzioni di sorprendente e ingenuo maschilismo, Petronilla sembra farlo più con una certa lieve superiorità che con la gravosità dell'ideologia, con consapevolezza più che con rassegnazione. Così del resto la descrive in *Pane Nero* Miriam Mafai, che certo non poteva esser tacciata di scarsa sensibilità femminista, parlando della fondamentale funzione consolatoria di “travestimento della penuria” svolta in tempi di guerra dagli illusionismi culinari di Amalia Moretti:

Petronilla suggerisce nuove tecniche e accorgimenti che consentano di mettere in tavola gli stessi piatti di prima ma senza gli stessi ingredienti ormai introvabili. È un vero e proprio inganno al palato, che permette, con qualche virtuosismo, di servire una *crème caramel* senza latte né uova, una maionese senza olio, una cioccolata in tazza senza cioccolata, una polenta senza polenta, una torta margherita senza farina, e così via (Mafai 1987, p. 90).

Petronilla cuoca virtuosa, dunque, non nel senso religioso e morale, ma nel senso pratico e materiale del termine. Si produce così, soprattutto per il lettore informato di oggi, consapevole del profilo radicalmente opposto dell'autrice reale, un effetto quasi ironico, una sovrapposizione di istanze per cui, dietro l'eccessiva leggerezza di Petronilla, pare di poter scorgere la voce ben più consapevole di Amalia Moretti, portatrice di un messaggio se non opposto, quanto meno critico rispetto alla realtà che pure va dipingendo.

È dunque una sottomissione solo apparente – o quantomeno relativa – quella che emerge tra le righe del ricettario degli anni '30. Allo stesso modo l'indipendenza e l'autodeterminazione date per acquisite dal lettore modello nella figura di Benedetta come “giovane donna professionista che cucina per passione e non per costrizione” non reggono del tutto all'urto di un'analisi critica del discorso.

Si è visto, infatti, come al di sotto delle differenze di superficie, che evidenziano con fin troppo zelo il presunto percorso di emancipazione femminile dell'ultimo secolo, la costruzione narrativa e soprattutto il sistema di valori di riferimento legati al binomio “donne e fornelli” non siano troppo mutati. Se a livello discorsivo lo scarto in termini di ruoli tematici e figurativi è forte – da un lato la brava massaia parsimoniosa e virtuosa, dedicata a soddisfare marito e piccini, abituata a svegliarsi alle sei per andare al mercato ad accaparrarsi le migliori

animelle e a farsi aiutare da una “servetta” perché tutto sia ineccepibile, dall’altro la donna lavoratrice ma con famiglia, che cucina con i tacchi a spillo e non si preoccupa troppo di usare la maionese pronta anziché quella fatta in casa – a livello semionarrativo i ruoli narrativi e le assiologie sono largamente assimilabili.

In entrambi i casi prevale su tutto la necessità di “reggere il peso” della famiglia, metonimicamente identificata col focolare, che questo prenda l’aspetto di un economico forno di campagna o del microonde di ultima generazione. In entrambi i casi il /saper fare/ culinario si fa metaforicamente indicatore di giudizi di valore su altre dimensioni: la capacità di essere al passo con i tempi, di educare i bambini, di mantenere vivo l’interesse maritale e la rete amicale e familiare. In entrambi i casi la donna è dipinta – meglio ancora, si auto-dipinge – come prodigo destinante di mariti infantili e figli un po’ viziosi, ma anche paziente destinatario dei giudizi più o meno amorevoli o petulanti delle onnipresenti suocere e amiche o colleghe e telespettatrici.

L’effetto di senso complessivo è in ogni caso quello di una “falsa emancipazione”, che si riflette perfettamente nella caratterizzazione semantica delle ricette che si trovano incorniciate da questa narrazione di vita vissuta e che rivelano un’assiologia di fondo anche sotto questo aspetto non troppo mutata.

In conclusione dunque, e in estrema sintesi, anche alla luce dell’identità transmediale dei due soggetti enunciatori, a fronte di molti aspetti simili, l’unico progresso valoriale degno di nota nella rappresentazione di genere che emerge dai testi sembra essere da un lato l’accettazione del ruolo professionale della donna, che non solo non è nascosto, ma esibito con un certo orgoglio (le amiche di Petronilla sono tutte massaie che si incontrano dal macellaio, quelle di Benedetta quasi tutte “mamme-giornaliste” o colleghe del mondo dello spettacolo), e dall’altro l’inclusione dei gusti e delle esigenze personali della donna nei menu, che a loro volta acquisiscono una connotazione sempre più simbolica e obliqua e meno sostanziale (piatti dietetici, menu “per la festa della donna” e così via).

Troppo poco, tuttavia, perché di reale emancipazione si possa parlare, soprattutto se il ruolo professionale viene presentato ancora più come un problema e un impedimento a “fare le cose come si dovrebbe” che come una componente neutrale e dunque ap problematica dell’identità “tipo” della figura femminile nell’Italia contemporanea.

Note

- 1 Per una sintesi storica dell’evoluzione della forma ricettario cfr. Capatti, Montanari (1999, cap. V “Comunicare la cucina: i ricettari”).
- 2 Cfr. Muzzarelli, Tarozzi (2003).
- 3 Su questo fenomeno, relativo alla creazione di un personaggio intermediale, cfr. anche Marrone (2003).
- 4 Sulla vita di Moretti cfr. Dall’Ara (1999) e Schira, De Vizzi (2010).
- 5 Naturalmente, ancora una volta, non è questa la sede per stabilire se una tale rappresentazione della donna fosse comprensibile, giusta o radicalmente condannabile, alla luce dei tempi e dei contesti; ci interessa qui l’effetto di senso che ne deriva. Vedremo nelle conclusioni come questo profilo così tradizionalista e anti-femminista di Petronilla possa conciliarsi con l’evidente percorso emancipatorio dell’autrice reale.
- 6 Cfr. Floch (1990).

Bibliografia

- Capatti, A., Montanari, M., 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma, Laterza.
- Dall’Ara, R., 1999, *Petronilla e le altre. Il mestolo dalla parte di lei*, Mantova, Tre Lune.
- Floch, J.M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF; trad.it. *Semiologia, marketing e comunicazione*, Milano, Franco Angeli 1992.
- Geninasca J., 1997, *La parole littéraire*, Paris, PUF; trad. it. *La parola letteraria*, Milano, Bompiani 2000.
- Greimas A. J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani, 1984.
- Mafai, M., 1987, *Pane nero: donne e vita quotidiana nella seconda guerra mondiale*, Milano, Mondadori.
- Marrone, G., 2003, *Montalbano. Affermazioni e trasformazioni di un eroe mediatico*, Roma, Rai-Eri.
- Moretti Della Foggia, A., 1935, *Ricette di Petronilla*, Milano, Olivini.
- Muzzarelli, M. G., Tarozzi, F. 2003, *Donne e cibo: una relazione nella storia*, Milano, Mondadori.
- Parodi, B., 2009, *Cotto e mangiato*, Milano, Vallardi.
- Schira, R., De Vizzi, A., 2010, *Le voci di Petronilla*, Milano, Salani.



CORTES DE
MUAR
QUESO GRASO MADURADO

Le travail que nous présentons dans cet article est un aperçu de l'analyse que nous avons menée sur le livre de cuisine publié par Michel Bras en 1992 aux éditions du Rouergue ; *Le livre de Michel Bras*. Cet ouvrage ne ressemblant pas aux livres de cuisine qu'on a l'habitude de se transmettre dans les familles, attire l'attention et met en scène, en image et en mots, un idéal de l'alimentation, celui de « la grande cuisine française », quand elle s'ancre dans un territoire et un terroir, quand elle pratiquée par un chef qui fait de sa philosophie de l'alimentation un art.

Pour une meilleure compréhension de la démarche qui nous a conduite à affirmer que cet ouvrage est un livre d'art, nous présentons les théories et les méthodes de la sémiologie des indices et de l'imaginaire linguistique d'Anne-Marie Houdebine puis les résultats qui étayent la démonstration. Ce livre

1. Imaginaire Linguistique et Sémiologie des indices

Les deux théories houdebiniennes ont en commun le point de vue structuraliste supposant que les objets décrits sont segmentables en unités formelles qu'une description appropriée permettra de mettre au jour, description qui s'appuie, tant que faire se peut, sur les concepts de commutation et de permutation. Le statut de ces unités peut être assimilé à celui du signe saussurien associant la forme (signifiant) au sens (signifié) dans un rapport à la fois fruit du consensus social et de l'arbitraire du signe. Certes les signes de la sémiologie des indices ne sont pas tout à fait de même nature que ceux de la Langue, ce sont des *indices* « comme dans les romans policiers, porteurs de signification. Quel que soit leur statut sémiotique (messages ou signes verbaux, gestuels ou iconiques, etc.) »

. La position structuraliste suppose aussi que les unités, signes, indices dégagés entretiennent entre eux, peu ou prou, des relations codées de manière stricte (structure ferme, code, système systémique), ou de façon plus souple (structure souple, système a-système). Outre cela, les deux théories houdebiniennes ont en commun la rigueur des processus de description. Enfin, et ce n'est pas là sans importance, notons que les deux théories ont pour objectif de dégager les imaginaires culturels et sociaux sous jacents aux corpus qu'elles analysent.

L'interaction de ces deux théories permet de comprendre ce qui est en jeu dans un livre tel que celui de Michel Bras, dans la mesure où il met en œuvre non seulement le discours communément accepté des recettes de cuisine, c'est un livre de cuisine, mais encore celui des jugements de valeur associés à ces discours.

En ce sens l'imaginaire linguistique subsume la sémiologie des indices lorsque le corpus permet de recueillir des données représentatives du système et les évaluations qui lui sont attachées. Mais il convient de ne pas oublier que les deux théories peuvent être employées indépendamment l'une de l'autre.



Quand le livre de cuisine devient livre d'art

Laurence Brunet-Hunault

1.1. L'imaginaire linguistique

Cette théorie considère la langue de manière globale. Elle conjoint la description linguistique et la détection du système (Normes objectives) à celle des jugements de valeurs qui sont associées par les sujets parlants à leurs propres pratiques ou à celles des autres (Normes subjectives). Il peut même s'agir d'auto-évaluations, quand la personne interrogée considère ses propres productions. L'imaginaire linguistique montre qu'il existe un lien entre la structure de la langue qui s'impose au sujet et les jugements de valeur qui sont en circulation dans le groupe des sujets parlants auquel il appartient. Comme en ce qui concerne la structure de la langue, ces sentiments peuvent être construits en système lorsque les points de vue sont fortement ou très fortement convergents. Ils s'opposent alors à des opinions minoritaires, périphériques, ou même individuelles (divergences) que la description attentive permet de mettre au jour en relevant les hapax.

Notons encore que la description linguistique permet non seulement de mettre au jour la structure de la langue, les normes systémiques, mais encore de dégager les variations de réalisation, les *Normes d'usages*. Enfin, il est important de constater que tous les discours jugeant les productions langagières forment un continuum que l'analyse discrétise en trois grandes catégories. Les *Normes Prescriptives* réunissent les propos appréciant les usages langagiers en fonction de leur respect des lois officielles de la langue (grammaires, dictionnaires, formes littéraires, etc.). Les *Normes Communicationnelles* rassemblent les discours qui justifient les usages en fonction de leur performance, l'important étant de « se faire comprendre ». Les *Normes Fictives* regroupent les considérations de type esthétique (la belle langue, les beaux usages, etc.), ou celles qui permettent l'identification, qui mesurent l'appartenance à un groupe ou à un terroir, pour ne citer que celles-là.

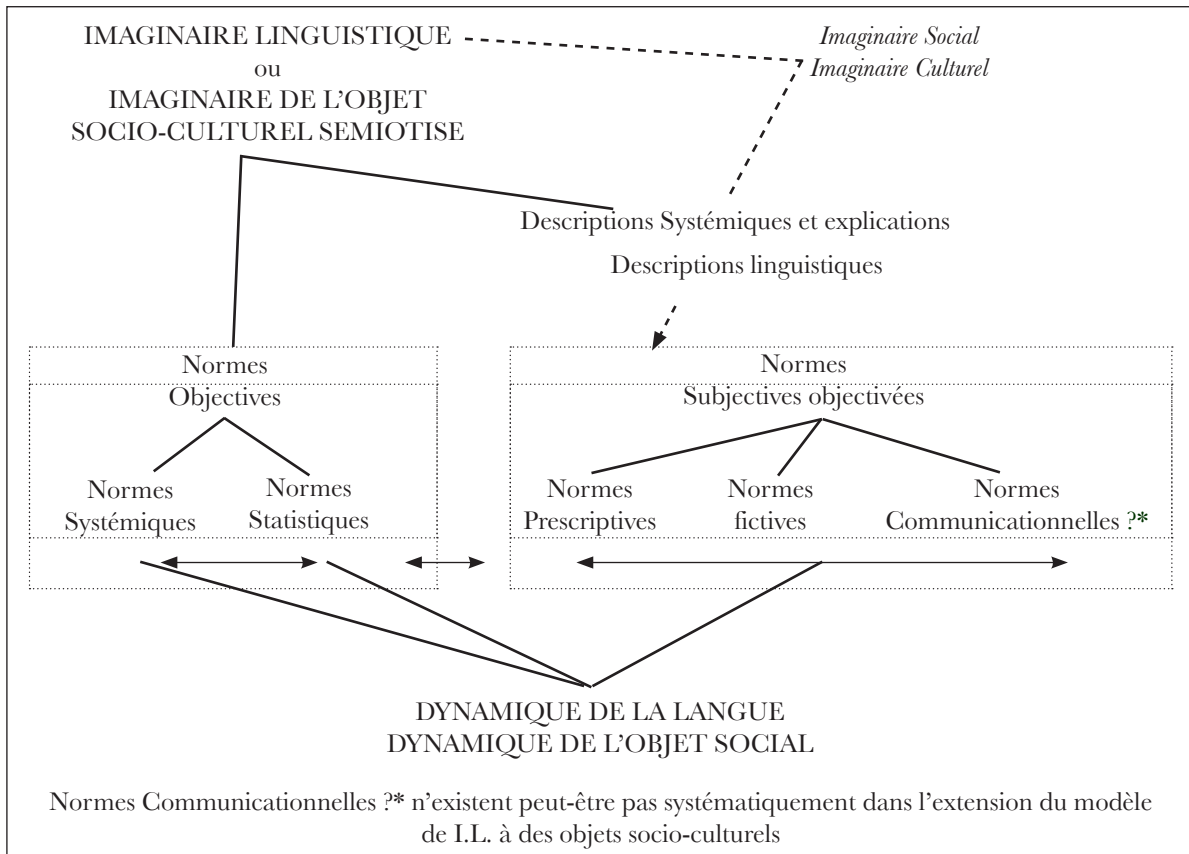


Fig. 1 - Schéma de l'Imaginaire Linguistique appliqué à un objet socio-culturel

Une étude précédente nous a permis d'expérimenter l'extension du modèle de l'imaginaire linguistique à un autre objet que la langue, celui de l'alimentation en analysant un corpus de magazines de cuisine grand public. L'hypothèse dont nous testions la faisabilité, était que l'alimentation pouvait être, à l'instar de la langue, considérée comme un objet social, une institution sociale, répondant à des conventions et des régularités, ainsi qu'à des variations que la description a pu mettre au jour (*Normes Objectives*). De même, les pratiques actualisant ce système, étaient soumises à des jugements de valeurs, des évaluations que les sujets s'alimentant (les mangeurs) ou alimentant les autres (les nourrisseurs) produisent (*Normes Subjectives*). L'analyse a validé cette hypothèse [fig.1].

1.2. La sémiologie des indices

La sémiologie des indices s'attache à décrire les « signes de la socialité et leurs messages manifestes ou insus »¹ dans la suite des hypothèses émise par Saussure sur cette science à venir. Elle s'applique aussi à la mise au jour des idéologies sous-jacentes aux messages divers (discours, images, sons, etc.) qu'elle prend pour corpus. Ces données sont constituées de signes ou d'indices porteurs de significations qui sont dégagés lors de l'étape descriptive du processus d'analyse mise en œuvre dans la sémiologie des indices. Le signifié de ces indices peut être stable et imposé par le système lorsque l'analyse

révèle de très fortes convergences ou flou quand il n'existe pas de convergences. Ainsi l'indice *rouge* mis en œuvre dans le code de la route possède-t-il la signification stable de « l'interdiction » (couleurs des sémaphores routiers, des panneaux de sens interdit, etc.).

Le travail se déroule en trois phases. La première étape de l'étude consiste à construire l'objet comme un système de signes et à le transformer en objet sémiologique. L'analyse systémique est la deuxième phase du travail. Elle a pour objectif de dégager de manière rigoureuse les éléments constituant le corpus et d'expliquer les relations qu'ils entretiennent. La description systémique opère par strates formelles séparant la mise en page (strate scénique), des éléments photographiques ou dessinés (strate iconique), du niveau langagier qui prend en compte le lexical, le syntaxique, l'énonciatif, etc. La méthode descriptive est souple et s'adapte aux corpus. Ainsi peut-on avoir besoin d'une strate ergonomique, lorsqu'on décrit des sites internet ou d'une strate sonore pour détailler les bruits et la musique quand on analyse un film. Le dernier stade de la recherche est interprétatif, il s'agit de bâtir la signification en prenant appui sur les éléments dégagés par l'analyse systémique et sur les associations que peut faire le chercheur ou la chercheuse avec l'histoire, la psychologie et tout autre rapprochement socio-culturel qu'il ou elle est capable d'opérer. Dans la démarche de mise en interaction des deux théories houdebiniennes que nous adoptons, la sémiologie

L'Aubrac		
Le toucher		(Descriptions)
Foie Gras de canard poêlé, pousses de silène, et gouttes de Banyuls	Introduction	Double pages : 1 page photo / paysage 1 page texte (CM*)
L'hiver-printemps	Présentation	6 pages photos et textes
<u>Le marché</u>		
Foie Gras de canard poêlé, pousses de silène, et gouttes de Banyuls	Préparation	4 pages photos produits et préparation + textes Double pages : photos + textes
	Recette	Double pages : 1 page fiche recette 1 page photo assiette 4 pages photos paysages
...		
L'ouïe		
Croustillant de lard à la truite, oignons doux et peau de lait, mouron des oiseaux, huile en macération de persil simple	Introduction	Double pages : 1 page photo / paysage 1 page texte (CM*)
Le printemps-été	Présentation	6 pages photos et textes
<u>Le marché</u>		
Croustillant de lard à la truite, oignons doux et peau de lait, mouron des oiseaux, huile en macération de persil simple	Préparation	4 pages photos produits et préparation + textes Double pages : photos + textes
	Recette	Double pages : 1 page fiche recette 1 page photo assiette 4 pages photos paysages
...		
* CM = Christian Millau, critique gastronomique		

Tab. 1 - Sens/saison/recette

logie des indices permet de considérer des corpus ne se restreignant pas à des entretiens, des textes écrits, ou des observations *in vivo* des pratiques alimentaires des mangeurs, à l'instar des enquêtes que mènent les linguistes pour recueillir les productions langagières. Elle donne l'accès aux images. De plus, la phase interprétative de la démarche sémiologique, parce qu'elle consiste en la mise au jour des effets de sens et des idéologies, vient renforcer l'analyse des métadiscours en offrant l'appui des indices dégagés par l'analyse systémique ; leur interprétation vise le dégagement des normes subjectives et des idéologies.

2. Le corpus

Le livre de cuisine qui constitue le corpus de cette analyse, *Le livre de Michel Bras* (Bras 1991), ne se contente pas

de donner des recettes, des conseils sur l'achat de produits, le choix du vin ou même sur la manière de présenter les plats dans l'assiette. Il met en scène un terroir, l'Aubrac, un chef, Michel Bras, des produits dans un document mélangeant les photographies couleurs de paysages, de produits et d'assiettes avec des textes décrivant la région, les aliments et la manière de les préparer. Cet ouvrage, imprimé sur du « *papier Idéal brillant 150 g* »² dans un format spécifique (30,7 cm x 22,5 cm) par les Éditions du Rouergue, utilise des codes formels qui en font un volume hors du commun des livres de cuisine. Une citation tirée du livre *Les cinq sens* de Michel Serres (1995), en exergue, participe comme indice au positionnement distinctif du volume.

Il peut être divisé en trois parties qui forment comme trois livres à la présentation formelle différente. Le pre-

mier livre s'intitule *L'Aubrac* et compte 177 pages. Il présente sept recettes classées sous sept rubriques correspondant au cinq sens (le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat) auquel sont ajoutés deux autres sens « l'âme » et « le plaisir ». Dans la présentation de ces recettes s'intercalent des pages présentant *L'Aubrac* selon les saisons : l'hiver-printemps, le printemps, le printemps-été, l'été, l'été-automne l'automne. Les différents éléments, recettes, sens, saisons sont entremêlés de telle sorte qu'à chaque sens correspondent une recette et une saison et qu'à chaque saison soit associé un marché comme le montre le tableau de l'organisation du premier livre sens/saison/recette ci-dessous.

Le deuxième livre compte 13 pages, il montre l'univers de Michel Bras, à l'aide de photographies et de petits textes. Il comporte six parties : Mon univers affectif, Laguiole, Le marché, La cuisine, Le vin c'est bien plus que des adresses, Un coin de mon jardin. Cette dernière partie est la plus longue, huit pages, c'est la seule à être illustrée par des dessins de plantes à la manière des herbiers. Comme dans les herbiers le nom de chaque plante est inscrit en latin. A la différence des herbiers il est suivi d'un petit commentaire du chef cuisiner sur la saveur de la plante et la manière dont il l'emploie et d'un numéro de page qui renvoie à la recette dans laquelle la plante est utilisée, par exemple : « *L'image de mon acacia : un arbre plein de vie, le "ron-ron" des abeilles et il embaume l'atmosphère. Un parfum un goût tout en finesse que je préfère utiliser pour les sucreries. Page 247* ». Le troisième et dernier livre, de cent onze pages, donne 101 recettes regroupées selon les sept sens de la première partie de l'ouvrage : le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat, l'âme et le plaisir. Chaque série est introduite par un exergue servant en quelque sorte de définition au chapitre qu'il introduit. Chaque recette est présentée sur une page où une photographie de l'assiette dressée figure dans le quart supérieur.

Dans ce corpus nous considérons les photographies de paysages, du détail d'un rocher, d'un buisson ou d'une porte en bois, etc. et les textes commentant les recettes, comme un métadiscours, un jugement de valeur sur les pratiques données par le chef Michel Bras. Ces éléments servent d'appui à la mise au jour des normes subjectives. Les photographies présentant les étapes de fabrication du plat et celles montrant ce dernier réalisé sur l'assiette ou les produits entrant dans leur composition ainsi que les textes donnant les consignes de préparation, la recette en elle-même, forment le corpus qui sert à dégager les normes objectives puisque cet ensemble correspond à la mise en discours de pratiques alimentaires prônées par le grand chef. Comme en ce qui concerne la langue le corpus permet de recueillir et les pratiques et les jugements de valeur qui leur sont associés. Notons encore que cet ensemble de discours sur l'alimentation peut être considéré comme un idiolecte spécifique, celui de chef Michel Bras et des auteurs de ce livre, en particulier de Christian Millau, critique gastronomique renommé.

3. Normes objectives

L'analyse systémique permet de mettre au jour le système de l'alimentation de Michel Bras qui s'articule essentiellement autour des produits cuisinés et des modes de préparations allant jusqu'à sa phase ultime, la présentation dans l'assiette avant de servir. Contrairement à ce qui se passe dans les magazines de cuisine grand public il n'y a pas dans ce système une organisation explicite des plats en fonction de la succession, entrée, plat de résistance, dessert. Cependant notons que chaque séquence de présentation de recettes, que ce soit dans la première partie du livre (*L'Aubrac*) ou dans la dernière partie (101 recettes), se termine par les plats sucrés, les desserts (6/8 séquences montrant des recettes). Le plus souvent les premières préparations données sont de celles que l'on peut classer dans les entrées (foie gras, consommé, gaspacho, gâteau salé, soupe, cuisson³). Cet ordonnancement des plats correspond, en fait, au choix que l'on peut faire dans la carte d'un restaurant, il est suggéré et non manifeste.

Il n'existe pas d'indices qui font penser au lieu de consommation du plat si ce n'est ceux attachés à la présentation des sept premières recettes (livre 1) qui montrent, outre l'assiette dressée, les couverts (couteau, fourchette, cuillère, verres à pied), une carafe, posés sur une nappe dont on remarque la fine trame. Dans cette partie de l'ouvrage, les ombres portées et la clarté qui éclaire l'assiette laissent à penser que la lumière vient d'une fenêtre et donc que la photographie est prise à l'intérieur.

3.1. La préparation des plats

Les indices les plus convergents concernent la préparation des plats. Cette étape culinaire s'étend du choix des produits sur le marché à la réalisation du plat et à sa présentation finale. Sur le plan iconique les plats se préparent dans un lieu constitué de plans de travail blancs ou gris à la manière de l'inoc, toujours propre et sans tâche. Les ustensiles de cuisine (cul de poule, casseroles, sauteuses, etc.) sont quasiment toujours dans ce matériau. L'un des points importants de la préparation, pour ne pas dire essentiel, concerne le choix des produits entrant dans la préparation du plat. En effet toutes les recettes ne se limitent pas à donner la liste des ingrédients entrant dans la composition du plat (« fiche de marché »), elles ajoutent une rubrique « sur le marché » dans laquelle Michel Bras donne ses conseils concernant l'achat des produits, par exemple : « *choisir un chou vert bien serré [...] Se procurer des écorces d'oranges confites bien charnues ainsi que de la poudre d'amandes chez un grossiste en pâtisserie.* », « *Il est important que les graines soient issues de la culture biologique et que leur pouvoir germinatif ait été contrôlé.* » (à propos de graines de céréales entrant dans la fabrication de la *Bavette poêlée sur un jus aux céréales fermentées, graines germées*), « *La truffe noire du Périgord, tuber melanosporum, est la seule digne d'intérêt pour une préparation chaude.* ». De plus, les aliments servant à la préparation sont le plus souvent photographiés crus posés sur le plan de travail



Fig. 3 - Pages recettes dans la dernière partie de l'ouvrage (101 recettes)

en inox de la cuisine quelquefois perlé de gouttes d'eau, à l'image de la jaquette du livre. Ces représentations iconiques associent le marché et la fraîcheur, les produits de marché sont frais, particulièrement les viandes, les poissons et les légumes. De plus les produits achetés sont utilisés tout de suite après le marché comme le montrent les représentations de Michel Bras sur le marché dans la deuxième partie du livre (*Mon univers affectif* dans laquelle trois pages sur dix neuf sont consacrées à cette activité). Notons encore que le marché n'est pas seul moyen de se procurer des produits frais, la cueillette est aussi un moyen important et valorisé par le grand chef. Elle concerne les herbes aromatiques et aussi celles qui servent de légumes ou d'accompagnement dans un plat. Par exemple dans la séquence « sur le marché » on peut lire : « *1 gros bouquet de primevères. A coup sûr, votre cueillette sera une longue promenade. En effet la sauce-coulis est particulièrement "gourmande" en fleurs.* », « *Deux bouquets de fleurs de pissenlils. Cueillette sans problème, prendre la précaution d'y aller par une journée ensoleillée.* », « *Boutons de salsifis. Quand la période de prédilection pour la cueillette des feuilles s'achève et que les fleurs explosent partout sur l'Aubrac, je pars en quête des boutons floraux des salsifis des près, *Tragopogon pratensis*.* ». Outre le ramassage de herbes et légumes sauvages, Michel Bras accorde aussi beaucoup d'importance aux produits du jardin, de son propre jardin, comme en témoignent les pages consacrées à ce lieu dans le livre (huit pages, *Un coin de mon jardin*, sur dix-neuf dans la deuxième partie du livre *Mon univers affectif*) et dans les commentaires accompagnant la séquence sur le marché, « *Livèche. Ou Ache des montagnes, originaire d'Iran elle se rencontre à l'état subspontané dans les pâturages de nos montagnes. Plante potagère qui peut être cuisinée de la même manière que le céleri branche. Plante rustique sur laquelle rustique sur laquelle on peut prélever les feuilles au fur et à mesure des besoins. Cultivée dans un coin de jardin, elle fera votre bonheur à maintes reprises. J'emploie les graines pleines de tonicité comme condiment.* ».

La fiche recette, ou ce qui peut être considérée comme telle, ne contient pas seulement des conseils concernant le choix des aliments entrant dans la fabrication, elle

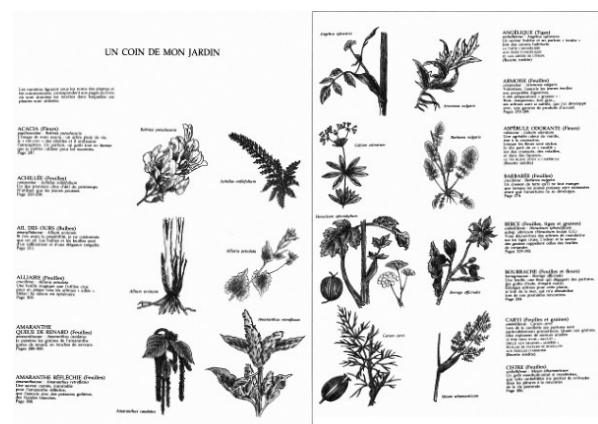


Fig. 2 - Extrait des pages *Un coin de mon jardin*

donne systématiquement trois séquences procédurales : la « préparation de base », la « préparation finale » et « dans l'assiette » qui correspondent à ce que techniquement on appelle le dressage, c'est-à-dire la mise en place des aliments préparés dans l'assiette. Les consignes sont données à l'infinitif et les séquences sont émaillées de remarques personnelles utilisant le « je » (« *Quand j'étais jeune et que ma mère allait au jardin, elle nous laissait à mon frère et à moi des tartines de peau de lait semé de chocolat noir râpé pour le goûter. C'était bon !* ») faisant quasiment toujours référence au passé et à l'enfance. Ces sortes de didascalies dans le discours procédural peuvent aussi s'adresser au lecteur ou à la lectrice ; ce sont essentiellement des conseils ayant pour but de permettre à celui ou à celle qui prépare le plat de ne pas se lancer dans une préparation longue et complexe pour un seul mets mais de pouvoir conserver une partie de ce qu'il, elle a cuisiné afin de le réutiliser plus tard (« *Vous pourrez, pour plus de commodité, multiplier les proportions par 4 ou 5 et réserver son emploi pour un usage ultérieur.* », « *Vous pouvez multiplier les proportions par 2 ou 3, votre travail sera de meilleure qualité et ce coulis se conserve très bien.* »).

3.2. Les aliments

L'étude des fiches de marché permet de connaître les

aliments les plus consommés ou les plus utilisés, ce qui n'est pas du même ordre. En effet, sur ces listes les pieds de veau et d'agneau, les « légumes (carottes, oignons, poireaux, aulx, ...) », aussi appelés dans les recettes « légumes aromatiques » et les « herbes aromatiques (persil, laurier, thym, céleri, ...) » sont les ingrédients qui apparaissent le plus souvent, ce qui ne veut pas dire qu'ils sont directement mis dans l'assiette du mangeur. Ils sont très fréquemment utilisés parce qu'ils entrent dans la confection de bouillons et de fonds de sauces qui sont employés pour la fabrication des « jus ».

Hormis ces éléments, les aliments les plus consommés sont par ordre d'occurrence, en ce qui concerne la viande : l'agneau (10 recettes), le veau, la volaille (en particulier le lapin (5 recettes), la canne, le canard et le poulet (4 recettes)), le bœuf d'Aubrac (3 recettes). Cette spécification est apportée dans la fiche de marché, comme quand il est précisé que le plat doit être fait avec des cannes ou des canards de barbarie⁴. Le porc est utilisé sous forme de jambon (« *jambon cru* », « *jambon de pays* »), de lard (« *Croustillant de lard à la truite* ... ») ou de ventrèche⁵ (« *Queue de lotte grillée à la ventrèche*, ... »). Notons encore que les recettes accommodent les abats, particulièrement le ris, les rognons et la cervelle, ce qui n'apparaît quasiment jamais dans les magazines de cuisine grand public actuels sur lesquels nous avons travaillé, parce qu'après la « crise de la vache folle » les abats avaient mauvaise réputation et donc ont été « boudés » par les consommateurs ; cette présence est un marqueur temporel le livre ayant été publié en 1992 pour la deuxième édition avant le paroxysme de la crise. Le poisson (24 recettes, environ 30%) et les crustacés (8 recettes) sont aussi des aliments très employés dans la cuisine de Michel Bras. Il est difficile d'en établir un classement à l'instar de celui qui a été fait pour la viande. Les poissons les plus cités apparaissent seulement à deux reprises, c'est-à-dire qu'ils ne sont employés que dans deux recettes (le maquereau, la morue, le saumon sauvage, le thon de méditerranée), la lotte, le merlu, le sandre, la truite, le rouget grondin, la sole, le carrelet⁶ et le loup (de mer) eux n'apparaissent que dans une seule recette. Cette liste de poissons est assez longue, plus diversifiée que celle des viandes cuisinées. Elle montre non seulement la place du poisson dans l'alimentation proposée par le chef cuisinier, mais encore elle diffère par sa richesse et la rareté ou le coût de certaines espèces comme le thon rouge de la méditerranée ou le turbot, de celles des poissons employés dans les recettes de magazines de cuisine grand public qui se limitent au saumon, à la morue et au lieu (noir ou jaune), ne représentant que 10 % des plats présentés dans les magazines. Les crustacés (langoustine, homard, langouste, crabe) concernent environ 7 % des recettes du livre.

Les légumes et les herbes aromatiques sont les éléments dont Michel Bras se sert le plus, comme le montrent les séquences « fiche de marché » et « sur le marché », le

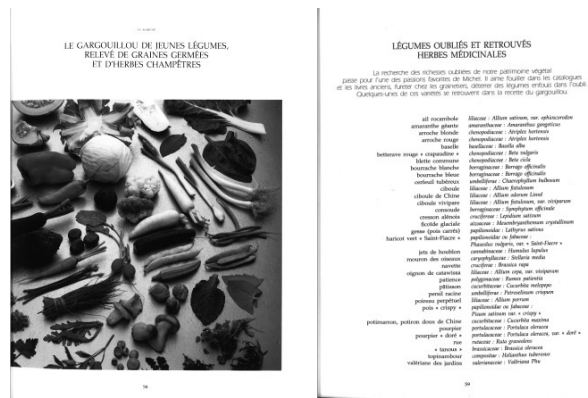


Fig. 4 - Gragouillou

chef cuisinier y accorde beaucoup d'importance. Aux fruits et légumes achetés, il préfère ceux du jardin (son jardin) ou ceux de la cueillette. De plus, il cherche aussi les légumes anciens comme en attestent les trois pages *Légumes oubliés et retrouvés, herbes médicinales*, qu'il y consacre lors qu'il présente les éléments entrant dans la recette du Gragouillou⁷ « *de jeunes légumes, relevés de graines germées et d'herbes champêtres* ». Nous ne pouvons donner dans ce texte le détail de l'analyse menée, retenons seulement que le choix du chef s'appuie sur ce qu'on peut appeler de manière générale la nature car les plantes employées dans les recettes dépendent essentiellement de la production du jardin ou des cueillettes faites au cours de promenade. Ce choix garantit une certaine originalité car peu de mangeurs ont dégustée de la livèche, de l'arroche rouge⁸, des gesses⁹, ou même encore des oignons catawissa¹⁰.

Bien qu'il paraisse très varié, ce livre de cuisine met en œuvre un système fortement convergent qui se centre sur la préparation des plats, l'approvisionnement en ingrédients entrant dans leurs compositions et une mise en images sobre qui centre la photographie sur les produits ou sur les plats réalisés, comme en atteste la présentation des assiettes particulièrement dans la dernière partie de l'ouvrage (101 recettes).

4. Normes subjectives : l'alimentation selon Michel Bras un art total

Les normes subjectives ont été établies à partir de l'analyse des métadiscours : essentiellement les photographies et les textes contenus dans la première partie du livre (*L'Aubrac*) et sa deuxième partie (*Mon univers affectif*) ainsi que les didascalies introduites par « je » qui émaillent le texte procédural des recettes dans la dernière partie de l'ouvrage (101 recettes).

Nous ne pouvons entrer dans le détail des normes subjectives dégagées par l'analyse, nous insistons dans ces pages sur celles qui permettent de définir ce livre comme une livre d'art.

4.1. La prescription du beau

*Beau*¹¹ est l'adjectif qui peut qualifier ce livre. En effet la recherche esthétique est évidente si l'on considère les

NORMES OBJECTIVES DÉDUITES
Normes systémiques (Très fortes convergences)
<p><u>Préparation des plats</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisine : inox, propreté, - Type des contenants : verre blanc transparent - Approvisionnement : cueillette (jardin, nature sauvage), marché - Complexité de la préparation du plat : 3 étapes après le marché, préparation de base, préparation finale, dans l'assiette
<p><u>Repas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Structure des prises alimentaires : suggérée, des plats salés ou sucrés-salés et des desserts - Lieu des repas : intérieur suggéré - Type des contenants : porcelaine blanche bord foncé, assiettes plates ou creuses - 4 convives (nombre de parts prévues dans les recettes)
<p><u>Aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Types d'aliments consommés toujours frais : fruits, légumes ; viandes, poissons, produits laitiers, - Modes de préparations : au four, grillé, poêlé, à la vapeur, bouilli à l'eau pour les légumes, cru pour les fruits

Tab. 2 - Schéma de l'Imaginaire : normes objectives

photographies des paysages de l'Aubrac. La série d'images qui illustre la première partie de l'ouvrage montre la campagne sans présence humaine (environ 93 %¹² des photos), des champs et des chemins pris à différentes saisons de l'année. Ces représentations mettent en scène une certaine idéalisation bucolique ; elles travaillent l'harmonie des couleurs et des lumières pour peindre une nature vierge de la présence humaine. Pour accentuer le trait, les photographes (Willy Abplanalp et Alain Willaume) ont fait figurer dans ces clichés des détails de la végétation (environ 13 % des photos) et des éléments minéraux, de portes ou de barrières de bois (environ 7 % des photos) qui transforment ces matériaux ou ces morceaux de végétal en tableaux quasi abstraits.

L'Aubrac

Les photographies de la campagne ou celles des détails minéraux ou végétaux sont rapprochées des plats et des produits accentuant les liens insufflés par la construction de cet ouvrage de cuisine qui commence par présenter le terroir de manière artistique. Une nature aussi belle ne peut que donner de beaux produits. Cuisinés qui plus est par un enfant du pays, ils ne peuvent que produire de beaux plats. Ainsi la manière dont sont dressées les assiettes peut-elle être considérée comme une métaphore de la beauté du terroir et des produits qu'il offre à Michel Bras. Elles sont construites comme des paysages de couleurs, de senteurs et de saveurs.

Sur le plan iconique, il existe peu de représentations d'humains ou de leurs traces. Dans le premier livre (*L'Aubrac*), il s'agit d'un portrait du chef, de quelques fermes isolées dans le paysage ou encore de villages dont



Fig. 5 - Aubrac



Fig. 6 - Les paysages des assiettes dressées

on ne voit que les maisons. Les figurations d'humains sont plus nombreuses dans le second livre (*Mon univers affectif*) et le troisième livre (*101 recettes*) n'en comporte aucune. Cette quasi-absence d'images présentant des hommes ou des femmes, n'est en fait qu'une apparence, parce que les textes qui accompagnent les photographies de l'Aubrac parlent de celles et ceux qui vivent là et insistent sur les liens qui les unissent à leur territoire, des liens fusionnels montrant l'osmose entre le terroir et les hommes qui l'habitent, par exemple « *Ce pays façonne les hommes aussi sûrement qu'il sait s'adapter aux saisons. C'est un pays où l'on apprend le respect, l'amour des choses, des gens des animaux et de l'espace environnant que l'on partage.* ». C'est pourquoi on peut dire que la « beauté sauvage » de ce terroir est aussi celle des hommes qui y vivent. De plus, on peut considérer que dans cette approche, la beauté du geste de celui, de ceux qui fabriquent les plats est mise en scène dans les clichés nombreux montrant des mains entrain de faire la cuisine : environ 60 % des images figurant les étapes de la préparation des plats dans la première partie du livre (*L'Aubrac*) et cinquante-deux photographies des pages intitulées « *La cuisine* » dans la deuxième partie de l'ouvrage (*Mon univers affectif*). Le geste de la fabrication est beau à l'instar des paysages de l'Aubrac et des gens qui y habitent.

4.2. La fiction des origines

La fiction des origines s'installe autant par les représentations du terroir qui inaugurent le livre et qui l'enracinent dans un espace géographique spécifique dont Michel Bras fait partie que par la manière dont le chef cuisinier se procure les produits, à savoir la cueillette dans le jardin ou dans la campagne, et le marché. On peut qualifier cela d'approvisionnement de proximité. Le chef utilise les produits du terroir qu'il magnifie par sa cuisine. Une phrase de cet ouvrage synthétise l'approche adoptée par l'auteur : « *Opimiâtres, les gens de ce pays ont retrouvé par leur seule volonté, leurs vraies valeurs – la race Aubrac, le fromage, le couteau Laguiole... qui chacune à sa manière les rattachent à la terre nourricière* ». Le terroir,

origine de quasiment tous les produits entrant dans les préparations, les nourrit de ses saveurs et alimente la cuisine. Il lui apporte ses goûts et ses spécificités : « *Sa cuisine ressemble à ce pays, naturelle, sincère et imaginative.* ». Le chef est ainsi celui qui célèbre le terroir, qui en dit la vérité et la beauté « *Il travaille le vrai goût et les parfums de la vérité, pour en faire une cuisine révélatrice de l'homme, [...]* ». De cette façon, le cuisinier Michel Bras est aussi placé en origine de la cuisine *imaginative* et vraie qu'il pratique.

L'origine fantasmée dans cet ouvrage ne se limite par à la géographie, elle active aussi les fictions autour de la tradition et du passé comme le montrent les photographies de villages et des vieilles pierres figurant dans les clichés de détails. Plus loin que la tradition, c'est aussi l'enfance comme origine de nos émotions qui est mise en œuvre dans ce livre. Le chef fait « [...] *une cuisine révélatrice de l'homme, une cuisine dans laquelle on se retrouve, se redécouvre, car elle nous fait revivre nos premiers souvenirs des saveurs de l'enfance. Le plaisir de regarder, de sentir, d'écouter, de toucher et enfin de goûter pleinement notre environnement, car il sait converser avec notre mémoire.* ». L'osmose est totale, l'Aubrac est le terroir qui enracine cette cuisine et qui lui donne son goût autant que les souvenirs d'enfance du chef, devenant de la sorte un transmetteur qui fait remonter le mangeur à ses origines les plus profondes, celles de son enfance, à la manière des madeleines de Proust. Les didascalies associées au texte présentant les recettes font partie de ce retour aux sources de l'enfance mis en récit dans cet ouvrage, par exemple : « *Quand j'étais jeune et que ma mère allait au jardin, elle nous laissait à mon frère et à moi des tartine de beau de lait semé de chocolat noir râpé pour le goûter. C'était bon !* »

Nous ne pouvons développer ici la manière dont le beau, le terroir et le goût sont associés. Notons que c'est le cas général des représentations de l'alimentation comme l'a prouvé notre étude des magazines de cuisine grand public. Ce qui est beau est bon à manger.

Dans cet ouvrage, ce qui est beau relève de la nature fantasmée dans les photographies montrant l'Aubrac ; c'est bon parce que le terroir insuffle aux aliments ses saveurs et c'est bon parce que le geste de l'artisan (de l'homme qui détient l'art de la cuisine), de l'homme du terroir, est beau. La beauté de ce geste est liée à sa capacité de révéler les richesses de la nature spécifique au territoire et des traditions qui lui sont attachées.

Notons encore que le marquage de l'origine ne se limite pas aux produits de l'Aubrac, il s'inscrit aussi dans la manière dont certains produits extérieurs au terroir sont eux aussi situés dans une origine qui garantit leurs qualités gustatives. Ainsi, il ne s'agit pas de thon rouge, mais de « *thon rouge de la méditerranée* », de sel mais de « *sel de Guérande* », de homard mais « *de homard breton* » parce qu'il est « *le meilleur que l'on puisse trouver sur le marché.* ».

4.3. L'alimentation comme harmonie

Le livre de Michel Bras n'est pas seulement un livre de



Fig. 7 - Paysage/Aliment

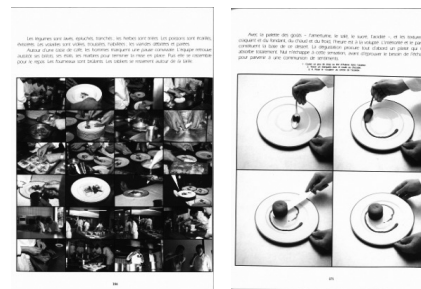


Fig. 8 - L'art du geste

recettes qui présente les plats de jolies manière en les accompagnant d'un discours euphorisant vantant les produits et les qualités gustatives des mets. Dans cet ouvrage, le chef est un transmetteur, celui qui permet le passage de la beauté et des goûts¹³ du terroir à l'assiette, « *Dans son Aubrac qu'il parcourt tous les jours, Michel Bras sent et ressent toutes les émanation de la nature. Pour les traduire, il en cuisine les goûts, les parfums les arômes et les saveurs pour faire redécouvrir les plaisirs essentiels de notre jardin : la terre.* ». Cette démarche est considérée comme une approche de la vérité, « *Michel Bras renoue avec le goût originel pour cette recette empreinte de vérité.* », une manière de faire passer dans l'assiette l'harmonie de la nature de l'Aubrac, « *La pierre, la terre l'eau et le ciel composent au cœur d'un pays montagnard un tableau des plus fantastiques tant dans sa mise en scène que dans ses couleurs. Une telle harmonie suscite un ravissement complet.* ». L'esthétique qui préside à la composition des assiettes ainsi que la recherche du beau et du bon produit peuvent donc être considérées comme entrant dans la construction de l'harmonie totale voulue par le chef cuisinier. Ce dernier devient alors « [...] *un magicien il restitue le vrai, les gâteries qui regorgent dans les saveurs premières de la nature.* » et sa cuisine dépasse « *l'art de vivre* » pour le transformer en « *art du plaisir* ». L'harmonie peut être considérée comme absolue puisque tous les sens sont concernés par la cuisine de Michel Bras, le toucher, la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat, plus même, quelque chose de profond *l'âme*, celle qui s'envole « *sur les ailes d'un parfum [...]* »¹⁴, ce qui peut être touché lorsqu'un goût, une odeur, etc. fait ressurgir les souvenirs d'enfance. Placé en dernier dans l'énoncé des sens, le plaisir est comme le but ultime du parcours des sens proposé par le chef cuisinier. Le touché est sollicité par les photographies de détails minéraux et végétaux, la vue par le dressage des assiettes qui peut être com-

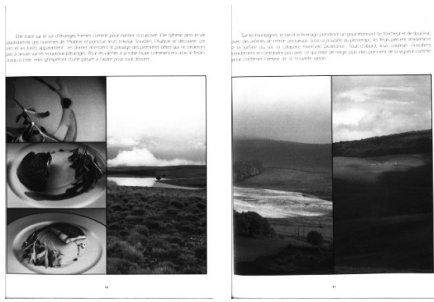


Fig. 9 - Des assiettes construites comme un tableau

paré à la composition d'un tableau transformant le chef cuisinier en peintre. L'ouïe (« *Du lard craquant se dégage une extraordinaire puissance ...* »), le goût (« *À l'entrée de l'hiver, tandis que la végétation se prépare à un long sommeil, la sève des baies de genièvre explose enfin de tous ses arômes.* ») et l'odorat (« *Dès la cueillette ou le marché ces légumes embaument de toutes les senteurs authentiques de la terre.* ») sont suggérés par les propos qui émaillent la présentation des recettes dans la première partie de l'ouvrage (l'Aubrac) ou dans les didascalies figurant dans le texte des recettes de la dernière partie du livre (101 recettes).

La mise en scène des pages fait aussi partie de l'harmonie recherchée, elle collabore à la recherche du plaisir, à commencer par celui des yeux. Michel Bras fait l'éloge du plaisir, il le transforme en art qui peut être atteint par l'art de la cuisine qu'il sait développer. En fait, ce chef construit un système, une sorte de cercle vertueux animé par une nature transcendée par le savoir-faire du chef magicien, intercesseur qui est le seul capable d'établir un pont redonnant aux mangeurs aussi bien leurs souvenirs et leurs plaisirs d'enfance que les liens qu'ils avaient avec la nature, perdus au fil du temps.

Au bout de cette présentation, il apparaît que *Le livre de Michel Bras* peut être considéré comme un livre d'art, c'est-à-dire comme l'« *Ensemble de moyens, de procédés conscients par lesquels l'homme tend à une certaine fin, cherche à atteindre un certain résultat* »¹⁵.

Note

1 Communication d'Anne-Marie Houdebine, *Pathos, logos, ethos dans la sémiologie des indices*, Ploiesti, Novembre 2012.

2 Cette indication figure en dernière page du livre avec donnant le nom des auteurs des photographies, des dessins, et les références de l'édition.

3 Une cuisson est le « liquide dans lequel on fait cuire un mets », définition du dictionnaire mis en ligne par le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicale : <http://www.cnrtl.fr> sur le site <http://www.lexilogos.com>. Ce plat est une sorte de consommé.

4 Le *canard de Barbarie* est l'appellation qui désigne les races de canard domestique issues d'une espèce de canard sauvage américain appelé *canard musqué*.

5 La ventrèche est le ventre, la panse d'un cochon gras mis souvent en salaison puis parfois fumée. Cette viande est comparable à la *pancetta* italienne.

6 Le *carrelet* ou la *plie* est un poisson plat à corps ovale.

7 *Un gragouillou* « il s'agit d'une cocotte de petits légumes cuite au lard qui mêle tous les légumes de la saison. », dictionnaires de cuisine traditionnelle en ligne.

8 Les arroches sauvages, comme l'arroche étalée *Atriplex patula* et l'arroche hastée *A. astata*, se récoltaient pour être consommées crues ou cuites dans l'Antiquité sur le pourtour méditerranéen (et par les Polonais jusque vers 1950). On considère que ce serait le plus ancien légume-feuilles.

9 La gesse : les graines de la gesse sont cuisinées comme les haricots, aussi appelée pois gesse, pois carré, pois breton ou de brebis.

10 L'oignon catawissa ou oignon rocamboule, est une plante très curieuse par ses bulbilles aériennes qui lui valent également le nom d'oignon grelot.

11 Voir aussi le texte de Jacques Fontanille (2006).

12 Les pourcentages exprimés sont établis par rapport au total des clichés ne représentant pas la préparation des plats, y compris leur présentation dans l'assiette.

13 Voir aussi le texte de Jean-Marie Floch, « L'Eve et la cistre. L'emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras » (Floch 1995).

14 Extrait de la citation de Charles Baudelaire qui fait l'exergue de la séquence L'âme, dans la dernière partie de l'ouvrage de Michel Bras : « Mon parfum s'envola sur les ailes d'un parfum comme l'âme d'autres hommes s'envole sur les ailes de la musique. » Charles Baudelaire.

15 Définition : <http://www.cnrtl.fr> sur le site <http://www.lexilogos.com>. Dictionnaire cité.

Bibliographie

AA. VV., *Nouveaux Actes Sémiotiques, n° 55-56 Sémiotique gourmande : du goût, entre esthésie et sociabilité*, Limoges, Pulim, 1998.

Barthes, R., 1985, *L'Aventure sémiologique*, Paris, Seuil.

Bras, M., 1992, *Le livre de Michel Bras*, Rodez, Éditions du Rouergue.

Floch, J.M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF.

Fontanille, J., 2006, « À déguster des yeux. Notes sur la 'mise en assiette', à propos de la cuisine de Michel Bras », dans *La diversité du sensible*, Anne Beyaert, dir., coll. Visible, Limoges, Pulim.

Houdebine, A-M., 1998, « Imaginaire linguistique », dans M.L. Moreau, sous la direction de, *Sociolinguistique (dictionnaire de)*, Bruxelles, Mardaga, pp. 165-167.

Houdebine, A-M., 2002, « L'imaginaire linguistique: un niveau d'analyse et un point de vue théorique », dans A-M. d'Houdebine, sous la direction de, *L'imaginaire linguistique*, Paris, L'Harmattan, pp. 9-21.

Houdebine, A-M., 2004, « Pour une sémiologie des indices », *Les cahiers du collège iconique XVII*, Paris, INA, pp.1-18.

Houdebine, A-M., 2009, « De la sémiologie des indices », dans *Vocabulaire des études sémiotiques et sémiologiques*, Paris, Champion et Presses Universitaires de Franche-Comté, pp. 121-126.

Martinet, A., 1980, *Éléments de Linguistique générale*, Paris, Armand-Collin.

Serres, M., 1995, *Les cinq sens. Philosophie des corps mêlés*, Grasset, T1.



milch mit Speisehahnsamen, mind. 50% Fett i.Tr. Käseerei Glauser, 3504 Oberhüngen

CH 3163

Halbhart/Schnittkäse aus roher, silotrauer CH-Kuhmilch



Halbhart/Schnittkäse aus roher, silotrauer CH-Kuhmilch

CH 3163

milch mit Speisehahnsamen, mind. 50% Fett i.Tr. Käseerei Glauser, 3504 Oberhüngen



1. Premessa

Quello della cucina “tradizionale”, “locale”, è oggi un ambito che esercita una forte attrattiva sia per chi fa della gastronomia il proprio mestiere, sia per il più ampio pubblico dei consumatori di prodotti culinari, tanto di quelli concreti quanto di quelli virtuali. Si tratta di un fenomeno recente, parallelo al decentramento della gestione politico-amministrativa del territorio nazionale che ha portato l'attenzione alla “regione” come spazio non solo politico, ma anche culturale (Camporesi 1995; Capatti, Montanari 2005). Ciò ha innescato una tendenza a scoprire, riscoprire e talvolta inventare (Capatti, Gho 2000; Sorcinelli 1999) piatti e prodotti “tipici” che, assurti a sintesi di una specifica storia gastronomica, andrebbero a delineare un’ “identità alimentare” (Montanari 2004) a sua volta considerata rappresentativa dell’ “identità locale” di un determinato territorio. Con l'intensificarsi del movimento internazionale di persone, beni e informazioni, di fronte al diffondersi di McDonald's e kebab, polenta e spezzatino divengono così il correlativo oggettivo della rassicurazione, di un modo tradizionalmente ordinato, e perciò confortante, di intendere non solo gli stili di vita, alimentari e non, ma anche le relazioni sociali e quella famosa “gerarchia dei valori” la cui condivisione è posta *dal senso comune* a condizione *sine qua non* della *convivenza civile*. Se ogni piatto condensa in sé non solo la tradizione culinaria da cui discende, ma anche un'immagine della società che lo ha prodotto, c'è da chiedersi quali figure si specchino nelle ricette che il passato ci tramanda. A partire da questi presupposti, il presente lavoro intende analizzare la preparazione di una famosa pietanza della gastronomia veneta (e non solo): le trippe, tipico piatto da osteria, esempio per antonomasia di una cucina povera, semplice, ma anche genuina e corroborante (Bellina, Cappellaro 1996).

2. La ricetta come narrazione

L'analisi della ricetta è un'operazione che ha variamente suscitato l'attenzione della semiotica; Greimas per primo, con la sua analisi della zuppa al pesto (Greimas 1979), ha rilevato le potenzialità di un approccio semiotico a questo genere testuale, aprendo la strada a ulteriori considerazioni e studi. Il suo saggio, in particolare, evidenzia come l'unitarietà del progetto d'azione volto alla costituzione di uno specifico oggetto di valore, in questo caso la zuppa al pesto, possa essere scissa in un programma narrativo principale, di base, e in un certo numero di programmi narrativi d'uso a esso correlati. Ciascun programma rappresenta un processo di denaturalizzazione degli elementi implicati nella preparazione: attraverso diverse operazioni di trattamento della materia (Bastide 1987), gli elementi manipolati vengono condotti dallo stato crudo a quello di non-cotto ed eventualmente a quello cotto. Lo svolgersi del programma operativo nel suo complesso porta il desti-



La zuppa di trippe: ricetta per un ordine sociale

Silvia Segalla

nante a creare un oggetto di valore, identificabile con il piatto che verrà servito (congiunto) ai destinatari della preparazione.

Le materie prime utilizzate per la realizzazione della ricetta, anche considerate allo stato grezzo, non si collocano tutte su uno stesso piano. Lo stesso Greimas sottolinea come nella composizione del pesto gli elementi con una provenienza ascrivibile all'altrove siano investiti di un valore differente: è il caso del basilico italiano, che viene infatti lasciato crudo (Greimas 1979). Ricci, tra gli altri, ricorda invece come esista una geografia spaziale dell'oggetto animale, una geografia sociale che ne distingue l'intero dall'esterno, le parti nobili da quelle volgari. In base a questa classificazione, che si rifà a una rappresentazione simbolica del mondo, le differenti parti del corpo animale dovranno subire un trattamento differente, un differente processo di domesticazione che tende a neutralizzare il rischio e il disgusto riconducendo la materia a uno stadio più culturalizzato (Ricci 2012). In cucina, inoltre, nemmeno gli strumenti utilizzati si equivalgono: come afferma Mangano (2012), essi non vanno mai considerati supporti neutri, poiché la loro forma, i materiali che li costituiscono, le potenzialità che suggeriscono sottintendono differenti repertori d'azione: diverso è perciò anche il loro significato simbolico e lo spazio sociale in cui si inscrivono.

Da queste due considerazioni ne discende facilmente una terza: alla classificazione (gerarchica) degli elementi manipolati e degli strumenti utilizzati si affianca una classificazione dei soggetti umani incaricati di portare a termine i differenti programmi d'uso previsti dalla ricetta. Gli attori che si affaccendano attorno alla ricetta infatti si costruiscono in base alle relazioni paradigmatiche che li legano a strumenti e materiali in quanto attanti di uno stesso predicato, ma non solo. Tagliare la carne o tritare le verdure, pelare le patate o assaggiare una pietanza *in fieri* sono operazioni che possono

naturalmente essere compiute da un singolo attore ma che, quando alla realizzazione del piatto partecipa una pluralità di soggetti, contribuiscono a costruire lo status di cui ciascuno gode rispetto agli altri.

Se si osserva il flusso della vita quotidiana, è facile notare come l'elaborazione collettiva di ricette sia una prassi non così rara nello spazio domestico e assai frequente nell'ambito della cucina professionale. L'analisi della ricetta dal punto di vista degli attori che vi partecipano diventa perciò un'operazione interessante al fine di capire in che modo le abitudini alimentari contribuiscono a descrivere la società che le mette in pratica. Se la provenienza, la produzione, la tipologia e le modalità di consumo degli alimenti descrivono il background socio-economico di un gruppo sociale, bisogna considerare che anche la stessa fase di preparazione dei piatti, il lavoro di cucina *tout court*, contribuisce tanto a creare quanto a rivelare una particolare conformazione delle relazioni sociali. In altre parole, se la cucina è un linguaggio, essa non parla solo attraverso la modulazione di ciò che si mangia, ma anche attraverso l'organizzazione di come ciò che si mangia viene preparato.

Date queste premesse, di seguito si cercherà di analizzare la preparazione di un piatto, ormai poco frequentato, tra i più classici della tradizione veneta, e non solo: la zuppa di trippe. Si tratta di una pietanza la cui diffusione, nel recente passato, era legata soprattutto al mondo delle trattorie e delle osterie, luoghi per eccellenza della socialità paesana che hanno rappresentato la modalità ristorativa più diffusa almeno fino alla trasformazione in bar o ristoranti avvenuta a partire dagli anni Settanta (Capatti, Gho 2000). A rendere ancor più interessanti questi luoghi "storici" è il fatto che, essendo spesso locali a conduzione familiare, essi rappresentano un ambito intermedio tra la cucina domestica e quella professionale, tra relazioni private e pubbliche, familiari e lavorative. Il processo di preparazione del piatto verrà analizzato a partire da un testo che ne racconta lo svolgimento. Si tratta, in particolare, di un brano tratto da un'intervista effettuata nella primavera del 2012 dall'autrice di questo lavoro a una signora vicentina per ascoltare le sue esperienze di aiuto cuoca e cuoca nella trattoria di famiglia, maturate negli anni Cinquanta e Sessanta. Il brano riportato corrisponde effettivamente a una porzione di testo unitaria, trascritta in maniera fedele, *verbatim*, e quindi solo leggermente emendata per garantirne la leggibilità¹.

3. Il racconto: preparazione e consumo della zuppa di trippe

Naturalmente le trattorie de una volta cușinava quéo che se magnava anca in caša, no sé che i fašéva piati straordinari, a parte... cèrni minestróni, le zuppe... i contadini vegnéva mangiava cóme che i mangiasse a caša prima del marcà al martedì o la doménica matina dòpo a méssa prima. Scominciava la matina présto, se no te géri švèlta aprire e pórtè i batéva. Na vólta mi me ricòrdo, me mama séra al mare, mi séro andà in létto tardissimo parché gavévimo lavo-

rà ala sèra e la matina no me so švéià ale séi cóme el sòlito, e ale sète finia la méssa scomincia: "Ohhh!". Scominciava la matina présto, se no te géri švèlta aprire e pórtè i batéva. [...] Alóra se gavéa da scaldare quéo preparà prima e fin ale diéci e matina i mangiava la zuppa de trippe per ešémpio, el martedì co ghe séra el [marcà] che séra un piatto bastansa robusto, ma i séra abituà a mangiare cóse robuste i contadini caša. Questo sé una dee cóse che se fašéva. Podéva èsare la parmigiana, de trippe, oppure la zuppa parché se ghe aggiungeva al bródo. E alóra i mangiava col pane e un bicèr de vin présto... Matina présto!

La zuppa e tripe la séra na ròba laboriòša da fare. Adèssò le trippe i le vénde anche prònte, tajà, scotà, invése [na vòlta] se prendéva da la macelleria apéna šgrosà de lo spòrco de intèrno, parché la tripa sé lo stomaco dei animali, nò? E bišognava lavarla. Me ricòrdo, co le spazole quéc là da lavandaia [con il cucchiaino del caffè in mano imita gesto di pulire le trippe, muovendola avanti e indietro come se stesse strofinando un panno] e co un cucchiaino e gratarle, pulire... pulitissime! Parché le sé fate tute ad alvèoli déntro. Bišognava pulirle fin che le séra pròprio pulitissime, e quéo séra un lavóro mio, dódaše ani in só. E venerdì el séra fato, ògni venerdì, e dòpo le se scotava, se fašéva pèrdare el primo graso, la prima aqua, e se butava via, e dòpo bišognava tajarle a listaréle de sta mišura qua [indicando mezzo manico del cucchiaino], e insóma ciapava tuto el pomeriggio de un venerdì, e el sabato matina me mama fašéva un soffrito con cipola caròta sèdano e il lardo, lardo bèn péstà col orte laccio, e se fašéva un soffrito de quélo, se butava le tripe, dòpo ghe metéva el concentrato de pomodòro, la consérva famòša, e se copriva de aqua. Le se asava bolire tuuto el giòrno. Ala sèra e séra prònte e se podéva mangiarle asciutte, cóme secòndo, con na béla spolverata e grana. El giòrno dòpo se fašéva el bródo, ma tante vólte bastava l'aqua, aggiungere un pò de buro e se butava déntro sto pentolóna e se fašéva bolire ancóra fin che el se scaldava bèn e se raprendéva un pò el bródo e alóra i le mangiava cuși, un bèl piato, con formaggio ancóra sópra e un fià de pane spezzettà déntro. Quéo séra una la zuppa de trippe. Du giòrni de lavóro, du giòrni, dòpo l'altro bastava rimestare. Che bojéva sènpres con un calóre basso in mòdo che no la sobolise massa, che uscisse dal pentolóna, e quéo séra el lavóro de la zuppa. E se mangiava sabato, la doménica matina, e dòpo el résto se tegnéva pa l martedì, l'altra metà la ndava el martedì, che i vegnéva dòpo el marcà i contadini.

Naturalmente le trattorie di una volta cucinavano quello che si mangiava anche a casa, non c'erano piatti straordinari, a parte... certi minestrone, le suppe... i contadini venivano e mangiavano come se stessero mangiando a casa, prima del mercato il martedì o la domenica mattina dopo la messa prima. Cominciavano alla mattina presto, se non eri svelta ad aprire le porte battevano. Una volta mi ricordo, mia mamma era al mare, io ero andata a letto tardissimo perché avevamo lavorato alla sera e la mattina non mi sono svegliata alle sei come al solito, e alle sette finita la messa comincia un: "Ohhh!". Cominciavano la mattina presto, se non eri svelta ad aprire le porte battevano. [...] Allora si doveva scaldare ciò che si aveva preparato prima e fino alle dieci di mattina mangiavano la zuppa di trippe ad esempio, il martedì quando c'era il mercato, era un piatto abbastanza robusto, ma erano abituati a mangiare cose robuste i contadini a casa. Poteva essere la parmigiana, di trippe, o la zuppa, perché si aggiungeva il brodo. E allora mangiavano col pane un bicchiere di vino... Mattina presto!

La zuppa di trippe era una cosa laboriosa da fare. Adesso vendono le trippe anche pronte, tagliate, scottate, invece [una volta] si prendevano in macelleria appena sgrossate dallo sporco interno, perché la trippa è lo stomaco degli animali, no? E bisognava lavarla. Mi ricordo, con le spazzole da lavandaia e con un cucchiaino bisognava grattarle, pulirle... pulitissime! Perché sono fatte tutte ad alveoli dentro. Bisognava pulirle fin che diventavano proprio pulitissime, e quello era il mio lavoro, da dodici anni in giù. Veniva fatto il venerdì, ogni venerdì, e poi si scottavano, si faceva perdere il primo grasso, la prima acqua, e si buttava via, e poi bisognava tagliarle a listarelle di questa misura [una falange] e insomma prendeva tutto il pomeriggio del venerdì, e il sabato mattina mia mamma faceva un soffritto di cipolla carota sedano e lardo, lardo ben pestato con un coltellaccio, e si faceva un soffritto di quello, si buttavano le trippe, poi si metteva il concentrato di pomodoro, la conserva famosa, e si copriva di acqua. Si lasciavano bollire tuutto il giorno. Alla sera erano pronte e si poteva mangiarle asciutte, come secondo, con una spolverata di grana. Il giorno dopo si faceva il brodo, ma tante volte bastava l'acqua, aggiungere un po' di burro, si buttava dentro a questo pentolone e si faceva bollire ancora finché si scaldava bene e si riprendeva un po' il brodo e allora le mangiavano così, un bel piatto, col formaggio ancora sopra e un po' di pane spezzettato dentro. Questa era la zuppa di trippe. Due giorni di lavoro, due giorni, poi l'altro bastava rimestare. Doveva bollire sempre con un calore basso in modo che non bollisse troppo, che non uscisse dal pentolone, quello era il lavoro della zuppa. E si mangiava il sabato, la domenica mattina, e poi il resto si teneva per il martedì, l'altra metà andava il martedì, quando dopo il mercato venivano i contadini.

Il testo riportato non è esattamente una ricetta quando la narrazione autodiegetica del processo di preparazione di un piatto e del suo consumo; esso non è perciò finalizzato a investire il destinatario di un analogo *saper-fare* (Greimas 1979): a questo fine, infatti, il testo si presenterebbe troppo lacunoso, organizzato attorno a un principio di economia del testo inadeguato. Solo alcune operazioni infatti vengono messe in luce, ad altre si fa solo un rapido cenno, certe sono completamente rimosse; lo stesso si può dire degli strumenti utilizzati, degli ingredienti manipolati, degli attori coinvolti.

Ciò che fin da subito viene specificato, è che la zuppa di trippe è un piatto "laborioso"; le diverse operazioni in cui il programma narrativo si articola, inoltre, si sviluppano in un arco temporale assai lungo per una preparazione culinaria. Le fasi di preparazione e consumo del piatto infatti sono disposte su cinque giorni consecutivi:

1. il venerdì pomeriggio si assiste alla preparazione preliminare della trippa;
2. il sabato è dedicato alla cottura delle trippe asciutte;
3. il sabato sera e la domenica mattina si preparano se ne servono i piatti;
4. il lunedì si trasformano le trippe asciutte in zuppa;
5. il martedì mattina si preparano e si servono i piatti di zuppa.

3.1. Venerdì: preparazione preliminare della trippa

La prima parte del programma narrativo di base consiste nella preparazione della trippa, che arriva dalla macelleria appena sgrossata. Lo status di cui le trippe godono, come materia prima, è infimo: si tratta di un materiale "sporco", che nella geografia sociale del corpo animale occupa la parte meno nobile, legata alle funzioni più triviali della vita sensibile. A questo proposito, Ricci afferma infatti che:

solo una cucina da "bettola", fatta di complesse cotture e salse speziate e aromatizzate riesce ad esaltare code, trippe, fegati, rognoni, grifi, testicciuole e budella. L'uso culinario di un corpo (testa, piedi, code), o di ciò che esso ha di più intimo (gli interiori, le coratelle), indica una cottura sapiente e sacrale, che sappia manipolare e rendere simbolicamente mangiabile ciò che è avvertito come collocato ai margini della putrefazione, delle feci, ovvero suggerisce in chi cuoce e in chi mangia la rischiosa tentazione di riconoscersi [...] in qualcosa di umano, troppo umano (Ricci 2012, p. 136).

La conformazione stessa delle trippe, definita "ad alveoli", rimanda semanticamente a un ambito biologico, medico-veterinario, che non interagisce ancora con il regno del commestibile; in un primo momento, dunque, le trippe non sono buone da pensare, né da mangiare² (Harris 1985). Il processo trasformativo di de-naturalizzazione cui devono essere sottoposte è perciò molto lungo e consta di almeno due fasi. La prima, laboriosa operazione è la pulizia manuale. Le trippe vanno pulite in primo luogo con una spazzola da lavandaia, strumento che ancora non pertiene alla sfera degli utensili di cucina, e poi con un cucchiaino. A svolgere questo compito non è la cuoca della trattoria, cioè la madre della narratrice, ma la narratrice stessa, o meglio la proiezione di sé stessa ragazzina, "da dodici anni in giù". Il compito meno prestigioso spetta infatti alla non cuoca, è lei che deve manipolare il materiale grezzo operando la trasformazione da sporco a non sporco, da non sporco a pulito, anzi, pulitissimo. Il fatto che si tratti di una mansione ingrata è segnalato inoltre anche dalla modalizzazione disforica del verbo pulire: "bisogna" pulire la trippa, certo non lo "si può" o lo "si vuole" fare.

La temporalizzazione del racconto suggerisce diverse annotazioni. In primo luogo, le trippe vengono pulite il venerdì, per eccellenza il giorno "di magro", destinato alla purificazione del corpo, dello spirito e, a questo punto, anche delle trippe e della loro triviale natura animale. A compiere l'operazione è una bambina, una ragazzina, quindi personaggio cui il senso comune attribuisce, nell'opposizione tra natura e cultura, una certa vicinanza alla natura, investita stavolta dalla categoria timica in termini euforici: una ragazzina, vicina a una naturalità intesa come purezza, come innocenza, è incaricata di depurare le trippe, compito la cui ritualizzazione è suggerita anche da un meccanismo retorico

iterativo: “bisognava lavarle/bisognava pulirle”, “pulire/pulitissime”, “il venerdì/ogni venerdì”. La narrazione sottolinea tuttavia anche che si tratta di un incarico molto oneroso in termini di tempo (“*tutto* il venerdì”), il che richiama la costanza, la pazienza, la perseveranza necessarie a svolgerlo ma, poiché non si tratta di un lavoro qualificato, prestigioso, ci dice anche che il tempo di chi lo svolge non è poi così prezioso.

Una volta trasformato il non cibo in cibo, è possibile procedere a una cottura preliminare che, portando le trippe dallo stato crudo a quello di non cotto, sancisce la fine del processo di pulizia. L’acqua e il primo grasso espulsi grazie all’azione violenta della scottatura cui le trippe sono sottoposte vengono buttati: il fatto che l’attenta economia domestica del tempo li consideri materiali di scarto significa che, anche essendo non-sporco, essi rimangono comunque non-cibo³.

Terminati questi tre passaggi di pulizia (con la spazzola, con il cucchiaino, sul fuoco) la trippa subisce un’ulteriore trasformazione: viene cioè tagliata in piccoli pezzi, in listarelle lunghe qualche centimetro appena. Chi sia a tagliare le trippe, la madre-cuoca o la figlia-aiutante, e cosa usi, non viene esplicitato: il programma narrativo d’uso in questione è descritto *en passant*, come una fase intermedia della preparazione, che non sembra esprimere l’essenza né del lavoro di pulizia, né della cottura vera e propria delle trippe.

3.2 Sabato: cottura delle trippe asciutte

La giornata del sabato rappresenta il momento culminante del processo di preparazione delle trippe. Come prima cosa, viene preparato un soffritto con cipolle, carote, sedano. Le materie prime con cui si apre questa fase sono quindi ben diverse da quelle del venerdì: in luogo della trippa grezza (e maleodorante), a essere manipolate sono delle verdure estremamente aromatiche, unite a un altro prezioso ingrediente, il lardo; ancora una sostanza grassa e animale quindi, che però, lungi dal dover essere buttata via, diviene il prezioso aiutante che permette agli ortaggi di soffriggere, operando così una trasformazione che ne fonde le singolarità in un unico odoroso oggetto culturale, il soffritto. Prima di svolgere questa importante funzione, tuttavia, il lardo deve essere “ben pestato”, domesticato attraverso l’uso di un coltello, anzi, di un coltellaccio. Tanto il predicato, quanto la caratterizzazione dell’aiutante modale definita dall’uso del peggiorativo, costruiscono l’idea di una capacità performativa energica, quindi di un soggetto in grado avere la meglio sulla realtà circostante affrontandone se necessario anche il lato cruento. È alla madre, alla cuoca, che spettano l’onore e l’onere di guidare le fasi centrali della preparazione: è lei che unisce, congiunge, gli ingredienti ancora separati in un’unica sostanza *in fieri*, approntando il soffritto con il lardo – operazione basilare, fondamentale nella tradizione gastronomica locale – e aggiungendovi poi gli elementi mancanti. Una volta preparato il soffritto vi

si aggiungono infatti le trippe, quindi il tutto viene impreziosito dall’aggiunta del concentrato di pomodoro, della “famosa” conserva, e poi coperto con l’acqua. A questo punto, dopo una serie di operazioni di divisione e frammentazione della materia, tutti gli ingredienti che partecipano alla cottura sono stati riuniti; affinché si amalgamino in un’unica sostanza, tuttavia, sono necessari il calore e la pazienza dei tempi lunghi: per essere pronte, infatti, le trippe dovranno bollire “tutto il giorno”. Ancora una volta l’aspetto temporale della preparazione, dilatando l’orizzonte dell’attesa e del desiderio, appare fondamentale nel descrivere e determinare il valore dell’oggetto che si sta creando, valore la cui parabola è quasi giunta al culmine.

3.3. Sabato sera, domenica mattina: consumo delle trippe asciutte o alla parmigiana

Pulite, bollite, tagliate, cotte nel soffritto con il pomodoro e l’acqua, lasciate bollire quasi una giornata intera, le trippe sono ormai pronte per essere mangiate, previa aggiunta di una sostanziosa spolverata di formaggio grana: sono queste le “trippe asciutte” che nella sequenza modulabile del pasto vengono collocate tra i secondi, sezione del menù di trattoria dominata dalle preziose carni. L’altra definizione che ne viene data, “alla parmigiana”, mettendo in primo piano l’utilizzo della “famosa” salsa di pomodoro e della “bella” spolverata di formaggio, sembra voler stagliare il piatto nel fortunato orizzonte della celebrata tradizione gastronomica nazionale: le “trippe alla parmigiana” si rappresentano così come l’elaborazione locale di un gusto sovra-locale, declinata attraverso l’uso delle materie prime disponibili sul territorio. Se la fama del pomodoro, nelle sue varianti di concentrato e conserva, non rimanda a una topografia più specifica bensì idealmente ai presupposti *must* della dieta nazionale o “mediterranea”, veniamo invece a sapere che il formaggio usato è il grana, e non il parmigiano, ossia il suo più famoso antagonista da cui il nome del piatto discende. L’utilizzo della variante locale, citata *en passant*, diventa così una spia del contesto geografico della narrazione, mentre il nome del piatto lo iscrive in un panorama più ampio, conferendogli una leggibilità che trascende i confini regionali.

A questo punto, dunque, le trippe sono pronte; solo una metà della preparazione, tuttavia, viene consumata subito, tra il sabato sera e la domenica mattina: la seconda metà, infatti, verrà conservata e sottoposta a un ulteriore processo trasformativo che avrà finalmente come risultato la zuppa.

3.4. Lunedì: preparazione della zuppa di trippe

Se il sabato sera, e la domenica soprattutto, sono momenti dedicati a riposare e santificare le feste, il lunedì il lavoro riprende e con esso anche la preparazione delle trippe. In questo giorno, infatti, si procede all’attuazione del programma narrativo d’uso che porta alla preparazione del brodo; si tratta tuttavia di un passaggio

facoltativo, che molto spesso può essere sostituito dal semplice utilizzo di acqua. I criteri che presiedono la scelta dell'uno o dell'altra sostanza non vengono esplicitati; in entrambi i casi, tuttavia, la procedura è tesa a fluidificare la materia, alla quale non viene unito nulla che già non contenga. L'unica aggiunta, pur significativa, è quella del burro; la trasformazione, infatti, non prevede tanto un'alterazione sostanziale del gusto, quanto un'evoluzione del piatto nella sua forma: nello spazio utopico del pentolone, caratterizzato da un accrescitivo che già prefigura un favoloso orizzonte di sazietà, si performato la metamorfosi delle trippe asciutte in zuppa. Il passaggio, riposizionando la pietanza tra i primi e in particolare tra le tante zuppe e minestre della dieta contadina, la rende forse più adatta al clima feriale, conservandole tuttavia un posto d'onore. Questo ulteriore momento di cottura e attesa ha termine quando il composto si rapprende, riconciliando l'opposizione tra solido e liquido, tra festivo e feriale, creando un piatto non liquido e non festivo, adatto a essere consumato in un momento della settimana lavorativa particolare, quello del ritorno dal mercato paesano.

3.5. Martedì: consumo della zuppa di trippe

La zuppa di trippe infatti non viene rappresentata come un piatto tra i tanti serviti in trattoria, preparati per il pranzo o per la cena di un destinatario generico; al contrario, è descritta proprio come il piatto che i contadini consumano la mattina del martedì, di ritorno dal mercato settimanale. Sottolinea la narratrice che agli avventori vengono serviti dei "bei piatti" di zuppa, che vengono poi arricchiti da pane spezzettato e da un'ulteriore aggiunta di formaggio (non più connotata per altro dalla nevosa leggerezza della "spolverata"). Le aggiunte concorrono a solidificare ulteriormente il piatto, costruendo l'idea di una pietanza alquanto sostanziosa, altamente energetica, adatta a un pubblico dagli stomaci forti e dagli appetiti intensi come si immagina essere quello dei contadini⁴, che rappresentano qui tanto una categoria professionale, quanto una categoria di genere, essendo gli avventori delle osterie/trattorie quasi esclusivamente uomini.

La zuppa, non liquida, avendo assunto il massimo del suo valore trasformandosi in una materia amorfa all'interno della quale gli elementi perdono la loro unicità per fondersi in un unico oggetto complesso, viene accompagnata dal pane spezzettato, cioè un elemento solido sottoposto a un processo di destrutturazione, e dal vino, liquido che negli effetti – soprattutto in osteria/trattoria – più che nella forma parla di apertura, di fusione. Se, come afferma Fabbri (2012), "il cibo è pasto e non nutrimento: ostenta almeno quanto sostiene" (p. 120), questo cibo ostenta, sostenendo, un momento di unione, di riunione, di incontro, come quello del mercato paesano per i contadini⁵, ordinario e speciale, come una zuppa di tal fatta. La struttura triangolare di questo pasto ha insomma per vertici, oltre alla zuppa, il vino e

il pane spezzato – verrebbe da aggiungere: con le mani – due alimenti il cui valore simbolico attinge non solo alla storia dell'alimentazione di antica tradizione greco-romana (Montanari 2010) ma anche all'iconografia cristiana⁶, evocando una dimensione assai profonda di una convivialità, che si realizza come momento rituale (esclusivamente) maschile.

4. Dalla costruzione di un oggetto alla costruzione di soggetti

Il programma narrativo di base porta all'attribuzione da parte del destinante, aiuto-cuoca e cuoca, dell'oggetto di valore "zuppa di trippe" al destinatario rappresentato dai contadini. La narratrice, impegnata nel più ampio progetto di descrivere la propria esperienza umana, familiare e lavorativa di figlia e aiuto-cuoca cresciuta nella trattoria dei genitori, sceglie di mettere in luce alcuni passaggi, alcuni programmi d'uso, e di lasciarne più in ombra altri. In due momenti, in particolare, viene evidenziato chi siano gli attori, o meglio le attrici, impegnate nella preparazione. La figura della madre, la cuoca del locale, viene colta nell'atto di preparare il soffritto, di predisporre la cottura vera e propria delle trippe. La cuoca quindi frammenta con un primo movimento di apertura la materia per predisporla alla fusione, quindi riconduce a un intero la molteplicità degli ingredienti trituriati, che grazie al calore si fondono fino a divenire un sola sostanza calda, fumante, energetica: una zuppa, piatto per eccellenza unitario, nel quale il tutto assomiglia alla parte e la parte al tutto. Il suo strumento è il coltellaccio, utensile principe in cucina e potenziale arma d'offesa (Fine 1996), attrezzo che rende possibile un intervento forte sulla realtà circostante e che proprio per questo presuppone la capacità, la maturità, di adoperarlo senza rischio per sé e per gli altri. La figlia, invece, armata solo di spazzole e cucchiaio, è addetta alla pulizia della trippa cruda; la sua figura si costruisce attorno a un compito umile, a contatto con una materia sporca, che non è ancora esattamente cibo - il che, verrebbe da concludere, fa di lei una non cuoca: un soggetto non ancora maturo per l'utilizzo del coltello, non ancora in grado di far accadere le più sapienti alchimie della cucina. Nonostante l'esito del suo lavoro ("pulite... pulitissime"), ne faccia quasi letteralmente risplendere il risultato, rimuovere l'origine "disgustosa" della trippe rimane un compito assai arduo. Spiega infatti più avanti la narratrice:

Mi par tanti ani la preparava co me mama e no la magnava mai, pur sapendo che la séra pulitissima, però le séra le trippe e lóra no voléva mai mangiarla. Finché na vólta me papà me ga costréto e quando che gò comincià mangiarla gò dito: "Mama che bòn!" e da lóra la gò sèmpre mangià!

Io per tanti anni la preparavo con mia mamma ma non la mangiavo mai, pur sapendo che era pulitissima, però erano trippe e allora non volevo mangiarla. Finché una volta mio papà mi ha costretto e quando ho cominciato a mangiarla ho detto: "Mamma che buona!" e da allora l'ho sempre mangiata!

La stessa addetta alle pulizie, insomma, per molti anni non riesce ad apprezzare la zuppa perché, pur sapendo che le trippe sono pulite, le pensa come sporche. Ai suoi occhi esse non appaiono né buone da pensare, né buone da mangiare, e perciò non le mangia. Interviene a questo punto il padre in qualità di destinante, che attraverso una manipolazione coercitiva la costringe ad assaggiare il piatto. L'esclamativo appagamento sensoriale che ne segue sanziona il pieno superamento della prova, che la porta di lì in avanti a gradire per sempre le trippe. Se dal punto di vista della narratrice è la zuppa a subire una riclassificazione, da disgustosa a gustosa, dal punto di vista esterno è piuttosto lei a trasformarsi, a divenire protagonista di un micro *Bildungsroman*. L'assaggio delle trippe, infatti, può esser letto come un rito di passaggio verso una fase più adulta, che la pone in grado di accettare ciò che gli altri accettano, la realtà nella complessità delle sue tensioni oppostive; con un'unica trasformazione congiuntiva, la ragazza si riconcilia così alle specialità della gastronomia locale e al suo gruppo d'appartenenza.

Il processo narrativo che crea la zuppa quale oggetto di valore, nel costruire l'opposizione infanzia/età adulta, descrive anche quella tra destinanti e destinatari. In cucina, o comunque all'interno della trattoria, stanno madre e figlia, che eseguono e supervisionano una serie di operazioni caratterizzate dalle lunghe durate; la preparazione, infatti, richiede un tempo dilatato, paziente, ritmato da operazioni durative e iterative. L'impazienza invece è proprio ciò che caratterizza i destinatari, i contadini, che fin dalla prima mattina battono alla porta della trattoria per avere la loro razione. L'aneddoto di apertura, ad esempio, descrive un episodio durante il quale la figlia, momentaneamente sola, viene svegliata di soprassalto dai reclamanti avventori mentre sta ancora dormendo perché la sera ha lavorato fino a "tardissimo". Le dimensioni temporali contrapposte sono qui molteplici: c'è l'aspetto anagrafico, che pone in antitesi la figlia-giovane e la madre, con gli avventori adulti; c'è l'opposizione tra il tempo paziente della preparazione e quello impaziente e impetuoso del desiderio, che pretende una risposta immediata. Ancora, se per la ragazza stanca e dormiente è ancora notte, o alla meglio non giorno, per i contadini il giorno è già fatto: con suo grande stupore, per loro è già tardi abbastanza per mangiare trippe e bere vino. Il consumo delle due sostanze, tra l'altro, essendo la prima sgradita all'infanzia (come spiega l'aneddoto riportato in precedenza) e la seconda interdetta o quasi, contribuisce a segnare la distanza tra le due fasi della vita in questione.

Nel corso della narrazione, anche la dimensione spaziale è chiamata a descrivere la relazione tra gli attori: banalmente, si può notare come la preparazione avvenga all'interno, nello spazio privato della cucina, in risposta a una richiesta pubblica, proveniente dall'esterno. La trattoria, quale luogo di consumo dei piatti, si configura come uno spazio utopico ambiguo rispetto

all'eterotopia domestica degli avventori e delle preparatrici. I contadini qui non sono a casa loro, e tuttavia mangiano "come a casa"; parallelamente, cuoca e aiutante cucinano quel che cucinerebbero in casa, eppure i gusti e le abitudini dei primi e delle seconde non sono totalmente sovrapponibili. In primo luogo, si potrebbe notare come l'enfasi sulla consistenza del piatto in questione rimandi a un immaginario di genere che vede in un appetito vorace un tratto distintivo della maschilità, o meglio di un certo modo storicamente e socialmente posizionato di intendere la maschilità. La tendenza a consumare piatti "robusti", inoltre, è esplicitamente attribuita ai contadini, come a segnalare una distanza, o meglio una distinzione (Bourdieu 1979) anche dal punto di vista socio-economico tra chi mangia e di chi prepara⁷, marcata anche dalla determinazione temporale: i contadini mangiano le trippe e bevono il vino "la mattina, fino alle dieci [...] La mattina..!". Se a tutto ciò si aggiunge la considerazione che tanto nella consegna dell'intervista (raccontare il passato, che diventa raccontare al passato), quanto nell'iterazione faccia a faccia tra intervistatrice (trentenne) e intervistata (settantenne), si contrappongono implicitamente presente e passato, lo stupore per le abitudini contadine costruisce un'alleanza tra le due attrici interagenti, allineate su posizioni più "moderne", a scapito dei contadini, che quasi sembrano indietro di un passo nel processo di civilizzazione (Elias 1969), come dimostra anche il loro sguaiato battere e chiamare alla porta per ottenere un piatto di zuppa. Si può notare, tra l'altro, come il verbo "battere" in veneto ancor più che in italiano rimandi all'idea di picchiare e più esattamente di bastonare: si batte alla porta come si batte la moglie, o come dicono i proverbi, "la fèmena"⁸. In effetti, anche se la violenza è solo semanticamente evocata, l'atteggiamento degli avventori in questione non rimanda esattamente al distaccato *aplomb* di ipotetici clienti in cerca della migliore offerta per la loro domanda, ma a una relazione all'interno della quale il diritto a essere serviti è sentito come legittimo e fatto valere ancor prima di varcare la soglia del pubblico locale. Allora, forse, non è solo la tipologia dei piatti a essere organizzata *come se* i contadini fossero a casa loro, ma anche la relazione tra colui che chiede e colei che prepara, tra chi ad alta voce esprime un bisogno e chi si sente non solo professionalmente, ma anche moralmente in dovere di soddisfarlo (DeVault 1991).

Comunque sia, se la distanza tra questi attori nello spazio sociale non è abbastanza ravvicinata da consentire la sovrapposizione delle loro abitudini alimentari, le posizioni non sono nemmeno completamente divaricate. Il consumo delle trippe, piatto di umile, animalesca provenienza, unisce e divide. Le affermazioni relative alle trippe alla parmigiana "alla sera [le trippe] erano pronte e si potevano mangiare asciutte"/"si mangiavano sabato", lasciando nell'indeterminazione l'identità del destinatario del piatto, presuppone un'abitudine gene-

rale e un consumatore generico, quindi i contadini, ma anche avventori di ogni sorta, nonché le stesse addette alla preparazione. La correlazione tra la zuppa e i suoi consumatori, invece, è univoca quanto la temporalizzazione del consumo stesso: a mangiarla sono i contadini, il martedì mattina. La trattoria viene a costruirsi su una porzione di spazio comune, che la rende rintracciabile sulla strada del lavoro tra il mercato e la casa, sulla strada della festa tra la chiesa e la casa, rappresentando così uno dei punti nevralgici della vita di paese.

5. Dietro alla ricetta: il detto e il taciuto

Il racconto della preparazione e del consumo della zuppa di trippe appare a questo punto molto eloquente rispetto alle relazioni che legano gli attori coinvolti nella narrazione e allo spazio sociale che occupano. In cucina, alla figura adulta della madre/cuoca si contrappone quella della figlia/aiutante, impegnata in un percorso di crescita non privo di intoppi. Se la prima dispiega, grazie ad adeguati strumenti, abilità performative in grado di far accadere la cottura delle trippe, la buona riuscita del piatto, la seconda detiene un ruolo ancillare, in un certo senso liminale rispetto al regno del cibo come nutrimento; insieme collaborano alla realizzazione di un piatto “robusto” e “laborioso”. Numerose espressioni ed espedienti retorici sottolineano, nel testo, la consistenza temporale dell’intero programma narrativo e dei programmi a esso correlati. Un rapido confronto con le consegne del più famoso ricettario nazionale, l’Artusi, per la preparazione delle trippe può essere utile a illuminare, per contrasto, le peculiarità della descrizione sopra riportata. Si tratta naturalmente di due testi che differiscono l’uno dall’altro fin dalle finalità, tuttavia il loro accostamento permette a riguardo preziosi spunti di riflessione.

[La trippa] in alcune città si vende lessata e questo fa comodo; non trovandola tale, lessatela in casa e preferite quella grossa cordonata. Lessata che sia, tagliatela a strisce larghe mezzo dito ed asciugatela fra le pieghe di un canovaccio. Mettetela poi in una cazzeruola a soffriggere nel burro e quando lo avrà tirato, aggiungere sugo di carne, o, non avendo questo, sugo di pomodoro; conditela con sale e pepe, tiratela a cottura più che potete e quando siete per levarla, gettateci un pizzico di parmigiano (Artusi 1970).

Con pochi semplici tratti, Artusi descrive la ricetta della “trippa col sugo”, che corrisponde, più o meno, a quella delle trippe alla parmigiana: vi sono tra le due differenze ascrivibili al loro posizionamento geografico e socio-economico (ad esempio il più leggiadro pizzico di parmigiano invece della spolverata di grana, il burro in luogo del lardo, il pomodoro come seconda scelta rispetto al sugo), ma anche alla divaricazione tra la flessibilità di una cucina tramandata attraverso l’oralità e le pratiche, a contatto e in dipendenza con le materie prime a disposizione, e l’astratta rigidità di quella scritta (Goody 1982). Ciò detto, una delle differenze più vistose tra i

due brani è legata proprio alla dimensione temporale, che nell’Artusi è totalmente appiattita ed esiste solo in quanto successione cronologica dei programmi d’uso. Il tempo necessario allo svolgimento delle varie fasi (qui come in molti ricettari) è dato per scontato, naturalizzato in una sequenza logicamente ordinata di azioni che si rischia di pensare come puntuali. Se nella costruzione dell’oggetto di valore “trippe” descritta nell’intervista il tempo costituisce uno degli ingredienti più preziosi, tanto per chi lo impiega in cucina, quanto per chi ansiosamente aspetta di mangiare, in questo brano la durata scompare, e con essa anche la “laboriosità” della ricetta, l’impegno di chi la realizza. Il fatto che le trippe artusiane si comprino già sgrossate, esternalizzando, per così dire, la necessità di maneggiare la materia impura, ci porta inoltre a riflettere su altri passaggi che entrambi i brani lasciano in ombra: ad esempio l’approvvigionamento delle materie prime - basato sull’organizzazione mentale delle provviste, delle scadenze, del calcolo qualità/spesa/guadagno, delle preferenze dei destinatari - o la pulizia finale della cucina, delle stoviglie e della sala. Queste fasi, non certo specifiche del processo di realizzazione delle trippe, assumono tuttavia sicuramente una declinazione peculiare in relazione a ogni ricetta, eppure risultano assenti da ogni narrazione gastronomica. Nel caso specifico, leggendo l’intera intervista si viene a scoprire che, oltre a cucinare, la madre si preoccupa della supervisione della dispensa e dell’approvvigionamento degli ingredienti necessari, mentre la figlia oltre a pulire le trippe serve in tavola (di malavoglia, dato il comportamento poco *polite* della clientela), corre ai negozi per le commissioni dell’ultimo minuto, si occupa di ordinare e riordinare i locali, di lavare biancheria e stoviglie, aiutata in questo da un’altra signora, esterna alla famiglia, che sta alle sue dipendenze. Anche se un’analisi di tali informazioni trascende i limiti del presente lavoro, un accenno a questi dettagli narrativi permette di osservare il testo nel suo contesto e includere nel quadro della descrizione anche di quegli aspetti che, essendo generalmente classificati come generici e ancillari, vengono in prima istanza omessi dalla narrazione orale della ricetta, e completamente rimossi dalla fonte scritta, contribuendo a rendere invisibili e indicibili (DeVault 1991, Carrington 2008) carichi di lavoro connaturati alle operazioni di cucina. La geografia sociale della trattoria si complica, ma le posizioni reciproche si mantengono: la madre rimane la demiurga delle pietanze, a contatto con il cibo, la figlia invece serve il cibo ma non lo trasforma, manipolando tutt’al più ciò che cibo non è ancora, o non è più, compare infine una figura nuova, una signora che con il cibo non ha più a che fare, e semmai con lo sporco.

6. Conclusioni

Le tradizioni alimentari vengono spesso rappresentate come le radici di una cultura locale, radici in grado di nutrire il presente dei valori del passato; meno

frequentemente, tuttavia, si cerca di intraprendere un'analisi critica di quale immagine si rifletta in queste tradizioni, nei piatti continuamente ripresi, reinventati e riproposti dalla virtualità mediatica come nei menu dei ristoranti, in che modo una ricetta possa essere considerata rappresentativa del contesto socio-culturale e non solo produttivo che l'ha prodotta. Il brano riportato, descrivendo la preparazione di un "piatto tipico" come la zuppa di trippe nella cucina di un'osteria degli anni Cinquanta- Sessanta, effettivamente, ci permette di osservare lo spazio sociale che la produce dal punto di vista della narratrice, che racconta la sua esperienza come figlia/aiuto cuoca dei gestori del locale.

La zuppa in questione è un piatto destinato a un pubblico di uomini, di contadini, che lo mangeranno di ritorno dal mercato settimanale, e rappresenta l'evoluzione di una sua versione asciutta, nobilitata dall'orizzonte nazionale al quale, nominandosi, si vorrebbe iscrivere, che viene consumata nel fine settimana, alla festa. Si tratta, in primo luogo, di una preparazione lunga e laboriosa, realizzata grazie a una divisione del lavoro infra-femminile; il fatto che questa pietanza sia il frutto di due giorni di impegno e attenzione ci permette da un lato di valutarne l'importanza all'interno del menù settimanale, dall'altro di riflettere sullo status di chi lo prepara (Bourdieu 1979). In termini molto materiali, la pulizia manuale delle trippe non sarebbe immaginabile (a patto di mantenere dei costi sostenibili per un pubblico di contadini) se non grazie alla gratuità del lavoro di una ragazzina che, volente o nolente, si presta a maneggiare per un intero pomeriggio una materia considerata sporca e maleodorante. In termini simbolici, una simile mansione rappresenta una forma di apprendistato all'umiltà, alla pazienza, alla dedizione, al riconoscimento di un'autorità a un tempo familiare e lavorativa, di una certa gerarchia fondata sul genere e sulla generazione (non meno che sullo status, se alle sue dipendenze c'è poi un'altra donna). Al processo di de-naturalizzazione della trippa come oggetto animale e informe corrisponde un processo di culturalizzazione dell'io narrante come soggetto immaturo, che tacitamente, attraverso la pratica, somatizza le gerarchie relazionali e trova la sua collocazione nello spazio sociale. Il suo strumento da cucina è il cucchiaino, smussato e inoffensivo di fronte al coltellaccio della madre, le cui mansioni detengono un prestigio ben maggiore e si collocano in una posizione cronologicamente più centrale nello spazio utopico della ricetta, che di programma in programma crea con il suo oggetto i soggetti della narrazione. Idealmente, il loro reciproco posizionamento si costruisce attraverso una serie di opposizioni implicite, muovendosi tra disgusto e gusto, non cibo e cibo, immaturità e maturità. La loro collaborazione costruisce inizialmente le trippe asciutte, "alla parmigiana", quindi la zuppa, ovvero un secondo della festa, consumato il sabato sera e la domenica dopo la messa, e una (a) tipica zuppa che celebra un momento particolare come

il ritorno dal mercato settimanale. Riuniti in trattoria dopo il mercato come gli ingredienti nel pentolone, i contadini consumano la zuppa, piatto unitario, nella cui fruizione quale ogni boccone è uguale all'altro, la cui robustezza richiama metaforicamente la fisicità del loro essere uomini al lavoro. L'improcastinabilità del desiderio degli avventori li caratterizza come corpo professionale e di genere: è l'abitudine alla fatica che li porta ad apprezzare un tal piatto fin dal primo mattino, ma anche il loro vigore. Alle cuoche, per quanto stupite o impreparate, spetta il compito di rispondere.

Note

1 L'intervista è stata effettuata nell'ambito del progetto di dottorato *Le radici del cibo. Donne venete e culture della cucina tipica*, finanziato dalla Regione Veneto – Assessorato all'Identità veneta, interno alla Scuola di Dottorato in Scienze Sociali "Interazioni, Comunicazione, Costruzioni Culturali" dell'Università di Padova. La trascrizione del vicentino segue il sistema ideato dalla Rivista di Dialettologia Italiana, che permette di restituire la resa fonetica senza ostacolare la lettura. Si ricorda che il segno "è" corrisponde alla "e" aperta di "tema", "è" alla "e" chiusa di "vena"; "ò" corrisponde alla "o" aperta di "nove", "ó" alla "o" chiusa di "solo"; il segno "ś" invece è stato usato per indicare la "s" sonora di "rosa". Mia la traduzione del testo in italiano.

2 Altre testimonianze aggiungono dettagli sensoriali indicativi di tale status, quali ad esempio il cattivo odore.

3 Si consideri ad esempio che l'acqua in cui veniva bollito il cotechino, satura del grasso espulso durante la cottura, anziché essere buttata veniva spesso integrata alla ricetta del "macafame", tipica preparazione dolce o dolce/salata del vicentino, a base di pane raffermo latte e mele (cui talvolta veniva aggiunta la pancetta).

4 Del resto già Pisanelli, nel suo *Trattato della Natura de' cibi et del bere* del 1623 dichiarava che "la trippa è veramente cibo da persone che faticano, e travagliano assai il corpo, perché è più dura della carne del suo animale; ma se avviene, che ben bene si cuoca, et che nello stomaco si digerisca, dà gran nutrimento" (Artusi 1970, p. 309); Artusi, similmente, la considera "poco confacente agli stomaci deboli e delicati" (Artusi 1970).

5 Tanto più che le sue pratiche di consumo portano a sidersi, a fermarsi: una zuppa, semi liquida e calda, non si mangia per esempio in piedi al banco, magari con una mano sola, o giocando a carte, come si può fare con un piatto di polenta e soppesa (consumo tipico nelle osterie vicentina).

6 "Vivere a uno pane e a uno vino", ricorda Montanari, "nel linguaggio medievale è un modo quasi tecnico per significare che si fa parte della stessa famiglia" (Montanari 2010, p. 131).

7 Un certo gusto per la sostanza, afferma Bourdieu analizzando il contemporaneo contesto francese, distingue le "classi popolari" e all'interno di queste, in particolare, "gli uomini": "il pasto è posto sotto il segno dell'abbondanza (che non esclude affatto limiti e ristrettezze) e, soprattutto, della libertà: si cucinano piatti 'elastici', 'abbondanti', come le zuppe o le salse, la pasta o le patate [...] e che, servite con il mestolo o con la paletta, permettono di non star lì a misurare e a

contare, a differenza di tutto ciò che si taglia, come l'arrosto. Questa impressione di abbondanza, che costituisce la regola nelle occasioni straordinarie [...] vige sempre, nei limiti del possibile, per gli uomini" (Bourdieu 1979, p. 202).

8 Per citare solo due proverbi: "La fèmena sé e còme on falsin: batarla ògni tanto, gusarla sèmpre" ("la donna è come il falchetto: batterla ogni tanto, guzzarla sempre"); "Fèmene, can e bacalà pì che te bati, pì i vién bòni" ("Donne, cani e baccalà più batti più diventano buoni").

BIBLIOGRAFIA

- Artusi, P., 1970 [1891], *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Torino, Einaudi.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotique – Documents*, n. 89; trad. it. "Il trattamento della materia", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 343-358.
- Bellina L., Cappellaro M., 1996, *Ricette di osterie del veneto. Quaresime e Oriente*, Bra, Slow Food Editore.
- Bourdieu, P., 1979. *La distinction*, Paris, Minuit; trad. it. *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 2001.
- Bourdieu, P., 1994, *Raisons pratiques. Sur la théorie de l'action*, Paris, Seuil; trad. it. *Ragioni pratiche*, Bologna, Il Mulino, 2009.
- Bourdieu, P., 1998, *La domination masculine*, Paris, Seuil; trad. it. *Il dominio maschile*, Milano, Feltrinelli, 1998.
- Camporesi, P., 1995, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell'Italia*, Milano, Garzanti.
- Capatti, A., De Bernardi, A., Varni, A., a cura, 1998, *L'alimentazione*, Storia d'Italia - Annali: 13, Torino, Giulio Einaudi Editore.
- Capatti, A., Gho, P., 2000, *L'osteria nuova. Una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow Food Editore.
- Capatti, A., Montanari M., 2005, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Carrington, C., 2008, "Feeding Lesbian Families" in C. Counihan, P. Van Esterik, eds, *Food and Culture*, New York, Routledge, pp. 259-286.
- DeVault, M., 1991, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, Chicago University Press.
- Elias, N., 1969, *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, Suhrkamp; trad. it. *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- Fabbri, P., 2012, "Palatogrammi", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 115-132.
- Fine, G. A., 1996, *Kitchens. The Culture of Restaurant Work*, Berkeley, California, University of California Press.
- Goody, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Greimas, A. J., 1979 "Le soupe ou pistou ou la construction d'un objet de valeur", in *Documents de recherche du group de recherches sémio-linguistiques*, n.5; trad. it. "La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore" in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 197-210.
- Grignaffini, G., 2004, "Il cibo cucinato tra senso e materia", in *E/C*, www.ec-aiss.it.
- Harris, M., 1985, *Good to eat. Riddles of Food and Culture*, New York, Simon and Schuster; trad. it. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1990.
- Lévi-Strauss, C., 1967, "*Le triangle culinaire*", in *L'Arc*, 26, pp. 19-29.
- Magli, P., 2004, *Semiotica. teoria, metodo, analisi*, Venezia, Marsilio.
- Mangano, D., 2012, *Cosa bolle in pentola. Per una semiotica degli strumenti di cottura*, in *E/C*, www.ec-aiss.it.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Ricci, P., 2012, "L'eccedenza del significante. Confusione fra bocconi e parole", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 133-142.



Gastronauti e *chowhounds*, ghiottoni, *gourmand* e *gourmet*, in una parola *foodies*: l'attuale *megatrend* culinario deve molto alle pratiche di socializzazione su Internet. Di cibo, in rete, si comincia a scrivere fin da subito (i board di *Chowhound*, per esempio, aprono i battenti già nel '97), la qual cosa dice anche molto su quanto la "grande conversazione" sia debitrice del discorso gastronomico. Il cibo e le chiacchiere su Internet si presentano, infatti, come intrinsecamente legati, classico binomio inscindibile. In tutto il mondo, blogger e storyteller culinari diventano, pertanto, autori di culto, in grado di generare schiere di fedeli lettori pronti a seguire il proprio beniamino ovunque, su Internet (leggendo e commentando il suo *blog*), in libreria (acquistando i suoi libri di cucina), in giro per festival culinari ed eventi gastronomici sponsorizzati. Non è poi nemmeno raro che blogger più o meno di successo organizzino veri e propri corsi di cucina a pagamento che prevedono la possibilità di stabilire con loro un contatto ancora più diretto. La scrittura culinaria su Internet rientra, così, perfettamente in quello schema di *cultura convergente* (Jenkins 2006) tipico della sfera digitale che funziona riformulando incessantemente, in funzione delle specificità dei vari media, storie, testi e personaggi, in modo da abbattere ogni confine fra essi. I blogger (chiamiamoli così per comodità) culinari si presentano così al pubblico come *eroi intermediari* (Marrone 2003) il cui massimo desiderio di realizzazione è la proliferazione mediatica: per costoro, auspicabilmente, il blog non è che il punto di partenza (o lo strumento di legittimazione) di una carriera professionale. Proprio per questo la scrittura di cibo su internet assume immediatamente un carattere *politico*, generando testi e identità in lotta per emergere dall'anonimato, condizione che già di per sé entra in conflitto con la spontanea orizzontalità dalla vulgata attribuita alle discussioni sui media digitali. La cucina, quindi, diventa, *politica*, strumento di negoziazione e costruzione identitaria e di gruppo. Al centro di ogni contesa c'è un oggetto di valore: la ricetta. Se il blog culinario emerge, infatti, essenzialmente come collezione di ricette, il blogger si racconta come soggetto di un fare pedagogico (in un racconto solitamente autocentrato: "vi racconto, strada facendo, la mia formazione culinaria") in vista di un valore da raggiungere attraverso il cibo. Le ricette diventano vere e proprie prove da superare per avere accesso al cuore della promessa editoriale espressa da ogni ricettario *on od offline*. In un certo senso, infatti, prevedono un doppio impegno, sia quello del lettore che quello del cuoco (o dell'aspirante tale): un ricettario non si può soltanto leggere, bisogna accettare la sfida della cucina per realizzare e concretizzare l'universo di senso oggetto della narrazione. E si capisce che un tale impegno di socializzazione culinaria non può essere limitato a un solo piatto ma deve puntare alla costruzione di una collezione coerente: non basta imparare a cucinare una sola portata ma bisogna saper comporre interi menu in linea con l'identità proposta.



In rete la cucina è politica. Alcuni modelli di analisi e uno studio di caso

Francesco Mangiapane

Per far ciò, occorrono tempo e pazienza, un'affiliazione di medio/lungo termine in un processo di formazione dalla durata imprecisata ma perfettamente confacente alla natura seriale del blog. Si sarebbe tentati, come suggerisce Marrone (cfr. *infra*, pag.), di attribuire una tale configurazione "di lunga durata" alla natura stessa del genere "ricettario": in ogni libro di ricette degno di questo nome, basti pensare all'archetipo artusiano, si possono riconoscere, anche se in termini meno accentuati, i caratteri di *non chiusura* e di *conversazione* con i lettori che saranno alla base del successo della cucina su internet. Ricetta dopo ricetta, racconto dopo racconto, si delinea, quindi, una forma di vita culinaria e allo stesso tempo si costruisce un pubblico di fedeli lettori pronti a diventarne difensori e alfieri.

1. Valori culinari

La teoria semiotica (in questo caso Floch 1986) può essere di aiuto per entrare nel merito delle strategie narrative a disposizione di ogni blogger, consentendo di posizionarne la scrittura culinaria. Un primo elemento discriminante è il valore che nel racconto può essere attribuito ai piatti proposti, strumentale a una qualche forma di identità ulteriore o, al contrario, esso stesso segno di identità. Si possono così individuare *blog culinari "devoti"* che pensano l'alimentazione (e, quindi, cibo e ricette) come puro mezzo di sostentamento in vista di un bene superiore. In questo tipo di posizionamento, il cibo sottomette la propria specificità gustativa e culturale alla maggiore o minore rispondenza rispetto al regime alimentare selezionato. È questo il caso delle diete terapeutiche o legate a opzioni di tipo salutista o ancora a precise scelte ideologiche (esempi potrebbero essere considerati blog come *Cardamomo & Co.* - <http://saporiesaporifantasie.blogspot.it/> - legato alla cucina celiaca e gluten free o, a livello internazionale, *Green Kitchen Stories* - <http://www.greenkitchenstories.com> - dedicato

alla cucina vegetariana). È chiaro che, se in questo tipo di posizionamento il cibo ha un valore strumentale, lo stesso non si può sostenere delle scelte ideologiche a cui il cibo stesso è sottomesso. Il fatto stesso di selezionare un'opzione alimentare fra le altre, infatti, costituisce un'affiliazione di gruppo potentissima: vegetariani, vegani, celiaci, salutisti sono tutte identità afferenti a forme di vita che esibiscono il carattere strumentale della loro alimentazione in funzione identitaria ("noi siamo quelli che *non mangiamo* carni animali" etc.).

Al contrario, si possono individuare *blog culinari identitari* in cui il cibo stesso è il fine della narrazione e dell'esperienza culinaria. In questo caso, alimentazione e valore coincidono, tanto che cucinare e mangiare diventano un percorso di (ri)scoperta, una emersione di senso che prende corpo attraverso il cibo e il frame di pratiche che lo comprende. Essendo questa riappropriazione culinaria il fine ultimo della narrazione, essa presuppone una rottura, una discontinuità iniziale da colmare. Ecco perché i blog culinari di questo tipo parlano spesso di identità perdute da ripristinare, di rituali, tempi, spazi, ritmi, da riattualizzare, di radici e affetti da ristabilire attraverso il cibo. Il percorso del cibo identitario è allora un percorso di rifondazione di sé al cui culmine si realizza una coincidenza fra la propria identità individuale e quella di gruppo espressa (o tramandata?) attraverso il cibo. Gli esempi di questo tipo di posizionamento sono innumerevoli e riguardano spesso identità territoriali (blog sui più svariati *terroir*) o ancora scenari e atmosfere stereotipe (per esempio, la sofisticata ambientazione *borgueuse* del blog "*Il pranzo di Babette*").

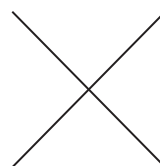
A partire da questa opposizione di base è possibile riconoscere almeno altri due posizionamenti. Da una parte, un'attitudine per così dire tattica (ottenere l'effetto desiderato con gli ingredienti a disposizione nel minor tempo possibile) che prende posizione sulle prassi culinarie consolidate per individuare quella più confacente alla situazione cui far fronte. Questo tipo di scelta, è chiaramente in contraddizione a quella identitaria: cucinare, in questo caso, diventa un compito da eseguire nel modo più razionale ed efficace possibile, in vista di una quotidianità che si costruisce proprio nella sottrazione del valore identitario al cibo (quello stesso valore che i blog del *terroir* naturalmente gli attribuirebbero). Classico e davvero molto diffuso è il caso di blog per "casalinghe" che non si fanno scrupoli a usare prodotti "ordinari" e di facile reperimento nelle loro preparazioni o che non disdegnano di avvalersi di semilavorati per risparmiare tempo (per esempio, utilizzando pasta-sfoglie già pronte per cucinare le loro quiche). Come si diceva, non mancano gli esempi di questo genere di scelta, uno per tutti: il blog di *Francesca V* (<http://www.francescav.com>).

L'ultimo posizionamento, i blog culinari "ghiottoni", ha a che fare con la negazione del valore pratico del cibo: non strumento al servizio di un bene ulteriore, ma arte fine a se stessa. Si tratta di blog di collezionatori di

prelibatezze da esaltare per la loro dimensione estetica, estemporanea, effimera e sfuggente (vedi il caso di blog come il celebre *Il Cavoletto di Bruxelles*).

Nel quadrato semiotico:

<i>L'identità determina il cibo</i>	<i>Il cibo determina l'identità</i>
Blog devoti	Blog identitari
Valorizzazione dell'utilità del cibo	Valorizzazione dell'identità culinaria



Valorizzazione dell'economia domestica	Valorizzazione dell'inutilità del cibo
Blog casalinghi	Blog ghiottoni
<i>Il cibo quotidiano</i>	<i>Il cibo come arte</i>

2. Stile e discorso alimentare

Oltre che assumere una precisa concezione culinaria in riferimento al valore attribuito al cibo, il blogger è chiamato a scegliere un tono, un preciso stile comunicativo attraverso cui modellare le sue storie. Jean Marie Floch (1990) propone uno strumento generale di articolazione degli stili discorsivi, il famoso quadrato dei generi di marca (facilmente adattabile come *quadrato dei generi culinari* ai nostri fini), articolando l'opposizione fra un approccio orientato alla *descrizione* e un altro opposto orientato alla *costruzione*. Una tale dicotomia, nella lettura del semiologo, affonda le proprie radici in una differenza ideologica profonda fra due tipi culturali, uno, portato a pensare che il mondo sensibile sia dotato di un'esistenza autonoma rispetto a ogni percezione, l'altro, invece, convinto che percezione e linguaggio siano strumenti di creazione del mondo. La scelta fra le due opzioni ideologiche influenza, allora, lo stile comunicativo dell'enunciatore, nel primo caso, convinto che compito del racconto sia la mera *descrizione* dell'*oggettività* del reale, nel secondo, invece, sostenitore di una posizione che attribuisce al racconto la necessità di *drammatizzazione* della realtà, la quale, fuori dalla narrazione, si rivelerebbe, quindi, inerte e insignificante. È facile riconoscere nelle pratiche di scrittura culinaria online, la predominanza dell'una o dell'altra presa di posizione. Si potrà riconoscere uno stile *referenziale* quando il blog sarà votato alla precisa determinazione della quantità di ingredienti e alla documentazione (magari attraverso dettagliate fotografie) dei vari passaggi necessari all'esecuzione della ricetta. In questo caso, il blog si presenta come *prontuario*, da utilizzare all'occorrenza al fine di realizzare il piatto desiderato. Al contrario, uno stile *mitico* tenderà a utilizzare il blog come strumento di *storytelling*, interessato a rappresentare atmosfere e situazioni, storie e personaggi che ruotano intorno al cibo oggetto del racconto. Ancora è possibile ricavare

dalla negazione di questi due poli, altre due tendenze. La negazione dell'approccio descrittivo genera lo stile *obliquo*, che si caratterizza per il fatto di interrompere la linearità dell'argomentazione di fondo, richiedendo, così, un plus interpretativo al lettore. È il caso di alcuni blog di nicchia (celebre in Italia *dissapore.com*) che puntano tutto su codici specifici, sull'ammiccamento e sull'ironia a uso e consumo di *foodblogger* e "gastrofanatici" che possono, così, includersi nella categoria per il fatto stesso di essere in grado di *demistificare* tutte le piccole provocazioni e le punzecchiature nascoste fra le righe dei post. Questo tipo di scrittura risulta, lo si capisce, fondamentale nelle pratiche di identificazione e affiliazione di gruppo dei *foodblogger*. In ultimo, la negazione dell'approccio *costruttivo*, genera quello che viene chiamato stile *sostanziale* in grado di far emergere le qualità sensibili del cibo alla ricerca di una complicità emotiva fra lettore e cibo stesso. Approcci di questo genere hanno fatto la storia della comunicazione alimentare (dalla fetta biscottata gigante del Mulino Bianco fino alla *Marketing Aesthetics* e all'*Experiential Marketing*) e trovano nel web 2.0 nuova linfa. Come è noto, il principio base di questo tipo di stile ha a che fare con una semplice operazione di *zoom*, di avvicinamento dello sguardo alla ricerca di una verità ulteriore che possa destare dal torpore del già visto, facendo scattare il meccanismo della presa estetica (Greimas 1987). Negli anni 80, Jean Baudrillard (1983, 1987) accostava, in maniera forse un po' apocalittica, questa operazione di *zooming* all'avvicinamento dello sguardo verso l'oggetto del desiderio tipico della *pornografia*. Secondo il filosofo, infatti, tale volontà di avvicinamento diventerebbe la logica dominante del sistema mediatico postmoderno. Dietro di essa, infatti, si nasconde l'usura dell'universo visivo contemporaneo contro la quale lo stesso sistema mediatico prova a reagire proponendo una realtà sempre più *allucinata*, alla ricerca, nel simulacro, di un margine sempre ulteriore di visibilità (un "più visibile del visibile") garantito proprio dall'ingrandimento. Questa *pornografia* del sistema mediatico, stigmatizzata da Baudrillard ma oggi svuotata di ogni connotazione negativa, si estende dall'universo *broadcast* della comunicazione di massa fino alla comunicazione personale del web 2.0. Fotografare e condividere sul proprio social network fotografie di cibo in un'ossessione visiva e sensoriale tanto diffusa quanto potente è diventata una moda praticata da milioni di persone in giro per il mondo che va, non a caso, sotto il nome di *foodporn*. Blog e social network sono, quindi, pieni di contenuti il cui stile *sostanziale* caratterizza ora singoli post o fotografie, ora interi blog e "stream" di Facebook o Instagram.

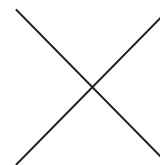
A questo punto, il quadrato semiotico:

Attitudine pedagogica

Stile referenziale

Storytelling

Stile mitico



Stile sostanziale

Foodporn

Stile obliquo

Gastrofanatismo

3. Un possibile incrocio

I due quadrati appena proposti si presentano a tutti gli effetti come strumenti utili al posizionamento del singolo blog culinario in relazione agli altri ma offrono anche una panoramica socio-culturale ampia attraverso cui spiegare le interdipendenze fra i vari modelli e le tendenze emergenti di scrittura online. Tali tendenze possono essere ancora meglio circostanziate se si prende atto che è possibile riconoscere delle prassi di posizionamento frutto della sovrapposizione dei due quadrati. Se, infatti, nulla vieta che ogni blog scelga arbitrariamente il tono da usare in funzione della narrazione culinaria specifica di cui si fa portatore, uno sguardo di medio termine alle prassi di scrittura online rivela una certa convergenza fra le due opzioni. Succede, così, molto spesso (è il caso di precisare che non si tratta di regole!), che i blogger che, nel loro racconto, valorizzano il cibo come espediente quotidiano dell'economia domestica utilizzino uno stile descrittivo e il più possibile pedagogico (è il caso di successi come quello del celebre *Giallozafferano*) a misura di casalinga. Ancora, basta sfogliare i blog *food addicted*, quelli che abbiamo concisamente chiamato *ghiottoni*, per notare che essi costruiscono il loro discorso facendo del cibo oggetto della loro adorazione una "star", così come indicava il famoso pubblicitario Jacques Seguela a proposito della propria filosofia pubblicitaria. Un altro cliché facilmente riconoscibile può essere associato alla necessità di suscitare emozioni culinarie forti di quelli che abbiamo chiamato *blog devoti*, ovvero quei blog che sottomettono il cibo a un preciso regime ideologico/identitario: proprio per il fatto di non utilizzare il sapore come strumento primario di selezione del cibo, ossessione di questi blog sarà quella di dimostrare che anche il cibo presentato può (se ben cucinato e una volta trovata la ricetta giusta) essere invitante dal punto di vista sensoriale, nonostante la sua presenza nel menu dipenda dalla sua compatibilità con il regime ideologico prescelto. I blog vegetariani sono fra quelli che, nella blogosfera, celebrano più alacramente rituali da *foodporn*, esibendo fra i post ingrandimenti di verdure e ortaggi, alla ricerca del coinvolgimento emotivo di lettore, presunto sospettoso della

carica erotico/gustativa di carote e ravanelli. In ultimo, non si può certo eludere la questione che associa identità culinarie a idiomi e pratiche di gruppo specifiche, a cui si affida ruolo di collante comunitario. È questo il caso che abbiamo riconosciuto nel “gastrofanatismo” di certi blog e magazine che ironizzano sul *megatrend* culinario ma che potrebbe essere riconosciuto come pratica socializzante di qualsiasi subcultura identitaria.

Ecco, allora l'incrocio dei due quadrati degli stili culinari con quello dei valori del cibo secondo la complementarità (a ognuno dei semi del primo quadrato viene associato il complementare dell'altro):

Attitudine pedagogica

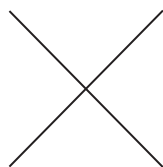
Stile referenziale
 Valorizzazione dell'economia domestica

Blog casalinghi

Storytelling

Stile mitico
 Valorizzazione dell'inutilità del cibo

Blog ghiottoni



Foodporn

Stile sostanziale
 Valorizzazione dell'utilità del cibo

Blog devoti

Gastrofanatismo

Stile obliquo
 Valorizzazione dell'identità culinaria

Blog identitari

questo tipo di narrazioni come racconti di formazione. Ciò implica che ognuna delle fasi che tipicamente la narratologia attribuisce alla struttura generale del racconto diventi oggetto di attenzione metadiscorsiva e in quanto tale messa in discorso ed esibita, in un susseguirsi di piccole vittorie (il piatto di successo) e sconfitte (il plumcake bruciato) che allontanano costantemente il limite della prova glorificante: nei blog culinari non c'è quasi mai una prova glorificante culinaria (che viene rimandata sempre alla prossima puntata, in nome del fatto che una ricetta tira l'altra). Al contrario, la prova glorificante si realizza sul piano enunciativo. Il segno della trasformazione dell'eroe blogger non è, quindi, relativo alla perizia culinaria raccontata nei *post* quanto piuttosto al talento di scrittore: il blogger culinario di successo, dai suoi giudici, non verrà nominato chef, avviato a esibirsi ai veri fornelli di un vero ristorante. Al contrario, il segno del suo successo sarà la “promozione” verso l'editoria cartacea (primo step della carriera di *eroe intermediale* cui si faceva accenno all'inizio) con la pubblicazione del primo libro di cucina, annunciato, peraltro, in pompa magna sul proprio blog. Si capisce che questa trasformazione punti ad alzare il tiro, alla ricerca di case editrici sempre più importanti fino ad arrivare, nei casi più eclatanti, perfino in televisione, in cui il blogger “di successo” viene chiamato a interpretare spot pubblicitari o a condurre rubriche di cucina (vedi il caso di Sonia Peronaci fondatrice di *Giallozafferano.it*, autrice di libri di cucina di grande fortuna e attuale testimonial di prodotti di largo consumo come il formaggio Philadelphia). A suggellare l'avvenuta trasformazione, non di rado succede che il lancio della carriera professionale della blogger in questione generi come conseguenza il prosciugamento della scrittura sul blog: è questo il caso di Chiara Bellasio, protagonista di un celebre blog culinario italiano (www.ilpranzodibabette.com/), che proprio a partire dalla sua affermazione come foodstylist professionista e redattrice di importanti testate giornalistiche aggiorna sempre più di rado il proprio blog.

Come si anticipava poco sopra, tale incrocio permette di fare emergere le correlazioni più frequenti. Esse, però, sono la risultante, è il caso di ricordarlo, di una delle tante possibili opzioni ottenibili dalla sovrapposizione dei due quadrati: basta farli ruotare secondo un asse diverso per fare emergere ulteriori possibilità di posizionamento, utili sia per l'individuazione di altri incroci (e quindi di altre prassi) ma anche come strumento di previsione di nuove tendenze culinarie, nel caso specifico associate alle pratiche di scrittura online.

4. Autobiografia e metadiscorsività

Si diceva poco sopra che il modello “ricettario” impone un doppio impegno al proprio utente, di lettore e di cuoco. La costruzione del valore del cibo proposto è condizione necessaria affinché il lettore accetti la proposta di senso del blog e passi all'azione, provando a eseguire la ricetta. Il blogger in genere costituisce un racconto autobiografico dell'esperienza culinaria il cui racconto deve fungere da *exemplum*, modello per il lettore. Il racconto del blogger tende, infatti, a cercare una corrispondenza fra tempo della vita e tempo del racconto e laddove ciò non fosse possibile tenta di recuperare il tempo perduto con frequenti analessi. L'effetto di questo tipo di prassi punta a enfatizzare l'effetto partecipativo e paritetico dello strumento da una parte, mentre, dall'altra, è funzionale rispetto al racconto seriale tipico della forma blog, in definitiva caratterizzando

5. Cucina politica

Ma come si fa a passare dal blogging amatoriale alla carriera editoriale professionale? Per rispondere a questa domanda, bisogna tenere conto che a dispetto dell'aleatorietà dei motivi che possono portare un utente ad aprire un blog, il fatto stesso di esercitare la scrittura in rete si rivela pratica altamente socializzante. L'utente che apre un blog viene, infatti, immediatamente socializzato alle ferree regole della cosiddetta *blogosfera*, sorta di ecosistema virtuale risultante dalla sommatoria delle interconnessioni fra coloro che scrivono sui blog. Un tale ambiente è per definizione frastagliato (lo hanno mostrato i primi lavori di studiosi del calibro di Baràbasi 2002), caratterizzato da agglomerati di relazioni (e quindi di nodi della rete), spesso caratterizzati tematicamente: proprio a questo proposito, si può parlare di *blogosfera* culinaria italiana o in-

ternazionale. Ma è frastagliato anche per un secondo motivo, forse meno evidente, ovvero per il fatto che vive in una moltitudine di *format*, mettendo in fila ambienti virtuali e non anche molto diversi fra loro. La teoria semiotica anche in questo frangente riesce a descrivere le complesse interazioni della *blogosfera*, oltre la mera tracciatura statistico-matematica (e la corrispondente elaborazione di mappe, così fitte da risultare illeggibili), protagonista della letteratura sul tema. A questo fine, vale la pena riprendere il cosiddetto “modello teatrale” ideato da Eric Landowski (1989) e già da me riproposto per studiare le dinamiche comunitarie dell’urban blog Rosalio (Mangiapane, 2010). Un tale modello, nato per spiegare le interazioni nella sfera politica, si rivela strumento molto utile per descrivere le interazioni nella blogosfera, che, nell’ipotesi che qui si propone, viene indagata come gigantesco spazio politico. Nella teoria di Landowski, il discorso politico si articola come lo spazio teatrale della tragedia greca, in cui possono identificarsi tre segmenti sensibili, lo spazio della rappresentazione, dove si esibiscono gli attori protagonisti della *scena* (esso corrisponderebbe all’arena politica propriamente detta in cui i politici si danno a vedere nell’atto di svolgere il proprio lavoro di amministratori della cosa pubblica), lo spazio della *sala*, costituito dal pubblico di spettatori della rappresentazione (figura del *corpo politico* a cui è demandato il potere di eleggere i propri rappresentanti) e lo spazio dell’*orchestra*, laddove nelle rappresentazioni classiche risiedeva il *coro*, sorta di voce di commento della storia e delle interazioni fra i personaggi sulla scena e, proprio per questo, istanza di mediazione fra scena e sala. È questo lo spazio in cui lo studioso posiziona, fuor di metafora, l’*opinione pubblica*, intesa proprio come istanza di mediazione fra *governanti* e *governati* ma, in fin dei conti, anche come *sensu senza referenza*, ovvero come puro fatto di discorso, simulacro realizzato dalla classe dei governanti per posizionare il proprio operato e auto-destinarsi. I media in questa prospettiva sarebbero, così, lo *specchio* che permette ai governanti di mettere a punto la loro proposta politica, proprio grazie al rapporto che essi stessi mettono in scena al confronto con l’opinione pubblica. Quindi, da una parte c’è un problema di “mostrarsi” all’*opinione pubblica*, in un determinato ruolo (ci sono politici che per esempio preferiscono mostrarsi come *freddi professionisti* della scena e altri politici che, invece, puntano tutto su una *complicità emotiva* con il proprio pubblico e così via), dall’altra, si può far testo della relazione più o meno conflittuale che ogni politico può instaurare con la stessa *opinione pubblica*. In questo caso, secondo Landowski, si potrebbero identificare veri e propri cliché: politici che si propongono come voce del popolo assumendo naturalmente il ruolo di portavoce dell’opinione pubblica o, magari, bastian contrari che propongono il loro operato in conflitto con il comune sentire così come viene messo in scena dagli stessi media. Ma cos’è l’*opinione pubblica* al tempo del web 2.0? Un modello come quello velocemente descritto

to può essere utile per spiegare le relazioni nella *blogosfera*? Rispondere a questa domanda significa uscire dal ricatto del “tutto è cambiato”, spesso proclamato da apocalittici e integrati, evangelizzatori delle nuove tecnologie.

6. La politica dell’endorsement

La riflessione semiotica sul 2.0 riporta, piuttosto, alla dimensione forse più caratterizzante del discorso politico, che è quella del *commento*. La politica al tempo di internet si rivela nella sua essenza più radicale che è quella dell’*endorsement*. Essa si manifesta, così, come fatto di discorso su cui prendere posizione, in funzione identitaria individuale e di gruppo: dichiarare sui social network di essere a favore o contro i matrimoni gay significa, allora, assumere un posizionamento politico che ha una ricaduta sulla percezione di sé (Io sono un difensore dei diritti civili!) ma anche di gruppo (Io sono la “parte migliore” della società e così via). Il web 2.0 non ha fatto altro che allargare una prerogativa che fino a qualche tempo fa era esclusiva dei politici di professione, ovvero offre una scena e la conseguente facoltà di “dichiarare” la propria posizione incessantemente e pubblicamente. È ciò che succede su blog e social network praticamente su ogni argomento. Il commentatore diventa, pertanto, non un contribuente disinteressato alla discussione (così come messo in evidenza dai primi lavori scientifici su questo tema – De Kerckhove 2005), al contrario, egli emerge come parte in causa. Il conflitto politico così si rivela chiaramente per quello che è sempre stato: conflitto semiotico, conflitto sui “*rapporti di definizione*” (Beck 2007), in cui a contare sono per l’appunto la negoziazione e la contesa sul significato da attribuire a eventi e concetti, in vista di un “senso comune” e di un’organizzazione del mondo. Il *commentatore*, figura amata-odiata portata alla ribalta dall’avvento dei social network non è allora ancora *opinione pubblica* (pur posizionandosi nel discorso politico attraverso l’*endorsement* quotidiano sulle più disparate questioni), ma lo diventa nella misura in cui i suoi contributi innescano meccanismi di affiliazione e leadership, venendo selezionati a scopo strategico nel discorso politico portato avanti attraverso le più diverse piattaforme mediali (old e new media, post, commenti, interviste, articoli di giornale e così via).

Quando un commentatore esordisce fra i commenti di una *blogstar* culinaria e, a margine della sua ricetta, con la speranza che la cortesia venga ricambiata nei confronti del suo di blog, esclama: «da rifare!», egli non sta contribuendo sostanzialmente alla discussione (non avendo nemmeno provato a cucinare il piatto oggetto del post) ma svolge un ruolo politico essenziale nell’articolazione della *blogosfera*. Da una parte, egli sta esibendo un’affiliazione di gruppo e una attestazione di leadership nei confronti del blogger culinario in questione, a uso e consumo degli altri utenti che registreranno questa indicazione, dall’altra, sta contribuendo al progetto di costruzione della marca autoriale/politica dello stes-

so blogger che lo utilizzerà come mero dato quantitativo nella costruzione della sua carriera intermediale. Ciò significa che il segno dell'affermazione dello scrittore 2.0 è proprio il numero di "reazioni" che il suo intervento provoca. Il successo di blog come "Il Cavoletto di Bruxelles", trampolino della carriera editoriale di Sigrid Verbert, è stato frutto anche della centralità del suo blog nella discussione internettiana, centralità di regola misurata, oltre che dal numero di utenti (dato che, però, in genere non è accessibile se non agli investitori pubblicitari) attraverso *like* su facebook, citazioni, numero di link e commenti ai suoi post.

7. Pubblico e segreto

Ma il post pubblicato, come si diceva, rappresenta solo la punta di iceberg di una fitta rete di negoziazioni che con un po' di pazienza possono essere ricostruite. Essendo il blog frutto di una scrittura politica e collettiva, si pone, per esempio, il problema del coordinamento interno delle varie "correnti" scaturenti dal dibattito degli utenti nelle discussioni. Ciò avviene nella blogosfera modulando l'accessibilità dei contenuti delle discussioni, in modo che il post del blog stia al massimo della accessibilità di una catena di interazioni che progressivamente tracima nella segretezza (per esempio, di email e messaggi privati fra blogger). Il criterio dell'esclusività dell'accesso alle discussioni ha ovviamente una ricaduta in termini di status per chi vi è ammesso e aumenta l'effetto emotivo di contatto con la blogstar di turno. Con l'avvento di Facebook, per esempio, ogni blog si è dotato di una cosiddetta "pagina facebook", in cui, di solito vengono linkati i post pubblicati. Ciò che accade è che la maggior parte dei commenti intorno agli articoli sul blog vengano espressi a margine dei suoi doppi nella pagina facebook (o anche nel rilancio su twitter). Tali rilanci, lungi dall'essere un'inutile replica, finiscono per cannibalizzare la discussione. Evidenti sono i vantaggi dell'interazione sulla pagina facebook del blog. Il pubblico dei lettori viene ridotto drasticamente, eliminando gran parte dei contatti ritenuti inutili (al pubblico generico basta il blog!) ma continuando a integrare i veri soggetti destinatari dell'interesse comunicativo, ovvero gli altri blogger addetti ai lavori. Essi compaiono in queste piattaforme, peraltro, con nome e cognome e possono essere aggiunti personalmente nella lista di amicizie del leader di turno, vantaggio che permette di suggellare l'affiliazione di gruppo in maniera sempre più completa. Ancora più in profondità stanno luoghi di dibattito semipubblici come i gruppi chiusi di *food-blogger* su social network come Facebook (che ha, progressivamente, preso il posto di *Friendfeed*), a cui si accede solo per invito. In questi spazi, al riparo da sguardi indiscreti, vengono elaborate strategie di gruppo, manifesti culinari, attestazioni etiche, vengono affrontati eventuali conflitti fra gruppi e persone, facendo anche ricorso a sessioni di chat collettive, vengono proposti contest culinari, progetti editoriali e commerciali che,

solo nella misura in cui dovessero passare il vaglio preventivo della comunità di addetti ai lavori, troveranno un'esistenza davvero pubblica sui blog. Ciò che si sta descrivendo è il rilievo di spazi esclusivi, anche segreti, nella formazione e nella vita delle comunità online. La qual cosa, bisogna precisarlo, è assolutamente normale in qualsiasi fenomeno di natura politica (collettiva) ma tende a essere denegato, da una certa retorica dell'autenticità e dell'assoluta trasparenza dei blogger di cui altrove (Mangiapane, 2011) ho reso conto.

8. Giveaway e contest

La competizione dei blogger culinari rappresenta, pertanto, un principio ordinatore della blogosfera culinaria che va nella direzione di una forte gerarchizzazione delle identità (fino a creare un vero e proprio *star system* al cui vertice stanno le cosiddette *blogstar*) e un'altrettanto forte mobilità interna ossessionata dall'idea di scalare la piramide del successo, che su internet diventa principalmente *reputation*, ovvero riconoscimento di status. Periodicamente vengono stilate classifiche dei blog più influenti da redazioni, più o meno influenti, in giro per il mondo (sembra superato il modello *Technorati* che stila classifiche automatiche) allo scopo di fotografare lo stato dell'arte della competizione, che verrà utilizzato come strumento fondamentale per investimenti pubblicitari, eventuali acquisizioni degli stessi blog da parte di grandi corporation, garantendo ai loro autori il successo intermediale cui si faceva riferimento.

Ma esistono anche degli strumenti interni alla blogosfera che vengono usati con l'obiettivo non troppo nascosto di segnare delle gerarchie fra i blogger. Il riferimento va agli innumerevoli *giveaway* e *contest* lanciati in ambito culinario. I primi non sono altro che mini-concorsi promossi dai blogger nei confronti dei lettori, in cui a contare non è tanto la difficoltà della sfida lanciata dato che, in genere, si tratta di prove banali (che misurano la velocità a rispondere nei commenti al post o la proposizione di una ricetta...). I *giveaway* servono allora, più che altro, ai loro promotori, i quali potranno esibire, ancora nei confronti dei colleghi blogger e del pubblico in generale, sia il loro rapporto diretto che il potere contrattuale (valutato in numero di prodotti offerti come premio) nei confronti degli sponsor oblatori dei premi, in genere veri e propri *lovemark* (per esempio, *Kitchenaid* o *Le Creuset*) per il pubblico di internettiani appassionati di cucina. A questo proposito, si può anche ricordare che un altro mito della retorica *integrata* sull'avvento dei nuovi media avrebbe descritto la discussione fra i blog come sofisticato nonché autentico confronto portato avanti da esperti dalla reputazione inattaccabile (*De Kerckhove, 2005*). La pratica del discorso di marca verso i social media ha pienamente arruolato (quando non creato ad hoc) i protagonisti della discussione online alla propria missione. Essi vengono visti dai grandi brand come canali di veicolazione del consenso disponibili sul mercato, sia in quanto professionisti (nei casi di *sponsor-*

ship o *consulenza* che può arrivare fino all'affidamento di interi progetti social commissionati tramite agenzie specializzate) sia come soggetti *opinion leader* target della loro promozione (con inviti, prodotti in prova e quant'altro) con l'obiettivo, neanche troppo celato, di influenzarne la scrittura a fini commerciali.

Ancora più interessanti sono i *contest* culinari, che rappresentano strumenti più strutturati di negoziazione della leadership fra i blog culinari e un'occasione ghiotta per il semiologo che dovesse prenderli in considerazione. Essi consistono in una sorta di concorso aperto a tutti, bandito con un banale pretesto (in genere, "compleanno" del proprio blog) da un *foodblogger* che ne pubblica in un post motivazioni di base e regolamento. In genere, il *contest* propone una raccolta di ricette a tema destinate a diventare, a competizione finita, un vero e proprio ricettario, magari da scaricarsi in pdf, a partire dalle pagine del blog che lo ha ideato. Gli elementi di rilievo di competizioni di questo genere sono evidenti. Come si diceva, tali pratiche, infatti, rappresentano uno strumento di socializzazione interna, oltre che l'attuazione, sempre dall'interno, di meccanismi di distribuzione del prestigio fra i vari blog. Ma sono anche interessanti come esempio di cooperazione online in vista della costruzione di un artefatto complesso come può esserlo un ricettario e, ancora, per il loro carattere *metadiscorsivo* ovvero per il fatto di essere gigantesche conversazioni intorno alla *forma ricettario*, che, in fin dei conti, rappresenta il frame portante, il genere comunicativo maestro su cui vengono modellati i *foodblog*. La differenza fra il blog e il ricettario tradizionale risiede soprattutto sulle forme di articolazione della narrazione. Se il blog è, infatti, per definizione, racconto seriale, il ricettario si offre, invece, come costruzione paradigmatica: il blog si segue, il ricettario si consulta. Si capisce che, per i blogger, parte del fascino della partecipazione ai *contest* provenga proprio dalla opportunità di riconfigurare il proprio discorso culinario all'interno di un format più tradizionale come quello del libro di ricette, estraendo dal flusso della narrazione seriale (che per definizione richiede un impegno di lungo termine al lettore), un prodotto editoriale *finito e definito*, che possa anche fungere da modello per la traduzione intermediale (pubblicazione di un libro) a cui ogni blogger aspira. Ancora, i *contest* rappresentano un momento fondamentale di esplicitazione della sanzione. Se, come si diceva, in tutte le narrazioni seriali, il limite della conclusione del racconto è progressivamente spostato in avanti nell'avvicinarsi continuo dei post (raramente i blog hanno post conclusivi o di commiato; essi muoiono, piuttosto, spegnendosi progressivamente), ciò implica che una vera e propria sanzione di base nel racconto è pressoché impossibile da ottenere. A questa mancanza di conclusione, suppliscono i *contest* che valutano le ricette proposte con attenzione e serietà. Tali manifestazioni, allora diventano un feedback fondamentale per gli autori che proprio a partire dal giudizio dei loro pari possono ripo-

sizionare la loro attività. A dispetto di questa rilevanza *metadiscorsiva*, il discorso esplicito intorno al *contest* tende sempre a minimizzare questo aspetto, sottolineando invece le carature di gratuita proposta frutto della generosa attività collaborativa della rete. Ci penseranno i "malevoli" commentatori a ricordare al blogger di turno che l'adesione a questi progetti, oltre a dei benefit concreti (premi vari messi in palio) offre remunerazioni "non monetarie" ampiamente ricompensanti lo sforzo. Ci torneremo.

9. Blogger come Autore - Curator

Non solo partecipare ai *contest*, ovviamente, rappresenta un'occasione golosa (è il caso di dirlo dato l'argomento) per i partecipanti ma anche e soprattutto per i blogger organizzatori. Se lanciarsi in operazioni di questo genere può avere, infatti, per alcuni il sapore dell'azzardo (non c'è nulla di peggio di un *contest* lanciato che non riceva adesioni), la competenza che implicitamente il promotore mette al vaglio della comunità di blogger è quella del "Curator", di leadership e di management editoriale. Sarà così premiata dal successo, un'appropriata progettazione del format del concorso e la sua strategia di comunicazione (scelta del tema, del nome, dell'eventuale sponsor, dei premi da mettere in palio, inviti alla partecipazione, ideazione dei bannerini da esibire per i blog aderenti, etc.), oltre che le competenze di promozione editoriale del prodotto finito (editing e pubblicazione dell'ebook, eventuale sua pubblicazione cartacea e così via). Una considerazione di questo genere non fa altro che chiarire una duplicità consustanziale al ruolo del *blogger*: La sua attività si può, ovviamente, riconoscere in quella tradizionale dell'autore (di post, di commenti, di foto etc.) ma essendo esercitata in un format di cui si ritrova a essere interamente responsabile giocoforza si allarga fino a comprendere il ruolo di editore. Ciò implica che al blogger vengano demandate tutta una serie di skill e di compiti che hanno a che fare con l'"incorniciamento" della propria (o anche altrui nel caso di blog collettivi) proposta autoriale. Egli deve occuparsi di dare un titolo al blog, di allestire una veste grafica, di pianificare l'attività editoriale (articolandone un ritmo di scrittura, strutturandone il format etc.) di raccogliere un pubblico, di promuoverne l'attività nella blogosfera e fuori da essa, di gestire i commenti etc. Proprio in questo senso, il blogger si rivela "Curator", sia perché costruisce e gestisce il format che contiene la propria scrittura ma anche perché per definizione svolge un ruolo di filtro (Granieri 2005) ovvero, nella propria attività, non fa altro che includere (attraverso i link) e "attivare", incorniciandoli opportunamente (Fabbri introducendo Goodman, 2010) contributi che, fuori dal format, non avrebbero ragion d'essere. Si capisce che il rischio è che l'editore prenda il sopravvento sull'autore, riducendolo al proprio servizio in una sorta di ossessione per la scalata al successo. I conflitti "politici" che stiamo descrivendo, per esempio, si presentano come

conflitti di carattere editoriale, integrati rispetto alle logiche di promozione tipiche di questo ambito.

10. Uno studio di caso: "The apple cake project" del Cavoletto di Bruxelles

Prendiamo in considerazione un esempio che, proprio per il fatto di discostarsi per alcuni versi dal modello finora illustrato, permette di rivelarlo meglio e di chiarire le dinamiche in esame. Si tratta di un post¹ pubblicato nel blog "Il Cavoletto di Bruxelles" il primo marzo del 2011 dal titolo "Una (torta di) mela al giorno..." per lanciare un progetto collettivo di raccolta di ricette sul tema delle torte di mele. Il progetto, a differenza di un contest canonico, non prevede un vero e proprio vincitore né una scadenza precisa e non mostra di avere nemmeno premi in palio ma propone una vera e propria chiamata per la pubblicazione di un libro cartaceo, invito allettante se si considera che giunge da parte di una blogger di successo come Sigrid Verbert. Ecco il testo del post²:

Ve l'avevo detto che oggi si parlava di mele, no?? Intanto, coloro che frequentano questo luogo con una certa frequenza forse si saranno accorti che a chi scrive poche cose piacciono quanto farsi venire idee di progetti più o meno demenziali, e soprattutto poi realizzarli. Certo che non ne faccio quanti vorrei né quanti ne penso però, comunque, devo dire che nel mio piccolo non sono affatto scontenta di ciò che negli ultimi anni si è combinato da queste parti... (Oddio, sembra il discorso del sesto blogcompleanno ma quello è fra 15 giorni, mica oggi :-)) Insomma, tutto questo per dire che tanto per occupare un po' il tempo (della (pre) maternità, in sostanza) mi è venuto in mente un progetto e soprattutto: per realizzarlo mi serve il vostro aiuto! :-)

Per farvela breve (per modo di dire, uhm), all'origine di questa cosa qui c'è un fatto che mi ha colpito: svariati amici di un po' tutte le nazionalità e origini hanno in comune una cosa, ovvero, quasi sempre hanno nel loro archivio e nella loro memoria una qualche torta della loro nonna, e molto spesso questa torta ha dentro le mele. Finisce che ovunque uno guardi, dagli Stati Uniti all'Alto Adige passando per la Repubblica Ceca, l'Ungheria o la Svezia, ci sono torte di mela che ogni volta sono diverse, particolari e fondamentalmente buone (nonché legate ai souvenir d'infanzia di chi di volta in volta ne racconta). E del resto, beh, la mela in qualche modo è anche il frutto simbolo originario di tutta quanta la nostra cultura/letteratura, e soprattutto soprattutto, come dicevamo giusto ieri: esiste qualcosa di più universalmente confortante e casalingo di un dolce semplice con dentro delle mele? (Non credo proprio...)

Quindi, in sostanza, ciò che vorrei fare sarebbe una raccolta internazionale di dolci casalinghi con le mele. Però, c'è un però, la vogliamo anche fare autentica anzi autenticissima, anzi un po' vintage a dirla tutta, sicché quello che vorrei da voi non sono delle semplici ricette melose trovate casualmente qua o là, no, quel che vorrei da voi è una nonna, italiana o meglio ancora straniera, o una signora anziana (può essere la vostra, di nonna, quella del/la vostro/a fidanzato/a, ma anche la signora ottantenne del quinto piano, la vicina di casa di quando eravate piccoli e via dicendo), che produca (o che abbia prodotto in passato), più o meno

regolarmente, un dolce con le mele a lei riconducibile. E – ça va sans dire – di questo dolce vorremmo la ricetta originale (incluso qb, ingredienti misurati con bicchieri, cucchiari e tutte le altre approssimazioni che alle signore di altri tempi si perdonano volentieri :-).

Ciò che vorrei ottenere, in finis, sarebbe quindi una panoramica quanto più internazionale possibile di dolci con le mele di 'ieri', insomma, di quei dolci di circa due generazioni fa che hanno accompagnato la 'nostra' infanzia. Insisto sul lato internazionale: più svariati saranno i paesi di origine delle signore e delle loro torte di mela, meglio sarà. Con questo non escludo ovviamente le varianti italiane però non è qui che sta il mio interesse principale. Ciò che vi chiedo quindi, se avrete voglia di contribuire, è di guardarvi intorno, di chiamare la nonna per farvi dire – dopo 30 anni che la mangiate una domenica sì e l'altra pure – com'è che la fa questa sua torta che la fa solo lei così, di chiedere a quel vostro collega di ufficio danese se per caso sua nonna faceva una torta di mele particolare e se può farvene avere la ricetta, di farvi raccontare da vostra mamma com'è che la faceva la torta di mele vostra nonna russa, e via dicendo... Se poi invece vostra nonna era irpina o ragusana o bolzanese e faceva una torta di mele da sbalo totaaaalee, riportatecela lo stesso, potrebbe sempre interessarci :-)

Si ma... a cosa serve tutto ciò?? Per ora, a poco o niente... :-)

Per ora vorrei vedere le risposte che arriveranno qui nei comment, ed eventualmente raccogliere le proposte più interessanti in un piccolo pdf... Però in realtà le nostre ambizioni sono un pochino più demenziali (dico nostre perché oltre alla sottoscritta stavolta siamo una squadra di pazze, incluso Chiara Borda, la grafica dei miei due ultimi libri, che appunto curerà la grafica di questo progettino – così vi eviterete di beccarvi il solito pdf pasticciando in word fatto da chi sapete, lol...) e Ilaria Falorsi, che è illustratrice e che molto gentilmente ha confezionato melette retro di tutti i colori... :-). Insomma, ciò che si vorrebbe fare in finis sarebbe (notare il condizionale! :-): un libro (toooooh?!!!! :-)), ovvero una raccolta internazionale e monotematica in cui riproporre, cucinare e fotografare torte di mele venute da ogni dove. Questo ovviamente vuol dire che bisognerà, semmai, fare una selezione (con i soliti miei personalissimi criteri che non ammettono discussione :-)) ritenendo le ricette più interessanti (e che più fanno viaggiare.... :-), cucinare, fotografare ecc, e vuol anche dire che nel caso potrei arrivare a chiedervi, a voi che avete mandato la ricetta della torta di mele di zia Katuscia originaria di San Pietroburgo, di farmi avere, se esistono, una foto della zia in questione e, proprio a esagerare, una scansione della ricetta scritta di suo pugno (in qualunque lingua fosse :-). Ovviamente per ogni ricetta verrebbero chiaramente segnalato i nomi della cuoca e di chi ci ha fatto avere la ricetta ecc. Insomma, nell'insieme è un po' un progetto open source (poiché il materiale diciamo grezzo me lo dovete mandare voi :-)) e un po' no (poiché appunto semmai sarei comunque io a rielaborare il tutto). A me però sembra un modo divertente di interagire e di costruire un qualche cosa di prezioso, e l'intero progetto rappresenta una sfida che mi sembra intrigante e stimolante, per cui sarei felice di dedicarci un po' di tempo...

Si ma... cosa si vince? Al momento nulla! :-)) insomma, non ho pensato questa cosa come concorso a premi, anzi, mi piace l'idea che a volte si facciano le cose in modo gratuito, ecco :-)) Ciò detto, ovviamente, se mai avremo sufficiente materiale per un libro, abbastanza tempo per portarlo a ter-

mine e un editore pazzo al punto di volerlo pubblicare, allora state certi che la vostra ricetta porterà il vostro nome e penso di potermi persino sbilanciare a promettervi, sempre nel caso in cui ritenessi di pubblicare la ‘vostra’ ricetta, una copia dell’eventuale futuro ipotetico libro, ecco :-)

E come si fa? Per ora direi di pensarci e di guardarvi intorno (son certa che tutti abbiamo vicino qualcuno che può farci avere una ricetta interessante e venuta da lontano, basta pensarci un attimo, e guardare meglio – e dopotutto, certo, com’è che non c’avevate pensato prima, perché non chiedere alla fidanzata siberiana di vostro cognato?!), poi quando vorrete potrete postare la vostra ricetta qui nei commenti. Per ogni ricetta, serve, oltre alla ricetta, il nome di chi ve l’ha data, l’origine geografica, e possibilmente due indicazioni di massima su come dovrebbe risultare il dolce finito (dimensioni della teglia, altezza del dolce finito, dimensioni eventuali della porzione, colore, consistenza – non dev’essere un report scientifico però per chi deve cucinarla senza averla mai vista può risultare utile sapere che la torta di vostra nonna era invariabilmente alta 3cm e dai bordi caramellati, per dire :-), più un indirizzo mail valido in firma (no è pubblico, lo vedo solo io) in modo che possa eventualmente ricontattarvi :-). E questo è tutto: non c’è al momento una data di chiusura, questo post rimarrà aperto, allo stesso modo non ci sono date per i passi successivi del progetto, anche perché non ho per ora idea di cosa potrà venirne fuori :-). Come si dice, work in progress, chi vivrà vedrà, purché se magna’, ecc... :-). Intanto spero avrete voglia di giocare e contribuire con un vostro piccolo tassello a questo progetto collettivo, questo forse-libro fatto a tantissime mani, lo spero proprio :-)

A ben guardare, nel post appena citato, ci sono tutti gli ingredienti che caratterizzano il “grado zero” del *contest* così come descritto poco sopra. C’è l’evocazione del “compleanno del blog” (il banale pretesto), l’appello alla collaborazione, l’esplicitazione della proposta tematica (raccolta di ricette di torte di mele), c’è l’ideologica esibizione della “gratuità” collaborativa dell’iniziativa “open source” e la parallela insinuazione del concreto tornaconto per chi dovesse decidere di partecipare, c’è la prefigurazione del risultato del progetto (la costruzione di un pdf scaricabile), l’articolazione particolareggiata delle modalità di partecipazione, il riferimento a una data di consegna delle ricette e perfino il riferimento a un insindacabile giudizio della giuria. Diciamo che, quindi, il post ci tiene a esibire le marche di genere che permettano di riconoscere l’iniziativa all’interno della pratica di gruppo ben conosciuta dai blogger culinari di tutto il mondo: l’autrice del blog mostra di voler essere pienamente blogger fra le altre, intenzionalmente inserendo la propria scrittura in un genere comunicativo preciso fin nel dettaglio. A ben vedere, però, ciò che si ottiene è che il format del *contest* viene convocato nel discorso del post per essere sconfessato. Se è vero, infatti, che la struttura del post ricalca lo schema di presentazione base (lo abbiamo chiamato il “grado zero”) di progetti di questo genere, ognuno dei punti convocati viene ribaltato nel discorso della blogger, con il risultato di segnare una distanza fra la propria scrittura e quella degli altri blogger che partecipano a iniziative di questo genere.

La prima inversione si può riconoscere già all’esordio. Se la maggior parte dei foodblogger si riferisce alla propria scrittura come a qualcosa di esiziale dal punto di vista esistenziale da celebrare alla prima occasione possibile (da cui la pratica di lanciare i contest in occasione del “compleanno” dei blog), in questo caso la blogger, attribuendo alla sua scrittura e ai suoi progetti una “demenzialità” creativa, si posiziona contro una tale velleità. Sottolineare come il suo *progetto* non abbia nulla a che fare con la celebrazione del compleanno del blog le permette, così, di esibire la sua devozione al genere (che di regola associa *contest* e blog-compleanni) ma nello stesso tempo di segnare una distanza fra lei e le altre blogger che prendono troppo sul serio queste competizioni. Il tutto non prima di aver sottolineato, *en passant*, quanto la sua scrittura “ludica” sia stata in grado di ottenere risultati che, e qui parte il polemico sottinteso, in altri blog molto più seri quanto inconcludenti, non sono stati di certo raggiunti. Il primo paragrafo, si può, così concludere con una fondamentale (quanto dissimulata) inversione di rotta rispetto al “grado zero”. C’è di più. Se, infatti, obiettivo esplicito di queste competizioni, nel discorso generale dei blogger, è la partecipazione, attraverso la quale celebrare la costruzione di un’identità di gruppo che si possa riconoscere nella costruzione di un oggetto di valore collettivo, il post cambia prospettiva. La realizzazione del progetto (che rappresenta il programma narrativo di base) è, infatti, esclusivamente attribuita alla leadership dell’autrice del blog, che, solo in seconda battuta, chiede l’aiuto dei lettori. A essere protagonisti della storia, non sono quindi i lettori del blog, che vengono chiamati in causa in quanto aiutanti di un eroe/autore che non vuole confondersi con essi. Se, quindi, la prassi dei contest si propone come progetto di costruzione di un collettivo che diventa la vera posta in gioco della storia, il contest in esame degrada questo collettivo a un ruolo di supporto (aiutante dell’eroe), agendo nel profondo dell’articolazione narrativa del genere. La provocazione diventa doppia: non solo si degrada il valore identitario del progetto, attestandone la futilità ma se ne “sabota” anche l’intelaiatura narrativa che, da copione, avrebbe posto al centro della narrazione la retorica della partecipazione internetiana.

A questo punto viene inserito un altro degli ingredienti fondamentali del sottogenere, ovvero il riferimento alla raccolta tematica da realizzare, presentando ancora un’inversione valoriale. Se, infatti, nel discorso generale, un tema vale l’altro (non è raro che la scelta venga, addirittura, lasciata allo sponsor che fornisce i premi) nella misura in cui a contare davvero, come si diceva, sono le modalità di cooperazione in rete e lo spirito di gruppo indipendentemente dalla materia su cui vengono messi alla prova, qui succede il contrario. A dispetto della (esibita) pretestuosità della motivazione di fondo del progetto, l’aspetto realizzativo assume primaria importanza, tanto che impegna l’autrice in una descrizione dettagliata: è attraverso l’esplicitazione del suo

proposito che la blogger vuole manipolare i suoi lettori. Una tale volontà non può che prendere implicitamente posizione sulle prassi sedimentate del sottogenere. Il criterio utilizzato dalla quasi totalità dei *contest* promossi da foodblog si fonda, infatti, sulla selezione di un ingrediente a partire dal quale proporre le più svariate ricette senza alcun riferimento né al contesto socioculturale di consumo né a un discorso estetico complesso (che vada oltre il piatto, per esempio, verso la costruzione di un menu, o ancora verso il riconoscimento di uno stile culinario preciso del blogger e così via), in una sorta di ipertrofia della tecnica culinaria fine a se stessa che finisce per negare ogni specificità agli ingredienti. Il modo in cui procede Sigrid è molto diverso. Il suo “*contest*” si propone, infatti, di costituire una raccolta internazionale di ricette di torte di mele, cucinate nel mondo dalle nonne per i loro nipoti ormai adulti. L’attenzione viene, così, puntata, al contrario delle sue colleghe, su un piatto in particolare (e non su un ingrediente), visto come portatore di un valore specifico, simbolico ed esistenziale e, soprattutto, di una “memoria” sia individuale che collettiva. Ciò provoca nuovamente un’inversione fra mezzi e fini del progetto: se nei contest il fine è valutare la tecnica culinaria testualizzata nella ricetta a prescindere dalla scelta del piatto (che rimane spesso libera), qui succede che la tecnica culinaria passa in secondo piano rispetto all’esaltazione del piatto. Piatto che, peraltro, si propone come alfiere di un universo significativo complesso: la torta di mele diventa figura di un “buono universale”, che ha molto a che fare con l’idea dell’infanzia perduta e, proustianamente, ritrovata grazie al cibo. Questa bontà universale viene, paradossalmente, ritrovata e passa attraverso la variabilità delle ricette (e delle rispettive nonne) nello spazio e nel tempo. Ed è proprio questa infinita variabilità che pervicacemente si vuole passare in rassegna, in una sorta di puzzle geografico costituito da vere e proprie prove documentali (le ricette autografe delle suddette nonne). Ma qual può essere il fascino di un’iniziativa di questo genere? Perché mai un lettore piemontese o campano dovrebbe essere interessato alla ricetta dell’infanzia (e al rispettivo tempo perduto) di un austriaco o un americano?

11. Un’estetica vintage

Per rispondere a questa domanda bisogna prendere in considerazione una dicotomia implicita, fra quella che possiamo chiamare “logica degli ingredienti” contrapposta a una “logica della cucina” costitutive della cultura gastronomica. Queste due logiche formano due vere e proprie ideologie culinarie, l’una legata a un valore estetico originario degli ingredienti e l’altra all’arte manipolatoria dello chef. Nella prima ideologia, è fondamentale l’idea di una cucina come convocazione/collezione nel piatto di sapori assoluti (svincolati, quindi, dalla pratica culinaria effettiva) ed esteticamente già efficaci nel mondo; l’altra, invece, è legata al ruolo

del cuoco come agente trasformatore e, per certi versi, quindi, creatore, del sapore. Queste due logiche sono chiaramente in conflitto nel senso comune: da una parte ci sta una retorica delle eccellenze delle materie prime (la buona cucina sarebbe, in questo caso, innanzitutto questione di scelta degli ingredienti), dall’altra una retorica della maestria del cuoco (che, al limite, potrebbe infischiarne della qualità dei suoi ingredienti supplita dalla sua abilità nel manipolarli). Una rappresentazione di questo genere permette di posizionare, per esempio, due ristoranti concorrenti, uno che trae la sua forza comunicativa dal fatto di utilizzare soltanto prodotti a km 0 o biologici e l’altro che, invece, che punti sulla perizia dello chef stellato di turno. È ovvio, comunque, che nella prassi concreta, le due logiche possono ibridarsi fino a costituire una cucina di eccellenza che sintetizzi i due termini contrari, puntando sia sulla qualità degli ingredienti sia sulla maestria dello chef.

Ecco uno schema:

Eccellenza gastronomica <i>logica degli ingredienti + logica della cucina</i>	
Logica degli ingredienti	↔ Logica della cucina
Fiasco gastronomico <i>- logica degli ingredienti – logica della cucina</i>	

Tab. 1 - Logica degli ingredienti vs. logica della cucina

La dicotomia appena mostrata viene posta e risolta nel post in esame attraverso una mossa passionale che colora emotivamente l’operazione della “passione debole” (Panosetti, Pozzato 2013, a cui, su questo versante, faremo d’ora in poi riferimento) del *vintage*. Proprio l’estetica *vintage*, esplicitamente chiamata in causa dalla blogger, permette, infatti, di allargare il discorso sul “temps perdu” individuale fino a farlo diventare collettivo. Una tale disposizione passionale non si concentra, infatti, nella ricerca di un oggetto preciso di cui si assume un programma esclusivo di salvaguardia (o di nostalgico rimpianto) ma si propone piuttosto come “coloritura” passionale da “applicare” al proprio orizzonte di vita, già di per sé significante. Ciò ottiene l’effetto di potenziare emotivamente la dimensione identitaria di gruppo, inventando (nel duplice senso di creare da zero e di “ritrovare”) un interstizio temporale collettivo (un passato mai esistito o mai vissuto) da cui poter riemergere senza impegno ma non prima di averne riportato un gustoso souvenir. Non è un caso che le due logiche culinarie contrapposte, pocanzi individuate, vengono messe in continuità proprio attraverso la pratica del *vintage*. Il viaggio nel passato che si propone, infatti, è attraverso una variabilità geografica e temporale delle pratiche culinarie, ancorata a una solida bontà universale delle mele. Questa tensione può essere attraversata in un meccanismo che, proprio perché “rarefatto” (disperso nel tempo e nello spazio), permette immersioni ed emersioni (con relativi souvenir) multiple e non impegnative, in un meccanismo potenzialmente infinito:

Presente - Qui	↔	Passato - Altrove
<i>Mele</i>		<i>Torta di mele</i>
Logica degli ingredienti		Logica della cucina
<i>Universale</i>		<i>Variabile</i>

Tab. 2 - Mele vs- Torta di mele

Va da sé che perché un giochetto di questo genere possa funzionare è necessario che questi viaggi si presentino come *autentici*. Da qui, la richiesta di prove documentali (ricette originali e se possibile autografe, fotografie, narrazioni di contesto e così via), che ottengono anche il vantaggio di proporre un percorso di riarticolazione del tessuto mediale perduto: ciò che si propone non è soltanto una rassegna di ricette *d'antan* ma un percorso di ricezione più ampio, che è la vera proposta autoriale di Sigrid, in grado di proporre insieme percorsi di lettura e di cucina “come nel passato” (grafica anni 70, ricette non “riadattate” che utilizzino quantità approssimative, fotografie di altri tempi e via dicendo). Ed è anche ovvio che una tale ambizione punti a costituire veri e propri spezzoni di passato (mai effettivamente vissuti in prima istanza) che costituiscono per il futuro lettore scenari da socializzare e riproporre nella vita quotidiana. Tutto ciò assume un’ulteriore valenza se si considera l’universo “virtuale” in cui un simile appello viene proposto se è vero, come sostengono Panosetti e Pozzato che l’attuale successo di questa tendenza trovi la propria spiegazione nell’eccedenza di “connessione” (e quindi di *presente*) che le nuove tecnologie della comunicazione hanno imposto nella vita quotidiana.

Una volta illustrato il progetto, si ritorna di nuovo al tono “obliquo” di scherno nei confronti dei rituali del *contest* canonico. Si prende in giro la scarsa qualità editoriale dei ricettari proposti in pdf in altri frangenti, vantando, per contrappunto, l’alto livello professionale del lavoro in ballo, coadiuvato da una squadra di grafici ed editor professionisti. Si degrada ogni ruolo della “giuria” che, in genere, viene convocata dalle blogger promotrici di *contest*, sottolineando che a contare sarà solo l’insindacabile giudizio dell’autrice promotrice del progetto. Si prende in giro il “tornaconto” in genere richiesto dai partecipanti, ironizzando sulla sproporzione fra l’impegno richiesto e la ricompensa in palio (credit della ricetta ed eventuale libro in omaggio). E infine, si chiude, indicando che non esiste nemmeno una tempistica certa per la realizzazione del progetto, non essendo nemmeno garantito che esso troverà un compimento, ciò che equivale a degradare anche l’ultimo baluardo di pianificazione che caratterizza i *contest* sui blog.

A questo punto è possibile tracciare lo schema narrativo dei due percorsi strategici presenti nel racconto, da una

parte quello della blogger promotrice Sigrid Verbert e dall’altro la proposta che la stessa blogger prospetta ai suoi lettori.

Eccoli sintetizzati in due tabelle:

Sigrid			
Manipolazione	Dover fare	Esplicito	Non dover fare (<i>demenzialità del progetto</i>)
		Implicito	Carriera editoriale
		Denegato	Compleanno del blog
	Voler fare	"Realizzare progetti"	
Competenza	Poter fare	Contributo degli Utenti	
	Saper fare	Competenza del Curator	
Performance	Confronto	Selezione delle proposte	
	Dominio	Scelta delle proposte	
	Conseguenza	Pubblicazione del pdf	
Sanzione	Pubblicazione di un libro cartaceo		

Tab. 3 - Percorso strategico di Sigrid Verbert

Utenti		
Manipolazione	Dover fare	Non dover fare (<i>demenzialità del progetto</i>)
	Voler fare	Ritrovare il proprio “ <i>Tempo perduto</i> ”
Competenza	Poter fare	Regole del gioco
	Saper fare	Nessuna competenza
Performance	Confronto	Nessuna indicazione
	Dominio	Nessuna indicazione
	Conseguenza	Inclusione nel ricettario
Sanzione	Credit della ricetta nel libro	

Tab. 4 - Percorso strategico degli utenti

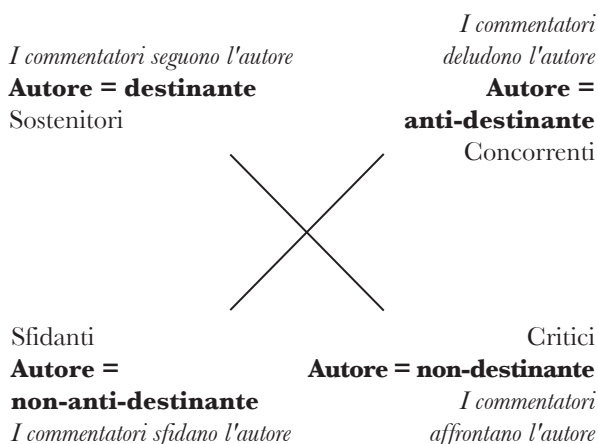
Un veloce sguardo a questi due schemi rende conto della dissimmetria fra i due percorsi. Nel primo caso, ogni passaggio dello schema è definito e complemen-

tare rispetto al progetto identitario di lungo termine del blog, che si caratterizza, lo dice lo stesso post, per il fatto di “realizzare progetti”. Nel secondo, invece, c’è la promessa di una palingenesi passionale: ritrovare il proprio tempo perduto, attraverso l’esecuzione, alla lettera e senza autonomia, di un compito molto preciso: procurarsi le ricette di torta di mele della propria nonna (o di una persona anziana di famiglia) insieme a foto e manoscritto. Questo materiale, una volta ricevuto, non è detto che venga selezionato e incluso direttamente nella raccolta così come inviato: al contrario potrà essere escluso o ampiamente rivisto in funzione dell’“insindacabile” giudizio della promotrice. Ogni competenza editoriale e autoriale rimane quindi salda nelle mani della promotrice che indica al proprio pubblico il ruolo di mero esecutore, in cambio del prestigio di aver partecipato “a qualcosa di prezioso” per sé (il tempo ritrovato) più che per la propria carriera editoriale. Un comportamento di questo genere non è necessariamente dispregiativo nei confronti dei lettori. Come si è visto, si presenta, piuttosto, come critica dei micro-conflitti fra blogger e allo stesso tempo della loro malcelata ipocrisia. Sbarrare la strada a qualsiasi tentativo di “appropriazione” del progetto da parte di altri blogger, possiede, infatti, un doppio vantaggio: da una parte, permette all’autrice di procedere per la via maestra, ovvero attribuendosi la responsabilità un progetto di alto livello, funzionale alla sua carriera di autrice culinaria; dall’altra le permette di posizionarsi contro la maldestra compiacenza dei suoi colleghi blogger tipica del genere *contest*. Tutto ciò avviene invertendo le aspettative di genere: Sigrid utilizza il format del *contest* per accreditarsi come “blogger fra i blogger” verso l’esterno (il mondo editoriale alla ricerca di alferi internettiani da arruolare) ma mostra di voler rompere la complicità e la connivenza “carrierista” che si ritrova spesso a caratterizzare queste comunità online. Lo fa, sicuramente, dall’alto della sua posizione editoriale, di scrittrice già traghettata nel “giro che conta” e già trasformata in autrice di libri di successo. E lo fa ribaltando il tavolo. Chiedendo una collaborazione spassionata e impedendo ogni sfruttamento della collaborazione per secondi fini, sfida i propri eventuali contendenti a *essere* come lei, ovvero a proporre, qualora ne siano capaci, altrettanto pubblicamente, progetti così articolati da ricevere un giusto consenso online al di fuori delle consuete scorciatoie utilizzate dai blogger per far carriera nel mercato editoriale. Rifiutare ogni segno di “specialità” e di rivalità nei confronti dei commentatori, trattarli come pari, è il modo migliore per far emergere l’incolmabile differenza fra lei e “loro”. Scontato prevedere che ciò possa sollecitare l’arrabbiatura di alcuni commentatori ma rappresenta un modo, tutto sommato, “alto” di affrontare le piccolezze e le ordinarie meschinità dei *wannabe* che infestano le comunità online.

12. Reactions

All’interno dei ben 287 commenti che il post genera (anch’essi muscoli mediatici da esibire sul mercato, vedi Mangiapane 2011) è possibile trovare un ampio ventaglio di posizionamenti nei confronti della proposta.

Per renderne conto, proponiamo un quadrato semiotico, ancora modellato sul lavoro di Landowski (1989) sull’opinione pubblica, che permette di posizionare i commenti in funzione del fatto che essi attribuiscano il ruolo di “destinante” (guida ispiratrice) all’autore del post o piuttosto lo vedano come un avversario portatore di valori avversi (anti-destinante) ai propri. A partire da questa opposizione di base possono riconoscersi quattro posizionamenti (ognuno dei quali rinvenibile nella congerie di commenti al post in esame):



La prima evenienza ha a che fare con un’uniformità di vedute fra autore e commentatore, in questo caso, l’autore viene pienamente riconosciuto come ispiratore del commentatore che si mostrerà pronto alla cooperazione, eseguendo la missione affidatagli dall’autore. Un esempio potrebbe essere il commento di Marta:

Uno dei ricordi più preziosi che ho del mio anno da au pair in Baviera è la ricetta della Apfêlkuchen di nonna Heidi. Che poi è diventata per adozione una delle torte preferite della mia famiglia..

Solo che ora che ne ho parlato la devo assolutamente preparare, mi è già venuta voglia!

(stasera posto la ricetta.. tradotta!)

La commentatrice mantiene la promessa, pubblicando, successivamente e sempre fra i commenti, la sua ricetta tradotta, così come richiesto dall’autrice.

In posizione di contrarietà rispetto a questo allineamento è il caso in cui l’autore rappresenti un vero e proprio antisoggetto, da compiacere o ingannare in vista del raggiungimento dei propri obiettivi in concorrenza con quelli dell’autore. È questo il caso tipico della partecipazione “da contest”, in cui a mero scopo strumentale il commentatore sceglie di assecondare la proposta dell’autore, compiacendolo e al limite perfino ingannandolo. Sebbene la disparità di forze in campo (i blog costituiscono come format una gerarchia molto forte che divide autori e commentatori vedi Mangiapane

2011) renda davvero molto difficile che compiacenza e inganno possano sortire qualche effetto, esse sono davvero molto praticate in situazioni di questo genere. Ci sono molti esempi di questo tipo di commenti a margini del post in esame.

Eccone due:

Cleareilpomodoro

Che bell'ideuzza! Sei un vulcano di idee!

Parteciperò sicuramente..ho giusto un ritaglio di agenda tutto piastricciato che aspetta il suo momento di gloria ;)

Ma lo sai che oggi è iniziato il contest sul mio piccolo blog in collaborazione con Pasta Garofalo? Volevo coinvolgerti ma Giorgio Marigliano mi ha fatto notare che in questo periodo hai cose più importanti e impegnative a cui pensare ;)Ti avevo anche scritto una email ma sarà andata persa nelle 3000 che ti arrivano ogni giorno!

Ora che ci penso i dolci con le mele sanno proprio di Mamma...si vede che lo stai per diventare!

Gialla

è una bellissima iniziativa e soprattutto ben chiara e non generica.

Inizio a guardarmi intorno... CORROOOO

Nel primo caso, dietro un tono tanto servile si manifesta una malcelata recriminazione per la mancanza di feedback nei confronti della commentatrice che sembra pretendere dall'autrice i frutti comunicativi del suo asservimento. Nel secondo, l'elogio si sposta sul piano metadiscorsivo, a essere esibito non è tanto un giudizio sul progetto in sé, quanto un compiacimento sul modo in cui è stato presentato dall'autrice. Un tale atteggiamento rivela la volontà di spostare l'asta del riconoscimento più in là, esibendo una competenza di giudizio sul "discorso" culinario della blogger più che sulla concreta proposta, come a dire: non sono una semplice lettrice/fan ma una tua potenziale collega in grado di valutarti (valutazione positiva, *ça va sans dire!*) oltre che sulla tua competenza culinaria, anche sulla tua abilità di scrittura online. Risulta evidente quanto questo tipo di compiacimenti risulti "sospetto" e faccia perno su un non detto vero oggetto della negoziazione. E c'è da scommettere che nessuna delle due commentatrici così intraprendenti abbia poi effettivamente mandato le ricette all'autrice, aderendo concretamente alla sua proposta.

C'è di più la posizione di questi soggetti ostili può assumere la forma di critica aperta e corrosiva, tipica della retorica che vede in Internet uno strumento potentissimo di emersione del dissenso. Una tale posizione di "affronto" nei confronti dell'autore risulterebbe gioco-forza perdente se non fosse portata avanti da un'identità fittizia, creata ad hoc per l'occasione. Una cosa del genere succede nel post in esame, in cui le accuse più radicali vengono lanciate da nickname inverosimili e non riconducibili all'identità di nessuno dei commentatori abituali del blog. Si tratta con tutta probabilità di blogger arrabbiati per il fatto di vedere infranto il

patto di connivenza implicito che regola i *contest*. Non potendo assumere direttamente la critica sull'identità socializzata (se non a patto di attirare discredito su di essa), essi si ritrovano costretti ad assumere un nickname irricognoscibile per fare emergere il loro "innominabile" malcontento. Questo è il motivo che li costringe a "degradare" la loro posizione di antitesi nei confronti dell'autore (visto come anti-destinante) in una più conveniente posizione di autonomia nei suoi confronti (non-destinante) che riconfigura dall'interno ogni accusa come critica spassionata. È il caso di commenti come quello di "smascheratela" (un nome che è già tutto un programma) o di Bubu:

smascheratela

Sei proprio una furbona, tutti ti inviano le ricette in modo gratuito e tu ti fai un'altro libro a tuo nome.. e forse, ribadisco forse, ai partecipanti gli arriva un libro! Ahahah, tra tutti questi sorrisetti vuoi sembrare carina e simpatica, ma sei una furbona!

bubu

veramente anche a me sembra proprio una bella furbata.... non stiamo parlando di una ricerca gastronomica peregrinando per la pianura carpatico danubiana alla scoperta della tradizionale torta di mele del luogo... bensì di un "chi mandatemi le ricette che le fotografo, pubblico il libro e mi mangio i dindi in vacanza"! beh... non mi esalta.

L'arena dei commenti genera subito uno schieramento delle forze, laddove è ovvio che i commentatori che attribuiscono all'autore il ruolo di leader-destinante intervengono in sua difesa. Ecco l'esempio di leli:

leli

@smascheratela: ma cosa dici? Scherzi vero? Se io avessi una buona ricetta tramandata sarei molto contenta se finisse su un bel libro e non solo sulla mia tavola...senza poi sottolineare tutto il lavoro che ci sta dietro un libro...no ma dai, scherzi!

Ma sarà la stessa Sigrid a intervenire:

Sigrid

@bubu & @smascheratela: diciamo che pensare che io stia sfruttando cinicamente il patrimonio ricettistico familiare di poveri lettori ignari in modo da comprarmi la villa a ibiza indica non solo una gran meschinità abbastanza fuori luogo ma soprattutto una scarsissima conoscenza del lavoro editoriale (e, aggiungerei, una scarsissima stima del lavoro della sottoscritta, anche, ma passiamo). Comunque, per me potete pensare un po' quel che volete. Aggiungerei che non me l'ha ordinato il medico (o il ginecologo, per rimanere in tema :-)) di fare questo libro (anzi, non si sa proprio se si farà mai perché solitamente i libri vengono commissionati, questo qui è un progetto spontaneo e selvaggio, non è detto che poi qualcuno lo voglia anche stampare) e che di progetti di libri ne ho molti altri, che non contemplano l'interazione con i lettori. Solo che caso vuole che io in questo periodo ho voglia di fare questa cosa qui, perché caso vuole che sono un po' testa di cavolo e che quando posso preferisco lavorare sulle cose che mi piacciono, divertono e stimolano. Se per

voi questo è un problema, pazienza. Se invece vogliamo stare a sparare scemenze - tipo che bisognerebbe raccogliere le ricette girandosi il mondo con lo zaino a spalla invece che di cercare di raccogliercle in modi più contemporanei usando i mezzi che abbiamo - bene, solo che farei notare che nemmeno Jamie Oliver potrebbe far reggere un libro che richiedesse un budget del genere. Comunque, la questione non mi pare questa, anzi. La questione è che io questa cosa qui ho voglia di farla, e semmai la farò con chi come me ne avrà voglia. Chi invece preferirà impegnare la propria energia in maledicenze e rimuginamenti svariati, faccia pure, ecco :-)

Lo spirito del commento (e dei successivi che non citiamo per brevità) è quello di negare ogni strumentalità dell'operazione (anche economica) e ribadire la linearità di fondo oltre che la sua facoltatività. "Maldicenze" e "rimuginamenti" vengono così rintuzzati per bene ed esposti al pubblico ludibrio.

L'ultimo posizionamento che possiamo riconoscere è connesso all'idea di una sfida lanciata *vis à vis* allo stesso autore. Alcuni commentatori, infatti, chiedono esplicitamente che l'autore li conforti sulla sua posizione, fino a convincerli ad aderire. È questo il caso dell'"impertinenza" di Ale:

Ale

Ciao Sigrid, il ricavato di questo ipotetico libro lo donerai in beneficenza?

Che riceve una risposta piccata da Sigrid:

Sigrid

@ale: no, cioè, semmai si dovesse fare il libro non sarebbe un mero copia & incolla ciò che mandate voi, ma rappresenterebbe, come tutti i miei libri, qualcosa come 4 mesi di lavoro, almeno 100 foto, cucina, redazione ecc, e sfortunatamente io non sono Bill Gates, insomma, non posso lavorare pro bono (e del resto mi pare solo una questione di buon senso, no? :-)

Ma che non dopo un ulteriore passaggio polemico:

Ale

@Sigrid sapevo perfettamente che non sarebbe stato un copia ed incolla delle ricette e che ci avresti lavorato un bel po'... c'è scritto nell'articolo. Era una curiosità perchè mi pareva una bella cosa, magari trovando uno sponsor. Tutto qui, non volevo uscissero battibecchi inutili e sterili. Ma solo perchè mi era venuto in mente che una mela al giorno toglie il medico di turno... ho fatto tanti collegamenti bambini e medici e così ho chiesto. Nulla di più.

Sigrid spero di non averti offesa con la domanda perchè non era questa l'intenzione.

Viene convinta da Sigrid della propria buona fede:

@ale: non mi sono affatto risentita della tua domanda, però mi sembrava doveroso di precisare il come e il perché (anzi, sembra che non sia nemmeno bastato visto altre domande e osservazioni - non tue, preciso... :-). ps. il titolo della mela

al giorno forse in effetti poteva prestare a interpretazioni diverse, anche se era abbastanza scherzoso (perché non sono tanto certa che una torta - di mele o non - al giorno levi il medico di turno, anzi... :-)

È chiara a questo punto l'operatività di del modello proposto, utile a descrivere la relazione logica, il posizionamento e l'eventuale evoluzione delle strategie di leadership nella blogosfera, rivelandosi uno strumento fondamentale di sintesi e spiegazione dei rapporti nelle comunità online.

13. Fuori dalla blogosfera fra scena e retroscena

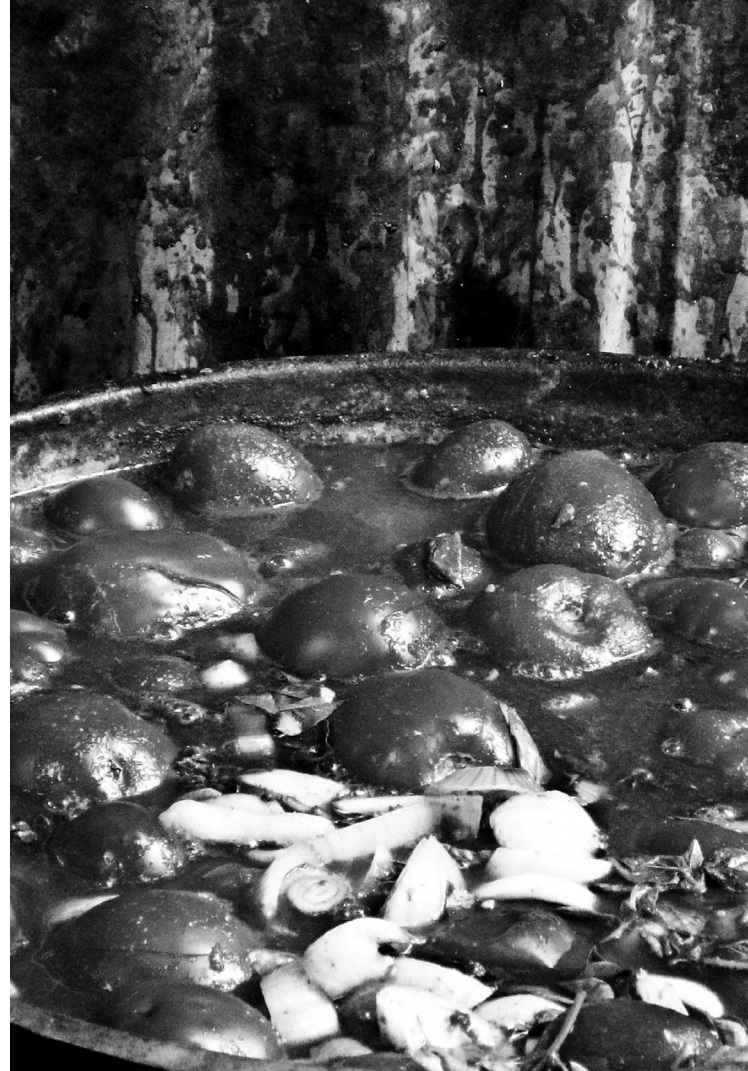
Ma sarà fuori dalla blogosfera che Sigrid si ritroverà davvero a combattere per emergere nella selva dello star system culinario. Nella loro ascesa verso l'intermedialità, i blogger si ritrovano, infatti, ad agire in un agone politico già presidiato. Vale a dire che essi, con la loro scrittura, fanno breccia su dinamiche editoriali già assestate, che, per definizione, vogliono modificare. Il conflitto più acceso è nei confronti del mondo dei giornalisti e dei protagonisti del food, che vedono nella loro ribalta una minaccia nei confronti del loro status. I blogger culinari risultano, infatti, non foss'altro che per mere ragioni di marketing, straordinariamente appetibili (dispongono di un pubblico strutturato e fidelizzato, riescono a manipolare i *rumor* della marca sulla rete e via dicendo...) nel mercato della promozione culinaria. Un tale potere garantisce loro accesso a una "scena culinaria", fatta di interventi su testate prestigiose, sponsorizzazioni di brand considerati inarrivabili, ma anche presentazioni pubbliche, degustazioni, inaugurazioni, giurie di eventi gastronomici, viaggi e quant'altro. Una tale ribalta viene battuta non di rado scalzando *pr* e giornalisti che storicamente presidiano il settore. Capitale è allora, per i blogger trovare un posizionamento comunicativo nei confronti di queste figure. Ciò che accade è che nella dinamica landowskiana fra *scena* e *sala*, governanti e governati, i *foodblogger* assumano la posizione di *agenti doppi* (Mangiapane 2011), facendo emergere un'ulteriore segmentazione, il *retroscena*, nello spazio teatrale utilizzato come metafora della sfera politica. Ciò che succede è che il blogger si ritrova a gestire una doppia affiliazione: da una parte, egli agisce come professionista della comunicazione gastronomica e, in quanto tale, viene ammesso nello spazio della rappresentazione, ma una volta avutovi accesso, egli, d'altra parte, utilizza il suo potere per ribaltare il tavolo e offrire all'indignazione popolare la finzione della rappresentazione politica in nome di una verità del dietro le quinte accessibile soltanto dal *retroscena*. Il blogger si comporta, quindi, come *infiltrato* che, una volta varcata la soglia della scena, si autoasigna il compito di smascherare la finzione del potere, denunciando l'inadeguatezza (per incompetenza, corruzione, disinteresse) dei protagonisti che la calcano: essi, *ça va sans dire*, meritano di essere posti al pubblico ludibrio. Un esempio per tutti

fra gli innumerevoli casi di questo genere può essere considerata la stroncatura del festival *Eurochocolate*³ a cui Sigrid Verbert era stata invitata a partecipare nel 2010 (nell'ambito dell'incontro *Cioccolata con l'autore*). In questo caso, la blogger mostra i propri muscoli mediatici intervenendo in maniera fortemente critica e negativa nei confronti di una manifestazione alla quale lei stessa aveva implicitamente aderito garantendo la sua presenza. È ovvio che ciò rappresenta una rottura (e forse anche una ventata di aria fresca!) rispetto a una sorta di tacita connivenza fra ambito editoriale e marketing, interrompendo una tacita prassi consolidata nel mondo del food che vuole l'elargizione di benefit (costi di viaggio, vitto e alloggio, campioni di prodotti, visibilità mediatica) in cambio di commenti e interventi di carattere elogiativo. Un boomerang per gli organizzatori della manifestazione che l'avevano, presumibilmente, invitata confidando nel suo potere di *gatekeeping* nei confronti del pubblico di lettori dei blog.

14. Conclusioni

Le riflessioni fin qui condotte rispondono a un'esigenza di apertura che da più parti si avverte. Se i modelli della semiotica generativa sono, infatti, stati al centro della critica dei media nata a partire dalla svolta semiotica (Fabbri, 1990) dagli anni novanta, sono convinto che sia necessario rispondere in maniera più sistematica alla domanda di interpretazione della socialità (e della corrispondente proliferazione di testi) su Internet. Questo, a partire dalla centralità che un tale scenario, ormai saldamente, occupa nelle nostre vite. Centralità a cui, salvo poche eccezioni, non sembra corrispondere un intervento forte della disciplina. Il tentativo che ho tentato di portare avanti allora è stato quello di mostrare l'operatività di alcuni strumenti di base nella nuova frontiera internetiana, cercando di elaborare modelli il più possibile generali e riutilizzabili in futuri lavori che dovessero riprendere la questione della scrittura culinaria su internet. Mi riferisco alla riformulazione dei quadrati dei valori di consumo e degli stili pubblicitari flochiani e al loro incrocio. Una tale operazione di traduzione, da una parte, non può che confermare l'utilità di questi dispositivi come strumenti di analisi della cultura di grande profondità e adattabilità e dall'altra, riesce a "mordere sul reale" proponendo risultati originali alla riflessione sui new media.

Un altro tentativo di traduzione e allargamento degli strumenti semiotici di analisi classici portato avanti nell'articolo è il riadattamento del lavoro fondativo di Eric Landowski sull'opinione pubblica, pressoché scomparso nella bibliografia socio-semiotica degli ultimi anni. A margine del seminario di Urbino (Settembre 2013) che vuole celebrare il venticinquesimo anno dalla pubblicazione dell'opera landowskiana, rilanciandola proprio sul versante delle dinamiche politiche su internet, questo articolo ne ha voluto mostrare la forza proprio come strumento di analisi delle dinamiche co-



munitarie su blog e social network. Una tale rilettura, come si diceva, è a tutti gli effetti una riarticolazione. Si inserisce in questa prospettiva, allora, il tentativo di operare un allargamento del modello fino a identificare uno spazio "proprio" dei blogger, quello del retroscena, nell'articolazione della metafora teatrale di partenza. Ancora, si entra nel merito di alcune caratteristiche della forma del blog (verticalità, dimensione autobiografica, serialità...) e si indicano alcune dinamiche generali ("logica degli ingredienti" versus "logica della cucina") e/o passionali (il caso del *vintage*) su cui i blogger possono scegliere di posizionarsi con ricadute diverse a seconda delle effettive configurazioni messe in opera. La direzione intrapresa mostra, così, la propria vocazione analitica inserendosi in un dibattito troppo spesso dominato da posizioni generali (apocalittiche o integrate, poco importa) che non si sporcano le mani nello studio delle interazioni effettive all'interno delle comunità online e fra le comunità online e altri network sociali. Con uno studio di caso approfondito, si mostra come la mole disordinata di commenti che si affastellano sui blog possa essere ricondotta all'interno di una teoria che ne rappresenti non solo la spiegazione logica ma anche le condizioni di possibilità e di emergenza. L'ipotesi fondamentale di un'attitudine di questo genere punta, quindi, a leggere le comunità online come "comunità semiotiche" in cui l'azione si trasforma in *endorsement* e il conflitto in *conflitto di definizione*. Risultato di un approccio di questo genere sarà, così, un quadro

complesso di posizioni (e strategie!) di significazione vivo e stratificato che sopravvive al velocissimo avvicinarsi delle tecnologie informatiche. In questo senso, un approccio del genere si offre anche come alternativa possibile alle semplificazioni delle ipotesi deterministe che annunciano la fine del mondo o al contrario la sua rinascita a partire dall'avvento dell'ultima piattaforma di discussione. Continuare a usare modelli generali di analisi della cultura (rivedendoli se il caso in una proficua interazione con la riluttanza dei "testi selvaggi") è il miglior antidoto a questo tipo di semplificazioni.

Note

- 1 Qui il link: <http://www.cavolettodibruxelles.it/2011/03/una-mela-al-giorno>
- 2 Il testo è riportato senza alcun intervento redazionale, così come pubblicato sul blog.
- 3 Il post qui: <http://www.cavolettodibruxelles.it/2010/10/andare-a-perugia-e-vedere-spoletto>

Bibliografia

- Baudrillard, J., 1983, *Les stratégies fatales*, Paris, Grasset & Fasquelle, trad.it. *Le strategie fatali*, Milano, Feltrinelli, 1984
- Baudrillard, J., 1987, *L'autre par lui meme*, Paris, Ed. Galilée, trad.it. *L'altro visto da sé*, Genova, Costa & Nolan 1987
- Barabási, A.-L., 2002, *Linked: The New Science of Networks*, New York, Basic Books, trad.it. *Link. La scienza delle reti*, Torino, Einaudi, 2004
- Beck, U., 2007, *Weltrisikogesellschaft. Auf der Suche nach der verlorenen Sicherheit*, Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag, trad. it. *Conditio humana. Il rischio nell'età globale*, Bari, Laterza, 2009].
- De Kerckhove, D., 2005, *Prefazione*, in Granieri 2005
- Fabbri, P., 1990, *La svolta semiologica*, Bari, Laterza, Bari
- Fabbri, P., 2010, *Arte in teoria*, in Goodman 2010
- Floch, J.-M., 1986, "Lettre aux sémioticiens de la Terre Ferme" in *Actes sémiotiques – Bulletin* n°37 trad.it. "Lettere ai semiologi della terra ferma" in *Bricolage*, Meltemi, Roma, 2006
- Floch, J.-M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication. Sous les signes, les stratégies*, Paris, Presses Universitaires de France, trad. it. *Semiotica, marketing e comunicazione. Dietro i segni, le strategie*, Milano, Franco Angeli, 1997
- Goodman, N., 2010, *Arte in teoria, arte in azione*, Et al., Milano
- Granieri, G., 2005, *Generazione blog*, Bari, Laterza
- Greimas, A. J., 1987, *De l'imperfection*, Paris, Pierre Fanlac, trad.it. *Dell'imperfezione*, Palermo, Sellerio, 1988
- Jenkins, H., *Convergence Culture. Where Old and New Media Collide*, New York - London, New York University Press, trad. it. *Cultura convergente*, Milano, Apogeo, 2007
- Landowski, E., 1989, *La société réfléchie*, Paris, Edition du Seuil, trad. it. *La società riflessa. Saggi di sociosemiotica*, Roma, Meltemi, 1999
- Mangiapane, F., 2010, "La città sul web: il caso dell'urban blog Rosalio" in Marrone (a cura di), 2010
- Mangiapane, F., 2011, "Sono tutti agenti doppi!" in *Alfabeta* 2 n.10
- Marrone, G., 2003, *Montalbano. Affermazioni e trasformazioni di un eroe mediatico*, Roma, Nuova Eri
- Marrone, G., 2003, a cura di, *Palermo. Ipotesi di Semiotica Urbana*, Roma, Carocci,
- Panosetti, D.; Pozzato, M. P., 2013, *Passione Vintage. Il gusto per il passato nei consumi, nei film e nelle serie televisive*, Roma, Carocci,

La velocità con cui, negli ultimi anni, è cresciuta e si è sviluppata l'offerta di percorsi turistici dedicati alla scoperta dei "sapori" del territorio testimonia la sempre maggiore importanza del cosiddetto *turismo enogastronomico*. Forma di turismo volta all'esplorazione delle realtà enogastronomiche del territorio, questo tipo di esperienza comprende passeggiate tematiche, visite a musei e diverse altre forme di turismo presso ristoranti, mercati e numerosi servizi specificamente dedicati alla preparazione e gestione delle eccellenze alimentari locali.

Si aprono, a partire da qui, due linee investigative di particolare interesse: innanzi tutto il discorso sulle *guide* e, in particolar modo, sul materiale informativo – a stampa e digitale – prodotto e/o diffuso dagli enti legati alla promozione del turismo¹. Chi è il fruitore iscritto in simili discorsi: un appassionato, un curioso, un esperto? In che modo è interpellato? La guida si presenta come tale in senso classico, eliminando le tracce dell'istanza autoriale e prescrivendo pratiche e comportamenti o, al contrario, nega il suo statuto promuovendo suggestioni più che dettagliate prescrizioni? Da un altro punto di vista, occorre interrogarsi sul modo in cui sono – e dovrebbero essere – strutturate le *pratiche* enogastronomiche in una società sempre più globalizzata e variegata, quale quella odierna: quali forme di turismo enogastronomico si dimostrano virtuose? Quali, al contrario, sembrano piuttosto riproporre pratiche standardizzate sottoposte a dettami commerciali spesso poco attenti alle tradizioni locali? D'altra parte, in quale modo e in che misura occorre intervenire rispetto alla "tradizione" per andare incontro al *gusto* – e ai "gusti" – del turista?

Per cercare di rispondere a questi e altri interrogativi si farà riferimento qui di seguito all'analisi semiotica di due *case study* scelti per la loro significatività all'interno del panorama europeo: le *Langhe* (Italia) e la *Catalogna* (Spagna). Contesti rinomati proprio per gli aspetti legati all'universo enogastronomico e alle forme di turismo che lo riguardano, questi due casi di studio sembrano, più di altri, permettere di riflettere in maniera efficace su simili tematiche per le peculiarità che li contraddistinguono: in cosa si differenzia l'esperienza offerta dalla *Boqueria* rispetto ai *tour* di *Porta Palazzo* o alle sagre cittadine dell'astigiano e del cuneese? Qual è il peso di attori quali *Slow Food* o la *Fundación ALÍCIA* e delle pratiche che essi istituiscono e testualizzano in guide e *dépliant* di vario genere? Chi è l'enunciario di simili discorsi? Chi il Destinatario – ma, al tempo stesso, anche Destinatante – di simili pratiche?

1. Percorsi enogastronomici tra colline langhigiane e capoluogo piemontese

Storica regione del Piemonte, l'area conosciuta come *Langhe* copre il vasto territorio collinare circoscritto dai fiumi Tanaro, Belbo, Bormida di Millesimo e Bormida di Spigno, estendendosi tra le province di Cuneo e Asti.



Dal sapore al sapere. Guide turistiche e pratiche enogastronomiche fra Italia e Spagna

Simona Stano

Si tratta di una zona rinomata non solo per la varietà paesaggistica e monumentale, ma anche per la forte presenza di *Slow Food* – associazione internazionale no-profit fondata nel 1986 da Carlo Petrini per "promuovere l'interesse legato al cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità e uno stile di vita, oltre che alimentare, rispettoso dei territori e delle tradizioni locali" (www.slowfood.it) – e soprattutto per la ricchezza enogastronomica che la caratterizza: oltre al tartufo, tipico dell'Albese, vi sono numerosi formaggi DOP, la nocciola *Tonda Gentile delle Langhe*² e una produzione vinicola di lunga tradizione che vanta celebri prodotti quali il *Barolo*, il *Nebbiolo*, il *Dolcetto d'Alba*, il *Barbera*, il *Moscato d'Asti* e molti altri. Grazie a questi e altri alimenti, negli ultimi decenni la zona è divenuta un'importante meta per il turismo enogastronomico, con offerte sempre più formalizzate e strutturate, ed è stata proposta all'UNESCO per l'inserimento nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità³.

Molto interessante, inoltre, è la forte promozione di simili circuiti turistici e gastronomici da parte della Regione Piemonte, la cui comunicazione nel settore ruota attorno ai due poli principali delle Langhe e del capoluogo piemontese. Quest'ultimo, infatti, sebbene dislocato rispetto all'area langhigiana, condivide con essa la forte presenza di eccellenze in ambito alimentare, offrendo a turisti e cittadini numerosi tour enogastronomici, oltre che mercati, musei tematici e servizi di ristorazione altamente specializzati.

Per questo motivo, si è scelto di prendere in considerazione per la presente analisi entrambi i poli, facendo particolare riferimento a *Le strade del vino*⁴, *from Wine to wine – Vino al vino* di *Piemonte On Wine* e ai tour enogastronomici promossi dalla Regione Piemonte⁵, per quanto riguarda le Langhe, e *Turisti per Casa* e *Le Vie Golose*, per ciò che concerne la città di Torino.

1.1. I tour nelle Langhe

Grazie alle sue 7 DOCG e alle 43 DOC, il Piemonte figura tra le prime regioni italiane per la quantità e la qualità di vini prodotti. La zona di maggiore interesse in questo senso è quella del Monferrato e delle Langhe, dove la conformazione del terreno e il clima permettono di produrre alcuni dei migliori vini dell'intera penisola.

Molto interessante, pertanto, è la presenza delle cosiddette *Strade del Vino*, organismi territoriali per la gestione di itinerari, normate dalla legge nazionale n. 268 del luglio 1999 e da alcuni provvedimenti regionali. In Piemonte, vi sono attualmente sei *Strade*⁶ operanti riconosciute dalla Regione che, proprio a partire dal vino, propongono diversi itinerari alla scoperta dell'universo enogastronomico e storico-culturale delle zone interessate. Coerentemente agli obiettivi della ricerca, verranno prese in considerazione in quanto segue esclusivamente le proposte riferite al territorio langhigiano.

1.1.1 La Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa

Inaugurata nel 2006, la *Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa* interessa i comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Dogliani, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte, Montelupo, Novello, Roddi, Roddino, Rodelli, Serralunga, Sinio, Verdino e Diano d'Alba.

Oltre a numerose informazioni sul territorio, i prodotti e i vari eventi riguardanti l'area, il sito Internet⁷ dedicato all'iniziativa propone otto itinerari⁸ alla scoperta dei paesaggi, dei beni culturali, dei personaggi e, innanzi tutto, delle eccellenze enogastronomiche delle Langhe. Accanto a questi, vengono inoltre suggeriti quattro percorsi a piedi tra il comune di Barolo e, rispettivamente, Monforte, Novello, Castiglione Falletto e La Morra.

A parte questi ultimi, per cui viene fornita una mappa su cui è riportato il percorso da seguire e poche altre informazioni (lunghezza del percorso, durata prevista, indicazioni stradali, cfr. fig. 1), vi è in genere una breve descrizione dell'itinerario, con precisazioni riguardanti il paesaggio, i musei e gli altri edifici di interesse storico-culturale visitabili, nonché i prodotti tipici e, in sezioni separate, indicazioni sulle cantine, i ristoranti e le strutture ricettive presenti sul territorio. A eccezione di alcune fotografie, come esemplifica la figura 2, sono però assenti in questi casi supporti grafici quali mappe, cartine geografiche, ecc.

1.1.2 La Strada del Vino Astesana

Astesana è il "nome storico di un territorio specializzato nella produzione di vini, spumanti e grappe e dotato di una solida tradizione gastronomica" (www.astesana-stradadelvino.it/chi_siamo.htm). Questo stesso nome è stato scelto per la *Strada del Vino* nata nel 2000 nella provincia di Asti, terra del Barbera e del Grignolino, nonché di altri prodotti enogastronomici di eccellenza, tra cui il noto tartufo.

Per presentare la zona e i punti di interesse che la ri-

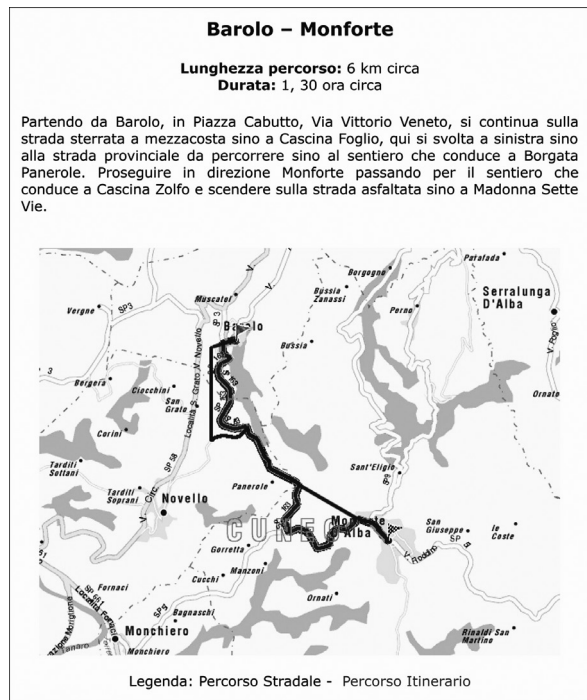


Fig. 1 – Itinerario a piedi Barolo – Manforte, Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa

Dogliani e i suoi Dolcetti
 Barolo – Doglianesco

Prima di lasciare Barolo, si consiglia una passeggiata lungo il noto centro storico langarolo: raggiunto il castello, che si trova in posizione dominante sul borgo, è possibile visitare il **Wi.Mu.**, il Museo del Vino, che si trova all'interno del maniero, concludendo con una degustazione all'**Enoteca Regionale del Barolo**. Altra tappa obbligata è il caratteristico **Museo del Carabaggio**, con oltre 600 esemplari di carabaggi, dai più antichi, risalenti al 1600 a quelli odierni.

Lasciata Barolo, si percorre via 25 Aprile e si prosegue in direzione Novello, attraversando la località San Crato. In località Palaretta si gira a destra e si prosegue verso Monchero, seguendo il percorso del fiume Tanaro. Giunti a Dogliani, si attraversa via Torino e, dopo aver svoltato a destra, si raggiunge il centro del paese, dove è possibile concedersi una passeggiata lungo le vie del borgo medievale: percorrendo le strette stradine che conducono in Piazza Carlo Alberto, ci si può soffermare in Piazza San Paolo per una visita al Museo Storico Archeologico Giuseppe Gabetti, che raccoglie reperti paleontologici e archeologici provenienti dal territorio, dal Neolitico all'età del Bronzo e del Ferro, all'età romana, fino al medioevo. Sempre in Piazza San Paolo si trova la **Bottega del Vino Dolcetto di Dogliani** dove degustare le migliori etichette dei produttori locali.

LE CANTINE LUNGO L'ITINERARIO

Enoteca Regionale del Barolo, piazza Falletto 1, Barolo
Agriturismo vitivinicola Cellaio S. S. Astesana, via Monforte 34, Barolo
Azienda agricola Barba F.lli di Barba Barolo, via Roma 6, Barolo
Azienda agricola Borogno Francesco di Borogno Giancarlo, via Crovia 29, Barolo
Azienda agricola Brù Concilio di Sacchetto Florentia, via Roma 24, Barolo
Azienda agricola Cantalupo, via Roma 31, Barolo
Azienda agricola C.D. Vaira, via delle viole 25, Barolo
Famiglia Anselma, Loc. Castello della Volta 3, Barolo
F.lli Seno e Battista Borgogno, via Crovia 12, Barolo
Scavallo Giorgio & Figli Aia Agr., via Alba 29, Barolo
Bottega del Vino Dolcetto di Dogliani, piazza San Paolo 9, Dogliani
Azienda agricola Abbona di Abbona Marziano, B.ta San Luigi 40, Dogliani
Azienda agricola Marengo Aldo Fratelli S.a di Marengo Roberto, Fr. Pamperato 25, Dogliani
Azienda agricola Riboldi di Porto Bruno e Figlio, Borg. Valdotti 24, Dogliani
La Fusina di Abbona Luigi e Massimo, Fr. Santa Lucia 33, Dogliani

I RISTORANTI LUNGO L'ITINERARIO

Locanda nel borgo antico, via Boschetti 4, Barolo
 Albergo Ristorante da Aldo di Devalle Marco, via XXV Aprile 23, Dogliani

LE STRUTTURE RICETTIVE LUNGO L'ITINERARIO

Camping Sole Langhe di Bianco Luciano, P.zza della vite e del vino, Barolo
 Ca San Ponzio, Via Rittane 7, Barolo

A piedi
Cantine della settimana
Scopri le Langhe

Fig. 2 – Itinerario "Dogliani e i suoi Dolcetti", Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa

guardano è stato quindi creato il sito Internet⁹ www.astesana-stradadelvino.it, in cui, accanto ad alcune notizie sull'associazione (sezione "Chi siamo"), vengono presentate, da un lato, le eccellenze vinicole e gastronomiche della zona ("I vini", "La gastronomia"), dall'altro, gli eventi culturali e i musei legati all'universo alimentare o riguardanti il più ampio ambito culturale ("I mercati", "Le feste e le sagre", "I musei").



Fig. 3 – *From Wine to Wine – Vino al vino*, facciata esterna (in alto) e interna (in basso) (Piemonte On Wine – Associazione Colline di Qualità)

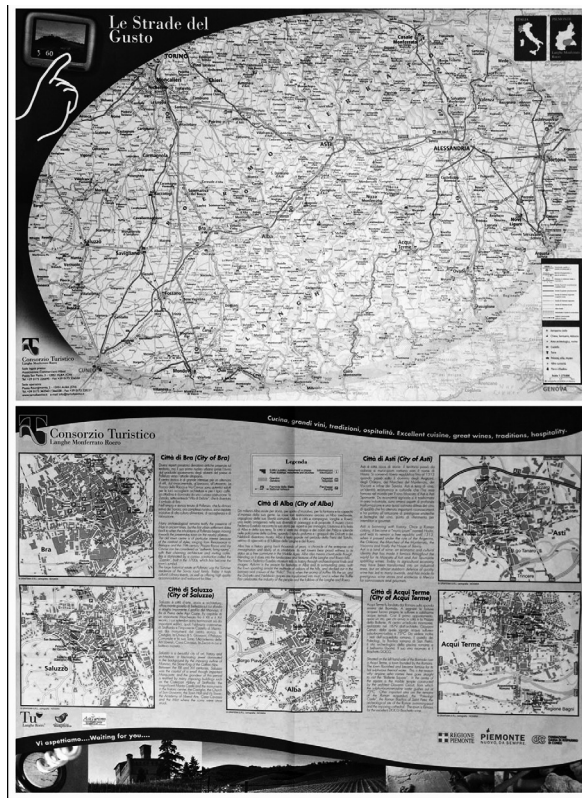


Fig. 4 – *Le Strade del Gusto*, fronte (in alto) e retro (in basso) (Cons. Turistico Langhe Monferrato Roero)

Nonostante la presenza di numerosi servizi informativi volti a far conoscere al lettore le risorse del territorio (dall'enogastronomia alla letteratura, dalle strutture ricettive agli eventi in programma) e a facilitarne la prenotazione (con un sistema di ricerca ben segnalato al centro della pagina), oltre che di alcune suggestive foto-

grafie¹⁰ di paesaggi, prodotti della terra e beni culturali, non è segnalato alcun itinerario o percorso, e gli stessi comuni interessati non sono citati direttamente se non nelle informazioni relative alle sezioni sopra citate o nei dettagli delle strutture commerciali che vi hanno sede.

1.1.3 From Wine to wine – Vino al vino

From Wine to wine – Vino al vino è un'iniziativa di Piemonte On Wine – Associazione Colline di Qualità volta alla promozione di Grinzane Cavour e, più in generale, delle zone del Roero e delle Langhe (di cui viene fornita una cartina nell'opuscolo informativo, cfr. Fig. 3). Anche in questo caso, non sono segnalati itinerari precisi, ma vengono semplicemente fornite alcune indicazioni¹¹ riguardanti il vino (“Consenso generale/General Statement”), la sua composizione (“Composizione/Composition”) e l'esigenza di incrementare i progetti di ricerca ed educazione che lo riguardano (“Ricerca e programmi educativi/Research and education programs”). Segue quindi la lista dei firmatari del decalogo (“The subscribers”) e un ulteriore chiarimento sul servizio offerto, il quale “permette di prenotare la [propria] visita in cantina e nei luoghi del vino” per “degustare i migliori vini di Langhe e Roero e conoscere i produttori” (Piemonte On Wine).

A supporto di tali indicazioni, oltre alla già menzionata mappa, compaiono alcune immagini relative alla produzione del prodotto in questione (dalle vigne alle botti, fino al liquido rosso che dalla bottiglia viene versato in un bicchiere) e una sorta di motivo ornamentale che, rievocando la natura fluida del vino, interviene a “macchiare” la prima e l'ultima pagina dell'opuscolo.

1.1.4 Le Strade del Gusto e gli itinerari del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero

Il Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero, associazione “votat[a] alla conoscenza della regione Piemonte attraverso l'enogastronomia e non solo” (www.holidaysol.it), ha dato vita a due interessanti iniziative volte all'informazione turistica: sul versante della produzione a stampa, è stato creato un opuscolo chiamato *Le Strade del Gusto* (cfr. fig. 4) che propone, da un lato, una mappa geografica del territorio (senza però segnalare particolari itinerari), e, dall'altro, cinque ingrandimenti e altrettanti prospetti informativi¹² riguardanti le città di Bra, Saluzzo, Alba, Asti e Acqui Terme.

Per quanto riguarda, invece, il Web, sul sito del Consorzio¹³, alla sezione “Enogastronomia”, è possibile trovare non solo dettagliate informazioni sui prodotti e gli eventi legati al territorio, ma anche numerose proposte relative agli itinerari turistici. Dalla degustazione di vini o altri prodotti tipici (“Barolo Discovery”, “Nocciola Discovery”, “A spasso, in vigna e in cantina”, ecc.) a percorsi più specifici come quelli dedicati alla ricerca del tartufo (“Emozione... Tartufo”) e alla cucina (“Corso di cucina... dal mercato alla tavola”, “Corso di cucina per bambini”, ecc.), l'offerta è davvero ampia

è variegata. Le informazioni riservate a ogni proposta, tuttavia, sono in genere brevi e rimandano per lo più all'acquisto del prodotto offerto, premettendo la funzione commerciale¹⁴ a quella informativa.

1.2 Turisti per Casa a Porta Palazzo e passeggiate per *Le Vie Golose* torinesi

I percorsi enogastronomici riguardanti la città di Torino si snodano non solo all'interno del mondo della ristorazione propriamente intesa (degustazioni e pasti presso enoteche, ristoranti, botteghe artigianali, *Eataly* e gli altri punti legati a *Slow Food*, ecc.), ma comprendono anche attività laboratoriali quali i corsi di cucina offerti da *FoodLab*¹⁵ e altri enti dislocati sul territorio, nonché la partecipazione a manifestazioni particolari – come *CiocolatoTò*¹⁶, *kermesse* annuale ospitata nella celebre Piazza Vittorio – e la visita di alcuni musei e del grande polo mercantile di Porta Palazzo.

1.2.1 Turisti per Casa: alla scoperta di Porta Palazzo con gli itinerari dello *Chef Kumalé*

Il mercato di Porta Palazzo presenta diversi aspetti molto interessanti¹⁷, a partire dall'area in cui è collocato. Anche conosciuta come *Porta Pila*¹⁸, in effetti, questa zona presenta caratteristiche architettoniche e strutturali che la rendono unica all'interno del contesto cittadino: abbiamo analizzato altrove (cfr. Stano 2011) come, pur non costituendo un "quartiere" dal punto di vista amministrativo ed essendo caratterizzata da un tessuto urbanistico profondamente eterogeneo, nonché da una popolazione estremamente variegata, l'area risulti essere "percepita in modo unitario" (Città di Torino 1996) e venga considerata autonoma rispetto al contesto delle circoscrizioni entro cui si estende tanto dagli abitanti della città quanto dagli enti turistici e commerciali operanti nel contesto nazionale e internazionale, anche – e soprattutto – in virtù dell'universo gastronomico. Qui, tuttavia, ci interessa porre l'attenzione su un altro aspetto di fondamentale importanza, ovvero l'iniziativa *Turisti per Casa*, promossa da Vittorio Castellani – anche noto come *Chef Kumalé*¹⁹ – e attiva dal giugno 2002. *Walk tour* comprendente tre diversi itinerari²⁰, la proposta turistica dell'ex-sindaco torinese si avvale dell'isotopia culinaria per facilitare la lettura di un testo estremamente composito non solo a livello architettonico e urbanistico, ma anche e soprattutto per ciò che riguarda le culture – gastronomiche e non solo – che lo abitano. Simili percorsi si snodano tra banchi del mercato, negozi e ristoranti, invitando a percorrerli non solo i turisti stranieri (cui sono riservati dépliant in diverse lingue²¹), ma anche gli stessi torinesi, spesso inconsapevoli o legati a visioni stereotipate rispetto alla varietà di Porta Palazzo, e proprio per questo, chiamati a essere – come recita il nome dell'iniziativa – *Turisti per Casa*²².

Per quanto riguarda la presentazione degli itinerari, è stata creata una *brochure*²³ dal titolo *Turisti per Casa. Multi-*

Eatnic Walk Tour nel food market di Porta Palazzo, nella quale vengono forniti i dettagli relativi alle tre proposte, con numerose immagini (dapprima raffiguranti il mercato e la folla che lo popola, poi più specificamente dedicate ai prodotti gastronomici che è possibile assaporare nei diversi percorsi e a coloro che ne curano la preparazione e/o distribuzione) e commenti da parte di diversi esperti di alimentazione e turismo²⁴. Anche in questo caso non è prevista la raffigurazione grafica degli itinerari proposti, bensì un'unica mappa²⁵ (fig. 5) su cui vengono riportati esclusivamente i punti di parcheggio e ritrovo (il cui indirizzo è ulteriormente specificato nel riquadro informativo²⁶ a sinistra) comuni a tutti i percorsi.

1.2.1 *Le Vie Golose*

Al di là del mercato e delle proposte relative ai laboratori di cucina, l'unico itinerario legato alla degustazione promosso dalla Regione nell'ambito dell'area urbana è quello de *Le Vie Golose*, una sorta di "mappa delle *Delicattesen*" – come viene definita dalla breve didascalia in inglese e francese riportata nel riquadro a destra della planimetria presentata (cfr. Fig. 6) – in cui, accanto ai 57 "punti golosi" (cioccolaterie, gelaterie, pasticcerie, ma anche birrifici e torrefazioni), la Confartigianato ha deciso di segnalare (a livello grafico, ma anche verbale, con la *Legenda* in basso a destra, all'interno della mappa) 21 punti di interesse storico e paesaggistico.

Sebbene si assista a un tentativo di ordinamento delle varie entità segnalate sul territorio, nonché a un'apertura – ora rimarcata a livello visivo – verso l'universo museale e storico-ambientale, sembra però impossibile parlare di un percorso vero e proprio: quello suggerito non è un itinerario con inizio e fine, bensì una sorta di elenco di punti di interesse – tanto a livello enogastronomico quanto culturale – sconnessi da qualsiasi logica di tipo sintagmatico²⁷.

1.3 Una prima analisi delle guide langhigiane e torinesi

Come emerge dalle brevi descrizioni sopra riportate, gli itinerari enogastronomici proposti nell'ambito del territorio langhigiano e torinese non sempre includono mappe geografiche a supporto del testo verbale. Anche nei casi in cui ciò avviene, inoltre, simili dispositivi si limitano in genere²⁸ a mostrare diversi punti di interesse gastronomico e turistico, senza porli in relazione in base a una logica di tipo sintagmatico. L'impressione, dunque, è che le mappe siano utilizzate come semplici supporti per una traduzione intersemiotica volta a rendere visivamente gli elenchi forniti dal testo verbale: alla lista dei musei, delle botteghe artigianali, dei servizi e degli altri punti di interesse dislocati sul territorio corrisponde una sorta di "elenco visivo" dei medesimi, con un ordinamento di tipo spaziale che, tuttavia, non fornisce al destinatario alcuna indicazione rispetto alla dimensione temporale – l'ordine in cui visitarli – né alcun nesso interrelazionale – le traiettorie lungo cui muoversi da un punto all'altro.

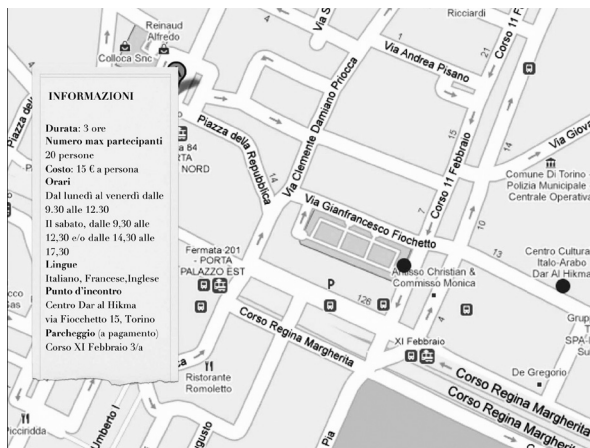


Fig. 5 – Mappa stradale, Turisti per Casa (brochure)

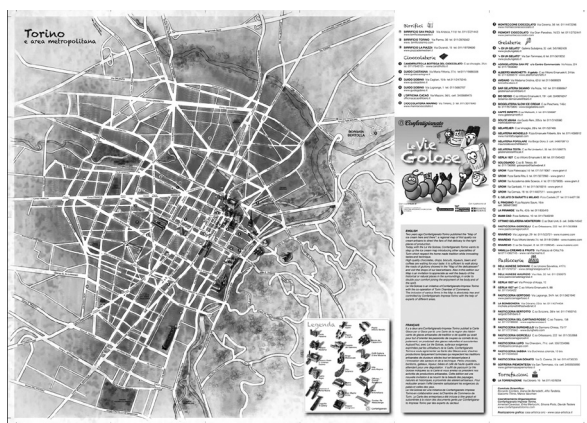


Fig. 6 – *Le Vie Golose*, Confartigianato Imprese Torino, con il patrocinio di Città di Torino, Provincia di Torino, Regione Piemonte (www.confartigianatotorino.it/progetto-mappa-delle-golose-news/515)

Se dalle Langhe ci si sposta al capoluogo piemontese, inoltre, simile ordinamento spaziale tende a combinarsi con un tentativo di maggiore specificazione e differenziazione, come testimonia il caso de *Le Vie Golose*, la cui planimetria è caratterizzata dalla presenza di icone e di una serie di corrispondenze cromatiche volte a differenziare e, in questo modo, catalogare visivamente i diversi punti di interesse e i servizi operanti nell'area. Cionondimeno, anche in questo caso, non vi sono indicazioni riguardanti traiettorie e direzionalità, e non è quindi riscontrabile alcun tentativo di ordinamento sul piano sintagmatico.

Di qui l'apparente ambiguità del fruitore iscritto in simili discorsi, interpellato in qualità di inesperto per ciò che concerne il territorio – e i servizi che esso offre, descritti dal linguaggio verbale e/o visivo e talvolta localizzati mediante mappe geografiche – ma, al tempo stesso, chiamato a vestire i panni di esperto per quel che riguarda gli spostamenti al suo interno. Se quindi, da un lato, la guida si presenta come tale in senso classico, prescrivendo pratiche e comportamenti, dall'altro sembrerebbe negare il proprio statuto, delegando al lettore l'organizzazione temporale delle suggestioni presentate.

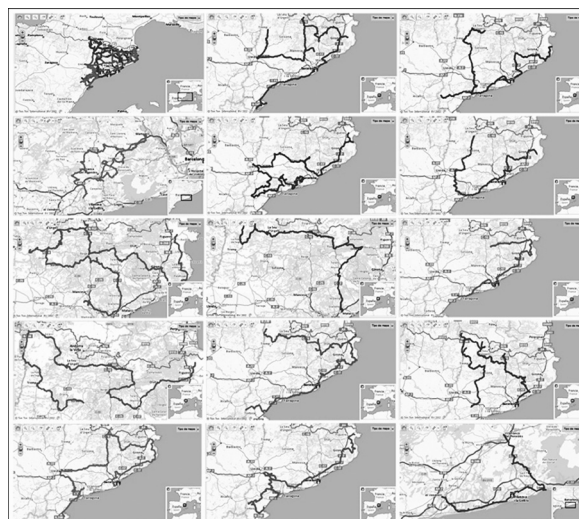


Fig. 7 – *Rutas gastronómicas* – Catalunya, Catalunya es Gastronomía

D'altra parte, tale ambiguità – e, con essa, il presupposto ruolo attivo del destinatario nel dotarsi del sapere necessario a realizzare gli itinerari proposti, nel caso in cui non ne fosse già in possesso – si estingue se si prende in considerazione un altro elemento fortemente presente nei casi analizzati: la logica commerciale. Che vi siano cornici riportanti la scritta “Buy Now” piuttosto che riquadri informativi o collegamenti ipertestuali alle pagine web delle agenzie turistiche responsabili dell'organizzazione degli itinerari proposti, negli esempi analizzati le guide forniscono una competenza parziale al lettore, focalizzando l'attenzione sulla necessità di acquistare le informazioni mancanti – imprescindibili per la realizzazione del tour – direttamente sul web o facendo riferimento agli enti turistici promotori dei tour presentati.

Simili osservazioni hanno interessanti implicazioni non solo rispetto al modo in cui il destinatario dei testi in analisi è interpellato, ma anche in relazione alla predisposizione e al dispiegamento delle pratiche presupposte dall'esperienza turistica enogastronomica. Su questo, tuttavia, torneremo in seguito, dopo esserci soffermati sull'altro caso selezionato per l'analisi: la Catalogna e il suo capoluogo.

2. L'enogastronomia catalana: dai mercati di Barcellona alle sagre di paese

Comunità autonoma spagnola situata nella parte nord-est della penisola iberica, la *Catalogna* – e, in particolar modo il suo capoluogo, *Barcellona* – è stata oggetto, negli ultimi decenni, di ingenti misure volte alla valorizzazione del territorio e del turismo, con particolare attenzione all'universo enogastronomico²⁹.

La cucina catalana, in effetti, vive oggi un periodo di grande fermento e fama, non solo per i numerosi prodotti del territorio locale³⁰ e le varie pietanze tradizionali divenute celebri su scala internazionale³¹, ma anche per le eccellenze legate al mondo della ristorazione – con

chef del calibro di Ferran Adrià, Carme Ruscalleda e Santi Santamaría – e della ricerca in ambito alimentare – come testimonia il progetto *ALÍCIA*.

Negli ultimi anni, inoltre, la Catalogna ha dimostrato di essere particolarmente attenta alla cultura culinaria, incrementando visibilmente gli sforzi volti alla valorizzazione turistica del proprio patrimonio gastronomico (cfr. Tresseras, Medina e Matamala 2007, pp. 224-225). Il consorzio *Turisme de Catalunya*, dipendente dalla *Conselleria de Comercio, Turismo y Consumo de la Generalitat*, ha quindi dato vita a efficaci strumenti, come il *Club de Gastronomia* – il cui obiettivo è proprio quello di “contribuire alla dinamizzazione gastronomica catalana mediante la ricerca di prodotti patrimoniali e la promozione culinaria” (*ivi*, p. 224, *T.d.R.*), creando un nesso indissolubile tra alimentazione, territorio e identità –, la *Agenda Gastronómica de Catalunya* – inventario delle azioni rivolte all’organizzazione di fiere e giornate gastronomiche –, o, ancora, i dettagliatissimi calendari gastronomici riportanti date e luoghi degli eventi previsti per l’anno in corso e i numerosi itinerari turistici che verranno analizzati in quanto segue.

2.1. Le rutas catalane: dal vino all’olio, passando per gli insaccati

Nella figura 7 sono riportati gli itinerari³² che, nell’ambito dei 44 offerti da *Catalunya es Gastronomia*, si rivolgono in particolar modo al patrimonio enogastronomico catalano.

Al di là dei dettagli relativi a ognuno dei diversi itinerari³³, è interessante notare come, per ognuno di essi, venga fornita una mappa, con il percorso ben messo in evidenza, oltre a un testo scritto³⁴ che fornisce i dettagli delle attività e degli eventi presenti sul territorio. Si consideri, a titolo esemplificativo, l’itinerario relativo al vino³⁵: vengono qui descritte (non solo a livello verbale, ma anche con alcune fotografie) le undici denominazioni d’origine dell’area, oltre ai musei, i negozi e i centri di degustazione che, nel corso dell’itinerario³⁶, permettono di scoprire il prodotto in questione sotto diversi punti di vista. E lo stesso avviene per gli altri tredici percorsi presi in analisi.

2.2. Il progetto *Alícia* – *Alimentación y Ciencia*.

La Fondazione *Alícia – Alimentación y Ciencia* è un centro di ricerca dedito “all’innovazione tecnologica in cucina e alla diffusione del patrimonio agroalimentare e gastronomico, con vocazione sociale e aperto a tutti, in nome della promozione della buona alimentazione” (www.monstbenet.com/es/alicia, *T.d.R.*). Creato dalla *Generalitat de Catalunya* e dalla *Caixa Manresa* e diretto dal noto *chef* Ferran Adrià, con la collaborazione del cardiologo Valentí Fuster, il progetto prevede due principali ambiti di intervento: da un lato, la *salute* e le *abitudini alimentari*; dall’altro, la *ricerca gastronomica e scientifica*.

A questo scopo, *Alícia* promuove – in particolare mediante i propri siti web³⁷ – alcuni laboratori (*talleres*) e

numerose attività, sempre più al centro di proposte turistiche rivolte non solo ai catalani ma anche ai numerosi turisti stranieri che ogni anno visitano l’area: accanto ai numerosi corsi di cucina tematica³⁸, vi sono numerose attività orientate all’apprendimento. In particolare, una delle più richieste è “Els sentits, finestres del cos” (“I sensi, finestre del corpo”, *T.d.R.*), laboratorio dedicato alla percezione e alla sperimentazione sensoriale in ambito alimentare: vista, gusto, olfatto, tatto e udito sono di volta in volta chiamati in causa per “degustare” i cinque sapori fondamentali³⁹ mediante tre prove realizzate in gruppo. “Cassoletes i provetes” (“Pentole e provette”, *T.d.R.*), invece, permette di entrare in contatto con la cucina molecolare e i procedimenti fisici e chimici che la riguardano; “La Fruita, un món de colors i formes” si concentra su un particolare tipo di alimento, svelandone i diversi usi e caratteristiche; e così via.

2.3. I mercados di Barcellona

Tra i circuiti turistici di Barcellona figurano diversi mercati e, in particolar modo, la nota *Boquería*⁴⁰. Nato agli inizi del XVII secolo, il *Mercado de San José*⁴¹, più comunemente conosciuto come *La Boquería*, è il mercato più popolare dell’intera Spagna e, con i suoi 2583 metri quadrati e le diverse centinaia di bancarelle che lo popolano, è il più grande polo mercantile della Catalogna. Più che al commercio di frutta, verdura e altri alimenti locali, *La Boquería* deve la propria notorietà alla presenza di prodotti provenienti da ogni parte del mondo (dagli insetti ai rarissimi frutti tropicali, fino alle uova di struzzo, quaglia e altri volatili) e alla fervente attività gastronomica che la anima. Oltre alle numerose bancarelle addette alla preparazione di *tapas*, *paella* e altri piatti tradizionali, vanno ricordate le diverse attività proposte dall’*Aula Boquería* (o *Aula Gastronómica del Mercado de la Boquería*), centro di informazione e formazione d’eccellenza in ambito culinario. Tra le varie attività proposte, generalmente presiedute da *chef* e *sommelier* rinomati in ambito nazionale e internazionale, vi sono diversi corsi di cucina per bambini, ragazzi e adulti, seminari di “storia della cucina creativa”, corsi di cucina etnica o a tema storico e numerosi altri *talleres* dedicati ai temi più vari.

Queste e altre iniziative sono presentate al pubblico in particolar modo mediante il sito web⁴², in cui al calendario degli eventi in programma si affiancano numerose immagini, video e altri materiali (mappe interattive, articoli di giornale, *report* amministrativi, ecc.) disponibili in catalano, spagnolo, inglese e francese.

2.4. Una prima analisi delle guide catalane

A differenza di quanto osservato in precedenza per gli esempi piemontesi, nel caso della Catalogna è possibile individuare, all’interno delle mappe proposte, dei veri e propri itinerari in cui i diversi punti di interesse sono legati l’uno all’altro secondo una logica sintagmatica: se

a livello del codice verbale compaiono connettori e altri elementi linguistici che rendono più fluido e scorrevole il testo, legando tra di essi i paragrafi e i diversi punti menzionati e dissimulando – o, in alcuni casi, addirittura sostituendo – la struttura a elenco tipica delle guide considerate per le Langhe e il capoluogo piemontese, sul piano visivo vengono inserite linee colorate a congiungere le diverse località e i vari servizi presentati. Quando ciò non avviene, come nel caso de *La Boqueria*⁴³, intervengono mappe interattive che consentono al destinatario di interagire in prima persona con la guida, muovendosi all'interno dell'area rappresentata per visualizzare i servizi offerti, spesso direttamente collegati a documenti audiovisivi e fotografici di vario tipo.

Ci soffermeremo più avanti sulle implicazioni di simili scelte rispetto alla definizione di determinate tipologie di lettore modello (Eco 1979) e alla predisposizione di particolari pratiche turistiche. Per il momento, è sufficiente osservare come una simile configurazione del testo-guida annulli l'apparente ambiguità individuata negli esempi riferiti a Torino e alle Langhe: che si tratti di itinerari già delineati e adeguatamente segnalati all'interno di planimetrie o dell'invito a percorrere virtualmente l'area che ci si appresta a visitare mediante mappe interattive, negli ultimi casi analizzati, il fruitore viene dotato di un sapere relativo non solo al territorio e ai servizi su di esso dislocati, ma anche ai tempi e al modo in cui è possibile districarsi nella fitta rete delle connessioni tra i diversi punti messi in evidenza.

3. Tra guide e pratiche enogastronomiche: due modelli a confronto

Nel turismo internazionale, l'alimentazione costituisce una delle principali vie di accesso alla cultura del luogo visitato, nonché un'occasione di incontro concreto con la sensibilità dell'Altro e, insieme, di *ri-scoperta* di se stessi (Poulain 1997).

Via di accesso ad altre culture, in effetti, il cibo permette – secondo Jean-Pierre Poulain (2007, p. 41) – di identificarsi e al tempo stesso distinguersi⁴⁴ da simili culture, scoprendo l'Altro e comprendendo meglio la propria identità.

D'altra parte, come ricorda Ugo Volli (2003),

il turismo per ciascuno di noi è uno stato provvisorio in genere piuttosto breve, seppur frequente, che assomiglia dal punto di vista temporale alla condizione di essere invitati, spettatori, convegnisti, candidati. Dunque non un'identità stabile, con la quale ci si definisce nei confronti di noi stessi e degli altri, ma piuttosto una posizione, una pratica (o un complesso di pratiche) in cui ci si impegna o di cui si gode (p. 1).

Se, quindi, da un lato, la figura del “gastro-turista”⁴⁵ sembra in parte combaciare con quella dell'antropologo (Poulain 2007, p. 53), in quanto, a partire dagli alimenti e dalle esperienze alimentari con cui entra a contatto, egli ha accesso all'“organizzazione sociale del

paese visitato” (*ibidem*), dall'altro, come ricorda Volli (2003), il viaggio turistico

è un'altra esperienza, [...] un'iper-esperienza che viene venduta al turista, un mondo possibile diverso, reso più semplice e gradevole dal fatto che esso è privo di “intenzioni utilitarie”, il che significa concretamente che il turista è consumatore e non produttore di beni e servizi; un mondo dunque interamente consumabile, senza bisogno di produzione, o meglio in cui la produzione è affidata agli altri e possibilmente nascosta (p. 24).

Cosa, dunque, nell'esperienza – o, meglio, nell'“iper-esperienza” – turistica enogastronomica, sembrerebbe essere in grado di trasformare il turista da spettatore-consumatore in attore-produttore di “beni e servizi” e, insieme, di definizioni di Sé e dell'Altro?

Secondo Poulain (2007, p. 65), si tratta della stessa esperienza alimentare: rievocando il cannibalismo come “tipo ideale di processo di incorporazione” (*ivi*, p. 45, *T.d.R.*) e mettendo in evidenza la dimensione magica del “cibarsi dell'Altro”, lo studioso francese – sulle orme del lavoro di Claude Fischler (1990) – identifica la figura del “gastro-turista” come quella del cannibale che, cibandosi del cibo dell'Altro, ne incorpora la cultura. Anche in questo caso, tuttavia, occorre fare una precisazione: come ricorda Montaigne negli *Essais*⁴⁶ (1870), vi è la possibilità – nel nostro caso più che plausibile, considerata la natura “provvisoria” dell'esperienza turistica – che simile degustazione non si traduca in un'effettiva assimilazione, ovvero che l'oggetto dell'alimentazione – ora non più *savage* (cfr. *ivi*, 272), bensì “etnico”, “esotico” – rimanga parte di un'esperienza estetica superficiale (Remotti 1998, p. 14). Se quindi l'antropologo sembrerebbe poter vestire i panni dell'*antropofago* (*ibidem*), il “gastro-turista” rimarrebbe piuttosto relegato all'ambito di un assaggiatore che troppo spesso corre il rischio di una deglutizione vorace slegata da una vera e propria incorporazione.

Da un punto di vista semiotico, poi, è molto interessante notare come l'atto del mangiare, già di per sé costantemente in bilico tra valori d'uso e valori di base (Floch 1983, 1990), risulti qui strettamente legato alla valorizzazione *ludica* e alla valorizzazione *utopica* (*ibidem*), intrinseche alla stessa pratica turistica (Volli 2003, pp. 6-7). Se già nel comune atto alimentare intervengono valori di base e una certa dose di divertimento e simbolismo, nell'esperienza turistica enogastronomica risulta ancora più evidente che non si mangia “per fame”, ovvero per fini utilitari, bensì per soddisfare un altro tipo di “appetito”: di sapere, evasione, avventura, divertimento, ecc.

Spostandosi dalla dimensione temporale e dalle caratteristiche intrinseche all'esperienza turistica al piano spaziale, inoltre, è molto interessante riprendere la classificazione dei luoghi del patrimonio alimentare proposta da Elena Espeitx (2007, pp. 163-171): secondo la studiosa spagnola, gli spazi privilegiati per l'*interpretazio-*

ne del patrimonio alimentare sono i musei, le esposizioni, i circuiti culturali, i parchi tematici, ma anche le guide enogastronomiche, i dépliant turistici, i cataloghi dei musei o le pubblicazioni monografiche su determinati alimenti, così come le comunicazioni di massa e telematiche (riviste gastronomiche, programmi radiofonici e televisivi, blog, forum, ecc.). Si tratta, in altre parole, di tutti quei luoghi in cui si assiste a un processo di *messa in scena* della cucina e del cibo, di *museificazione* dell'alimentazione (cfr. *ivi*, pp. 164-165). A differenza di altri oggetti culturali – la cui autenticità, pur essendo legata a particolari tecniche, conoscenze e valori, non viene intaccata da tale processo di museificazione – tuttavia, il cibo non sembra poter essere correttamente *interpretato* se non nelle *pratiche* che lo riguardano. Nel caso dell'alimentazione, in altri termini, è proprio l'uso a definire l'autenticità dell'oggetto culturale: gli alimenti esistono e come tali sono definiti proprio perché vengono mangiati. Per questo motivo, non solo le pratiche culinarie e gastronomiche risultano centrali tanto nella definizione di percorsi museali (si pensi al Museo del Cavatappi di Barolo, al *Parque Temático del Aceite* di Masía Salat de les Borges Blanques o alle già menzionate iniziative della *Fundación Alicia*) quanto nella costruzione di programmi televisivi e altri prodotti mediatici (per citare un esempio tra i tanti, si consideri il successo delle serie televisive legate allo *chef* Gordon Ramsay), ma lo stesso confine tra spazi del patrimonio alimentare *interpretato* e spazi del patrimonio alimentare *consumato* e *mangiato* risulta in certa misura eroso, impedendo classificazioni nette e definite. I veri “templi” dell'interpretazione degli oggetti culturali legati all'alimentazione sembrano quindi essere piuttosto i mercati, le fiere e le altre manifestazioni artigianali in cui gli alimenti sono soggetti, da un lato, a un processo di *etichettamento* che ne mette in risalto il legame con il territorio, e dall'altro, a dinamiche di “*souvenirizzazione*”, per cui, ancor prima che per essere mangiato, il cibo viene acquistato come *ricordo*, come *testimonianza* dell'esperienza turistica vissuta⁴⁷. Oltre al *consumo*, il patrimonio alimentare sembra poi acquisire massima rilevanza quando viene *mangiato*: ristoranti, bar, botteghe, ma anche le stesse sagre artigianali, se fruito in modo diverso, rappresentano l'ambiente “naturale” degli alimenti proprio perché sono i luoghi privilegiati per la loro *degustazione*.

Quali sono, dunque, i parametri in grado di rendere virtuose le diverse forme di turismo enogastronomico? Quali, al contrario, rischiano di trasformarle in pratiche standardizzate e poco efficaci?

In base a quanto osservato finora, l'efficacia del turismo enogastronomico sembrerebbe dipendere in prima istanza dalla capacità di ritagliare, all'interno dell'indeterminatezza e della precarietà dell'“iper-esperienza” turistica, una parentesi di autenticità tale da permettere a chi la vive di andare oltre la superficialità dell'esperienza estetica e rendere effettivamente possibile l'“incorporazione” dell'Altro, abbandonando i panni di sem-

plice “convitato” o “spettatore” e divenendo un vero e proprio “attore” dotato di *agency*.

Affinché questo accada, come anticipato poco sopra, occorre in primo luogo riconoscere il ruolo fondamentale delle *pratiche*: per la natura intrinseca all'universo alimentare, quello enogastronomico non può che essere un tipo di turismo *esperienziale*, in cui gli oggetti esperiti (la materia-cibo) non sembrano poter essere in alcun modo disgiunti dagli usi che li concernono e, insieme, li definiscono.

Centrale, inoltre, è l'idea di *competenza*: se, infatti, lo sguardo del turista è tendenzialmente uno sguardo *frettoloso, leggero, variabile* per intensità e concentrazione, *incompetente* in quanto “non sa dove guardare” e quindi “bisognoso di assistenza” (Volli 2003, p. 14), perché dalla semplice deglutizione si passi a una vera e propria incorporazione – nei termini in cui viene concepita da Fischler (1990) e ripresa da Poulain (1997, 2007) – è necessario che egli abbia modo di colmare simili lacune. Di qui l'importanza delle *guide* che, pur rendendo *strabico* tale sguardo – giacché lo inducono a guardare al tempo stesso sia “il suo oggetto [che] le istruzioni che lo accompagnano” (Volli 2003, p. 14) –, dotano il Soggetto di quel *sapere* di cui è inizialmente sprovvisto, permettendogli a tutti gli effetti di passare alla fase della performance “incorporativa”.

Se, quindi, come sostiene Poncet (2010), le guide possono essere definite in base alla funzione che assolvono, quelle enogastronomiche, più di altre, sembrano essere chiamate innanzitutto a dotare il turista della competenza di cui è inizialmente sprovvisto per permettergli di accedere a una performance che, in caso contrario, rischierebbe di rivelarsi vuota e inconcludente, per lo meno rispetto all'idea di una reale “incorporazione” dell'Altro⁴⁸.

Alla luce di simili osservazioni, cosa si può evincere dall'analisi dei casi precedentemente presi in considerazione? Se, dal punto di vista delle pratiche, non emergono particolari differenze – in quanto tanto nel caso piemontese quanto in quello catalano si può notare sia una forte insistenza sulle tecniche e gli usi legati all'alimentazione, con offerte turistiche che mirano a far percepire al “gastro-turista” il proprio ruolo di protagonista attivo nell'esperienza che sta vivendo (dalla ricerca del tartufo alle sperimentazioni sensoriali, dai laboratori di cucina all'inclusione nelle comuni attività delle *casas rurales* o *agriturismi* che dir si voglia), sia il tentativo di aprirsi a un pubblico ampio e variegato⁴⁹, composto da turisti stranieri ma anche dagli stessi abitanti locali, chiamati a essere “turisti a casa propria”⁵⁰ –, spostandosi nell'ambito delle guide – e, nello specifico, del particolare tipo di guida in analisi – la situazione varia radicalmente.

Per quanto riguarda la presentazione dell'offerta turistica enogastronomica delle Langhe e del capoluogo piemontese, si è visto che le mappe sono per lo più assenti o, qualora presenti, slegate da logiche di tipo

sintagmatico, dal momento che indicano⁵¹ una serie di punti di interesse gastronomico e talvolta storico-culturale, i quali tuttavia rimangono confinati entro i limiti di “elenchi visivi” di nomi, non strutturati in *percorsi*, corrispondenti ad altrettanti elenchi ordinati in base ad alcune categorie base di riferimento (strutture ricettive presenti sul territorio, prodotti locali, informazioni sul paesaggio, sui musei, sugli eventi, ecc.). Passando dalle colline langhigiane al capoluogo piemontese, si assiste poi a una maggiore specificazione di simili elenchi, in particolar modo sul versante visivo: alle fotografie dei luoghi menzionati ed evocati vengono ad affiancarsi, da un lato, alcuni tentativi di “personalizzazione” del patrimonio alimentare – come testimonia il caso di *Turisti per casa*, in cui i prodotti enogastronomici richiamati nei diversi percorsi vengono raffigurati insieme a coloro che ne curano la preparazione e/o distribuzione –, dall’altro, la sua “iconizzazione”, volta a tradurre visivamente la divisione in categorie prima esplicitata dal codice verbale – come nel caso de *Le Vie Golose*, in cui si fa ricorso a disegni raffiguranti barrette di cioccolato, calici di birra e coni gelato, insieme a una serie di corrispondenze cromatiche, per segnalare a livello visivo i diversi servizi operanti nell’area.

Nel caso delle guide relative al territorio catalano, invece, i diversi punti di interesse vengono in genere legati l’uno all’altro secondo una logica sintagmatica, tanto a livello del codice verbale (con elementi linguistici che fungono da connettori tra i paragrafi relativi ai diversi punti menzionati e intervengono a interrompere – o, in alcuni casi, per lo meno a dissimulare – la più semplice struttura a elenco che caratterizzava il caso precedente) quanto visivamente (con linee colorate che congiungono le località e i servizi menzionati). Quando ciò non accade, come nel caso della *Boqueria*, compaiono però mappe interattive che permettono all’osservatore di spostarsi all’interno dell’area scoprendone le attività e visualizzandone le immagini, oltre ad alcuni documenti audiovisivi che “attraversano” e descrivono il territorio. La prima differenza che emerge riguarda innanzi tutto la *dimensione spaziale*: frammentario e segmentato nel primo caso, riorganizzato secondo una logica sintagmatica nel secondo, lo spazio rappresentato dalle guide in analisi permette di cogliere interessanti implicazioni sul fruitore presupposto da simili testi e sul modo in cui viene interpellato. In particolare, in base alla categorizzazione dei diversi fruitori del testo spaziale proposta da Floch (1990), i *dépliant* e le pagine web dedicate alle Langhe e a Torino, valorizzando la discontinuità e la non-continuità, sembrano prefigurare un destinatario in bilico tra la figura dell’*esploratore* (alla ricerca di limiti e marche di discontinuità che gli permettano di collocare in modo opportuno strutture ricettive, musei e altri servizi dislocati sul territorio) e quella del *bighellone* (che, compiacendosi “nel sentirsi posseduto dal mondo e nel vedere la sua competenza dissolversi” (*ivi*, p. 75), preferisce “vagabondare” senza decidere nulla in anticipo

ma, al contrario, facendosi sorprendere dall’inatteso), mentre le guide di Barcellona e della Catalogna esaltano piuttosto la continuità e la non-discontinuità, ipotizzando utenti *sonnambuli* (per cui lo spazio dell’esperienza turistica rappresenta “un’istanza neutra, [su cui] innestare altre pratiche significanti”, *ivi*, p. 74) o *professionisti* (le cui pratiche possono essere ricondotte a “un’attività di desemantizzazione, d’astrazione e di formalizzazione” (*ibidem*), che permettono loro di esaltare le proprie conoscenze e capacità tecniche).

A questo si ricollega immediatamente un’altra, decisiva, differenza, che fa riferimento alla *competenza* del fruitore: se nell’ultimo caso i materiali in analisi sembrano possedere ed esaltare quel carattere “specifico di tutte le guide” (Ragonese 2010, pp. 7-8) e, in particolar modo, delle guide turistiche – che “valorizza[no] l’oggetto di cui si è programmata la conoscenza attraverso il percorso che propon[gono] al lettore” (*ivi*, p. 8) –, ovvero “la programmazione di un sapere cognitivo e di un fare pragmatico che viene insegnato al lettore pagina dopo pagina” (*ivi*, pp. 7-8), valorizzando il territorio come “testo dotato di senso e di possibili percorsi, proprio attraverso la programmazione della visita di un soggetto visitatore” (*ivi*, p. 8) e supportando “viaggiatori per lo più indipendenti nella visita di una destinazione” (Bruculeri 2010, p. 104), negli esempi piemontesi al conferimento di simile competenza al lettore si sostituisce la sua *promessa*, spesso acquistabile “con un semplice clic” o una telefonata. La funzione commerciale⁵² subentra a quella descrittivo-informativa, la quale, pur essendo presente, dota il destinatario delle guide di una competenza relativa a un mero programma narrativo d’uso sotteso a un programma narrativo di base la cui performance può avere luogo solo in seguito all’acquisizione – o, meglio, all’*acquisto* – di una competenza diversa, che non viene fornita al Soggetto *a priori*, affinché egli possa passare autonomamente alla fase della performance, bensì nel corso della stessa esperienza turistica. Lungi dal configurarsi come un viaggiatore per lo più autonomo nella visita di un luogo (cfr. *ibidem*), il turista risulta quindi strettamente dipendente dalla guida – ora non più cartacea o digitale, ma “umana” – che lo accompagna e dirige.

Molto interessante, poi, è l’attenzione posta sulla *multimedialità*: se, infatti, nel caso torinese e langhigiano tanto i materiali cartacei quanto le pagine web accostano semplicemente testo verbale e visivo (mappe geografiche e fotografie di paesaggi, prodotti alimentari, personaggi, ecc.), gli enti che promuovono il turismo enogastronomico in Catalogna includono generalmente anche materiali audiovisivi, *file* audio, mappe interattive e altri strumenti di comunicazione, cercando di ricostruire anche a livello delle guide la *sinestesia* e la *varietà* che caratterizzano l’universo alimentare. A essere chiamata in causa, dunque, non è solo la vista, ma anche l’udito, il tatto (con impostazioni grafiche che ri-

mandano immediatamente alle tecnologie *touch*), e persino l'olfatto e il gusto, richiamati in particolar modo dal linguaggio audiovisivo, oltre che da alcuni elementi grafici particolarmente suggestivi.

Per concludere, dovendo riportare i casi analizzati a una classificazione in termini di esempi virtuosi o meno, le guide prese in considerazione per il territorio catalano sembrano propendere decisamente per il primo versante, mentre appare più discutibile l'efficacia dei casi analizzati in riferimento alle Langhe e al capoluogo piemontese.

Come anticipato in apertura, tuttavia, lungi dall'esprimere giudizi o valutazioni in merito ai testi esaminati, l'obiettivo al centro della presente analisi è quello di individuare le caratteristiche principali per formulare, in seconda istanza, riflessioni di più ampia portata sui parametri su cui sembra basarsi l'efficacia di simili testi e delle pratiche da essi presupposte. Proprio queste ultime, d'altronde, come è emerso chiaramente da quanto discusso in precedenza, rappresentano le fondamenta di tale efficacia: il turismo enogastronomico è innanzi tutto una forma di turismo *esperienziale*, in cui le pratiche non solo intervengono ma divengono necessarie, in quanto costitutive dell'oggetto turistico al centro di simile esperienza. Descritto, fotografato, esposto in vetrine o su banchi del mercato, ma soprattutto acquistato come ricordo e consumato in quanto parte integrante dell'esperienza turistica, il patrimonio alimentare risulta inscindibile dalle pratiche che lo riguardano e definiscono, anche quando viene inserito in percorsi museali o presentato nelle pagine – stampate o virtuali – di *brochure*, *dépliant* e altre guide turistiche.

Essenziale diviene quindi il discorso su tali pratiche e il modo in cui esse vengono prefigurate all'interno di simili testi: oggetti legati tanto alla spazialità quanto all'identità (del territorio, ma anche del turista) (Giannitrapani 2007, p. 713), le guide sono “testi di potere” (Giannitrapani 2010b; Beck 1986) in quanto “modellizzano la realtà e i modelli, si sa, sono utili in quanto sintesi e astrazione, sono strumenti ordinatori che tentano di dare un ordine al caos del mondo” (Colombo 1994 in Giannitrapani 2010b, p. 138). Solo una corretta prefigurazione e programmazione di simili pratiche nei discorsi che le anticipano può tradursi in un'efficace “guida” enogastronomica, in grado di dotare il fruitore del testo della competenza necessaria a vivere autonomamente l'esperienza turistica, essendo dunque meno esposto ai rischi di una superficiale attività estetica e più incline a una visita consapevole in cui identificarsi come Destinatario e al tempo stesso Destinante di tale esperienza, affermando la propria indipendenza e identità e, insieme, cogliendo e “incorporando” in certa misura l'alterità con cui viene a contatto. Perché non bisogna dimenticare che, per quanto l'esperienza turistica sia per molti versi un’“iper-esperienza”, “un mondo possibile diverso” (Voll 2003, p. 24), per la posizione peculiare che ricopre,

fuori dalla normalità del mondo che osserva, lo sguardo del

turista si pone come portatore di un altro mondo e quindi come sguardo implicitamente collettivo, anche se il gesto turistico, come tutti i gesti di gioco e di piacere, tende a essere visto come espressione individuale. Il turista, intrappolato in un gruppo o viaggiatore solitario che sia, tende a vedere le cose attraverso il filtro di una sensibilità collettiva, di una cultura che valuta e giudica cose, comportamenti, luoghi (*ivi*, p. 17).

Chiamate a tradurre visivamente la sinestesia e la varietà intrinseche al mondo alimentare e a prefigurare allo sguardo – individuale ma al tempo stesso collettivo – dei loro fruitori le pratiche che animano l'universo enogastronomico, le guide diventano allora essenziali nel creare la possibilità per una effettiva incorporazione dell'Altro, nonché nel qualificare, nell'ambito del turismo internazionale, l'alimentazione come una delle principali vie di accesso alla cultura del luogo visitato e, insieme, di riscoperta della propria identità (Poulain 1997).

Note

1 Il riferimento non è qui alle comuni guide a stampa (*Michelin*, *Gambero Rosso*, *Slow Food Editore*, ecc., oltre alle sezioni dedicate all'enogastronomia in guide turistiche quali *Lonely Planet*, *National Geographic*, *Routard*, ecc.), bensì ai *dépliant* e opuscoli informativi emessi dagli uffici del turismo statali, regionali e provinciali e ai sempre più diffusi siti web curati dai medesimi enti. Proprio entro queste due ultime categorie, sempre più sfruttate eppure meno studiate, è stato individuato il *corpus* della ricerca qui presentata. Come ricordano Maria Claudia Brucculeri e Alice Giannitrapani (2009, pp. 171-186), in effetti, anche le *brochure* promosse dagli enti turistici promozionali, al pari dei *forum* online, dei programmi televisivi e di altri testi, possono assolvere il ruolo di *guide*, qualora il fruitore gliene attribuisca una o più funzioni.

2 Divenuta nota in particolar modo grazie ai prodotti commercializzati dalla Ferrero, industria dolciaria con sede principale ad Alba.

3 Con il nome “Vigne del Piemonte”.

4 Cfr. www.lavinium.com. In particolare, si farà riferimento a la *Strada del Vino Astesana* e la *Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa*.

5 Cfr. www.regione.piemonte.it/turismo, www.torinopiupiemonte.com e www.piemonteitalia.eu.

6 *Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa*, *Strada del Vino Astesana*, *Strada dei Vini dell'Alto Monferrato*, *Strada reale dei Vini Torinesi*, *Strada dei Colli Tortonensi* e *Strada del Vino Monferrato ASTIgiano*.

7 www.stradadelbarolo.it, disponibile in italiano e in inglese.

8 *Le colline occidentali di Barolo*, *Andar 'per Langhe' tra arte e paesaggi mozzafiato*, *Andar 'per Langhe' alla scoperta di residenze signorili e suggestivi belvedere*, *Le 'sentinelle' delle Langhe, Dogliani e i suoi Dolcetti*, *I sentieri del Dolcetto d'Alba e di Diano*, *Itinerario del Barolo elveziano*, *Itinerario del Barolo tortoniano*.

9 Disponibile in italiano, inglese e tedesco.

10 Accessibili mediante il link alla galleria fotografica presente nella pagina principale.

11 In italiano e in inglese.

- 12 Brevi cenni storici e maggiori centri di interesse enogastronomico e storico-culturale, in italiano e inglese.
- 13 www.holidaysol.it, disponibile in quattro lingue (italiano, inglese, tedesco e francese).
- 14 Già ben esplicitata dalla scritta “Buy Now” sovrapposta alle immagini che rimandano alle diverse proposte.
- 15 www.accademiafoodlab.it.
- 16 Cfr. www.cioccola-to.it/2012/home.php.
- 17 Per approfondimenti, cfr. Bianchi 1975; Black 2007; Chiarla 1998; CICESNE 1997; Gea 1995; Ravarino, Verderone 2002; Semi 2004.
- 18 In torinese.
- 19 Il nome è legato alla scelta provocatoria di richiamare, da una parte, il suono tipico di nomi legati all’alterità e, dall’altra, l’espressione piemontese *cum’ a l’è* (“come va”).
- 20 “100% Arabica” si snoda nella parte settentrionale di Porta Palazzo, attraversando le varie attività commerciali maghrebine del “*sūq* torinese” e giungendo fino alla Moschea, in corso Giulio Cesare 6. Dal profumo del tè preparato con la menta dolce *naa naa* che ogni settimana arriva dal Marocco si passa così all’aroma del pane egiziano appena sfornato, per poi abbandonarsi ai piaceri del narghilè, dell’*hammam* o dell’acquisto di *tajine* o altri pezzi di artigianato provenienti dal mondo arabo. “Ogni Ben di Buddha” si concentra invece sulla parte asiatica del mercato, dove ogni settimana il furgone della famiglia Thang, di ritorno dalla *Chinatown* di Parigi, porta con sé numerosi prodotti freschi provenienti direttamente dalla Cina, dalla Thailandia, dall’India e da altri paesi asiatici: zucche serpente, crisantemi, uova centenarie, meduse in salamoia, lingue d’anatra surgelate, ecc. “Turin – Dakar”, infine, ripercorre *Porta Pila* alla ricerca dell’Africa nera, al ritmo dei *djembé* che ogni sabato mattina riecheggiano tra le vie del mercatino delle pulci del Balón, tra maschere in legno provenienti dal Burkina Faso e dalla Costa d’Avorio. Ma anche sulla scia dei colori e sapori della manioca, dei peperoncini *cani*, delle foglie di *saka saka* e dei numerosi altri prodotti importati da Senegal, Nigeria, Ghana, Costa d’Avorio e Camerun.
- 21 Italiano, inglese e francese.
- 22 Con evidente richiamo alla nota “guida transmediale” *Turisti per Caso* (cfr. Giannitrapani 2010a).
- 23 Disponibile – in italiano e in inglese – presso la sede centrale di *The Gate* e altri punti di informazione o scaricabile – unicamente in italiano – online all’indirizzo www.ilgastro-nomade.com/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=60&Itemid=110.
- 24 Dal fondatore di *Slow Food* Carlo Petrini a conduttori televisivi come Patrizio Roversi o scrittori come Dario Voltolini.
- 25 Servizio *Google Maps*.
- 26 Contenente anche i dettagli relativi agli orari, ai prezzi e alle lingue in cui vengono realizzati gli itinerari proposti.
- 27 Allo stesso modo, la seconda mappa proposta – qui non considerata perché riguardante un’area più ampia di quella in analisi – presenta i punti di interesse – enogastronomico ma anche storico-culturale – della provincia torinese senza indicare alcun percorso o direzionalità.
- 28 Con l’unica eccezione dei quattro percorsi a piedi de *La Strada del Barolo e dei Grandi vini di Langa*, dove però vengono a mancare – a livello del testo verbale – i riferimenti culturali e indicazioni di più ampio respiro rispetto alle informazioni pratiche relative al percorso, ovvero la durata dello stesso e le indicazioni stradali necessarie a realizzarlo.
- 29 Tanto da portare alla richiesta ufficiale di inserimento nella lista del patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO.
- 30 Tra cui spiccano le lumache, l’agnello, il carciofo viola, le fave, i formaggi di capra, i fichi e numerosi vini.
- 31 Il noto *pa amb tomaquet*, pane con pomodoro fresco e olio di oliva, in genere accompagnato dal *fuet* e da altri salumi tipici, il *cocido*, un *pot-au-feu* contenente carne, legumi secchi e diversi ortaggi verdi, le ben note *fideuà* e *paella*, ecc.
- 32 In tutto 14 (cfr. fig. 7, da sinistra in alto a destra in basso, dopo la prima immagine che ripropone tutti gli itinerari insieme): *Ruta de los oficios del gusto*, *Ruta de los mercados*, *Ruta del cava*, *Ruta del vino*, *Ruta de la cocina dulce*, *Ruta de los quesos*, *Ruta de los embutidos*, *Ruta de las aves de corral*, *Rutas de los productos ganaderos*, *Ruta de la despensa*, *Ruta de los productos de la montaña y del bosque*, *Ruta de los productos de la huerta*, *Ruta del aceite*, *Ruta del Xatò*.
- 33 Per cui si rimanda alla pagina web del consorzio (cfr. gastronomia.catalunya.com/es/rutes.php).
- 34 Disponibile in spagnolo e in catalano.
- 35 *Ruta del vino*, quinta immagine a partire dall’alto, a sinistra, nella fig. 7.
- 36 Che ha inizio a Olèrdole (Barcellona) e si conclude a Peralada (Girona).
- 37 Vi sono due pagine web dedicate al progetto *Alicia*: una (www.alicia.cat) è disponibile in catalano, spagnolo e inglese; l’altra (www.monstbenet.com), comprendente anche altre iniziative slegate dalla Fondazione, in catalano, spagnolo, inglese e francese.
- 38 “Un banquet al Monestir”, “Forment e Almadroc”, “Vinguts d’Amèrica”, “Què cuina el món?”, ecc.
- 39 Dolce, salto, acido, amaro e *umami*.
- 40 Segnalata, insieme ad altri mercati cittadini e contadini, anche all’interno della *Ruta de los mercados*, relativa alla più ampia aerea catalana. Cfr. § 2.1.
- 41 In catalano *Mercat de Sant Josep*.
- 42 www.boqueria.info.
- 43 Per quanto riguarda *ALÍCIA*, occorre ricordare che, per la natura del progetto, non vengono proposti percorsi, ma è l’iniziativa stessa a essere inclusa sempre più sovente nell’ambito degli itinerari offerti ai turisti.
- 44 È ciò che sostiene anche l’antropologo Francesco Remotti (1998) quando afferma che “il cibo è criterio di identificazione e distinzione” (p. 5).
- 45 L’espressione qui introdotta fa riferimento al protagonista dell’esperienza turistica in ambito enogastronomico.
- 46 Il riferimento è, in particolar modo, al saggio *Des Cannibales*.
- 47 A questo proposito, occorre ricordare l’importanza della produzione di *ricordi* per l’esperienza turistica: “spesso il turismo è fatto (e organizzato) in vista della produzione di ricordi. Essi, nell’industria turistica, hanno la straordinaria capacità di materializzarsi preventivamente in souvenir (oggetti, immagini, ricordi impersonali distaccati dal luogo e spedibili ad altri come le cartoline): ricordi già pronti e ben decorati ad uso del viaggiatore che potrà averne bisogno” (Volli 2003, p. 18).
- 48 Se, infatti, non è difficile pensare che il Soggetto riesca a saziare la propria “fame” di divertimento, evasione e avventura, meno semplice risulta la congiunzione con un altro Oggetto di Valore, ovvero il sapere, l’effettivo incontro con l’Altro (o, in termini fishcleriani, la sua “incorporazione”).
- 49 Come testimonia la scelta di tradurre in più lingue tanto i contenuti delle *brochure* e dei dépliant cartacei quanto le pagine web analizzate.
- 50 Si assiste a una sorta di “esotizzazione” del locale, di “messa a distanza del luogo rispetto alle consuetudini di un presupposto turista occidentale e metropolitano” (Giannitrapani

2010b, p. 139): sia che si tratti di esperienze sinestesiche che stimolano la riflessione sull'alimentazione e su aspetti – spesso trascurati – a essa inerenti (come nel caso dei *talleres* proposti da ALICIA o dall'Aula Boqueria), sia che la lettura avvenga proprio in base a particolari segni legati all'alterità (come nei *tour* proposti dallo Chef Kumalé), il turista non è più soltanto lo straniero, ma lo stesso abitante locale.

51 Con l'unica eccezione segnalata in precedenza, cfr. nota 28.

52 Pur non essendo del tutto assente, nei discorsi delle guide riferite al territorio catalano tale funzione risulta secondaria rispetto a quella descrittivo-informativa.

Bibliografia:

- Beck, U., 1986, *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*, Suhrkamp, Frankfurt am Main; trad. it. *La società del rischio. Verso una seconda modernità*, Roma, Carocci 2000.
- Bianchi, C., 1975, *Porta Palazzo e il Balón: storia e mito*, Torino, Piemonte in Bancarella.
- Black, R.E., 2007, "Porta Palazzo (Torino): The market as a tourist attraction", in J. Tresserras, F.X. Medina, a cura, 2007, pp. 327-342.
- Brucculeri, M.C., 2009, *Semiotica per il turismo*, Roma, Carocci.
- Brucculeri, M.C., 2010, "Retoriche dell'antiturismo", in A. Giannitrapani, R. Ragonese, a cura, 2010, pp. 103-116.
- Brucculeri, M.C., Giannitrapani, A., 2009, "Turismo ed effetto città", in M. Leone, a cura, *La città come testo. Scritture e riscritture urbane, Lexia (Nuova Serie)*, 1-2, Roma, Aracne.
- Chiarla, C., 1998, *Vivere a porta Palazzo: la passione di essere cittadini*, Cavallermaggiore, Centro Stampa Cavallermaggiore.
- CIGSENE, a cura, 1997, *Un mercato e i suoi rioni: studio sull'area di Porta Palazzo*, Cuneo, Agami.
- Colombo, F., 1994, "Classificazione", in L. Corrain, a cura, *Lessico della semiotica (controversie)*, Bologna, Esculapio.
- Eco, U., 1979, *Lector in Fabula*, Milano, Bompiani.
- Espeitx, E., 2007, "Los espacios turísticos del patrimonio alimentario", in J. Tresserras, F.X. Medina, a cura, 2007, pp. 153-174.
- Fischler, C., 1990, *L'Onnivore*, Paris, Odile Jacob; trad. it. *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori 1992.
- Floch, J.M., 1983, "Le carré sémiotique. Pour une topographie du sens", in *Sémiotique & Publicité II*, Paris, Institut d'Etudes et de Recherches sur la Publicité, pp. 57-79.
- Floch, J.M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, Puf; trad. it. *Semiotica, marketing, comunicazione*, Milano, Franco Angeli 1992.
- Gea, F., 1995, *Forme urbane e pianificazione: un rapporto conflittuale: il caso di Porta Palazzo* [tesi di laurea], Facoltà di Architettura, Torino, Politecnico di Torino.
- Giannitrapani, A., 2007, "Sightseeing in Guidebooks", in AA. VV., *Semio Istanbul 2007*, Istanbul Kultur Universitesi, Istanbul, pp. 713-724.
- Giannitrapani, A., 2010a, "Verso una guida transmediale. *Turisti per caso*", in A. Giannitrapani, R. Ragonese, a cura, 2010, pp. 85-98.
- Giannitrapani, A., 2010b, "Conclusione", in A. Giannitrapani, R. Ragonese, a cura, 2010, pp. 135-143.
- Giannitrapani, A., Ragonese, R., a cura, 2010, *Guide turistiche. Spazi, percorsi, sguardi, E|C*, IV, n. 6.

Montaigne, M., 1870, *Essais de Michel de Montaigne: texte original de 1580 avec les variantes des éditions de 1582 et 1587*, Bordeaux, Fêret et Fils; trad. it. *Saggi*, Milano, Adelphi 1966.

Otero, S., 2007, "Importancia de la cultura gastronómica como atractivo turístico en las empresas de turismo rural", in J. Tresserras, F.X. Medina, a cura, 2007, pp. 177-194.

Poncet, P., 2010, "L'intelligence des Aliens", in A. Giannitrapani, R. Ragonese, a cura, 2010, pp. 129-134.

Poulain, J.-P., 1997, "Imaginaire alimentaire, projet de voyage et pratiques touristiques", in J.-P. Poulain, a cura, *Pratiques alimentaires et identités culturelles. Les études vietnamiennes*, n. 125 e 126, Actes du Colloque "le patrimoine gastronomique du Vietnam", Hanoi.

Poulain, J.-P., 2007, "Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas", in J. Tresserras, F.X. Medina, a cura, 2007, pp. 39-71.

Ragonese, R., 2010, "Guide turistiche: un'introduzione", in A. Giannitrapani, R. Ragonese, a cura, 2010, pp. 5-18.

Ravarino, E., Verderone, E., 2002, *Gli spazi pubblici della multiculturalità: il caso di San Salvario e Porta Palazzo* [tesi di laurea], Facoltà di Architettura, Torino, Politecnico di Torino.

Remotti, F., 1988, "Il cibo degli antropologi", in *L'Uomo*, I (1-2), pp. 3-24.

Semi, G., 2004, *Il multiculturalismo quotidiano: Porta Palazzo tra commercio e conflitto* [tesi di dottorato], Torino, Università degli Studi di Torino.

Stano, S., 2011, "L'ambientazione come pratica di lettura dell'ambiente. Il caso di Porta Palazzo a Torino", in M. Leone, a cura, *Ambiente, Ambientamento, Ambientazione / Environment, Habitat, Setting, Lexia (Nuova Serie)*, 9-10, Torino, Aracne, pp. 215-231.

Tresserras, J., F.X. Medina, J.C. Matamala, 2007, "El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas de España: el caso de Cataluña", in J. Tresserras, F.X. Medina, a cura, 2007, pp. 217-240.

Tresserras, J., Medina, F.X., a cura, 2007, *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona, Ibertur.

Volli, U., 2003, "Svago, sguardo, iper-esperienze", in R. Bonadei, U. Volli, a cura, *Lo sguardo del turista e il racconto dei luoghi*, Milano, Franco Angeli, pp. 29-44, ora disponibile anche al link <https://docs.google.com/viewer?as=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnxwcm9mdWdvdm9sbG8Z3g6NTViOThhZWwiMDQxODMw> (consultato il 14 marzo 2013).

Sitografia:

- www.accademiafoodlab.it, consultato il 12 gennaio 2013.
- www.alicia.cat, consultato il 7 gennaio 2013.
- www.astesana-stradadelvino.it, consultato il 12 gennaio 2013.
- www.boqueria.info, consultato il 12 gennaio 2013.
- www.cioccola-to.it, consultato il 14 gennaio 2013.
- www.confartigianatotorino.it/progetto-mappa-delle-golosita-news/515, consultato il 14 febbraio 2013.
- www.holidaysol.it, consultato il 12 gennaio 2013.
- gastronomia.catalunya.com, consultato il 4 marzo 2013.
- www.ilgastronomade.com, consultato il 4 marzo 2013.
- www.lavinium.com, consultato il 12 gennaio 2013.



sezione tre
comunicazione

1. Introduction

On observe depuis quelques années déjà des préoccupations culturelles et sociétales tournées vers la valorisation du goût et de l'art de vivre (le manger bon et sain ; le plaisir de recevoir ; le développement du marché bio). A l'heure de la standardisation du goût engendrée par la culture du *Fast-food*, la revalorisation des impressions gustatives est aujourd'hui devenue une priorité. A table, saveurs et odeurs de la cuisine faite maison resserrent les liens sociaux autour de valeurs de partage et de convivialité. La cuisine matérialise un retour aux sources qui, à l'instar de la madeleine de Proust, réactive des souvenirs gustatifs de son enfance ; les recettes s'érigeant alors en véritables gages de la perpétuation des traditions familiales.

C'est donc tout naturellement que les médias se sont emparés du phénomène : émissions télévisées, presse spécialisée, stages et cours de cuisine, applications numériques, etc., la cuisine est devenue un véritable phénomène de société qui traduit un retour à des valeurs de qualité et de convivialité, où chacun peut s'approprier un nouveau savoir-faire et laisser sa créativité s'exprimer. Ainsi la cuisine ne se cantonne-t-elle plus au savoir-faire du spécialiste mais s'ouvre-t-elle à l'amateur, lui donnant la possibilité d'exprimer son pouvoir-faire. Parmi les émissions-phares de la télévision française, *Un dîner presque parfait*¹ qui, en confrontant chaque semaine cinq hôtes, offre la particularité de déployer toute la syntaxe gustative, depuis la confection des mets jusqu'à leur dégustation et leur appréciation. Au-delà du faire, d'une praxis culinaire proprement dite, c'est toute une dimension judicative qui caractérise l'émission : chaque candidat, hôte d'un soir, devient juré lors des autres dîners. Si cette dimension implique, certes, la mise en œuvre d'un système évaluatif et convoque le tropisme hédonique des jurés, il n'en demeure pas moins qu'elle fait appel à tout un processus énonciatif de mise en discours des impressions gustatives, lequel permet alors de redéployer l'univers figuratif propre à chaque candidat. A partir d'un corpus de plusieurs numéros de cette émission, cet article visera à étudier la mise en discours de l'expérience gustative, notamment leurs reconfigurations à travers divers systèmes énonciatifs (visuels, verbaux, plastiques), et, dans une plus large mesure, à explorer la détermination des structures phénoménales du goût. Une double approche sera alors proposée : il s'agira, en premier lieu, d'étudier les parcours interprétatifs déployés par les candidats à la lecture de l'intitulé des mets ainsi que les productions textuelles émises à l'égard des qualités gustatives expérimentées en dégustation. Ceci dans l'objectif de mettre au jour les représentations gustatives et les univers figuratifs convoqués par chacun d'entre eux. Cette première réflexion sera, en second lieu, appuyée d'une analyse sémiotique de cette pratique culinaire où la scénarisation des plats, parfois digne de chefs étoilés, prescrit des modes de dégustation spécifiques et anticipe quelquefois sur les qualités organoleptiques à expérimenter.



Stratégies énonciatives et imaginaires gustatifs dans les émissions télévisées

Audrey Moutat

2. Présentation du corpus

Pour mener à bien cette entreprise, nous procéderons à l'analyse d'une trentaine de numéros de l'émission. Son principe est simple : cinq candidats qui ne se connaissent pas mais résident dans la même ville vont se recevoir tour à tour lors d'un dîner. Un dîner au cours duquel l'hôte de la soirée sera noté sur dix en vertu des trois critères suivants : cuisine, décoration de la table et ambiance de la soirée ; le gagnant de l'émission étant le candidat qui a obtenu la meilleure moyenne de la semaine.

Dès le titre de l'émission, le ton est donné : la recherche de la performance ainsi que le jugement critique se veulent omniprésents ; tel en témoigne l'usage de l'adjectif « parfait », degré ultime d'un état qualitatif, néanmoins modalisé par l'adverbe « presque » qui atténue ce caractère perfectif afin de rappeler l'amateurisme de la pratique culinaire. Bien que les signifiants plastiques affectés à ce modalisateur révèlent une typographie de moindre importance que l'ensemble du logotype de l'émission (ce qui l'enclave au sein de la structure afin de le rendre quasi inaperçu), l'usage du haut de casse ainsi que le contenu sémantique du modalisateur ne sont pas moins actualisés en discours et attestent déjà de la pression qui pèse sur les candidats en compétition².

Une pression qui se caractérise, dans les faits, par une surenchère dans la stylistique accordée aux intitulés des plats ainsi que dans la recherche esthétique de leur scénographie. Ces signifiants textuels particuliers, annonciateurs de qualités gustatives, laissent ainsi place à l'expressivité des candidats dont les verbalisations permettent d'ouvrir leur propre espace figuratif du goût et de le confronter à celui de leur hôte.

Partant du concept d'énonciation, entendu comme la « production d'un « objet sémiotique » déterminé » effectuée par un énonciateur à l'égard d'un énonciataire (Courtés 1998), nous proposons d'évaluer les dispositifs sémantiques mis en œuvre par les hôtes dans les intitu-

lés de leur menu et de les confronter aux impressions référentielles alors générées par le travail interprétatif des invités. En d'autres termes, il s'agira de mettre en regard un parcours interprétatif prescrit (ou du moins un parcours génératif) de la signification des intitulés aux parcours interprétatifs effectifs des invités, afin de voir quels sont les univers figuratifs du goût déployés dans cette émission. Nous tâcherons d'observer comment une forme de l'expression permet de réaliser ou non³ une forme de contenu qu'aura souhaité véhiculer l'hôte. Mais avant de nous tourner vers ces productions discursives, nous proposons de revenir sur ce concept d'énonciation afin de mettre au jour le dispositif énonciatif duquel elles résultent.

3. Un espace figuratif médié par des actes énonciatifs divers

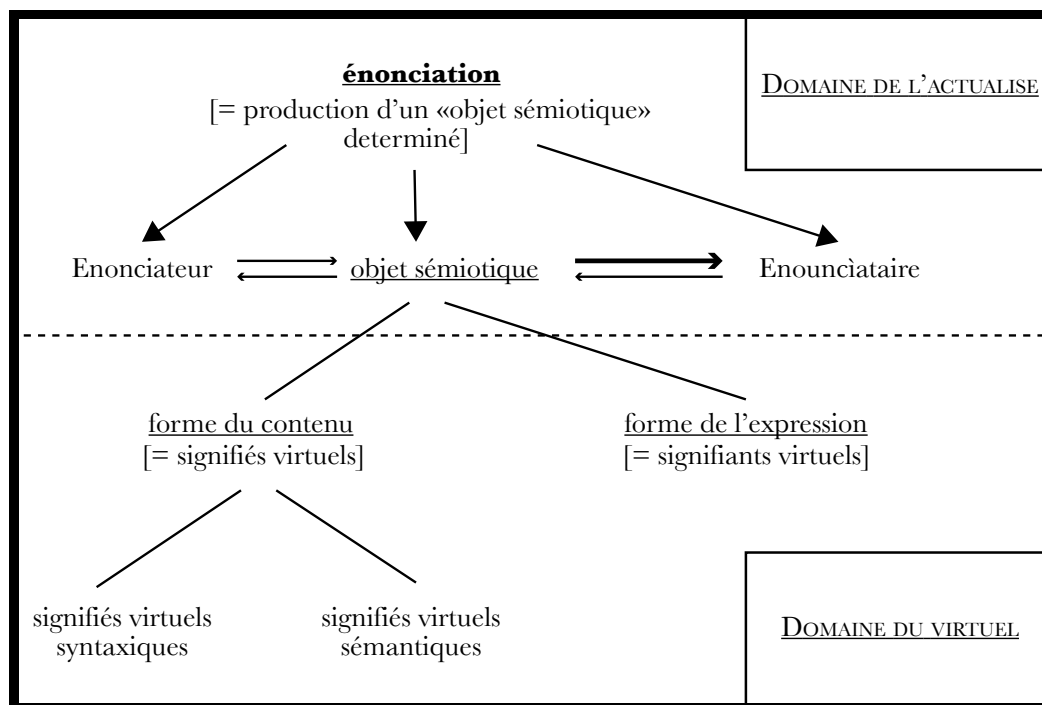
Activité langagière individuelle, l'énonciation consiste en la production d'un objet sémiotique déterminé où l'énonciateur exploite le potentiel syntactico-sémantique de la langue, en vue d'agir sur son énonciataire. Cette « conversion du langage en discours » (Benveniste 1966, p. 254) repose sur un dispositif articulé en différentes phases, lesquelles confèrent à l'énonciation des modes d'existence sémiotique différents.

L'« objet sémiotique », entendu comme une forme de l'expression associée à une forme de contenu, se situe tout d'abord « au stade de la « virtualisation », ouvrant donc sur des interprétations sémantiques concrètes possibles, extrêmement variables, et, *a priori*, indécidables

jusqu'à la mise en forme proprement énonciative » (Courtés 1998, p. 14) ; d'où des manifestations discursives potentielles fort différentes. C'est l'acte de l'énonciation qui permet l'actualisation de l'objet sémiotique en discours ; sa réalisation aura ensuite lieu lors de sa mise en circulation entre énonciateur et énonciataire.

Or, notons que, si le faire de l'énonciateur permet de réaliser l'objet sémiotique à partir d'un ensemble de signifiés sémantiques et syntaxiques virtuels, cette signification se potentialise, jusqu'à parfois se virtualiser, dès lors qu'elle passe au crible des parcours interprétatifs de l'énonciataire. Car l'énonciation ouvre un champ de signification relativement instable où la réalisation effective du sens, lors de l'interprétation de l'énoncé, requiert qu'énonciateur et énonciataire soient sur la même longueur d'onde. Dans le cas contraire, les signifiés sémantiques peuvent alors s'ouvrir « à des lectures différentes, voire opposées, selon la prise en charge par un contexte donné » (Courtés 1998, p. 16) et l'ancrage socio-discursif propre à chaque sujet interprétant. Si la scène énonciative établit une relation entre énonciateur et énonciataire médiée par l'énoncé, un différentiel contextuel entre sa production et son interprétation peut parfois mettre à mal la bonne compréhension de l'énonciataire.

Dans le cadre d'*Un dîner presque parfait*, la mise en situation de l'énoncé est assez particulière : la lecture du menu s'effectue dans un contexte très différent de la scène alimentaire⁴ ; l'énonciataire-convive prend connaissance du menu à son domicile ou sur son lieu



Tab. 1 - Courtés 1998, p. 15

de travail. L'énoncé se trouve ainsi désincarné de son contexte de production qui se potentialise alors au profit d'une nouvelle contextualisation, celle de l'interprétation de l'énoncé. Cette interprétation est rendue effective par la stabilisation d'un des contextes possibles, à partir de l'énoncé lui-même.

En outre, le dispositif communicationnel de l'émission s'articule en un enchaînement de plusieurs programmes énonciatifs où chacun, s'appuyant sur le précédent, conditionne le suivant. L'objet-énoncé apparaissant comme le lieu de jonction entre énonciateur et énonciataire, différents types de relations s'instaurent alors.

Programme énonciatif n°1 :

Le premier programme énonciatif vise à communiquer le contenu du menu que l'hôte propose à ses convives. Cette première relation entre énonciateur-hôte et énoncé s'établit lors de la production des intitulés du menu qui porte protensivement sur un référent virtuel, à venir⁵. Cette production textuelle est surdéterminée par un horizon de visée, à la fois performatif et pathémique : *performatif*, en ce sens où l'énoncé renvoie au faire (*modus operandi*) de la confection des mets proprement dit ; *pathémique* puisque l'énonciateur-hôte entend faire ressentir une expérience gustative et émotionnelle à l'énonciataire-convive par la simple lecture de l'intitulé des plats.

Quant à la première relation entre énonciataire-convive et énoncé, elle s'établit lors de cet acte interprétatif du menu (sémiose interprétante) au cours duquel les impressions référentielles déterminent un horizon d'attente disponible pour le second acte énonciatif.

Programme énonciatif n°2 :

Le second programme énonciatif correspond à la sémiose perceptive⁶ au cours de laquelle les convives dégustent les plats proposés par l'hôte de la soirée, et présentés lors du précédent programme énonciatif. Ici, l'horizon d'attente établi par chaque convive, lors de la sémiose interprétante, devient l'horizon de visée de la sémiose perceptive et conditionne en cela les rapports perceptifs entre sujet-convive et objet sémiotique (qualités sensibles des plats dégustés).

Chaque plat devient un énonciateur de ce nouveau programme énonciatif où la prise du sens (véritable moment de l'énonciation) s'effectue lors des rapports noético-noématiques engagés avec l'énonciataire-convive.

Programme énonciatif n°3 :

Lors du dernier programme énonciatif, les convives produisent des commentaires sur les plats, en aparté, face à la caméra (esthésies textuelles). Il s'agit d'un discours où l'énonciateur (que chaque convive devient alors) donne à percevoir dans un donné sémiolinguistique, une relation sensible entre un acte noétique et un contenu noématique, advenue lors de la sémiose perceptive. Mais l'énoncé ainsi produit se double d'un jugement critique

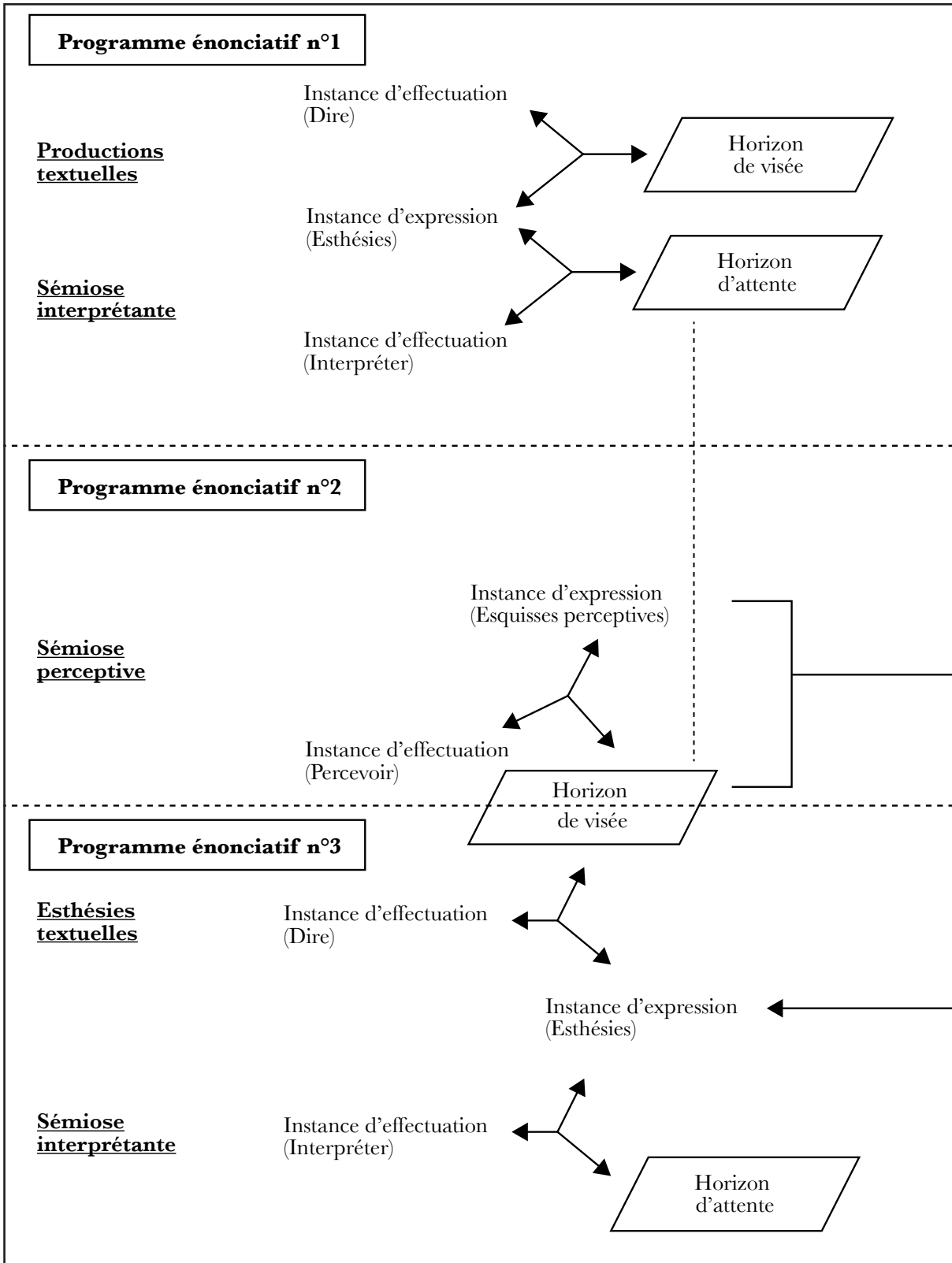
qui, portant sur cet advenu (qualités sensibles), est fortement conditionné par l'horizon de visée déployé lors de la sémiose perceptive. Ce programme fonctionne ainsi comme la sanction cognitive, pragmatique et pathémique du premier programme énonciatif ; le jugement critique reposant sur un différentiel constaté lors de la sémiose perceptive, entre horizon de visée et saisie.

L'énoncé qui en résulte est adressé à l'énonciataire-télespectateur qui, lors d'une sémiose interprétante, tâchera de reconfigurer mentalement les qualités sensibles saisies par l'énonciateur-convive en dégustation⁷. Le dispositif énonciatif ainsi mis en place dans cette émission fonctionne selon un principe d'intersémiotité où chaque sémiotique renvoie à une autre, tout en lui étant intimement liée⁸ :

Ce système énonciatif se déploie selon une double articulation médiée par la sémiose perceptive, et plus particulièrement par son horizon de visée, qui constitue le nœud énonciatif en vertu duquel le dispositif se met en place. L'horizon d'attente convoqué lors de la première sémiose interprétante résulte des impressions référentielles produites par le parcours interprétatif de chaque convive et tend vers une perception à venir. Lors de la sémiose perceptive, il se convertit en un horizon de visée de l'acte perceptif lui-même et devient l'opérateur de sémiosis qui conditionne les rapports perceptifs entre les différentes instances engagées. Horizon de visée qui, au moment de l'acte perceptif, tend déjà vers l'acte énonciatif où il fonctionne comme un modérateur, un seuil évaluatif, à partir duquel seront produits les énoncés (commentaires sur les plats dégustés).

Ce dispositif se révèle d'une complexité d'autant plus importante que l'énonciation n'est pas un acte figé mais manifeste une dynamique interne ; elle se présente comme un flux (Dubois 1969) dont il faut saisir le continu. La signification est sans cesse remise en cause par une négociation permanente entre les intentions productives de l'énonciateur (rhétoricité des énoncés) et les stratégies interprétatives de l'énonciataire qui doit identifier, avec une plus ou moins grande stabilité, le sens véhiculé. Cette relation tensile instaurée entre les deux actants peut s'avérer très fluctuante en fonction du plus ou moins grand différentiel que manifestent leurs compétences sémantique et syntaxique respectives. Une instabilité du sens parfois visée par la stratégie de l'énonciateur qui, en vertu des projections effectuées sur son énonciataire, peut délibérément choisir d'instaurer un jeu polémique avec celui-ci. En outre, cet énonciateur a la particularité d'être porteur d'un point de vue construit dans l'énoncé par la mise en scène énonciative. En effet, un objet se présente selon de multiples facettes, des esquisses perceptives variables, de telle sorte qu'il ne pourrait être intégralement saisi en un acte perceptif unique. Or l'acte énonciatif, acte unique, doit opérer des choix, ne prélever que certaines facettes au détriment des autres :

[...] l'« objet » sémiotique, en tant que tel, est de nature toujours « virtuelle », hors d'atteinte en tant que totalité, en



Tab. 2 - Programmes énonciatives

tant qu'unité délimitée donnée : certes, une énonciation particulière peut le prendre en charge, mais alors sous un seul angle donné, ne le considérant que par rapport au niveau de pertinence choisi, les autres éléments constitutifs de l'« objet » étant alors totalement virtualisés [...] Une énonciation donnée est une actualisation qui virtualise du même coup

tous les autres angles de vue disponibles. (Courtés 1998, pp. 34-35)

Dès lors, si le point de vue énonciatif amorce une certaine signification de l'énoncé, il peut fortement condi-

tionner les impressions référentielles de l'énonciataire. C'est ainsi que la manipulation énonciative relève davantage d'un faire-croire que d'un faire-savoir, visant à faire adhérer l'énonciataire au point de vue de l'énonciateur. En l'occurrence, il s'agit davantage d'un faire-croire d'ordre pathémique que d'un faire-croire purement cognitif, la lecture de l'intitulé des plats se voulant émotionnelle, esthétique et passionnelle.

Ainsi la stratégie énonciative et la variabilité du sens qui en découle ne résultent-elles pas tant des variables (énonciation) que de l'invariant (énoncé). C'est donc parce que le sens se montre dans la proposition (Wittgenstein 1961) que les énoncés constitueront le lieu de notre analyse dont le but consiste à déterminer les valeurs référentielles ainsi construites et à mesurer le différentiel entre l'horizon de visée de l'énonciateur et les effets sémantiques produits par l'énoncé sur l'énonciataire. Notre intérêt se portera d'une part sur la question des choix narratifs adoptés par l'énonciateur au regard de l'organisation narrative et, d'autre part, sur le jeu rhétorique des figures (qu'elles relèvent du figuratif, thématique ou axiologique) qu'il engage alors dans son processus de communication du sensible.

4. Intitulés des plats et stratégies énonciatives

La forme de l'expression des intitulés des plats manifeste une segmentation en quatre parties (Apéritif/Entrée/Plat/Dessert), laquelle reconfigure la syntaxe canonique de la praxis alimentaire. Conforme aux cartes de restaurant⁹, cette segmentation du menu renvoie à ce que JJ. Boutaud (2005) appelle l'image de la scène alimentaire, entendue dans sa dimension pragmatique et performative.

En outre, ces menus se caractérisent, pour la plupart, par une structure syntaxique minimale, averbale et dépourvue de déterminants qui lui confère un style cumulatif semblable aux cartes établies par les restaurateurs : ainsi les convives peuvent-ils découvrir des intitulés tels que « quatre nages », « duo d'élégance rosée », « Poirat du Berry et son métissage du verger » dont la stylistique est fortement calquée sur celle des menus de restaurants : « Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de chorizo », « Filet de bar mariné à l'huile de noixette, écorces et rémoulade de céleri, pommes Granny Smith », « Filet d'empereur et saumon sauce échalothe »... La stratégie énonciative adoptée par chaque hôte se conforme alors au contexte global de l'émission régi par cette exigence de qualité et de perfection.

Cependant, cette mise en œuvre stratégique se distingue du modèle gastronomique auquel elle se réfère en indexant des domaines sémantiques concurrents du domaine culinaire et spécifiques aux thématiques de la soirée. Les parcours interprétatifs des énonciataires sont alors confrontés à des énoncés parfois opaques tels que « Hot stones, coque de coco et ballotin », « Entre deux plats », « Agât d'ion » avant les discours de Cicéron », subsumés par des titres de menus qui le sont tout autant : « Zénitude en beauté », « Forfait beauté bien-

être », « Touch down », « Randonnée berrichonne d'un « quartanier » » pour ne citer que quelques exemples. Fortement conditionnés par le point de vue de l'énonciateur, les énoncés contribuent ainsi au déploiement de l'image de la scène alimentaire qui, outre sa dimension pragmatique, se voit également caractérisée par un contexte performatif spécifique, celui qu'aura fixé l'énonciateur par le choix de la thématique de son dîner. Mais au-delà de la prescription d'un scénario de repas et d'une promesse d'un cadre de dégustation (ambiance et mise en scène du repas), ces intitulés révèlent de véritables indices sur l'intimité de l'énonciateur qui s'incarne socialement et cognitivement dans, et par l'énoncé qu'il produit (Longhi 2012). C'est ainsi qu'à la lecture du menu, l'énonciataire, ne connaissant pas à l'avance l'identité de son hôte, effectue des projections sur celui-ci à partir des impressions référentielles générées par l'intitulé des plats. Développons de point. Pour cela, nous convoquerons les outils de la sémantique interprétative développée par François Rastier (1987).

Cette présomption d'identité de l'hôte repose sur l'identification de l'isotopie (macrogénérique) référentielle de l'énoncé, elle-même conditionnée par la thématique du repas et activée par les sémèmes investis dans le titre du menu. Ainsi, dans le menu « Zénitude en beauté », le sème générique /féminin/, activé par inférence interprétative dans le sémème 'beauté' et couplé au sème spécifique de la /douceur/ du sémème 'zénitude', prescrit un scénario de repas placé sous le signe de l'apaisement, du calme et de la féminité. Ce à quoi s'oppose celui de la « Randonnée berrichonne d'un « quartanier » » où le sémème « quartanier » active le sème mésogénérique de la //chasse// qui, par inférence, se trouve subsumé par le sème macrogénérique /masculin/, impliquant de ce fait un menu de ce genre.

Cependant, cette activation sémique n'a pas de valeur véridictoire dans la mesure où certains sémèmes, *a priori* masculins, peuvent référer, en réalité, à une identité féminine : tel est le cas des thèmes articulés autour de certains sports comme en témoigne l'intitulé « Touch down » où le trait /masculin/ socialement affecté au sémème 'rugby' détermine ici un goût prononcé pour ce sport ainsi qu'une facette de « garçon manqué » d'une hôte féminine.

En outre, le discours adopté ne se veut jamais à proprement parler référentiel dans la mesure où il se fonde sur des structures isotopiques complexes dont la nature varie selon la stratégie mise en place par l'énonciateur. En effet, si la trame isotopique de l'intitulé des mets est supervisée par la thématique de la soirée, notons que différents axes sémantiques spécifient ces intitulés ; parmi lesquels :

La *provenance ou l'origine des mets* : en ce cas, la désignation du plat se conforme au milieu ambiant dans lequel a évolué la pièce principale du plat avant qu'elle ne devienne un mets : « Harmonie des flots » (verrines de poisson), « Comme un poisson de Proust dans son

aquarium » (crème de poisson), « 4 nages » (amuses-bouches au poisson). Ce peut être encore le lieu d'origine d'un ingrédient à partir duquel le plat a été confectionné : « Œuf du Vénézuéla » (chocolat du Vénézuéla), « Massage ayurvédique aux grains » (épices indiennes). Le *modus operandi* : l'intitulé s'attache à mettre en évidence la manière dont le plat est cuisiné : « Crevettes en robe sorties du hammam » (ravioles de crevettes avec préparation aux épices indiennes), « Massage ayurvédique aux grains » (poulet assaisonné aux épices).

L'intitulé référentiel : ce genre d'intitulé renvoie aux ingrédients utilisés ou au mets principalement cuisiné : « Sceau citronné en effervescence et son balai de surprises » (soupe champenoise avec citron), « Œuf du Venezuela » (œuf cocotte), « Crevettes en robe sorties du hammam », « Comme un poisson de Proust dans son aquarium » (crème de poissons et de crustacés), « Thymus de veau en voiles aux morilles » (ris de veau avec des feuilles de brick).

La scénographie du plat dans l'assiette : l'intitulé reconfigure la mise en scène du mets dans l'assiette : « Entre deux plots » (la plat se compose de feuilles de brick garnies de salade et en forme de plots), « Pagaille dans les étages » (il s'agit de feuilles de brick, julienne de légumes et noix de Saint-Jacques superposées en couches), « Ses rondeurs et ses surprises » (sphères au chocolat), « Hot stones, coque de coco et ballotin » (petites bouchées de noix de coco et salade de fruits en forme de ballotins).

Quant au rapport esthétique, il est rarement observé. La dimension purement gustative n'est pas le pivot central de la verbalisation dans la mesure où celle-ci vise particulièrement la représentation mentale du plat en situation¹⁰. Il semble donc que le visuel doivent primer sur le gustatif et laisser présager des qualités qui seront ensuite dégustées. En effet, les propriétés gustatives et les saveurs des mets relèvent de l'abstrait, parfois même de l'indicible. La communication s'oriente alors vers la possibilité d'une représentation mentale du plat, où le « que vais-je manger » prime sur le goût. L'image gustative repose ainsi sur son assimilation à l'objet-source, considéré comme prototypique d'une saveur référencée et expérimentée par l'hôte.

Ainsi ces axes sémantiques spécifiques servent-ils davantage une image de la scène alimentaire que celle de l'aliment ou de la saveur. Bien que leur programme énonciatif respectif vise une sanction pragmatique (*croire* en la promesse offerte par le menu) et pathémique (*plaire* au lecteur-convive), ces énoncés se distinguent cependant des menus proposés par les restaurateurs dont la stratégie consiste davantage en un déploiement esthétique des plats à déguster. Les ingrédients sont mentionnés (« Fricassée de volaille au ris de veau crème de foie gras »), les assaisonnements, mariages de saveurs et textures sont spécifiés (« Ravioles de cagouilles et foie gras, au bouillon de bœuf corsé, croustillant de jarret ») et parfois-même le *modus operandi* (« Dos de cabillaud rôti à la provençale », « Tajine de souris d'agneau, cuisson

de 7 heures, aux petits légumes et fruits secs »)¹¹. Des choix motivés par une volonté de profiler une image gustative dotée de subtilités que leur confèrent le mode de cuisson, la nature ou l'origine des assaisonnements. Le menu devient ainsi un embrayeur de goût (Boutaud, 1998) où « [...] le chef s'engage sur une plus-value gustative, [...] revalorise le produit et l'acte culinaire en affirmant leur singularité, leur différence et par là, leur excellence » (Dupuy 2009, p. 26). En offrant une promesse gustative, l'énoncé parie sur l'ancrage d'une empreinte gustative fondée sur une reconfiguration mentale du goût et de ses textures et en cela conforme à la scène alimentaire où, en l'occurrence, c'est le convive qui opère des choix¹² et doit, pour cela, comprendre le menu et construire une impression référentielle gustative stable.

4.1. Structures isotopiques des intitulés des plats

Revenons à notre corpus. Nous avons noté *supra* que la thématique de la soirée conditionnait les intitulés des mets, auxquels des axes sémantiques variables apportaient spécification. Une fois cet axe sémantique déterminé, l'ensemble textuel est ensuite configuré selon deux types de structures isotopiques pour lesquelles différents critères de lexicalisation entrent en jeu :

a) Non lexicalisation

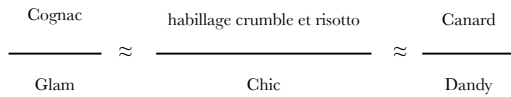
Le sujet interprétant se heurte ici à un discours équivoque fondé sur des isotopies homo-positionnelles (Rastier 1987), isotopies génériques superposées où seulement l'une d'entre elles est lexicalisée, la reconstruction de la seconde nécessitant la mise au jour de connexions symboliques.

Tel est le cas des intitulés « Glam et chic pour le dandy », extrait du menu *Zénitude en beauté*, et « « Agât d'ion » avant les discours de Cicéron » du menu *Randonnée berrichonne d'un « quartanier »*. Dans le premier exemple, l'isotopie référentielle de l'élégance s'actualise en discours au moyen des sémèmes 'glam' (contraction de 'glamour'), 'chic' et 'dandy' ; les autres sémèmes ('et', 'pour', 'le') ne sont que des termes neutres, anisotopes qui, en tant que tels, peuvent être amorcés sur n'importe quelle isotopie.

Quant à l'actualisation de la seconde isotopie, l'isotopie culinaire, elle s'effectue en convoquant des interprétants extérieurs au texte-source : non linguistiques mais sémiotiques, ils relèvent du contexte et de la situation de l'énonciation (auxquels l'objet-support du texte-énoncé est intégré). L'actualisation opère selon un principe de réécriture où les sémèmes alors indexés favorisent l'émergence d'un autre texte, fruit de la lecture de l'énoncé. Si le sémème 'dandy' constitue un élément central de l'énoncé à partir duquel peut être exprimé le mets principal ('dandy' se réécrit 'canard' sur l'isotopie2), les sémèmes 'glam' et 'chic' renvoient, quant à eux, à son *modus operandi*. Ce que non seulement leur sémie indique mais également la structure syntaxique

de l'énoncé : placé avant le complément introduit par la préposition « pour », les sémèmes 'glam' et 'chic', qui se réécrivent respectivement |'cognac'| et |'habillage de crumble et risotto'|, deviennent des agréments culinaires destinés à sublimer le canard.

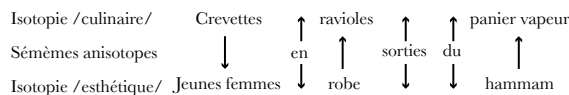
Les isotopies superposées se fondent ainsi sur un principe d'équivalence entre sémèmes relevant de domaines sémantiques différents, selon la structure sémantique suivante :



b) Lexicalisation partielle

Le sujet interprétant se trouve à présent confronté à un discours plurivoque fondé sur des isotopies hétéro-positionnelles, et plus particulièrement des isotopies entrelacées. L'intitulé du plat se présente comme un énoncé polyphonique où sont convoqués des sémèmes indexés sur des isotopies différentes.

Ainsi, l'intitulé « Crevettes en robe sorties du hammam » du menu *Forfait beauté bien-être* propose la collocation de deux isotopies mésogénériques différentes : l'isotopie culinaire, amorcée par le sémème 'crevettes', et l'isotopie de l'esthétique qui domine le discours avec les sémèmes 'robe' et 'hammam' (les autres sémèmes étant anisotopes). Le parcours interprétatif alors prescrit par l'énonciateur repose sur la détection d'un sémème allotope 'crevettes' qui, en rupture isotopique avec les autres sémèmes, amorce une réévaluation sémique de l'énoncé où seront réécrits sur l'isotopie culinaire les sémèmes qui n'y sont pas lexicalisés. Allotope, le sémème 'crevettes' fonctionne donc comme un interprétant de l'ensemble de l'intitulé :

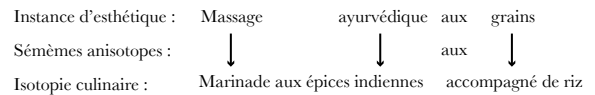


Reste à comprendre sur quel principe se fonde l'énonciateur afin de mettre en œuvre de telles connexions isotopiques.

Le premier type de connexions que soulève notre corpus est la connexion symbolique, construite selon des degrés variables de complexité, pour laquelle « La noyade de Schubert », désignant un 'filet de truite', constitue un brillant exemple. La connexion entre ces deux ensembles sémiologiques se fonde sur la convocation du sémème 'noyade' qui, par un décrochage isotopique, permet de connecter l'isotopie musicale (amorcée par 'Schubert') avec l'isotopie culinaire (fondée sur la situation de l'énonciation). Dans cet énoncé, 'noyade' est un élément allotope qui met en tension les isotopies génériques /aquatique/ et /musique/ par l'instauration d'une connexion symbolique avec le sémème 'truite', en vertu d'une communauté référentielle : la noyade appelle l'isotopie générique /aquatique/ qui, une fois actualisée en contexte équatif avec l'isotopie générique de

la /musique/, permet la réécriture du sémème 'noyade' en 'truite' et, de ce fait, la reconstruction de l'intitulé du lied composé par Schubert « La truite »¹³. La réécriture du sémème 'noyade'¹⁴ en 'truite' s'effectue sous l'action concomitante de deux domaines sémantiques en interaction. La connexion avec l'isotopie /culinaire/ s'effectue ensuite par inférence via la communauté référentielle articulée par le sémème réécrit |'truite'|.

Autre principe de connexions métaphoriques observé dans notre corpus : la connexion métaphorique, en particulier dans cet intitulé « Massage ayurvédique aux grains », lequel désigne un poulet épicé à l'indienne accompagné de riz. Ici la connexion entre les sémèmes de l'isotopie1 (isotopie /esthétique/), actualisée en discours, et les sémèmes de l'isotopie2 (isotopie /culinaire/), reconstruite par le travail interprétatif, repose sur leur incompatibilité classématique et une identité partielle de leurs traits sémanémiques. D'où la structure isotopique suivante :



Ces réécritures sont effectuées en vertu d'une compatibilité de traits spécifiques : le sème /enduire/ assure ainsi la réécriture de 'massage' en 'marinade' ; le sème 'indien' favorisant l'indexation du groupe sémiologique 'aux épices indiennes' sur l'isotopie culinaire. Le passage d'une isotopie à l'autre est donc garanti par le partage d'une propriété sémique commune aux sémèmes de chaque isotopie. A la différence de l'exemple précédent, on note ici que l'impression référentielle ne porte pas tant sur l'identité du mets principal que sur son *modus operandi*, son mode de préparation et les condiments nécessaires à sa réalisation.

Enfin, dans certains cas, la stratégie adoptée par l'énonciateur peut reposer sur la coopération des connexions symbolique et métaphorique comme dans l'exemple suivant : « Agât d'ion » avant les discours De Cicéron. Le premier groupe sémiologique, désignant la pluie en patois berrichon, renvoie, par connexion métaphorique, à l'apéritif servi ; les 'discours', quant à eux, déterminent les verrines de boudin noir et de lentilles vertes du Berry, par une connexion symbolique permise par la polysémie du sémème 'verrine'.

Ces différentes connexions isotopiques mettent donc en jeu des processus cognitifs complexes qui requièrent des compétences encyclopédiques et des univers de référence concordants¹⁵ entre les actants de la scène énonciative. En outre, les axes sémantiques sélectionnés pour les intitulés peuvent parfois entrer en conflit avec les horizons d'attente des invités et occasionner, lors de la sémiologie interprétante, des défauts d'impression référentielle. Un problème d'instabilité du sens qui nous invite à orienter notre réflexion vers la question des attentes des convives. L'observation de quelques parcours inter-

préatifs nous permettra de les confronter aux horizons de visée de l'énonciateur et de mesurer l'impact des écarts cognitifs sur les imaginaires gustatifs de chacun.

4.2. Parcours interprétatifs des convives

En dépit de son caractère fortement imagé, eu égard à la thématique générale du dîner, l'intitulé « Avec sa pousse d'automne, aile pourrait me servir de plumeau » oriente immédiatement l'impression référentielle du sujet interprétant vers la nature du mets et de ses ingrédients. Le pivot interprétatif est ici assuré par le jeu de mots « elle/aile » où l'introduction du sémème 'aile' indexe l'isotopie /volatile/ ou /volaille/ par la relation métonymique qu'il entretient avec elle. Placé dans un complément circonstanciel d'accompagnement, l'ensemble sémémique 'avec sa pousse d'automne' est immédiatement interprété comme la garniture du plat où la mention de la saison ouvre les inférences interprétatives des convives sur les ingrédients ou légumes de cette saison : « sa pousse d'automne... peut être des ingrédients de saison », « peut-être de la citrouille ». Cette première approche souligne donc que l'horizon de visée interprétative des convives repose en premier lieu sur une quête de l'image de l'aliment, du mets en lui-même, ne serait-ce que dans sa représentation générale ou prototypique.

Face à un intitulé comme « On fait la 3 Farmer ! Go ! Go ! Go ! », plusieurs réactions interprétatives se complètent et mettent au jour une impression référentielle à plusieurs facettes.

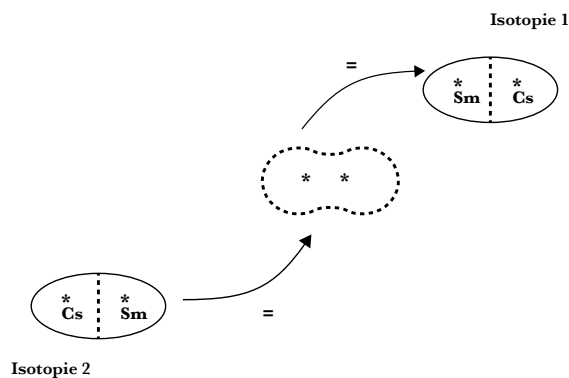
Certains parcours interprétatifs, déterminés par un horizon de visée exclusivement culinaire (domaine isotopant de la scène énonciative), restent purement référentiels et génèrent des impressions référentielles sur la quantité d'éléments constituant l'assiette ainsi que sur le type de mets ou de produits cuisinés : « *a priori*, ce serait trois éléments », « farmer, le côté un peu fermier, campagnard », « trois produits de la ferme déclinés ». Le sémème 'farmer' fonctionne ainsi comme un interprétant qui, immédiatement indexé sur une isotopie mésogénérique culinaire, fonctionne comme un indice sur le genre du plat principal (des produits fermiers). D'autres parcours reposent sur la forme de l'expression de l'énoncé où la syntaxe (itération de « Go ») ainsi que le mode exclamatif fonctionnent comme une promesse gustative qui ouvre l'espace figuratif du goût sur les sensations qui seront expérimentées en dégustation : « peut-être que ça va piquer go, go, go ! ». Dès lors, l'impression référentielle ne se fonde plus uniquement sur des sèmes spécifiques actualisés par des contenus sémémiques mais sur leurs rapports avec des inférences opérées sur la structure syntaxique et rythmique de l'énoncé. Le sémème 'Go' actualise les sèmes /direct/, /dynamique/ et /spontané/ dont la valeur sémantique se trouve renforcée par le sème /tonique/ véhiculé par l'exclamation. Il se crée ainsi une molécule sémique [/direct/, /dynamique/, /spontané/, /tonique/] qui,

transférée sur le domaine culinaire, peut être réécrite en 'piquant', propriété sapide. L'horizon de visée interprétative n'est donc simplement axé sur l'image de l'aliment mais s'ouvre à la dimension sensorielle et perceptive de l'image gustative.

Si l'intitulé « Pagaille dans les étages » suscite une impression référentielle également fondée sur le type de mets qui sera dégusté (« peut-être une sorte de lasagnes, millefeuille revisité encore une fois », « du poisson par ci, du poulet par là, des légumes, des fruits ») sa détermination ne relève pas tant de l'identification des ingrédients du plat que de sa scénographie : les lasagnes, les millefeuilles impliquent en effet une superposition de couches. L'impression référentielle est amorcée par le sémème 'étages' qui, en actualisant les sèmes /hauteur/, /intervalle/, /niveaux/ et /superposition/, engendre une représentation mentale de la scénographie du plat à déguster. Elle est ensuite complétée par le sémème 'pagaille' dont les sèmes /hétérogénéité/ et /profusion/ orientent davantage l'énonciateur vers la nature des ingrédients (« poisson », « poulet ») et la saveur de l'ensemble : « millefeuille revisité encore une fois avec des saveurs différentes à chaque étage ». La visée interprétative porte donc ici sur l'image de la saveur et l'image de l'aliment, aliment non perçu sémantiquement comme un objet singulier à identifier mais à travers sa scénographie, autrement dit dans sa dimension figurative.

Bien que les horizons de visée interprétative varient quelque peu selon les sujets, notons que leur procédure interprétative reste sensiblement identique. Elle opère en trois temps :

- 1) L'isotopie générique du contexte de l'énonciation (/culinaire/) module l'impression référentielle du sujet interprétant en la conditionnant ; elle fait alors émerger l'isotopie générique de la thématique du repas comme une isotopie comparante à partir de laquelle doit opérer les inférences interprétatives.
- 2) Cette première impression référentielle du domaine /culinaire/ est ensuite spécifiée par les isotopies spécifiques et la transversalité du sens qu'elles offrent. En effet, afin de déterminer le fondement des connexions entre les différents domaines sémantiques investis dans l'énoncé, le sujet interprétant doit se tourner vers le contenu sémique des sèmes isotopants et extraire leurs sèmes spécifiques indexés sur l'isotopie comparante, car communs aux sèmes comparés, ils permettent de reconstruire aisément l'intégralité de l'isotopie dominante.
- 3) Une fois ces propriétés sémiques identifiées, le sujet interprétant effectue un retour sur l'isotopie culinaire où il procède alors à une réécriture du sémème comparant.



Ainsi observons-nous un différentiel entre l'instance de production de l'énoncé où prime davantage l'image de la scène alimentaire et de l'aliment et l'instance de réception, où la visée interprétative oriente les parcours des lecteurs vers une image de l'aliment et de la saveur. Un différentiel renforcé par un travail interprétatif inférentiel qui ouvre sur des impressions référentielles propres à chaque convive, car dépendantes de leur identité, de leurs expériences antérieures, de leurs connaissances et des normes sociolectales et idiolectales qui régissent leurs interactions.

4.3. Commentaires sur les plats

Après la présentation de l'hôte de la soirée et la séquence de confection des plats, s'ouvre la scène alimentaire proprement dite au cours de laquelle les convives découvrent puis dégustent les plats qu'ils évaluent ensuite. Cette phase opère en tant que sanction cognitive où les projections et les impressions référentielles construites lors de la sémiose interprétante se confrontent aux impressions ressenties lors de la sémiose perceptive (pour laquelle elles constituent d'ailleurs l'horizon de visée). C'est ainsi que les convives s'adonnent à de multiples commentaires, entre constats, critiques et évaluation des mets. Des commentaires qui manifestent deux axes de verbalisation principaux :

Une évaluation de la dégustation fondée sur...

... une caractérisation du goût et de la scène gustative (création de l'image gustative).

Le premier axe de verbalisation est motivé par le principe du jeu télévisé où chaque candidat évalue ses concurrents, selon des critères qui lui sont propres mais grâce auxquels peut être reconstruit le profil gustatif attendu. En effet, la dégustation se trouve, en premier lieu, motivée par une visée gustative, amorcée par la lecture du menu où sont fixés thématique du repas et plats à déguster. Dès lors, le convive-dégustateur s'engage dans une quête de goût motivée par les projections construites à partir des intitulés des plats. C'est ainsi que, conditionnée par cet horizon d'attente devenu la visée de la dégustation, l'évaluation du repas repose sur la pertinence des propositions de l'hôte avec le thème annoncé : « c'est quelque chose qui entre dans le thème,

qui est pétillant, jeune, dynamique », « J'étais un petit peu déçu par la présentation. On n'était plus du tout dans le thème des bulles, c'était moins impressionnant que le saladier rempli de verrines ». Cet horizon de visée (fondé en partie sur les expériences antérieures du convive et/ou son imaginaire gustatif associé aux mets) influe considérablement sur l'évaluation globale de la dégustation dans la mesure où il peut se produire un écart entre les projections ainsi effectuées sur les plats et leurs qualités effectives en dégustation : « On découvre un mets que je pensais plutôt un peu lourd, qui ne l'étais pas du tout finalement ».

Ce profil gustatif visé est d'abord conditionné par le tropisme hédonique des invités, lequel oriente considérablement leurs appréciations des plats : « j'adore le foie gras », « ça m'a beaucoup plu », « je suis une fan de la mousse au chocolat »... Un tropisme qui souligne un premier faillibilisme dans la validation des évaluations alors soumises au caractère subjectif de la dégustation : « pour moi », « personnellement », « mes goûts », « j'aime ce qui est... », « cela dépend des goûts... ». Le discours des candidats se dégage ainsi de celui du professionnel ou de l'amateur confirmé pour lesquels le goût est affaire de calibrage de l'appareil gustatif, faisant abstraction de ses préférences individuelles au profit d'une norme qualitative fixée. Toutefois, ces premières appréciations permettent de soulever un premier critère de l'image gustative construite par les convives, celui des seuils de saveurs : « c'était très très sucré », « trop salé », « c'était fade, fade, fade »... Dès lors, le goût se caractérise d'abord par une saveur régulée par des valeurs qualitatives, une certaine intensité dotée de seuils au-delà ou en-deçà desquels un certain équilibre (purement subjectif en l'occurrence) n'est plus atteint. Ces valeurs qualitatives sont également marquées par des modulations tensives qui rythment la dégustation en la ponctuant de pics de tonicité tels que le suggère le descripteur « piquant »¹⁶ : la tonicité ainsi manifestée insuffle un tempo rapide à la dynamique du plat et relève en quelque sorte le goût pour rompre son atonie.

En outre, les valeurs qualitatives dont sont affectées les saveurs offrent la particularité de prescrire une praxis de dégustation spécifique, sous forme d'une hiérarchisation de la pratique. Ainsi, dans le menu bullissime, l'ordre de dégustation des amuses-bouches (foie gras d'abord, crevettes/saumon ensuite) fait débat : « On aurait dû commencer par ça, et après le foie gras », « J'ai trouvé qu'il valait mieux d'abord commencer par le foie gras et terminer par ce qui était plus poisson. Parce que le poisson, ça reste quand même plus en bouche », « ça conclut parfaitement l'apéro ». Dès lors, la dégustation des amuses-bouches repose sur une articulation des saveurs et leur homogénéisation graduelle ; une continuité sapide qui doit garantir une sorte de crescendo permettant de saisir pleinement le potentiel de chacun d'entre eux. Ainsi les plats doivent-ils suivre un ordre précis en raison de leurs caractéristiques sapides : ces

dernières doivent être hiérarchisées afin de ne pas masquer les empreintes sapides des précédentes. Des particularités qui mettent en exergue deux caractéristiques fondamentales de la saveur : une étendue temporelle qui assure le maintien en bouche de la saveur après ingestion du mets d'une part ; une impossible collocation entre certains saveurs de l'autre. Le goût serait ainsi entendu comme une structure méreologique tensive et hiérarchique au sein de laquelle certains saveurs ne peuvent cohabiter, l'empreinte de l'une pouvant complètement masquer les suivantes. Il en va de même pour les arômes qui peuvent aisément en dominer d'autres, allant parfois jusqu'à « anesthésier » la bouche aux dires de certains : « Je trouve que l'ail est un peu trop présent. Ça masque un peu le goût du homard », « C'est vrai que j'ai croqué plusieurs fois des morceaux d'ail, ça m'a un peu anesthésié la bouche mais sinon, voilà, c'était audacieux comme choix », « la roquette a un goût très prononcé, ça étouffait un peu le goût du scampi ». Des propos qui ne vont pas sans rappeler les constats de Brillat-Savarin (1982):

Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe ; celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois : le goût au contraire, est simple en activité c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps. Mais il peut être *double et même multiple par succession*, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver *successivement* une seconde et même une troisième sensation, qui vont s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots arrière-goût parfum ou fragrance. (p. 18)

Par ailleurs, les commentaires des convives mettent en évidence un nouveau critère d'évaluation : l'appréciation du *modus operandi* et de la technicité de la réalisation. Et bien que le plat relève d'un « choix audacieux » ou représente un « gros travail », son mode de cuisson fait souvent débat. Des seuils sont à nouveau convoqués et permettent de discriminer des jeux de textures variables évalués positivement ou négativement selon le type de mets : « Très honnêtement, je la trouve un peu molle. Quand tu grilles une Saint-Jacques, il faut qu'elle soit un peu saisie, presque grillée au-dessus », « il manquait ce côté peut-être un peu croquant », « la texture du poivron est très agréable en bouche. Il y a une certaine consistance encore mais ça ne croque pas », « Je trouve la tarte un peu molasse, j'aime bien quand la tarte au sucre a encore ce côté un peu croustillant... C'est pas du tout lourd mais c'est pas assez croustillant ». Le croquant, le croustillant, le fondant... des descripteurs qui soulèvent une autre composante du goût : sa texture, laquelle renvoie à la consistance d'une matière en tension dont la densité (prescrite par une grille hédonique personnelle ou une norme culinaire) peut tantôt faciliter la libération des molécules gustatives, ou tantôt la réfréner.

Enfin, notons que les sujets se laissent fortement conditionnés par leurs impressions visuelles qui opèrent sou-

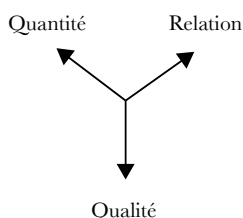
vent comme un modulateur ou un prescripteur de goût. Si elles permettent d'authentifier le plat au thème du repas, elles déterminent également un horizon d'attente qui se convertit en un horizon de visée pour la dégustation proprement dite. On constate ainsi que, très souvent, le beau préfigure le bon (l'évaluation du mets reposera sur la mesure de l'écart entre horizon de visée et saisie effective) et le gros génère des réactions somatiques telles que l'écoeurement : « J'ai pas été ébloui par la présentation. Je pense que c'est surtout la sauce qui donnait un aspect un peu trop consistant au plat ».

Si des qualités visuelles sont nécessairement attendues dans la scénarisation et la valorisation du plat (« Visuellement, l'entrée n'était pas spécialement belle à voir, faut le dire », « C'est une cata. C'était carrément... Elle a apporté les assiettes, c'était un peu jeté en vrac »), on constate cependant qu'elles se limitent à de simples valeurs artistiques qui vont satisfaire des valeurs gustatives : « Visuellement, c'est énorme, comme un tableau. Je suis séduit, là vraiment j'ai l'impression d'être dans un musée d'art moderne, avec des couleurs », « Tout est à sa place. Y'a un côté artistique, les couleurs, tout ça. On a vraiment envie de la manger »... Mais parfois, ce sont des écarts et/ou quelques incompatibilités qui peuvent être notés : « Visuellement, le choix de la roquette était une très bonne idée ; par contre, au niveau du goût, la roquette a un goût très prononcé, ça étouffait un peu le goût du scampi », « un peu trop de consistance pour les petits pois mais c'était un choix visuel »...

Ainsi le visuel entre-t-il dans la caractérisation du goût mais, en ce cas présent, les candidats parient sur une composition purement artistique, le rapport synesthésique faisant le reste plutôt que de leur donner un véritable sens à la manière des chefs étoilés dont les scénographies présagent d'un mode du goûter spécifique visant à allier saveurs, textures et arômes. Or, il n'en est rien ici, le beau vise le beau, l'agréable, et métaphorise une idée du bon. Nous aurons l'occasion d'y revenir un peu plus loin.

Au terme de ce parcours, plusieurs remarques peuvent être soulevées. Nous constatons tout d'abord que les divers commentaires formulés par les candidats ne permettent pas de mettre en exergue une praxis sous-jacente de l'évaluation, découpée en étapes-clés, qui structurerait leur dégustation et la formaliserait selon des critères de validation solides. En effet, nous avons pu observer que les remarques étaient plutôt foisonnantes, une particularité qui n'est pas seulement liée au montage de l'émission mais qui reflète la manifestation d'une instinctivité de l'acte gustatif avant tout motivé par un tropisme hédonique affirmé. En outre, le vocabulaire convoqué n'est pas fortement étendu : si nous pouvons noter la répétition du qualificatif « fade », ou des gloses telles que « pas assez aillé », « j'aurais mis un peu plus de sel »... aucun descripteur spécifique pouvant rendre compte de la gradation des qualités sa-

pides n'est employé. Enfin, remarquons l'absence (ou la quasi-absence) des descriptions des odeurs pourtant indissociables de la formalisation d'une image gustative. D'où cette interrogation : est-il possible de dresser un profil gustatif à partir de nos analyses et observations ? Il semblerait que nous puissions y répondre par une affirmative partielle : une première forme phénoménale du goût (du moins son noyau structural) pourrait en effet être esquissée à l'aide des catégories kantienne de la qualité, quantité et relation. Pour cela, nous convoquerons les travaux de J-F. Bordron sur l'iconicité, entendue comme « moment de composition et de stabilisation, intermédiaire entre l'immédiateté de ce que peut éprouver notre chair et les articulations du langage » (Bordron 2004). Irréductiblement engagées dans la composition de tout objet sensible, les trois catégories de la table kantienne s'articulent dans une structure morphologique et componentielle, l'icône, selon un double rapport de dépendances nécessaires et d'autonomie relative.

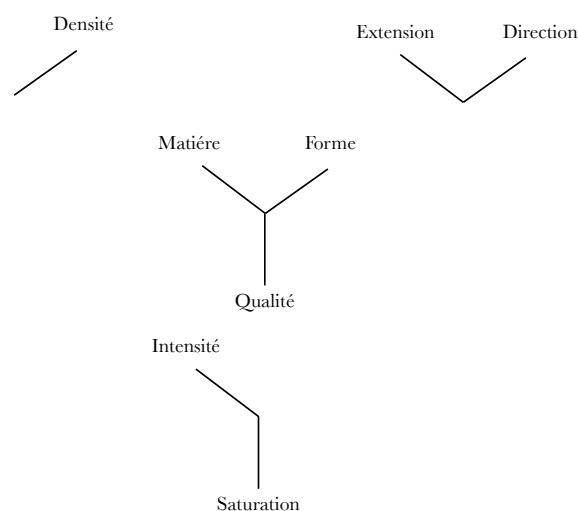


La *qualité* correspond aux valeurs intensives du goût, parfois marquées par des pics de tonicité, liés aux saveurs investies, qui dynamisent le plat en lui conférant un certain rythme. La qualité se caractérise également par une certaine saturation définie par des seuils prescrits en vue d'un équilibre pré-établi (pour lequel nous avons pu observer un caractère purement subjectif).

La *quantité*, ou *matière* gustative, repose sur des valeurs visant à déterminer la densité du goût, autrement dit sa consistance et sa texture en bouche, laquelle est fortement conditionnée ici par le *modus operandi* du mets. Une densité également déterminée par des seuils quantitatifs où la saturation est associée à un plat lourd.

La *relation*, ou *forme* gustative, renvoie quant à elle à l'extension temporelle du goût, à la persistance en bouche une fois l'aliment ingéré, laquelle peut également générer des effets de masques ou de domination à l'égard des saveurs à venir. Cette forme se caractérise également par une direction, une orientation essentiellement prescrite par l'horizon de visée qui anime le dégustateur lorsqu'il entre dans la scène gustative.

Rapportée à la phénoménalité gustative perçue, la structure phénoménale dégagée à partir des discours des convives de l'émission détermine le déploiement d'un germe, où chaque division catégoriale renvoie à un moment de cette exfoliation :



Cette structure phénoménale présente un caractère assez lacunaire, la catégorie de la matière souffrant d'une profonde indétermination. Si les grandeurs intensives et spatio-temporelles de la structure d'ensemble sont plus largement spécifiées, ni la dynamique de flux de la première, ni les contours et limitations de la seconde ne le sont. Cela tient essentiellement à une conception gustative élémentaire d'un public non averti qui ne prend pas assez en considération le caractère hétérosensoriel du goût où interagissent des particularités somesthésiques, tactiles, thermiques et aromatiques. Car le déploiement phénoménal du goût se réalise en effet selon un processus bidimensionnel, où les corrélations tensives de l'armature sapide sont également régulées par une « chair » aromatique (elle-même dotée d'une méréologie complexe) qui lui est greffée.

Ainsi les discours des convives soulignent-ils une image gustative assez limitée, laquelle entre en contradiction avec les ambitions affichées par les stratégies discursives mises en place dans les intitulés des plats et la programmation de la scène alimentaire. Une question se profile alors : la présentation de l'assiette participe-t-elle de ce programme énonciatif, où sa mise en scène préfigure en quelque sorte la mise en bouche (énoncé sur le goût et/ou énonciation énoncée), ou bien son rôle dans la stratégie énonciative de l'hôte reste-t-il aléatoire ?

5. L'espace figuratif de l'assiette : énoncé esthésique ou « esthétique sans langage » ?

Il nous reste en effet un dernier pas à franchir dans notre analyse : l'assiette, acteur incontournable de la scène alimentaire, peut-elle fonctionner comme un « embrayeur visuel de goût » (Boutaud 2005) ou demeure-t-elle, au contraire, une simple incidence esthétique visant à satisfaire les yeux des convives ? Une question qu'il est important de resituer au sein du programme énonciatif global dans lequel s'est engagé l'hôte, où le rôle de l'assiette en tant que dispositif énonciatif mérite d'être vérifié. Nous chercherons ainsi à déterminer si

la question que se posait J. Fontanille (2006) lui-même en introduction de son analyse de la cuisine de Michel Bras est pertinente pour notre corpus : « comment une sémiotique-objet reposant sur la vision peut-elle représenter et « faire-voir » d'autres modes sensoriels » ?

La nature du contexte énonciatif dans lequel sont investis les candidats de l'émission¹⁷ laisserait présager une présentation des assiettes dignes des chefs cuisiniers. A cet égard, la tendance actuelle s'oriente vers l'art et le stylisme culinaires où le dressage de l'assiette devient un vecteur de sublimation culinaire visant à conférer une dimension symbolique à la scène alimentaire. Le convive, devenu expérimentateur, voire explorateur, du plat qui lui est proposé, se trouve alors immergé dans une expérience sensorielle et cognitive où il est amené à effectuer des projections gustatives mais également à s'interroger sur une praxis du manger, sur les modalités du bien manger un plat à la présentation singulière qui l'invite parfois à rompre avec sa pratique ordinaire. La cuisine de Michel Bras, par exemple, compose des mets où ses éléments se voient attribuer des rôles et des compétences engagés dans un programme de manipulation énonciative (Fontanille 2006). La composition plastique de l'assiette sert des ambitions narratives et énonciatives à visée sensible et émotionnelle. Les différentes mises en espace de l'assiette constituent des énonciations autonomes qui proposent au consommateur tantôt une manipulation déictique (anticipations sur les conjonctions et disjonctions gustatives éventuelles), tantôt une manipulation modale (contraintes appliquées à la dégustation du plat).

Baptisé le « Salvador Dalí de la cuisine », le très controversé chef catalan Ferran Adrià, adepte de la cuisine moléculaire, propose quant à lui de véritables créations culinaires qui, en jouant sur les textures, les formes et dispositions des aliments, réinventent les mets les plus traditionnels mais aussi, et surtout, réinterrogent sans cesse les modalités de la praxis alimentaire. Le dégustateur de ses plats est tout d'abord contemplateur d'une création artistique qui met en éveil ses sens, les interroge en les engageant dans une quête de l'image de l'aliment (dont la représentation traditionnelle se trouve déconstruite puis recomposée), de l'image de la saveur et des modalités du déguster (syntagme du repas, syntaxe de la dégustation, modalités pratiques de consommation). Si le plaisir se veut sensible, il demeure en premier lieu un plaisir esthétique qui interpelle son observateur en proie au doute sur les modalités du faire qu'il doit engager pour l'appréhender.

Revenons à notre objet d'étude : si le dîner de nos hôtes se doit d'être *presque* parfait, il lui faut en conséquence conférer à ses mets des statuts énonciatifs spécifiques afin de proposer un véritable contrat à ses convives. Or l'analyse de notre corpus ne nous permet pas d'apporter une réponse satisfaisante à cette contrainte. Les énonciateurs étant multiples, les assiettes présentant (éventuellement) chacune leur propre système énoncia-

tif, il nous est particulièrement difficile de prétendre ici à une rigueur scientifique capable de nous faire émerger des régularités dans la mise en espace de l'assiette. Nous nous en tiendrons donc à quelques observations générales mais non moins suffisantes dans l'appréhension des limites de la stratégie énonciative des hôtes.

En servant ses mets à l'assiette tel que le proposent les restaurateurs, l'hôte-énonciateur amorce une stratégie énonciative visant à faire adhérer ses convives au programme gustatif dans lequel la présentation de l'assiette est censée les engager. Néanmoins le corpus met très souvent en évidence un décalage conséquent entre le projet énonciatif de l'énonciateur (signifiants virtuels qu'il souhaite convoquer dans son énoncé) et l'énoncé effectif qu'il actualise (forme de l'expression engagée dans l'acte énonciatif). A cet égard, une question s'impose immédiatement à l'analyse : pouvons-nous affirmer qu'il s'agissait au préalable de signifiants gustatifs ? Il semblerait en effet qu'il n'en soit pas le cas. Dans la majorité des situations, la mise en scène de l'assiette (pour autant qu'il y en ait une) reste motivée par des choix esthétiques qui ne servent que des fins esthétiques et non un programme gustatif où l'hôte propose au convive une expérience sensorielle inédite par associations spécifiques de saveurs. Ce dont les hôtes eux-mêmes ne se cachent pas (leur présentation des assiettes est très souvent justifiée par des motivations purement esthétiques). Privé de sémiologie, faute de signes sémantiques et syntaxiques, l'assiette demeure un objet asémiotique où ses différents éléments ne sont convoqués que pour viser le « beau ». Un parti pris qui va totalement à l'encontre des propositions des chefs pour lesquels la mise en assiette consiste en un rapport ludique ou symbolique entre les signifiants et les signifiés du plat, et cela afin de servir une recette culinairement et gustativement pertinente (Campet 2009). Un défaut de signifiante qui nous invite à reconsidérer le statut énonciatif de l'assiette : à défaut d'articuler le potentiel syntactico-sémantique du langage visuel, ne serait-ce que virtuellement, l'assiette n'a aucune prétention de signification ; elle demeure un simple objet transitif désincarné qui ne peut ainsi accéder au rang d'énoncé. Ingrédients, textures, dispositions des aliments dans l'assiette ne sont que de simples artifices esthétiques qui ne peuvent prétendre à aucune fonction sémiotique. Cette présentation de l'assiette, dépourvue d'une intentionnalité créatrice affirmée¹⁸, reste par ailleurs assez élémentaire ; elle opère très généralement selon un double dispositif :

- (i) Méréologie du mets. Il s'agit de l'ordonnement interne de la pièce où l'on observe la plupart du temps une structure topologique fondée sur une superposition de couches. Le plat se caractérise ainsi par le montage de ses différents ingrédients qui ne se mélangent pas et conservent chacun leur autonomie gustative propre.
- (ii) Scène de l'assiette. Elle correspond à la composition globale du plat où sont distribués pièce principale et ac-

compagnement. Cet ordonnancement repose là encore sur l'opposition structurelle /tri vs mélange/. Agencés au sein d'une topologie linéaire qui creuse la profondeur de l'assiette, ou répartis selon une distribution zonale où chacun se voit attribuer son espace spécifique, contigu mais contingent aux autres, les éléments de l'assiette sont parfaitement dissociés. Ils conservent leur autonomie gustative propre, disponible pour des associations variables avec les autres composants de l'assiette.

Cette bidimensionnalité offre toutefois la possibilité de prescrire, sciemment ou non, des modalités du manger spécifiques qui seront déployés lors du programme énonciatif de la sémiose perceptive. Le convive-dégustateur est invité, tantôt à sélectionner les composants de l'assiette dont il peut apprécier isolément les qualités gustatives, tantôt à les combiner pour créer ses propres jeux de textures et de saveurs. Il devient en quelque sorte un relais énonciatif qui, par ses modalités du goûter, compose un nouvel énoncé gustatif¹⁹, plan d'expression sans cesse renouvelable de la sémiose perceptive.

Par ailleurs, si la mise en scène de l'assiette ne s'avère pas être un embrayeur de goût, sa dimension figurative est déterminante : elle a le pouvoir de faire émerger des représentations mentales d'ordre somatique liées au vu et fonctionne, en ce sens, aussi bien comme une promesse de plaisir que comme une image de dégout. L'image gustative qui résulte des propriétés plastiques et dispositionnelles des plats s'avère donc une nouvelle fois très ancrée dans des considérations hédoniques, fortement subjectives, et non dans une empreinte esthétique à partir de laquelle le plat prendrait une signification à part entière. Le théâtre de sensations lié à l'assiette n'émerge pas tant de sa présentation que des discours portés sur son contenu. La « lecture » de l'assiette est alors guidée par une quête de l'image de l'aliment où la recherche de l'ingrédient et des différents composants de l'assiette suspendent l'acte gustatif, le mettent en attente, pour mieux enrichir, voire reconstruire, son horizon de visée.

Au terme de ce parcours énonciatif émerge une profonde disjonction entre la visée stratégique des énonciateurs (image de la scène alimentaire et de l'aliment) et l'horizon d'attente des énonciataires (image de l'aliment et de la saveur). Il se manifeste également un décalage conséquent entre cet horizon d'attente et les parcours interprétatifs mis en œuvre par ces derniers lors de la sémiose perceptive. En effet, si leur interprétation des menus profile une image gustative spécifique, horizon de visée de la sémiose perceptive, cette image reste très lacunaire, attestant ainsi des compétences limitées des sujets engagés dans une pratique qui requiert l'excellence. La mise en discours ainsi que le parcours de l'assiette sont très souvent éludés au profit de son appréciation esthétique ; ce qui donne ainsi raison à Leroi-Gourhan, pour qui « un plat peut être un tableau, il entre alors dans le champ des références visuelles, mais sa présentation n'est pas figurative de

son goût »²⁰ (Leroi-Gourhan, 1965 :113). Un paradoxe énonciatif, si l'on peut dire, puisque chaque candidat, tour à tour hôte et convive, manifeste un profil gustatif duel, variable selon sa fonction énonciative. On reconnaîtra bien là le caractère approximatif d'un dîner qui vise la perfection sans jamais parvenir à l'atteindre, les « profils gourmands » (Boutaud, 1997) des candidats oscillant entre celui du glouton-énonciateur qui ne parvient pas à construire un énoncé gustatif et un gourmet-énonciataire dont l'exigence souffre néanmoins d'un manque de discernement quant à ce que peut être une image gustative.

Notes

1 Emission française quotidienne qui réunit, chaque semaine, cinq candidats différents autour d'une compétition au terme de laquelle l'un d'entre eux sera consacré meilleur hôte de la semaine.

2 Au regard des travaux d'O. Ducrot (1980), l'usage du connecteur « presque » s'accompagne d'un fort impact argumentatif. Opposé au connecteur « à peine », il intègre une logique argumentative orientée positivement. Même s'il ne l'est pas, « un dîner presque *parfait* » sera néanmoins considéré comme ayant atteint le seuil de perfection requis. Si « un dîner à peine parfait » l'a en revanche atteint, il ne sera pas évalué comme tel (une carence lui assigne alors une certaine imperfection). Dès lors, le titre de l'émission fixe un horizon d'attente, un seuil de perfection requis, qui ancre les candidats dans une compétition où le meilleur d'eux-mêmes est exigé.

3 En ce cas, le contenu reste à un état purement virtuel.

4 En effet, si le contexte global de la scène énonciative est celui de l'émission culinaire, l'énoncé circule au sein de contextes locaux très distincts.

5 A ce stade du dispositif énonciatif, le référent possède un statut purement conceptuel. Deux possibilités s'offrent alors : (i) soit l'énoncé réfère à un objet sensible déjà expérimenté par le passé (une recette déjà testée) auquel cas, il porte rétrospectivement sur une occurrence passée dont il projette les qualités sensibles sur l'occurrence à venir ; (ii) soit l'énoncé réfère à un concept inconnu (nouvelle recette) où le type détermine l'occurrence à venir (l'objet sémiotique se fonde ainsi sur un simulacre).

6 Nous faisons ici référence aux travaux de J-F. Bordron sur la perception (2007), au cours desquels il est parvenu à démontrer le statut sémiotique du monde naturel, lui-même énoncé qui se donne à percevoir sur le mode d'une énonciation sensible.

7 C'est d'ailleurs à ce moment-là que l'énonciataire peut être en mesure de rabattre les projections qu'il a effectuées sur les plats, lorsqu'il les a appréhendés visuellement lors du repas (et qui construit son propre horizon d'attente), sur les impressions référentielles construites à l'issue de l'interprétation des commentaires sur ces mêmes plats.

8 Ce dispositif à plusieurs niveaux de construction est inspiré des propositions de Jean-François Bordron sur la transversalité du sens (2007).

9 Excepté pour l'apéritif qui n'est jamais mentionné dans les cartes de restaurant, hormis pour les soirées thématiques.

10 Une exception toutefois : « Sceau citronné en effervescence et son balai de surprises » où l'effervescence anticipe

sur des qualités pétillantes de l'apéritif mais là encore, n'est-ce pas là une fonction purement référentielle où cette propriété permet d'identifier un type de boisson (en l'occurrence le champagne).

11 Les quelques exemples cités ici sont extraits des cartes de quelques restaurants poitevins.

12 Dans la scène alimentaire de l'émission *Un dîner presque parfait*, le menu proposé au convive ne consiste pas en un éventail de propositions parmi lesquelles il peut effectuer des choix ; il s'agit du programme effectif du syntagme de la dégustation.

13 Le sème 'truite' se voit donc attribuer par inférence le sème mésogénérique /musique/.

14 Nous soulèverons simplement, sans la spécifier, l'ambiguïté que peut générer l'usage du sème 'noyade' dans ce contexte culinaire de l'énonciation : la noyade convoque le sème de la /mort/ qui, par inférence, peut affecter le plat d'un sème mésogénérique dépréciatif tant sur la valeur du plat que sur la qualité de l'ingrédient (la noyade d'une truite !).

15 Ces connaissances encyclopédiques requises portent tant sur les pratiques ou les objets culinaires que sur la thématique de la soirée.

16 Selon les grilles évaluatives des sujets, ce descripteur n'est pas nécessairement évalué négativement.

17 Rappelons que le concept de l'émission vise l'élitisme et la perfection ; ce qui, dans l'imaginaire du téléspectateur, associe leur cuisine à celle des professionnels de la restauration, avec toutes les conséquences (culinaires, gustatives, esthétiques...) que cela implique.

18 On constate en effet, lors du service, que les assiettes sont variablement disposées face aux convives, sans orientation interne spécifique : une pièce de viande pourra être présentée au premier plan pour tel convive alors qu'elle sera relayée au second plan pour un autre.

19 Nous mettons ici en garde le lecteur sur le fait que si la disposition des mets dans l'assiette n'a pas de statut énonciatif, leur dégustation constitue en revanche une véritable scène énonciative, au sein de laquelle la perception des qualités organoleptiques de chacun de ses constituants constitue une sémiose (Bordron 2007).

20 Des propos contre lesquels s'érigent les fins gourmets et que les propositions des grands chefs ou autres adeptes du stylisme culinaire ont par ailleurs mis à mal.

Bibliographie

- Benveniste, E., 1966, *Problèmes de linguistique générale 1*, Paris, Gallimard.
- Bordron, J-F., 2004, « L'iconicité », in Anne Hénault et Anne Beyaert-Geslin, sous la direction de, *Ateliers de sémiotique visuelle*, Paris, PUF, 639-665.
- Bordron, J-F., 2007, « Transversalité du sens et sémiose discursive », in Juan Alonso Aldama, Denis Bertrand, Michel Costantini, Sylvain Dambrine, sous la direction de, *Transversalité du sens : parcours sémiotiques*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 83-98.
- Boutaud, J-J., 1997, « Images du goût », in *Champs Visuels*, n°5, Paris, L'Harmattan.
- Boutaud, J-J., 1998, *Sémiotique et communication. Du signe au sens*, Paris, L'Harmattan.
- Boutaud, J-J., 2005, *Le sens gourmand : de la commensalité – du*

goût – des aliments, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur.

Brillat-Savarin, J-A., 1982, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Flammarion.

Campet, T., 2009, *De la cuisine à l'art. Pour une théorie de l'art culinaire*, Paris, Arts et cuisine.

Courtés, J., 1998, « L'énonciation comme acte sémiotique », in *Nouveaux Actes Sémiotiques*, 58-59, Limoges, PULIM.

Dubois, J., 1969, « Énoncé et énonciation », in *Langages*, 4^e année, n°13, 100-110.

Ducrot, O., 1980, *Les échelles argumentatives*, Paris, Les éditions de Minuit.

Dupuy, J-P., 2009, « Rhétorique du menu gastronomique », in *Communication & Langages*, Volume 2009, Numéro 160, 19-33.

Fontanille, J., 2006, « A déguster des yeux. Notes sur la ' mise en assiette ', à propos de la cuisine de Michel Bras », in Anne Beyaert-Geslin, sous la direction de, *La diversité du sensible, Visible*, Limoges, PULIM.

Leroi-Gourhan, A., 1965, *Le geste et la parole : la mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel.

Longhi, J., 2012, « D'où, de qui, ou comment vient le sens en discours », in Julien Longhi, sous la direction de, *L'énonciation et les voix du discours, Tranel*, n°56.

Rastier, F., 1987, *Sémantique interprétative*, Paris, PUF.

Wittgenstein, L., 1921, *Tractatus logico-philosophicus. Logisch-philosophische Abhandlung*, Annalen der Naturphilosophie, Suhrkamp Verlag; trad. fr. *Tractatus logico-philosophicus, suivi de Investigations philosophiques*, P. Klossowski, Paris, Gallimard, 1961; *Tractatus logico-philosophicus*, G.-G. Granger, Paris, Gallimard, 1993.



Il cibo è un filo rosso che, da qualche anno, percorre in modo inesorabile libri, riviste, televisione e web italiani. È cucinato, mangiato, indossato, sfoggiato e non manca di rimandare al rapporto tra crisi economica e consumi. L'affermazione "Dicono tutti che c'è crisi ma i ristoranti sono pieni", pronunciata dall'allora capo del governo, diventa la versione contemporanea della frase mai detta "Se il popolo non ha pane può mangiare i biscotti". In una nazione come l'Italia che esporta ormai solo *fashion*, *furniture* e *food* (inteso non tanto come prodotto ma come conoscenza dei processi culinari), tutti diventiamo cuochi, esperti e consulenti. Non tanto perché il cibo è una scelta quotidiana, piuttosto perché rappresenta il territorio e la storia da cui ognuno di noi proviene e di cui ci sentiamo depositari. Lévi-Strauss parlava di rapporto tra cibo e linguaggio nel senso che gli alimenti rappresentano le parole, mentre le relazioni (tecniche di trasformazione, abitudini e modalità di consumo) corrispondono alla struttura sintattica della lingua. In altre parole siamo ciò che mangiamo, dal momento che "il nutrimento non è solo una collezione di prodotti soggetti a studi statistici e dietetici, ma anche, nello stesso tempo, un sistema di comunicazioni, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamenti" (Barthes 1964, p. 29). Affermazione che nella sua banalità racchiude una complessità disarmante: prima di ingerire il cibo non solo scegliamo gli alimenti in base a determinati criteri e li trasformiamo seguendo certe prassi, ma desideriamo e ci attendiamo che quel determinato prodotto si presenti al supermercato o nel negozio sotto casa in un determinato modo. In questo senso pretendiamo che la trasformazione industriale produca e riproduca lo stesso alimento con le stesse caratteristiche di gusto.

Pensiamo alle patate. Le patate che acquistiamo al supermercato sono belle, a volta tonde, a volte allungate, sicuramente tutte pulite. Hanno perso ogni traccia del contesto in cui sono cresciute, la terra. Le patate infatti non vengono solo estratte dal terreno, ma vengono anche lavate e quindi private di alcune importanti vitamine. Nonostante questo tipo di processi di "preparazione" del cibo incidano dal punto di vista nutrizionale e organolettico, nel momento in cui acquistiamo un qualunque prodotto, ci aspettiamo questo lavoro a monte, e lo facciamo per differenti ragioni: abbiamo bisogno di essere rassicurati sulla sua provenienza, pretendiamo un determinato statuto estetico, e scegliamo per stereotipi.

Per tutelare la salute del consumatore e comunicare la sicurezza del cibo, è stato necessario stabilire delle regole e dei marchi che ne indicassero la provenienza e la storia. Questo processo ha portato alla nascita del concetto di tracciabilità che favorisce la visibilità della produzione e delle fasi di trasformazione di ogni singolo prodotto e dei suoi ingredienti. Tra le tutele giuridiche pensate per ovviare a questa necessità ci sono i marchi IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOP



Il cibo al supermercato: alla ricerca del prodotto perfetto

Elena Codeluppi
Tommaso Granelli

(Denominazione di Origine Protetta) e con lo sviluppo dei Consorzi di Tutela è stato ulteriormente accentuato un sistema di classificazione e controllo dei prodotti alimentari. In particolare, sono stati sviluppati dei disciplinari che vogliono rappresentare per il consumatore un indice di qualità: dietro all'ottenimento del marchio (ai sensi del reg. (CE) n. 510/2006) c'è il rispetto di precise regole di produzione, il controllo da parte di enti certificatori autonomi e la vigilanza da parte delle Regioni e del Ministero stesso. Nella sola Emilia-Romagna esistono 33 prodotti riconosciuti con la qualifica di DOP e IGP (rispettivamente 18 e 15) ed altri in fase di approvazione. In Italia, invece sono 239 i prodotti DOP e IGP riconosciuti al 31 dicembre 2011. Di questi, 233 sono attivi. Il numero di questi prodotti tutelati è in deciso aumento e queste eccellenze entrano a far parte di un mercato interessante sia per la produzione interna sia per il settore delle esportazioni.

La tutela riguarda alcuni valori di cui il marchio si fa portatore: serietà e attendibilità dovuta al riconoscimento legale; tracciabilità degli ingredienti provenienti da una zona "protetta"; legame con il territorio per origine o per processo di produzione; e, infine, *tipicità*.

Il marchio diviene così indice di qualità e contrassegna dal momento dell'attribuzione in poi un prodotto che diviene riconoscibile per la sua "bontà" e "unicità". Nonostante il regolamento di produzione sia sempre molto esplicito per quanto riguarda le fasi di lavorazione, gli ingredienti e gli standard sanitari, non sempre però è comprensibile il legame tra standard produttivo e "gusto", tra essere riconosciuto come appartenente a un disciplinare e l'essere unico nel suo essere tipico. In altri termini, quello che sembra caratteristico dei marchi non è tanto la *divulgazione* e la descrizione del *perché* di un sapore o di una determinata "resa" sensoriale di un alimento e nemmeno un compendio esaustivo delle ragioni per cui un determinato stile o forma di vita (de-

gustazione e preparazione del cibo) diventa esclusivo di un determinato territorio. Si tratta più che altro, attraverso i disciplinari, di un processo di *messa in forma* procedurale, che filtra la variabilità e l'accidentalità delle condizioni di trasformazione alimentare per rendere un determinato standard replicabile e accessibile in modo tutelato.

Con questo articolo abbiamo voluto ragionare sul senso dei marchi e sul loro essere norme di un processo produttivo locale. Abbiamo voluto indagare sul tipo di discorsi che si possono attribuire ai disciplinari di produzione e sul tipo di "completamento" a livello di pratiche, o di adesione fiduciaria a livello dei destinatari, che essi richiedono per produrre cibi replicabili e riconoscibili, ancora prima che apprezzati e "tipici".

1. Territori.Coop racconta il processo di produzione IGP e DOP

Territori.Coop è un progetto commissionato da Centrale Adriatica¹ per raccontare il territorio e il suo cibo, attraverso la voce dei produttori locali di alimenti IGP, DOP, a marchio proprio o private label, che riforniscono i punti vendita Coop delle dieci regioni afferenti².

Il progetto - partito nel 2011 - è ormai giunto al termine della seconda edizione e ha permesso di raccontare le storie di 144 produttori (71 nella prima edizione e 73 nella seconda edizione), attraverso più di seicento contenuti tra testi, video e *gallery* fotografiche, pubblicati nel sito dedicato www.territori.coop.it.

Obiettivo di Centrale Adriatica era parlare della filiera agroalimentare dei territori coinvolti e dell'economia ad essa collegata, dando voce a coloro che lavorano nel settore, come ha testimoniato Marco Pedroni, presidente di Coop Consumatori Nordest:

"Coop con questo progetto vuole valorizzare non solo la tipicità e la tradizione, ma l'intera filiera agroalimentare delle nostre terre, in un percorso a ritroso che ci porta dal supermercato fino all'allevamento. Vogliamo trasmettere il valore del nostro territorio nella qualità quotidiana dei prodotti, non fare iniziative di nicchia per pochi"³.

Territori.Coop ha prodotto testi legati a *media* molto diversi tra loro: una rivista cartacea prima, un inserto del mensile Consumatori, un sito e il racconto in alcuni profili social come Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest poi. La nostra analisi ha preso in considerazione alcuni articoli destinati alla pubblicazione sul sito e i documenti normativi (disciplinari di produzione) che li hanno integrati rendendo possibile la stesura di alcuni focus tematici. Prima di passare a ciò, vorremmo però spendere ancora alcune parole sulla presentazione generale del progetto.

Nel testo introduttivo che accompagna la spiegazione del progetto web, leggiamo

I prodotti locali si raccontano, non solo sul web "Territori.coop" raccoglie le manifestazioni più autentiche della relazione fra Coop e i territori italiani. Abbiamo incontrato i fornitori locali e ascoltato le loro esperienze sui temi della sostenibilità, della difesa delle tradizioni e dell'impegno per un prodotto buono e sicuro.

Per saperne di più dei prodotti che mettete nel carrello, potete consultare questo sito o l'inserto su Consumatori e Coop Informa. Un'opportunità in più per un consumo consapevole e per favorire il circolo virtuoso a vantaggio dei prodotti locali.

La "territorialità" rappresenta l'asse su cui si muove l'intera operazione, declinata nell'organizzazione dell'interfaccia web secondo l'appartenenza a una determinata regione italiana e a una determinata specializzazione locale di produzione, secondo le categorie merceologiche individuate⁴. Territori.Coop "incontra i suoi fornitori locali" e "ascolta le loro esperienze": questa convergenza attoriale permette di fare entrare in scena alcuni valori del progetto, grazie ad una esplicita tematizzazione. "Sostenibilità", "tradizione", "bontà" e "sicurezza alimentare", sono appunto i "temi" su cui i fornitori hanno un'esperienza che si può reciprocamente raccontare e ascoltare.

Dal punto di vista degli oggetti che incarnano questi valori, Territori.Coop dichiara apertamente che si tratta di *prodotti alimentari*, quelli dei fornitori, i cui termini del sistema assiologico che li comprende sono composti dalla prossimità ("prodotti locali"), dall'euforia estetica ("prodotto buono e sicuro") e da un valore di appartenenza e consuetudine ("prodotti che mettete nel carrello"). "Incontrare" e "ascoltare", svelano già dal canto loro gli strumenti e i programmi narrativi usati nella campagna: l'incontro relazionale, il racconto e la condivisione di esperienze di vita, lavoro e attività.

Un ulteriore tema che non compare qui ma piuttosto nelle parole già citate di Pedroni e che era cardine dell'intero progetto è la "filiera", rispetto al quale il distributore nazionale dichiara un'intenzione di *tracciabilità*. Le storie raccontate dovranno perciò rivelarsi adeguate sia dal lato dell'esautività ("percorso a ritroso che ci porta dal supermercato fino all'allevamento"), sia dal lato della valorizzazione che devono costruire ("vogliamo trasmettere il valore del nostro territorio").

Se ciò descrive principalmente i valori di progetto, si può notare velocemente che risponde anche in maniera congruente al posizionamento generale del brand Coop sul mercato italiano della Grande Distribuzione. Il sistema della produzione "private label", che realizza prodotti a marchio grazie alla selezione molto oculata di aziende veterane di un determinato settore, o con uno spiccato saper fare nei rispettivi domini merceologici; la messa a punto di disciplinari comuni di produzione e la condivisione di capitolati di fornitura, che regolano le relazioni tra il distributore e le aziende dei fornitori, fanno pensare a un'attenzione nei confronti dei legami di filiera e della loro "misurazione" in termini di prossimità e localismo, che diventa una *buona pratica*.

Dall'altro lato, il lettore di Territori.Coop è un consumatore consapevole che vuole “saperne di più dei prodotti” che mette nel carrello. Coop ha ascoltato chi produce e chi vuole ascoltare a sua volta Coop può ottenere una conferma che i prodotti della GDO sono davvero “sostenibili”, “buoni” e “sicuri”, grazie all’“esperienza” e all’“impegno” raccolto nelle testimonianze dei fornitori. Da sempre Coop ha costruito un'immagine di marca che gioca sulla sovrapposizione tra le scelte aziendali e quelle del consumatore. Se “la Coop sei tu” questo significa che le tue scelte in termini di conoscenza, benessere, sicurezza sono quelle che farebbe ognuno di noi. I contenuti dunque si trasformano in una vera e propria “opportunità” che gli utenti potranno utilizzare anche per “per favorire il circolo virtuoso a vantaggio dei prodotti locali”.

2. Lo storytelling: il processo produttivo e il consumatore

Gli strumenti scelti per dare la parola al processo produttivo sono stati quelli dell'intervista narrativa che doveva fare emergere una storia, del reportage fotografico con il quale si è documentato visivamente l'ambiente aziendale e quanto più possibile gli anelli di filiera, o le fasi di produzione di un determinato prodotto e infine della video-intervista.

Evidente l'aspetto di *enunciazione multipla*, dal punto di vista del fornitore, al quale erano asserviti gli strumenti di documentazione congiunti della *troupe* e la sua capacità di testualizzarne l'esperienza (visivamente e verbalmente). La narratività, come principio organizzatore del vissuto sottoposto a “scansione” da parte della *troupe* ritornava quindi su binari multipli:

- a. nella storia biografica del fornitore;
- b. nella ricostruzione della sua filiera produttiva e degli anelli che la compongono;
- c. nella ricostruzione delle fasi di lavorazione del prodotto alimentare.

La raccolta delle informazioni presso il produttore era seguita dall'elaborazione di un testo valutato dal committente e dal produttore. Gli stili narrativi degli articoli ricavati dalle interviste sono in bilico tra informativo e divulgativo, con un accento giornalistico e di reportage. Il cliente di Coop doveva essere informato rispetto all'aderenza ai valori di una realtà produttiva della quale poteva anche non conoscere tutti gli aspetti e la modificazione attesa grazie alla lettura dell'articolo era dell'ordine del cognitivo, cioè ad esempio imparare qualcosa di nuovo sulla produzione alimentare. Non mancano anche articoli più orientati all'intrattenimento e alla biografia, con un accento più “lirico” e “letterario”, che fanno maggiormente leva sulla scoperta di un mondo, il mondo di un fornitore locale (modificazione attesa dell'ordine del patemico: essere intrattenuti, incuriositi, incantati etc.). L'articolo pubblicato sul sito è quindi lo specchio dello sguardo del testimone, del filtro sui contenuti posto dall'intervistato stesso e del di-

stributore. La realtà subisce così una tripla costruzione: la selezione delle informazioni ritenute più utili per la creazione di un racconto gradevole; la necessità di mostrare la tecnologia, il rispetto delle norme di produzione e l'aderenza a una sapienza tradizionale; il costruire un prodotto più interessante per il consumatore.

3. I marchi di tutela: una riflessione intorno ai manuali di istruzione

Nelle due edizioni del progetto sono stati intervistati centottanta produttori e scritti oltre quattrocento articoli per parlare dei prodotti locali delle regioni coinvolte. Non è questo il luogo per analizzare i tanti aspetti emersi da questo tipo di produzione sia in termini di processo descrittivo della realtà sia in termini di analisi testuale. Ci sembra però interessante soffermarci su un aspetto in particolare: l'analisi della costruzione dei testi dei marchi di tutela IGP e DOP. Come già anticipato, il racconto del territorio è uno dei filtri e allo stesso tempo l'obiettivo del progetto Territori.Coop. Il marchio di tutela, dal canto suo, può essere visibile sul prodotto o sulla confezione e serve per raccontare al consumatore una storia: quella di un alimento che viene da un luogo e che possiede determinate caratteristiche in termini di produzione, di gusto e di riconoscibilità. I contrassegni IGP e DOP – solitamente apposti nella fase finale del processo produttivo – rappresentano la sanzione positiva dell'adesione a un insieme di norme riconosciute come proprie per la trasformazione discorsiva di un prodotto da ‘naturale’ a “vendibile”. Non esiste nessun prodotto alimentare, contrassegnato da questi marchi, che non sia frutto di un processo di controllo, pulitura, produzione, confezionamento; questi passaggi servono a trasformarlo da ‘frutto della terra’ a “manufatto”. Tali prassi enunciative però vengono utilizzate per narrare diverse storie: dal punto di vista comunicativo e di marketing le fasi di lavorazione sono descritte come cifre di un legame con il territorio e un mondo naturale mitico; dal punto di vista giuridico parlano di norme di produzione che devono essere osservate; dal punto di vista commerciale vogliono essere tutele per il consumatore e il produttore.

Come osservato da Pier Luigi Basso Fossali (2011), gli alimenti possono essere categorizzati secondo tre tipologie: nella prima (da lui chiamata *datità materiale*) la lavorazione è percepita come una manipolazione legata all'ingrediente e al contesto culturale; nella seconda (*statuto istituzionale e commerciale*), l'alimento è osservato nel suo essere proveniente da un luogo e ad esso legato; nella terza categorizzazione (*elaborazione concettuale*) invece si introducono elementi euforici collegati all'innovazione che un prodotto può ottenere grazie a un processo di miglioramento dovuto alle tecniche di trasformazione.

I marchi di tutela, secondo l'autore, sono espressione della seconda categorizzazione strettamente legata al problema della sicurezza alimentare e del racconto della

filiera di produzione. IGP e DOP infatti non prevedono solo l'aderenza a disciplinari che normano l'alimento (e ne determinano il gusto o la sua innovazione), ma sono anche discorsi che parlano del processo e del suo essere conforme a una tradizione. Data questa premessa, ci aspetteremmo che i disciplinari fossero assolutamente restrittivi per quanto riguarda le fasi di produzione. La realtà invece mostra che le certificazioni sono istruzioni piuttosto indeterminate che spesso si riferiscono a modalità di produzione locali non meglio specificate. Per questo motivo crediamo che tali "istruzioni" siano non solo un libretto di regole che parlano del processo di produzione, ma un insieme di valori che costruiscono in modo *passionale* il marchio e che stabiliscono una connessione tra prodotto, marchio e organismo di tutela.

4. Amarene Brusche di Modena IGP

In circa due anni di lavoro da storyteller per HicAdv/Coop, siamo sempre stati colpiti dalla sovrabbondanza lessicale del termine *prodotto*, onnipresente nelle interviste, nelle documentazioni addotte dai fornitori, perfino nelle conversazioni fuori dal perimetro dell'azienda. In questi casi il prodotto è esibito come "nostro" per marcare la differenza dal resto, o più semplicemente viene presentato come "il" prodotto all'interno di una lavorazione di stabilimento o di una coltivazione.

Una presenza lessicologica così ingombrante fa inevitabilmente incappare gli storyteller in impacci e balbettamenti: nella scrittura degli articoli scatta la ricerca dei sinonimi o della perifrasi per evitare troppe ripetizioni che i copywriter sanzionerebbero. Ma cosa c'è di tanto attraente nel termine *prodotto*, da renderlo una "coperta di Linus" linguistica e a tratti quasi un "tic", ripetuto come un mantra dagli intervistati e dai responsabili di produzione, anche quando davanti alla videocamera la ripetizione risultava tutt'altro che telegenica? Quale tipo di "metafisica" quotidiana incoraggia l'uso di un termine così generico e molto poco pittoresco?

La prima risposta che abbiamo scoperto riguarda il contesto d'uso del termine all'interno dei discorsi registrati presso i fornitori. Quasi sempre il termine *prodotto* viene usato in opposizione a *materia prima*. In quanto participio passato, è semplicemente il frutto di un processo di produzione, rappresenta la fine di una catena, ha il valore che gli spetta proprio per questa sua posizione all'interno di una filiera. E questa posizione finale talvolta è così sudata, pagata, voluta e perseguita che appare ovvio e umanamente comprensibile che ci si "riempia la bocca", linguisticamente prima ancora che sulla tavola... del *prodotto*! Quindi il prodotto è anche *prodotto finito*, laddove il secondo aggettivo acquista quasi la coloritura preziosa e abbellente di una "finitura", di un perfezionamento. D'altra parte *prodotto* deriva dal latino *productus*, composto di *pro* (= "avanti") e *ducere* (= "condurre, menare, trarre"), che significa perciò etimologicamente "condotto innanzi", "portato fuori"³. Quando si assiste a ciò che viene compiuto sulle linee

di trasformazione degli impianti alimentari, questo movimento di avanzamento ed "estrusione" diventa subito evidente. A seconda delle fasi in cui il prodotto circola, preparati, semilavorati, alimenti, ingredienti convergono tutti in un momento faticoso in cui l'artefatto della produzione "è tirato fuori". Dopo di ciò il prodotto viene messo in grado di camminare sulle sue gambe: pasta, pane, polli, frutta, verdura, conserve, mozzarelle, hamburger e altre specialità vedono la luce, sfilano e vengono fatti avanzare su nastri trasportatori, rulli, ruscelli, braccia pneumatiche. E la materia prima? Essa è all'opposto qualcosa che precede il prodotto: nella catena di produzione occupa una fase preliminare, che lo "antecede". In quanto *materia*, uno sguardo veloce al dizionario etimologico, ci fa intravedere sia l'importanza di una sua "misura", in qualità di ingrediente da dosare, sia quella della sua "preparazione con la mano", della sua formatura. Condizione informale quindi, da cui il prodotto deve ancora essere "tirato fuori" (e "menato avanti"). Che tutto ciò assomigli quasi a un parto, lo conferma un'altra accezione di materia che la vede accomunata dalla stessa radice di "madre" (*mater*): in questo senso significherebbe *sostanza prima da cui altre sono formate*.

Qui il discorso spesso nelle interviste ai fornitori ha prestatato il fianco a un innesto ideologico: da ingrediente neutro di una preparazione, che precede il prodotto nella sua costruzione di valore, la sua stessa posizione all'inizio della filiera la dota di un valore in sé che la rende "sopraffina". Il "prima" di una *materia madre* spesso la rende figlia primogenita e perciò privilegiata di un altro attore materno che viene prima di tutto: la Natura. La "nostra" materia prima è sopraffina perché non avendo subito nessun tipo di lavorazione è assolutamente naturale ("come natura l'ha fatta"), con tutte le conseguenze e interferenze retoriche "orfiche", o "prometeiche" che Marrone ha dettagliatamente descritto (2011). Altre volte è sopraffina perché *sicura*: in questo caso alla Natura spesso viene affiancato un organo agrimensore di tipo sociale, che circonda la materia prima, la controlla e la mette al riparo da influenze e contagi esterni.

Quando questa prassi discorsiva non viene usata, si vede invece che il valore di *materia prima* e *prodotto* sono tutt'altro che assoluti, ma sono piuttosto relativi e posizionali, dipendono cioè da un'articolazione di punti di vista e di cesure di processo. Vi ricordate "Ci vuole un fiore" di Endrigo? Nella filiera raccontata dalla canzone, il fiore è inizio e fine di tutto; al contrario nel nostro caso, nei discorsi dei fornitori, il prodotto esiste già prima della fine della lavorazione. Si parla spesso di *prodotto conferito* in stabilimento: esso coincide con la *materia prima* del *prodotto finito*, ma a sua volta si posiziona come frutto di un processo produttivo antecedente. Ad esempio, la confettura è il prodotto finito della lavorazione della materia prima "amarene", le quali a loro volta sono il prodotto di precise pratiche di frut-

ticoltura, che hanno come materia prima alberi e semi, con un numero differente di possibili passaggi “all’indietro”. Come dire: oltre al *movimento in avanti* del prodotto, esiste un altro tipo di asettualizzazione, una *retroessione* complementare e relativa della materia prima. La potremmo chiamare, sempre con Marrone, una sorta di “internaturalità” (o forse meglio in questo caso, onde evitare equivoci, ‘intermaterialità’) del prodotto (che ne decreta livelli di traduzione all’indietro rispetto a materie prime – o sostanze – multiple) al quale fa da contraltare una “interculturalità” della materia prima, “trasportata in avanti” da chi la guarda e la definisce in funzione di livelli di produzione successivi, alla luce della filiera a cui viene iscritta e del risultato finale che andrà a comporre (“il prodotto finito”).

Per inciso, se pensiamo che ci sia stato un tempo ai primordi in cui grano, frutti di bosco, aceri e capre non esistevano in funzione di ciò che l’uomo potesse produrvi, ma se ne stavano lì, in attesa di essere “scoperti”, ci stiamo semplicemente dimenticando di altri ‘occhi’ e di altri processi. Cosa sono queste materie prime se non qualcosa di artefattuale, possibilmente “tirato fuori” (condotto avanti e tradotto) da altri assemblaggi di attori, cioè in funzione ad esempio di uccelli, batteri, uragani, cambiamenti climatici, filamenti di DNA, altre capre o altri esseri, in altri tempi e in altri spazi? *Tra loro* questi assemblaggi collettivi stabiliscono i propri valori, mettono in posizione reciproca ruoli attanziali differenti (“chi fa fare cosa a chi e con chi altro”), anche quando noi umani non li pensiamo “per noi”, all’interno della nostra catena alimentare.

Detto questo, si annidano anche altri significati affascinanti nell’uso ridondante delle prassi enunciative che riguardano i prodotti. Per scoprirlo dobbiamo parlare ora di un esempio preciso: la Confettura Extra di Amarene Brusche di Modena IGP, nella versione che abbiamo avuto modo di conoscere e documentare, ovvero prodotta a Ravarino da Conserve della Nonna. Prima di farlo, notiamo che un altro significato etimologico del *productus* è anche quello *legale* dell’essere “presentati a giudizio”, dell’essere addotto come prova, come nella locuzione italiana “produrre un’evidenza” o “una documentazione”. In questo caso quindi l’“essere condotto innanzi” tipico del prodotto, diventa un “essere messo avanti”, essere esibito, affinché un operato di cui è il risultato venga giudicato. Come vedremo tra poco questo è proprio il nostro caso, in modo molto letterale. Se leggiamo il *Disciplinare di produzione*⁶ che regola questa particolare IGP, possiamo notare subito⁷ che oggetto della tutela geografica *Amarene Brusche di Modena*, non è una particolare varietà di ciliegia acida, come si potrebbe pensare, ma la denominazione “è riservata esclusivamente alla confettura che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti” nel documento. Quindi con *Amarene Brusche di Modena* si sta indicando grazie alla IGP una confettura e non un tipo di frutto: in azienda ci hanno propriamente suggerito che questo è l’unico caso italia-

no ad avere ottenuto questo riconoscimento. Del resto, più avanti⁸ leggiamo che le varietà ammesse dal disciplinare sono ben nove, infatti:

La materia prima utilizzata per la produzione della confettura di “Amarene Brusche di Modena” IGP è costituita dai frutti di ciliegio acido provenienti da piantagioni composte dalle seguenti “varietà”: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola dal peduncolo corto, Amarena di Vignola dal peduncolo lungo, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency, Pandy.

Se le prime sei possono far pensare a qualcosa di “tipico” del modenese, le ultime tre, essendo rispettivamente di origine americana, francese e ungherese rimandano ad una genealogia di altro tipo, indipendentemente dal fatto o meno di essere impiegate comunemente nel territorio di riferimento. La cosa interessante da rilevare però non è tanto *quanto tipicamente modenese* siano i requisiti del disciplinare IGP in questione⁹, ma appare essere un’altra. La materia prima del prodotto Amarene Brusche di Modena è *messa in forma*, trova un piano di manifestazione, nella confettura che riesce a produrre. Come a dire: “ci interessa relativamente poco la variazione delle ciliegie acide che utilizzerete – e infatti potete scegliere ben nove diverse varietà – purché la confettura che otterrete sia fatta in un certo modo. Essa la chiameremo *Amarene brusche di Modena* per ricordare un unico output organolettico, a fronte di una variazione di materia prima in ingresso, resa muta dal comune appellativo ‘cappello’ di tipo sensoriale e geografico”. In altri termini si può parlare di un processo di naturalizzazione¹⁰ di un sapore (il “brusco” tipico del modenese) grazie al “filtraggio in avanti” di una determinata materia prima, in funzione cioè del prodotto che concorrerà a creare, specificato tramite un preciso effetto estesico/gustativo. Inutile e poco sensato allora dire a questo punto che *le amarene brusche di Modena non esistono* come precisa e unica varietà botanica. Come abbiamo già notato sopra, questo tipo di materia prima è *instaurata* (Latour) non come verità ontologica, ma come attore collettivo in funzione del risultato che concorre a produrre e degli effetti somatici e culturali che riesce a dare grazie ad un certo tipo di lavorazione.

Stesso ragionamento per la variazione geografica di provenienza (vedi nota 9): la variazione dei 48 comuni possibili è filtrata in funzione di un prodotto/gusto di cui *Modena* è l’unica espressione prototipica geografica prescelta. In modo congruente, un meccanismo di tipo sociolinguistico supporta l’instaurazione costruita da questa prassi enunciativa. Notiamo infatti che la dicitura “amarena brusca” è tipicamente emiliana e locale: in altre lingue, come l’inglese, il termine *amarena* non esiste neppure come sostantivo unico¹¹, mentre in altre parti d’Italia il più generale *ciliegia acida* viene tradotto in altri modi, ad esempio con *visciola*. D’altra parte l’Art. 8, (“Etichettatura”, pp. 5-6) del disciplinare

afferma in modo perentorio che “La dicitura *Amarene Brusche di Modena* è intraducibile”, non ammettendone la riformulazione secondo altre perifrasi italiane sulla stessa etichetta.

Sempre sul disciplinare, un altro articolo¹² spiega i presupposti e gli obiettivi di questo tentativo di dare cittadinanza ad un sapore, a un prodotto e alla prassi gastronomica (e industriale) che i primi due sottendono. Si tratta di una sorta di fenomenologia storica delle prassi culinarie locali che deve dar prova di una particolare *origine e reputazione* del prodotto in questione. Un primo livello di manifestazione di un prodotto ascrivibile alla medesima denominazione dell'attuale IGP, anche se l'ha preceduta, si colloca in un particolare *saper fare* “tramandatosi fedelmente nel tempo”. Potremmo dire dunque che è una prima modificazione modale della competenza “della popolazione del luogo” a fungere da segno per l'esistenza di un certo prodotto. Come ha notato recentemente Paolo Fabbri¹³, una modalità attuale (come il *saperè*), costruisce un mondo in attesa di essere tradotto da particolari sostanze dell'espressione. Questo mondo, nel nostro caso, prima ancora di realizzarsi quindi in un prodotto riconoscibile e denominabile (come quello oggetto della odierna IGP) è “rinomato e apprezzato principalmente per la naturalità del processo produttivo”, che aveva come premessa la “necessità della rapida trasformazione di un frutto di ridotta conservabilità”. Il mondo attuale è così traducibile in un particolare processo nel quale viene finalmente svelato in cosa consiste la qualifica di “naturalità”: esso era

basato sulla concentrazione per evaporazione termica del frutto, senza l'impiego di addensanti coloranti o conservanti, l'alto contenuto di frutta rispetto allo zucchero immesso e l'assenza di ulteriori successivi passaggi di lavorazioni prima del confezionamento.

Il secondo piano di manifestazione è di tipo geografico e presenta una focalizzazione temporale storicizzata e insieme una procedura di attorializzazione astratta. “L'origine e la reputazione” della confettura vengono cioè prese in esame grazie all'“esistenza di un distretto produttivo” che può essere fatto risalire fino ai primi decenni dell'800. Per poter parlare di ciò, due tipi particolari di interpretanti vengono utilizzati: una realtà¹⁴ di *filiera* e una realtà di tipo casalingo, ognuna classificata a partire da prassi e procedimenti tipici legati alla trasformazione delle amarene. Quindi abbiamo per prima cosa

numerose aziende agricole cerasicole oltre a centri di raccolta e frigoconservazione della frutta, nonché diversi laboratori artigianali e piccole e medie aziende di produzione della confettura.

oppure esperimenti di “coltivazione intensiva delle piante di ciliegio”, a qualificare i diversi stadi di una catena produttiva. Abbiamo poi

l'usanza “di contornare i casolari di campagna di piante di ciliegio allo scopo di fare sciroppi, conserve, confetture, budini e torte” considerata l'esistenza di una consolidata tradizione di attività di preparazione del prodotto a livello familiare nella provincia agricola modenese.

Da ciò si deduce la contemporanea qualificazione di una materia prima e insieme “di una consolidata tradizione di attività di preparazione del prodotto a livello familiare”, come testimonianza di una parallela realtà produttiva di tipo casalingo. A questo tipo di attività fanno da contraltare le numerose ricette di preparazione della confettura, in alcuni casi addirittura seicentesche.

Infine, un ultimo piano di manifestazione della “reputazione” della nostra denominazione IGP, grazie al quale può aggiornarsi la sua forma normata di risultato realizzabile attraverso un disciplinare di produzione, è costituito da un'equivalenza istituita tra materia prima e prodotto, dal punto di vista delle “caratteristiche organolettiche e qualitative”. Grazie ad esse, per prima cosa il prodotto *confettura* viene detto “distinguersi con decisione da tutti gli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica”. Si sta quindi facendo appello in questo caso alla fiducia in una evidenza fenomenica, basata su una differenza percepibile della confettura da tutti gli altri prodotti analoghi. Si rimanda quindi implicitamente a un programma narrativo di conferma sensoriale di questa rilevanza, sulla base di una verifica gustativa. Questo tipo di qualità è messo in correlazione diretta (“tali caratteristiche sono poi il felice risultato”) con i “requisiti organolettici e chimico-fisici della materia prima [...] tali da ottenere produzioni di alto livello qualitativo e merceologico ben rinomati”.

Quali sono questi requisiti? Per scoprirli dobbiamo fare un passo indietro e tornare al punto del disciplinare dove si parla ancora di *processo* e quindi dove vengono istituiti i passaggi di traduzione “intermateriale” tra il prodotto finito e la materia prima attraverso trasformazioni e procedure successive¹⁵. Preliminarmente rispetto alle amarene, la focalizzazione sulla materia prima si concentra sugli alberi e sui metodi di frutticoltura. La trasformazione di sostanze, dall'albero all'amarena, in questo caso è guidata da un appello ancora una volta al mondo attualizzato del *saper fare agricolo* (“condizioni ambientali e di coltura [...] tradizionali della zona [...] atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche”). Esso è seguito da un elenco delle procedure tipiche di questa competenza (“sesti di impianto”, “forme di allevamento”, “sistemi di potatura”). Si passa poi al “momento della raccolta”, dove vengono finalmente descritti i requisiti organolettici e chimico-fisici dei frutti¹⁶:

il frutto deve essere maturo, deve cioè presentare una colorazione uniforme su almeno il 90% dei frutti e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore epidermide: da rosso chiaro a rosso cupo;
- colore polpa: giallo o aranciato;
- colore succo: da incolore a giallastro;
- contenuto in zuccheri: > 16° brix;
- contenuto in acidi: da medio a medio elevato > 18 g/l acido malico;
- resa in succo: > 75%.

Questo fondamentale “input” di materia prima, attraverso diversi passaggi procedurali¹⁷, dalla denocciolatura al confezionamento, culminanti nel processo cuore di tutta la produzione, coincidente con le già nominate “pratiche di produzione tradizionali, riconducibili alla metodologia della concentrazione per evaporazione termica del frutto”, sfocia alla fine nella tanto agognata Confettura Amarene Brusche di Modena IGP. L’output di tipo organolettico e qualitativo del prodotto alla fine è rivelato ed è “dato dal buon equilibrio tra il gusto acido e quello dolce”, demandando un surplus di confidenza in una competenza sensoriale del destinatario, che sia in grado appunto di riconoscere un connubio complesso di sapori del quale è valorizzato euforicamente il bilanciamento, l’equilibrio.

Se si fa una valutazione complessiva, quello che colpisce di un disciplinare IGP è proprio questo tipo di appelli di completamento implicito. Non è cioè tanto quello che dice e prescrive, ma è piuttosto quello che non dice e a cui rimanda implicitamente. Per prima cosa non possiamo chiedere a un disciplinare un discorso scientifico di tipo causale ed esplicativo: non vengono cioè illustrati mai i *perché* e i *per come* della trasmutazione delle sostanze da amarene “mature” e di “colorazione uniforme per il 90%” a una confettura dal gusto dolce e acido ben equilibrato. Se volessimo capire *perché*, sulla base di quali fenomeni fisici, chimici etc., si passa da una certa materia prima a un certo prodotto finito, rimarremmo profondamente delusi. Il testo non è fatto per capire cause, ma per appropriarsi di, e socializzare procedure. Di conseguenza la trasformazione di sostanze non è descritta tramite un campionamento fine di passaggi che la interpoli, ma attraverso salti, in modo “digitale” lacunoso. Sembra chiedermi implicitamente di fidarmi, semplificando e riducendo le informazioni di cui mi devo ricordare: “Vedi, se segui questi pochi e relativamente semplici passaggi ti prometto che otterrai un prodotto che si distingue dagli altri, di comprovata origine e reputazione”.

In secondo luogo, quindi, il testo richiede un surplus di tipo fiduciario per il suo completamento: “Fidati, si fa così. Anche se non ti faccio capire il perché, ti sto trasmettendo una procedura nel modo più semplice e riproducibile”. Infine, richiede competenze sensoriali e la valutazione degli output di processo, per verificare che si è ottenuto qualcosa che si distingue da tutto il resto, nel medesimo settore merceologico. È in questo senso quindi che si può comprendere anche la seconda accezione di prodotto come “qualcosa che è messo davanti” per essere sottoposto a giudizio. La sua messa in

forma procedurale, che lo dota di una nuova esistenza, in quanto assemblaggio di tempi, spazi e attori, risultato della disciplina IGP, non lo esime da un completamento esterno alla disciplina stessa, da una *compresenza* con qualcuno che lo possa sanzionare da un punto di vista sensoriale: capace cioè di avvertire il gusto ben equilibrato dolce e acido tipico di Modena.

Questo tipo di ultime verifiche sono proprio quanto prescritto dall’Art. 7, ma non si fermano a una sanzione finale di tipo organolettico (che anzi verrà interdefinita in un suo interpretante di tipo chimico-fisico¹⁸). Sappiamo infatti che le normative che regolamentano la IGP prescrivono in modo congiunto sia la disciplina che il *Piano dei controlli*¹⁹: nelle pratiche che esso prescrive le procedure del disciplinare vengono riaffermate e la loro effettiva esecuzione monitorata, pena l’espulsione e l’esclusione dal *pool* degli attori autorizzati a produrre la confettura extra oggetto di tutela. Dopo una procedura di inclusione, il piano prevede quindi procedure di verifica dei requisiti di mantenimento dell’autorizzazione e procedure di esclusione qualora questi requisiti non vengano rispettati.

In generale, come recita l’Art. 7, il piano è ciò che regola “il controllo sulla conformità del prodotto”. Si può pensare che questa “somiglianza di forma” sia sancita da un qualche tipo di valutazione finale sul gusto e sul sapore della confettura rispetto a un certo tipo di esemplare prototipico, ma non è solo questo. La *conformità* è primariamente procedurale, ovvero la messa in forma, l’instaurazione di un particolare prodotto-confettura come un’invariante codificata merceologicamente rispetto alle variazioni del settore dipende dal rispetto delle procedure stabilite dal disciplinare: *non è conforme* (e quindi non è traducibile nella *forma* delle Amarene Brusche di Modena) *ciò che non aderisce a queste procedure*. Quindi il piano identifica e istituisce per ogni fase produttiva delle pratiche di controllo, dalla coltivazione al conferimento della materia prima, dall’immissione in stabilimento al confezionamento ed etichettamento del prodotto finito, sia in un regime di autonomia (autocontrollo) sia grazie a un regime ispettivo etero-gestito (dall’organismo certificatore CSQA). L’autocontrollo deve essere in grado di produrre documentazione idonea a comprovare questa conformità e di conservarla, dato che l’organismo ispettivo richiede in modo programmato una sua verifica tramite l’accesso a questa documentazione. Ecco allora che il prodotto *viene messo davanti per essere giudicato*, tramite la produzione di un’evidenza, come già il suo significato etimologico ci aveva fatto sospettare dovesse essere il caso. E a ben vedere il lessico che ha radice *pro-* è in sovrabbondanza all’interno del documento del piano dei controlli. Non solo *prodotto*: *procedura*, *provenienza*, *protezione*... Tutto questo essere *davanti*, essere messo sotto gli occhi corrisponde ad una precisa prassi enunciazionale che costruisce conformità di prodotto tramite una *catena di rappresentazioni*²⁰. Del resto l’incedere del prodotto,

il suo *movimento in avanti* è anche tipico della *procedura* (dal latino *pro*="innanzi" e *cedere*="ritirarsi, camminare"), senonché il suo senso etimologico è dato anche dall'accezione principale di "agire in giustizia", tipico di un *processo*, nell'accezione legale del termine. In conclusione quindi, il disciplinare IGP prima e il relativo piano dei controlli poi, mostrano come un dispositivo di presentificazione di una determinata forma di prodotto (la confettura extra *Amarene Brusche di Modena*) sia basato congiuntamente su una prassi discorsiva di tipo normativo e su una sua estensione procedurale, che prevede un completamento sanzionatorio, sia dal punto di vista di produzione di evidenza documentale, sia dal punto di vista di un competenza sensoriale di tipo gustativo.

5. Parmigiano Reggiano: produzione vs disciplinare

Non è un caso se il Parmigiano Reggiano ha conquistato l'epiteto di "re dei formaggi": è un alimento completo, deriva da una delle produzioni casearie più antiche a noi note e il mondo intero lo riconosce come prodotto italiano di qualità.

Il marchio di tutela ha permesso di difendere il prodotto da tutte le imitazioni che, soprattutto all'estero, lo minacciano: un caso su tutti quello rappresentato dal "parmesan cheese".

Secondo alcuni siti di promozione turistica, le origini del Parmigiano Reggiano risalgono al 1254, mentre la prima testimonianza letteraria appartiene al Decamerone (1344). Così Giovanni Boccaccio descrive il Paese del Bengodi:

Et eravi una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi, e poi li gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva.

Fin dalle origini il prodotto entra a far parte di un repertorio alimentare legato all'abbondanza, al sapore e alla buona tavola. Da una parte esiste quindi la letteratura che ne esalta le origini antiche e nobili, dall'altra i processi di produzione, la tutela e il disciplinare aprono mondi e istruzioni molto differenti. Nel mezzo sta il tentativo di Territori.Coop di rendere divulgativi i valori del marchio e della Denominazione di Origine Protetta.

La DOP è un marchio di tutela giuridica di quegli alimenti che dipendono essenzialmente da un territorio. Nell'art.1, paragrafo 1 del regolamento CE n 519/2006 leggiamo che con tale definizione si intende

il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e

umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Per quanto riguarda il Disciplinare di produzione²¹ questo prodotto può fregiarsi del marchio se rispetta le istruzioni legate al territorio di origine, allo standard alimentare delle bovine da latte, ai processi di lavorazione, alla stagionatura e alla selezione qualitativa che precede la marchiatura. Il marchio di tutela sigilla un prodotto e lo identifica come conforme alle caratteristiche presenti nel disciplinare. Ogni forma marchiata Parmigiano Reggiano deve essere ripetibile e presentare per qualità visiva, olfattiva e di gusto i medesimi standard indipendentemente da chi l'ha prodotta o stagionata. Nello specifico il Parmigiano Reggiano deve avere le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro delle facce piane da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 20 a 26 cm.;
- peso minimo di una forma: kg. 30;
- aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

In questo senso dunque il marchio di tutela vuole favorire uniformità qualitativa al fine di tutelare chi produce perché, se vengono rispettate le istruzioni del processo produttivo, è possibile vendere un prodotto a un determinato prezzo di mercato. Esso intende inoltre tutelare anche coloro che acquistano perché, riconoscendo il marchio, essi possono identificare le caratteristiche qualitative di ciò che consumano. Il sigillo apposto dall'esperto del Consorzio di tutela ha una duplice funzione: far riconoscere il prodotto e mostrare la sua appartenenza a un territorio e a uno standard produttivo. L'esperto detiene un notevole potere sia perché può decidere la storia di una forma sia perché, grazie ad alcuni strumenti e a una notevole esperienza, è in grado di riconoscere il gusto attraverso un'analisi tattile, di udito e olfattiva. Come un moderno *faber* egli si dota di strumenti (il martelletto percussore, l'ago a vite e il tassello) e compie alcuni importanti gesti: l'esame visivo della forma, la battitura (percussione del martelletto sulla forma), la spillatura (estrazione di una minima quantità di pasta per comprenderne la consistenza) e la tassellatura (estrazione eccezionale di una porzione maggiore di pasta in caso di incertezza di giudizio). Il disciplinare diventa un rito e la sanzione positiva determina il riconoscimento di prodotti tutti uguali a se stessi per forma, colore, sapore e qualità. Eppure ogni forma non è uguale a se stessa perché derivante da materia prima

differente. Il latte prodotto un lunedì di agosto da una vacca a Reggio Emilia non sarà mai uguale a quello di una vacca allevata sulle colline parmensi in gennaio. La copia in questo caso non è tra un Parmigiano Reggiano originale e le singole forme prodotte, ma piuttosto tra quest'ultime, tramite l'adesione e ripetizione alle istruzioni presenti nel disciplinare. La prova di questa uguaglianza è invece nel marchio che ne decreta la conformità. Eppure il *discorso* intorno al Parmigiano Reggiano ha costruito il mito dell'archetipo: un formaggio originario dal sapore straordinario perché prodotto con ingredienti superiori, in un territorio incontaminato e con una sapienza antica.

Nella costruzione del mito sul prodotto, il linguaggio pubblicitario/promozionale ha potuto far leva su una solida storia, che si intreccia con le vicende del territorio di produzione. La riuscita del racconto si deve proprio a questa fitta trama che lega il Parmigiano Reggiano ai costumi e ai fatti che hanno segnato i secoli. Furono i monaci Benedettini e Cistercensi ad affinare il processo nei monasteri di San Giovanni a Parma e San Prospero a Reggio Emilia, di San Martino di Valserena e di Fontevivo a Parma, ma anche i contadini locali che lo lavoravano in piccoli *caselli*, costruzioni a pianta quadrata o poligonale. Grazie agli scambi commerciali sviluppati dai monaci, il prodotto poté estendere la sua diffusione fino alle coste del Mediterraneo. Lo sviluppo economico del 1400 diede ulteriore linfa alla sua lavorazione: monaci e feudatari investirono sempre di più nella fabbricazione del formaggio, le cui forme raggiungevano ormai i 18 kg. Il vero cambiamento avvenne però solo con il diffondersi delle *vaccherie* di proprietà, vere e proprie aziende che disponevano anche di un caseificio per la trasformazione del latte, accanto alle stalle. Il proprietario era affiancato da *turnari*, ovvero mezzadri che lavoravano a turni, e deteneva la conoscenza sulla modalità di produzione del formaggio.

L'elemento geografico è fondamentale per capire la peculiarità di questo prodotto: per la produzione occorrono prati ampi e ricchi d'acqua – tali da nutrire mucche di grande taglia buone produttrici di latte - e presenza di sale per la caseificazione. Questo connubio poté verificarsi tra Fontanellato (Parma), Montecchio e Campegine (Reggio nell'Emilia), zone in cui era possibile avere a disposizione ampi terreni e il sale proveniente da Salsomaggiore.

La trasformazione di un alimento locale in un simbolo del *made in Italy* avvenne solo agli inizi del 1900, grazie a un'innovazione tecnologica nella fabbricazione (l'invenzione del siero innesto e del riscaldamento a vapore) e a un mutamento economico complessivo che portò alla nascita delle cooperative. In breve tempo si diffuse un nuovo modo di pensare il formaggio e di tutelarlo: nel 1928 a Reggio Emilia alcuni caseifici si unirono per dare vita al Consorzio del Grana Reggiano, mentre i vicini parmigiani iniziarono a usare sul formaggio un marchio (FP) per distinguerlo da altre forme. Nel 1938

comparve finalmente il nome "Parmigiano Reggiano". Tra il 1954 e il 1955 vide la luce il Consorzio di tutela e vennero definite le caratteristiche del prodotto e del processo produttivo. Grazie a un Regolamento di alimentazione delle bovine, i produttori scelsero di bandire l'uso dei foraggi insilati nella produzione del latte e, parallelamente, di proibire gli additivi e i conservanti nella produzione del formaggio. Tali scelte si rivelarono vincenti e lo portarono all'attuale livello qualitativo. Quando nel 1992 la Comunità Economica Europea approvò il Regolamento sulle Denominazioni d'Origine Protette (DOP) iniziò il processo di riconoscimento che condusse il Parmigiano Reggiano a ottenere il marchio DOP nel 1996.

La lunga storia e il grado di immutabilità nel tempo sono i primi argomenti a favore della qualità di un prodotto. Come si legge nel sito di Emilia Romagna Turismo, "Il Parmigiano-Reggiano, tra i formaggi più antichi che si conoscano, si produce oggi come otto secoli fa con gli stessi ingredienti, la stessa tecnica, la stessa cura artigianale", mentre nel sito del Consorzio di Tutela si afferma che "il Parmigiano-Reggiano si fa oggi con gli stessi ingredienti di nove secoli fa, negli stessi luoghi, con gli stessi sapienti gesti rituali. I maestri casari, oggi come una volta, continuano a produrre questo formaggio con il latte pregiato della zona d'origine, caglio naturale, sale e nessun additivo, in modo artigianale e con la stessa passione e lealtà". Il passato diventa sinonimo di processo naturale e sicurezza, a garanzia di un risultato eccellente non solo in termini di bontà, ma anche di salute. Il contenuto implicito nel disciplinare in questione è la descrizione idilliaca di uno scenario non più attuale: otto secoli fa gli ingredienti e il processo erano senza dubbio molto diversi da quelli odierni. Evocare questo passato basta a scongiurare, nella percezione del lettore, questioni spinose come l'impiego di OGM per l'alimentazione delle vacche coinvolte nella produzione.

Eppure la contraddizione tra mondi economici e produttivi differenti salta agli occhi in modo macroscopico: il processo di produzione è stato alterato dall'innovazione tecnologica di inizio '900; la vacca rossa reggiana è oggi sostituita dalla Frisona, più produttiva e adatta alla trasformazione industriale; la lealtà dei casari è legata all'osservanza di un disciplinare e non ai valori della terra e della storia. L'operazione di immagine portata a termine nel corso dei decenni ha traghettato il Parmigiano Reggiano verso l'attuale scenario industrializzato con un utile corredo mitico, dove la narrazione intorno al prodotto ricorda il passato e al consumatore si forniscono buoni elementi per immaginare sapori e standard superiori a quelli attuali. Se la frutta mangiata dai nonni aveva un sapore che oggi non esiste più, il Parmigiano Reggiano può conservare il suo gusto grazie all'osservanza di un processo antico di lavorazione. Nonostante le tecnologie e le procedure attuali si siano ampiamente trasformate, soprattutto per l'introduzione

di norme molto restrittive in campo igienico-sanitario. L'alimento è nel suo raccontarsi legato al passato mitico e a un processo che esalta la perfezione della natura come se questa fosse espressione di un paradiso perduto (Marrone 2011) in cui territorio, lavorazione e prodotto sono fusi in un'unica realtà e lontani dai meccanicismi del processo di produzione che richiede conoscenza, pratica e istruzioni precise per ottenere sempre un formaggio con le stesse caratteristiche organolettiche, qualitative e di gusto. Le pianure ricche di acqua per l'allevamento, le saline e le vacche rosse si sono trasformate in aziende altamente tecnologizzate, in impianti produttivi legati ai tempi del disciplinare e delle richieste del mercato sempre più pressanti perché provenienti anche dall'estero. Eppure il discorso intorno al Parmigiano Reggiano si concentra sul legame tra qualità come espressione di tecniche e caratteristiche di quasi "otto secoli fa".

Anche il territorio descritto nei testi legati al prodotto è completamente trasformato: la pianura padana non è certo un luogo paradisiaco dal punto di vista ambientale essendo una delle zone più industrializzate del nostro Paese. Eppure il Parmigiano Reggiano DOP diventa un perno fondamentale per il marketing territoriale delle zone di origine. Tale aspetto, sviluppato già nel 2006 dal Consorzio in un convegno dal titolo "Il Parmigiano Reggiano ed il Marketing territoriale: ruolo del prodotto tipico per il mantenimento e lo sviluppo dell'economia rurale e del turismo locale", sarà la fortuna di quei caseifici colpiti dal sisma del 29 maggio 2012. Il Parmigiano Reggiano è riconosciuto come prodotto emiliano e si trasforma subito nel suo simbolo.

Se la comunicazione commerciale del prodotto esalta il rapporto con il territorio descrivendo il formaggio come buono perché *tipico*, non manca una produzione di testi scientifici e giornalistici che dimostrano come lo stesso prodotto è fondamentale per la tutela della biodiversità delle zone di produzione. Da una ricerca condotta dalla Lipu-Bird Life nel 2007 infatti sembrerebbe che le zone agricole dedicate alla produzione del Parmigiano-Reggiano ospitano un maggior numero di specie di uccelli rispetto ad altre aree della Pianura Padana grazie alla maggiore presenza di erba da foraggio e di prati stabili, che offrono agli uccelli buone opportunità per nidificare. Si invertono le parti: non è più e solo il territorio a far bene il prodotto ma viceversa.

Analizziamo alcuni dettagli sul tempo di produzione (arrivo della materia prima, stagionatura, confezionamento), gli strumenti e la conformazione dell'ambiente in cui avviene la trasformazione del formaggio. Nel disciplinare leggiamo che "Il latte della mungitura della sera e quello della mungitura del mattino sono consegnati integri al caseificio entro due ore dalla fine di ciascuna mungitura". Tale norma era sicuramente osservata quando il casello si trovava nelle immediate vicinanze delle stalle, ma certamente impossibile laddove le stalle si trovavano a distanze superiori, in un'epoca

in cui i mezzi di trasporto non erano efficienti come ai giorni nostri.

Secondo il disciplinare, "la coagulazione del latte, ottenuta con l'uso esclusivo di caglio di vitello, è effettuata nelle caldaie tronco-coniche di rame per ottenere fino a due forme per ciascuna caldaia." Ma le caldaie sono uno strumento introdotto solo negli ultimi 110 anni e sicuramente, anche in questo campo, la ricerca di una maggiore efficienza ha permesso di migliorare in modo significativo la qualità del prodotto rispetto alle produzioni dei monaci benedettini e cistercensi. Anche le esigenze non sono più le stesse: alla pratica culturale della trasformazione della materia prima in caglio e successiva stagionatura, si è aggiunta l'ambizione di migliorare il numero di forme prodotte e, di conseguenza, commercializzate.

L'ambiente in cui avviene il processo di caseificazione deve essere incontaminato e la materia prima sottoposta a severi controlli chimico-fisici per garantire la massima sicurezza alimentare. Analisi impensabili fino a poche decine di anni fa quando i caselli erano spesso legati alle architetture tradizionali: con una struttura poligonale, erano caratterizzati da finestre senza filtri rispetto allo scambio d'aria con l'esterno. Le mosche, tipiche della zona, potevano dunque entrare indisturbate negli ambienti di produzione, mentre il riscaldamento a fuoco diretto (abbandonato a partire dal 1975) non garantiva la temperatura di 55 gradi centigradi da disciplinare.

Il testo pubblicato da Territori.Coop descrive l'aspetto mitico introducendo il caseificio come luogo che "vive al ritmo di un'altra epoca, legato com'è alla produzione del latte e ai rigidi tempi di caseificazione" con esigenze di informazione nei confronti del consumatore. La qualità del prodotto non proviene solo dagli elementi che compongono il formaggio ma da controlli che possono essere divisi in "verifiche sapienziali" e "verifiche scientifiche". La prima tipologia comprende il sapere del maestro assaggiatore che analizza la forma stagionata con il battito del martello e con l'analisi olfattiva e gustativa; la seconda invece è di tipo scientifico dal momento che "il sistema informatico adottato da Parmareggio consente di gestire la documentazione e di creare un archivio utile alla tracciabilità dei prodotti". Un sistema di controllo non vive senza l'altro e il "segreto" del prodotto rimane nascosto tra le due culture, tradizionale e moderna, senza nessuna esclusione.

Il racconto delle caratteristiche che fanno del Parmigiano Reggiano prodotto dall'azienda non viene esplicitato né in termini strettamente scientifici, mostrando le caratteristiche proprie del disciplinare o le fasi del processo di produzione, né con un linguaggio mitologico che richiama a gesti, luoghi o sapienze legate al passato. Nell'articolo infatti si costruisce un discorso nuovo, con l'esigenza di rendere moderno il prodotto, che diventa buono perché controllato in termini igienico-sanitari, ma anche perché frutto di un processo di lavorazione tracciabile e che garantisce la sicurezza del lavoro delle persone che lo producono.

La bontà alimentare non legata a una natura incontaminata favorisce l'apertura a una riflessione: esiste un sapore o un alimento del passato migliore di quello di un prodotto moderno? Possiamo pensare che il formaggio di una volta – confezionato con materie prime non controllate in ambienti non protetti – possa essere migliore di quello appartenente a una filiera di produzione monitorata in ogni sua singola fase? Domanda apparentemente banale ma importante per capire che, nel campo della produzione alimentare, se da una parte l'adesione a un insieme di istruzioni garantisce la riproducibilità e quindi la commercializzazione, dall'altra tale conformità favorisce la perdita delle caratteristiche che contrassegnano il prodotto come *frutto del locale*. Non sarà mai possibile riprodurre le condizioni ambientali di un caseificio e di un ambiente di stagionatura se non per quanto riguarda le caratteristiche termiche perché aria e possibili variazioni nelle materie prime fanno di ogni forma un prodotto unico.

In questo senso dunque l'adesione alla norma non garantisce una vera e propria qualità se per essa intendiamo "unicità" e "particolarità", ma piuttosto un'adesione a un prototipo mitico che può essere riprodotto anche in territorio con caratteristiche simili ma distanze differenti dal luogo di nascita originario e da persone con sapere differente ma che si adeguano alla norma. Una sicurezza in termini commerciali, una perdita in termini di specificità di ciò che si acquista e si consuma. Specificità non tanto persa nella produzione, ma filtrata piuttosto dal discorso DOP sul prodotto, che deve comunicarne conformità (forma prototipica) e aderenza rispetto un passato mitico.

6. Conclusioni

La nostra breve incursione nei discorsi dei marchi DOP e IGP ci ha mostrato come i *prodotti* alimentari oggetto di queste discipline siano sempre oggetti semiotici costruiti secondo procedure peculiari. Per prima cosa una dottrina della *conformità* che dovrebbe produrre una *similarità di forma*, duplicabile e standardizzata, significa in realtà aderenza procedurale del prodotto a un insieme di istruzioni replicabili ed esportabili. Un esemplare di Parmigiano Reggiano o di Confettura Extra Amarene Brusche di Modena sono "forme" instaurate grazie ad assemblaggi locali fortemente contestualizzati e contingenti, ma che prevedono al tempo stesso il filtraggio discorsivo di tutte le singolarità e accidentalità non prevenibili legate all'ambiente di produzione. Queste forme arrivano a caricarsi di una valenza prototipica che fa riferimento a un passato mitico, del quale vengono tradotti e trasferiti saperi e sapori inalterati, intesi come mondi *sempre* atualizzabili in determinate sostanze alimentari.

In secondo luogo, i discorsi dei disciplinari di produzione non mettono in grado di comprendere completamente le *ragioni* di un sapore o di una specificità e unicità territoriale. Sono piuttosto insiemi procedurali



normati, intesi a socializzare un metodo di produzione e l'aderenza ai requisiti che esso prevede. Da questi testi è sempre richiesto un completamento pragmatico: sia dal punto di vista di un'adesione di tipo fiduciario, sia dal punto di vista di un surplus sensoriale situato, richiesto non tanto per definire la prototipicità dell'alimento, quanto piuttosto per comprenderne proprio le ragioni della sua unicità e qualità.

Note

- 1 Costituita da Coop Casarsa, Consumatori Nordest, Eridana, Estense, Reno, Ipercoop Sicilia, Trento Sviluppo.
- 2 Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Mantova, Marche, Puglia e Basilicata, Sicilia, Trentino Alto Adige, Veneto.
- 3 Fonte: http://www.gdoweeck.it/articoli/0,1254,44_ART_3421,00.html consultato il 18/05/2013.
- 4 Carni e salumi; pesce; latte, formaggi e derivati; frutta e verdura; pasta e riso; prodotti da forno e dolciari; condimenti e conserve di verdure; miele e confetture; vini, birre e caffè.
- 5 Per questa e le altre definizioni si è consultata la versione web del Vocabolario Etimologico della Lingua Italiana di Ottorino Pianigiani: www.etimo.it (consultato il 21/5/2013).
- 6 <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/6%252F1%252Fe%252FD.fac2888d17bbbe769c6e/P/BLOB%3AID%3D3335>, consultato il 15/04/2013.
- 7 Art. 1, “Denominazione”, p. 1.
- 8 Art. 5, “Metodo di ottenimento”, p. 2.
- 9 In generale sappiamo che la disciplina dell’IGP prescrive solamente che almeno una delle fasi del processo produttivo sia circoscritta in una particolare area. Nel nostro caso, sia la coltivazione che la produzione devono avvenire in una precisa area produttiva tra il modenese e il bolognese. L’Art. 3 (“Zona di produzione”, pp. 1-2) definisce infatti che: “La zona di coltivazione dei frutti e di produzione della confettura “Amarene Brusche di Modena” IGP è rappresentata esclusivamente dal territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Montese, Nonantola, Novi di Modena, Pavullo nel Frignano, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca, in provincia di Modena e dal territorio limitrofo della Provincia di Bologna, limitatamente ai seguenti comuni: Anzola nell’Emilia, Bazzano, Castel d’Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant’Agata Bolognese, Savigno, Vergato”. Si tratta perciò di 36 comuni del modenese e di 12 comuni del Bolognese.
- 10 Usiamo questo termine nell’accezione di Barthes, ma anche nel senso comune dell’espressione quando la si usa per indicare un processo di costruzione di una determinata cittadina geografica.
- 11 Si ricorre infatti alla locuzione *sour cherry*, traducibile con “ciliegia acida”.
- 12 Art. 6, “Legame con l’ambiente”, pp. 4-5.
- 13 Natura, naturalismo, ontologia: in che senso? Conversazione con Gianfranco Marrone, in www.ec-aiss.it, consultato il 1/4/2013.
- 14 Leggi “assemblaggio” o “concatenamento” (Mattozzi 2006) di attori tempi e spazi, secondo la terminologia di Latour.
- 15 Art. 5, “Metodo di ottenimento”, p. 2.
- 16 Art. 5, p. 3.
- 17 Art. 5, pp. 3-4.

- 18 Nel Piano dei controlli, p. 10 leggiamo: “Al momento dell’immissione al consumo la confettura Amarene Brusche di Modena I.G.P. presenta le seguenti caratteristiche chimico fisiche [...]: Aspetto esteriore: consistenza morbida, caratteristico colore rosso bruno intenso con riflessi scuri; Indice rifrattometrico a 20°C tra 60 e 68 gradi brix; Tenore di aspro caratteristico (acidità), [...] pH compreso tra 2,5 e 3,5”.
- 19 Questo documento ci è stato gentilmente fornito dai responsabili di Conserve della Nonna.
- 20 Latour definisce con questo termine la produzione di testi (immagini, risultati analitici, diagrammi, etc...), tramite la quale l’esistenza di una certa entità viene costruita. Nel nostro caso facciamo riferimento alla documentazione di laboratorio o di azienda prodotta nelle analisi di conformità e nelle certificazioni di protocollo.
- 21 Si veda il sito www.parmigiano-reggiano.it (consultato il 10 marzo 2013).

Bibliografia

- Barthes R., 1964 *Éléments de Sémiologie*, Paris, Gonthier; trad. it. *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi, 1966,
- Basso Fossali, P., 2011, “Semiotica e sicurezza alimentare”, in *Semioticaviva*, <http://www.semioticaviva.com/germinazioni/semiotica-e-sicurezza-alimentare-2/488>, consultato il 20/05/2013
- Boccaccio, ed. 1990, *Il Decamerone*, Firenze, Giunti.
- Marrone, G., 2011, *Addio alla Natura*, Torino, Einaudi.
- Mattozzi, A., a cura, 2006, *Il senso degli oggetti tecnici*, Meltemi, Roma.

Sitografia

- http://www.gdoweeck.it/articoli/0,1254,44_ART_3421,00.html, consultato il 18/05/2013.
- <http://www.semioticaviva.com/germinazioni/semiotica-e-sicurezza-alimentare-2/488>, consultato il 20/05/2013.
- <http://www.etimo.it/>, consultato il 21/05/2013.
- <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/6%252F1%252Fe%252FD.fac2888d17bbbe769c6e/P/BLOB%3AID%3D3335>, consultato il 15/04/2013.
- <http://www.parmigiano-reggiano.it>, consultato il 10 marzo 2013.

“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.



1. La problématique

Le rapport à l'aliment met en jeu de multiples dimensions – culturelles, sociales, biologiques. C'est une source de vie comme besoin vital mais aussi celle du plaisir esthétique, ainsi que le besoin social qui se traduit dans le rapport éthique que l'homme exprime envers le monde et envers l'autre à travers les pratiques alimentaires.

Ces derniers temps l'intérêt envers la nourriture devient de plus en plus grand à cause des problèmes écologiques et sociaux qui menacent la société. Les dangers écologiques ont des conséquences sur l'agriculture et sur les principes de la production des aliments qui modifient le rapport de l'homme envers la nourriture, l'incite à être plus vigilant dans le choix des produits, ce qui crée le besoin d'être mieux informé, l'exigence de la vérité pour les informations fournies et le souci de sécurité.

Les récentes crises alimentaires successives et la montée en puissance des peurs alimentaires ont provoqué une profonde remise en cause de la relation de confiance entre consommateurs et les différents acteurs de la filière alimentaire : éleveurs, producteurs, industriels, distributeurs, Institutions publiques et les acteurs indirects : associations de consommateurs, médias. Face à un produit potentiellement dangereux, le consommateur, dans sa recherche d'informations pour réduire le risque perçu, cherche une instance caution dans laquelle il doit pouvoir accorder sa confiance. Cette instance réductrice de risque dans la communication devient une marque qui prend la responsabilité pour tout produit ou tout objet marchand qu'elle propose au marché.

Ainsi s'installe une relation dialogique entre la marque et le consommateur et l'exigence de la part du consommateur d'une communication éthique qui présuppose la responsabilité de la marque pour ses actes (dans les pratiques et dans le discours) et la possibilité de l'imputation des conséquences de ses actions à la marque par le consommateur.

Cette exigence de la communication éthique où chaque partenaire peut compter sur l'autre comme sur soi-même se manifeste par le changement stratégique de la communication de la marque qui se traduit par l'intensité de l'expression de l'engagement et celle de l'implication de la marque dans le souci de l'autre. Donc, la question de l'identité de la marque qui se trouve à l'origine de la proposition marchande acquiert une importance considérable.

Les marques mettent en place les stratégies pour regagner la confiance du consommateur en introduisant dans leurs discours différentes garanties qui représentent une modalité de type devoir être qui devient une sorte de réducteur de risque. Ces garanties renforcent sa crédibilité et comme suite favorisent l'achat du produit.

Ainsi, la relation de confiance qu'installe la marque et que cherche le consommateur traduit le rapport éthique



La représentation de l'aliment sur le packaging des produits alimentaires et la théorie du lien

Elena Guseva

entre les partenaires de l'échange marchand et symbolique qui s'effectue à travers le discours dont l'objectif est de représenter l'aliment.

Du point de vue de la sémiotique, la confiance représente une modalité « croire » ou « faire croire » qui modalise les états des sujets en interaction et installe un rapport de proximité (une bonne distance) qui est indispensable pour tout échange.

Partant de l'hypothèse que l'installation de la relation de la confiance (croire) entre la marque et le consommateur passe par la construction du lien éthique qui se forme à l'intérieur de la scène praxique représentée dans le discours sur le produit, notre recherche s'est donnée pour but d'analyser des relations de liaisons et de déliaisons entre les instances de la pratique qui définissent la force de ce lien éthique.

Ainsi, le discours sur le produit (l'aliment) dévoile la scène praxique où se forment toutes les positions éthiques. Cette éthique se manifeste dans le maintien du lien entre les instances de la pratique : l'opérateur de l'action, l'acte, l'objectif et le résultat, l'autre scène ou l'horizon stratégique.

D'une part, les garanties représentées par les labels qui font partie du positionnement stratégique de la marque renforcent la confiance du consommateur. D'autre part, le discours manifeste parfois les contradictions dans la représentation des contenus éthiques sécurisants de certains produits. Cette observation nous a incité à faire une analyse plus détaillée sur l'expression de l'identité de la marque à travers son discours et sur l'expression du degré de son engagement dans le discours qui représente le produit.

Notre article se propose de montrer comment la sémiotique, plus particulièrement, le modèle actantielle et le modèle de l'action de Jacques Fontanille (Fontanille 2008, p. 280), appelé «la théorie du lien» vont permettre d'analyser la cohérence ou l'incohérence dans

la description de la scène pratique qui se manifestent dans la variation du lien éthique en aval ainsi que d'optimiser la communication sur le produit en amont, en stabilisant ce lien.

2. Le packaging: un vendeur silencieux et un objet sémiotique

La communication (l'interaction) entre la marque et le consommateur s'effectue à travers l'objet matériel, le produit, qui représente un objet de valeur¹ pour le consommateur. Pourtant, souvent le produit n'est accessible au consommateur qu'à travers son enveloppe, le packaging qui est censé le représenter. Ainsi, le packaging est un modèle, un simulacre matériel du produit qui fournit au consommateur l'information sur le produit, sur ses caractéristiques (pratiques, gustatives, esthétiques), sur sa production, son origine sa qualité, sa traçabilité. Autrement dit, le packaging communique tout un ensemble de caractéristiques qui le définissent et sur lesquelles sera basée la prise de décision du consommateur.

Notre objectif vise ici à expliquer pourquoi nous avons choisi le packaging comme corpus pour notre étude. Il s'agit de voir quelles sont les particularités de ce type de communication qui se sont avérées décisives pour notre étude.

1. Le packaging – une nouvelle forme du discours sur le produit.

De nouvelles tendances de la société moderne liées à la modification des principes de vente due au développement du libre service, de la grande distribution, d'Internet, de la concurrence des marques, ont contribué à la naissance de nouvelle forme du discours sur le produit, le discours packaging. La particularité de ce type de communication consiste dans sa proximité avec le produit et avec le consommateur. Selon François Bobrie, le packaging occupe dans un dispositif véridictoire l'espace du vrai à la différence de la publicité qui se trouve dans celle de l'illusion (Bobrie 2008, p. 3). Cette proximité du produit réduit les degrés de liberté d'une narration et exige une justesse dans la représentation discursive du produit que contient l'emballage.

2. Le packaging des produits alimentaires joue rôle très important de médiation.

En nous basant sur les caractéristiques de la communication publicitaire définies par J.- M. Adam et M. Bonhomme dans « L'argumentation publicitaire » (Adam, Bonhomme 1997, p. 23-24), nous considérons que l'une des vocations de la communication packaging consiste à persuader (faire croire) le consommateur et l'inciter à l'achat d'un produit. «Vendeur silencieux» et éloquent à la fois, selon Philippe Devismes, le packaging provoque la vente du produit en le protégeant contre les facteurs d'agression [...] (Devismes 2005, p. 2). Ainsi, exerçant une fonction technique et une fonction publicitaire le packaging joue un rôle très important de médiation. C'est un outil de communication qui assure la relation entre plusieurs instances : la marque, le pro-

duit, le consommateur et la société dans son ensemble.

3. De nouveaux contenus éthiques – changement du positionnement stratégique.

La tendance de la société moderne à adopter la politique verte exige des énonciateurs de changer leurs stratégies en associant les notions de luxe et d'utilité à celles du respect de l'autre, du développement durable et de la protection de l'environnement. Cette exploitation des contenus éthiques qui régit la représentation de l'aliment sur l'étiquette fait partie des lieux argumentatifs et des positionnements stratégiques de la marque et en même temps contribue à sa construction identitaire.

4. Le discours packaging – le lieu d'inscription des traces des interactions sociales.

Le discours sur le produit manifeste le rapport à l'aliment comme un fait social, elle porte l'information sur l'identité de l'émetteur du message, la marque, ainsi que sur celle du récepteur aux attentes duquel ce discours doit correspondre.

L'objectif de cette recherche est d'étudier l'expression de la dimension sociale de la communication packaging à travers les modalités du discours sur le produit. Étant donné que le discours packaging porte les traces des interactions sociales ce type de textes nous permettra d'étudier d'une part le positionnement de la marque dans l'espace sociale, son univers axiologique et l'aspect éthique de sa communication et, d'autre part, la distance énonciative qu'elle installe par rapport à d'autres actants dans son champs discursif qui s'avère décisive dans la programmation du comportement du consommateur.

5. Le packaging – un objet sémiotique, exemple de la transition entre les plans d'immanence et leur intégration.

Pour nous le packaging est un objet sémiotique qui fait émerger le sens, organisé en discours, qui se situent à plusieurs niveaux de pertinence définis par Jacques Fontanille dans *Pratiques sémiotiques* (Fontanille 2008, pp. 17-36).

C'est une surface d'inscription des textes énoncés qui fournissent l'information sur les qualités du produit ; il reflète plusieurs pratiques qui sont les scènes en actes qu'il textualise (pratique discursive, pratique alimentaire, pratique de transport etc.). C'est un outil stratégique de la marque dont l'objectif est de pouvoir accommoder plusieurs intérêts de plusieurs acteurs de production et de communication, de prévoir des conséquences de l'action marketing qui comprend elle même plusieurs pratiques et actions. Faisant partie de l'univers social il est produit de la praxis. Il doit tenir compte des habitudes, des croyances, des préjugés du consommateur (l'habitus de Bourdieu) qui est le fondement du système des valeurs du consommateur. Le packaging, au niveau hiérarchique supérieur, manifeste, donc, des formes de vie.

Ainsi, le packaging représente pour nous un outils précieux pour l'étude de l'éthique car son rôle est de gérer les liens entre plusieurs pratiques et leurs acteurs afin

de garder l'équilibre entre eux, d'effectuer des réglages des saisies et des visées pour satisfaire aux intérêts de plusieurs acteurs de cet échange.

3. La problématique de l'identité ou de l'ethos discursif

Nous avons déjà mentionné le rôle de l'identité de la marque dans l'installation de confiance entre la marque et le consommateur.

En effet, la question de l'identité et sa construction dans l'action est un des sujets principaux dans l'éthique ainsi qu'en sémiotique.

Les premières études sur l'identité ont été effectuées dans la Grèce Antique avec *la notion d'ethos*. Dans la rhétorique aristotélicienne le terme « ethos » signifie une image de soi que construit l'orateur désireux d'agir par sa parole. Avec « logos » et « pathos » ils constituent la fameuse triade qui sert à impressionner favorablement l'auditoire. L'ethos de l'orateur est susceptible d'inspirer la confiance de l'auditoire, paraître crédible à ses yeux. Aristote attribue à l'ethos de l'orateur une importance primordiale : « C'est au caractère moral que le discours emprunte, je dirais presque sa plus grande force de persuasion » (Aristote 1991, p. 83).

C'est le caractère moral (de l'orateur) qui amène la persuasion. Nous nous en rapportons plus volontiers et plus promptement aux hommes de bien, sur toutes les questions en général, mais, d'une manière absolue, dans les affaires embrouillées ou prêtant à l'équivoque (Aristote 1991, p. 83).

Cette citation souligne l'idée selon laquelle l'identité de l'orateur et le discours lui-même ne représentent plus deux réalités distinctes mais sont imbriquées. Ainsi, le caractère moral de la personne devient la propriété de son discours.

Dans notre recherche la notion d'ethos est très importante car l'image que construit la marque à travers son discours est un point crucial de toute la communication packaging. A travers son image (son ethos) la marque crée sa notoriété et la confiance, elle communique ses valeurs, elle fait vendre son produit ou son service, elle exprime son rapport avec le monde et avec le consommateur, elle manifeste son implication ou son absence dans le souci de l'autre, le degré de sa responsabilité en exprimant une relation éthique. Grâce à son image la marque existe. L'ethos de la marque se manifeste dans ses prises de parole. Selon J.- M. Floch :

La marque est une parole, prise et tenue... La marque est une parole: l'instauration d'une relation. Engagement, caution, promesse ou responsabilité d'une part, confiance, attachement ou même affection d'autre part : il faut être deux pour créer une marque. La marque naît d'une fiducia, d'une confiance donnée et maintenue ; elle meurt par trahison ou déception. Il n'est pas de marque sans contrat implicite ou explicitement passé (Floch 1990, pp. 73-74).

Ainsi, la marque identifie idéalement une origine cré-

dible et fiable à tout objet marchand qui la porte. Par sa notoriété elle génère en préalable la confiance des consommateurs, installe le contrat de type fiduciaire entre eux qui est la base de toute interaction sans lequel l'échange ne peut pas avoir lieu.

Donc, la première direction de notre travail consiste à démontrer le rôle de l'identité de la marque. Cette identité est perceptible à travers les degrés de la présence ou son effacement dans son espace discursif qui détermine la force argumentative du discours de la marque et la variation du lien éthique de la pratique en général. Ainsi, l'analyse de la structure actantielle de la pratique nous permettra de définir l'identité des actants de la communication, y compris de l'actant source de l'action et comme suite la possibilité d'imputer l'acte à l'actant.

La deuxième question concerne la façon dont la marque² organise l'espace discursif du produit, comment elle réfère. La marque construit un objet sémiotique en effectuant un acte de référence qui manifeste sa position et oriente le discours en le soumettant à un point de vue. Cette référence s'effectue par le biais des choix discursifs (linguistiques et visuels). Ces choix réunissent le niveau de l'expression et celui du contenu qu'effectue la marque parmi l'infinité des possibles. Par ses choix la marque manifeste son ethos et influence son partenaire afin de modifier son identité. Ainsi, l'objet sémiotique du texte packaging, fruit d'une sémosis, apporte des modifications dans le système cognitif, pathémique et par suite pragmatique de l'énonciataire. C'est une très ancienne question philosophique et linguistique, celle de la problématique de l'influence, qui présuppose la responsabilité de l'agent pour les conséquences de sa parole.

Autrement dit, la manière de narrer, la stratégie discursive manifestent également les degrés de l'engagement et du désengagement de l'opérateur de l'acte. En outre, elle détermine d'autres relations qui unissent les instances de la pratique, par exemple, la valeur de l'utilité du produit dont la représentation narrative et discursive varie d'un pack à l'autre. Cette organisation figurative de l'espace discursif définit la distance (le rapprochement ou l'éloignement) des actants de la communication, provoque la variation des liens entre les instances de la pratique, et présente les degrés différents de la responsabilité de l'actant source du discours.

4. La méthodologie du travail

Afin de définir les particularités du discours packaging notre recherche sera centrée sur l'étude de l'énonciation et de ses produits, les énoncés, qui sont les unités pertinentes d'analyse en sémiotique.

4.1. La distinction des couches énonciatives et la narrativité

L'un des avantages de l'approche sémiotique pour la description des textes par rapport à d'autres disciplines consiste dans le fait qu'elle permet de distinguer des

différentes couches énonciatives et d'expliquer comment le sens se génère à partir des niveaux différents. Le modèle de la narrativité de Greimas nous permettra de voir comment les traces énonciatives des actants de la communication packaging s'articulent et forment un sens général grâce à l'intégration des significations de chaque niveau narratif.

Le packaging nous montre l'exemple très complexe de la stratification du plan de l'expression ainsi que du plan du contenu correspondant.

L'intégration et la superposition des couches énonciatives forment une structure hiérarchisée du système actantiel de ce type de communication.

Il est fréquent que la marque qui prenne en charge l'énonciation, soit composée par la superposition de trois niveaux d'expression et de contenu qui forment des paires d'actants, chacune, appartenant à une couche énonciative distincte. En nous appuyant sur les travaux de François Bobrie nous distinguons des différents types d'actants appartenant à des niveaux différents.

Au niveau de l'énonciation la marque *caution* joue le rôle de l'énonciateur. Elle prend la responsabilité du discours concernant la proposition marchande devant l'énonciataire, le consommateur, présent ou non, mais potentiellement récepteur de son discours.

Au niveau de l'énoncé nous distinguons : (i) la trace de l'énonciateur dans l'énoncé, par la figuration de la marque *caution* ; (ii) le destinataire, la marque *ombrelle*, et le destinataire le plus souvent « en absence » (d'une part le simulacre du lecteur du message, d'autre part (et simultanément) le simulacre du destinataire consommateur qui deviendra virtuellement sujet d'une per-

formance par l'utilisation/consommation du produit appartenant à la gamme dénommée par la marque ombrelle). (iii) Enfin, le rôle d'un Sujet manipulé par le Destinataire, figuré par la marque topique ou la marque produit, celle-ci pouvant être une simple dénomination générique figurativement travaillée selon une identité visuelle originale. Ce Sujet assure la jonction avec l'Objet de valeur, simulacre de l'objet produit réel raconté par l'énoncé. L'Objet de valeur est alors transféré (sur un mode actualisé ou virtualisé) par le Sujet topique au destinataire consommateur qui devient à son tour Sujet d'un nouveau Programme narratif. Cette construction est appelée une architecture de marques avec une marque principale en tête, marque caution, énonciateur qui multiplie ses rôles actantiels par l'énoncé d'autres types de marque qui lui sont subordonnées (la marque ombrelle et la marque topique) (Bobrie, cours).

Ainsi, l'émetteur du message packaging se manifeste par différentes couches énonciatives représentées dans le tableau ci-dessous (Bobrie 2008, p.4).

Un troisième niveau se trouve hors des limites de l'énonciation discursive. Ce sont les pratiques qui occupent le niveau hiérarchiquement supérieur dans la structure des niveaux de pertinences de Jacques Fontanille. A ce niveau nous distinguons les actants positionnels et les actants transformationnels: source, cible, contrôle (Fontanille 2003, p. 148).

4.2. La théorie du lien

Pourtant, pour parler de l'éthique qui est la théorie de l'action il est nécessaire d'analyser le niveau supérieur, le *niveau des pratiques* où cette action se construit. Pour

type de marque(s) dans l'architecture	MARQUE CAUTION	MARQUE DE GAMME+MARQUE DE LIGNE (si nécessaire)	MARQUE TOPIQUE
partie de l'émetteur mise en avant	entreprise ou partie d'entreprise	une gamme de produits ou services personnalisée (symbolisée) par cette entreprise dans une catégorie particulière de biens	produit et service particulier (unité de vente consommateur) dans la catégorie figurée et thématisée
fonction principale dans le message d'ensemble	fiduciaire	classificatoire et symbolique des bénéfices matériels et immatériels de la gamme, permet de segmenter le marché selon ses normes	argumentative et différenciante (conative)
statut linguistique de l'émetteur	énonciateur – auteur du discours de l'offre	destinataire	agent sujet final devant délivrer l'offre du produit service particulier désigné.

Tab. 1 - Couches énonciative de l'émetteur du message packaging

nous le fait de parler, énoncer est aussi un acte dont les conséquences débordent le cadre énonciatif. C'est la raison pour laquelle dans notre travail nous adoptons une approche du discours en acte développé par Jacques Fontanille (2003, 2008), qui porte sur l'analyse des pratiques.

A ce niveau, nous définirons l'actant source, l'actant cible et l'actant contrôle de la pratique pour étudier ensuite les particularités de leurs interactions qui définissent la distance énonciative entre eux ainsi que l'orientation du discours.

La dimension éthique dans le discours est donc la manifestation de la dimension sociale qui s'exprime à travers le discours. Elle s'intéresse à l'expression des rapports intersubjectifs dans le discours qui sont le résultat des interactions verbales ainsi que celles des pratiques dont le discours porte une trace.

Pour nous, la dimension éthique dans le discours se manifeste dans l'interaction des instances énonciatives par la médiation de l'objet réel (produit) et de sa représentation discursive à travers le récit packaging énoncé. L'objectif de l'éthique est d'assurer l'équilibre entre les instances du discours ainsi qu'entre les pratiques dont ses instances font partie. Au centre de ce dispositif se trouve l'action (praxis) et la régulation de cette action afin d'éviter l'abus du pouvoir et la violence dans les pratiques et dans le discours.

Ainsi, la représentation narrative du produit sur le packaging décrit une scène praxique. Selon Jacques Fontanille (2007, p. 24), l'ethos de la scène praxique se construit dans les relations entre l'opérateur, l'acte, l'objectif et l'autre scène (Fontanille 2007, p. 24) [tab. 2]

La communication packaging est une communication complexe qui sollicite plusieurs pratiques. Ces pratiques incluent à leur tour plusieurs acteurs dont les objectifs ne coïncident pas, et les pratiques elles-mêmes ont les finalités différentes. Comme cela a été mentionné ci-

dessus l'éthique effectue le réglage entre les instances de plusieurs pratiques et leurs stratégies argumentatives afin d'assurer l'équilibre.

« L'éthique gère en somme cette connectivité généralisée des divers éléments et des instances de la pratique. Il est donc légitime d'envisager la construction de la dimension éthique des sémiotiques-objets à partir de la variation de la force des liens en question, et de considérer que ces variations sont cela même qui s'exprime dans l'ethos de la scène» (Fontanille, J. Sémiotique et éthique, p. 23).

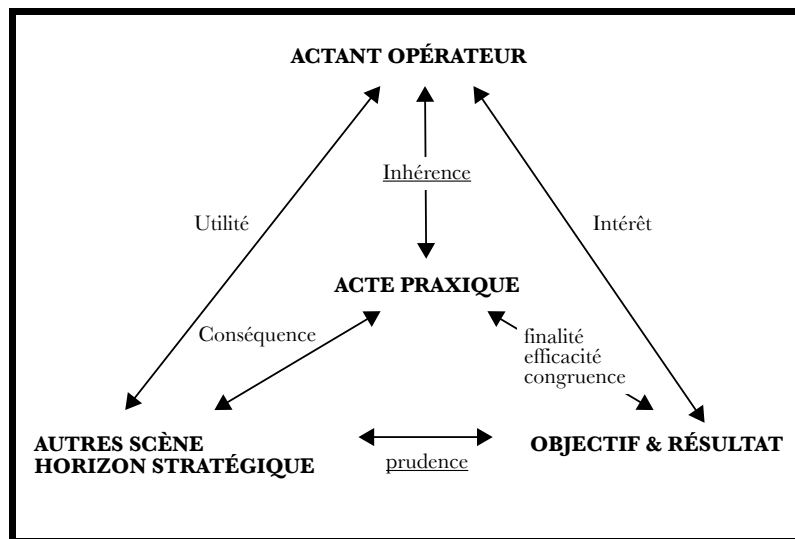
L'auteur définit l'éthique comme l'ensemble des opérations portant sur les « liens axiologiques », qui dépendent de la valeur de chaque tactique argumentative et sont exprimées grâce à des modulations des liaisons et déliaisons (Fontanille 2007, p. 24).

« Pourtant l'éthique n'est ni dans l'acte, ni dans l'opérateur, ni dans l'Autre, ni dans l'Idéal, mais dans les différentes relations qui les unissent, et dans la manière dont ces relations s'expriment » (Fontanille 2007, p. 3).

Selon la théorie du lien, la scène éthique est composée de quatre actants principaux : 1) l'opérateur de l'acte, 2) l'acte, 3) l'objectif ou la finalité visée par l'acte, 4) l'Autres scènes ou l'horizon stratégique. Selon le positionnement éthique, une pratique donnée peut organiser sa configuration en fonction du poids donné à chacun des liens de la scène éthique.

Le lien entre l'opérateur et l'objectif exprimera son « intérêt » pour ce dernier. Celui entre l'opérateur et l'acte relève de « l'inhérence » qui définit la responsabilité. Entre l'opérateur et l'horizon c'est « l'utilité ». La « finalité » concernera l'acte et l'objectif. La « conséquence » régit l'acte et l'horizon. Et enfin, la « prudence » définit le lien entre l'horizon et l'objectif (Fontanille 2008, p. 281).

« La question éthique est de nature actantielle et mo-



Tab. 2 - Relations entre l'opérateur, l'acte, l'objectif et l'autre scène.

dale. Le lien modal qui lie l'acte et l'actant est appelé l'«inhérence» (Fontanille 2007, p.3). Il caractérise la responsabilité. Si l'agent est impliqué dans l'action, l'opérateur adhère à son acte, ce lien s'appelle «adhérence», s'il se désengage, nous observons la distension modale appelé «déshérence». Si le lien entre l'opérateur et l'acte est distendu par la médiation d'autres actants, lors d'un partage, d'une délégation ou d'une privation de responsabilité, ce cas correspondra à l'«exhérence» (Fontanille 2008, pp. 256-257).

4.3. La question de la valeur

Pour parler de l'expression de la dimension éthique dans le discours packaging il est nécessaire de parler *des valeurs* qui sont les enjeux et la force génératrice de l'action.

Selon Louis Panier (2008) :

« L'éthique et la sémiotique ont en commun de poser la question de l'identité et de la construction des valeurs et du lien qu'entretient avec les valeurs le sujet, engagé dans une pratique, quel qu'en soit le domaine d'application : économique, politique, médical, juridique... » (p. 69).

Tout texte-packaging peut être considéré comme le contrat qui comprend l'ensemble des valeurs investies dans le produit, les promesses du destinataire au client et l'assurance de leur accomplissement. Les garanties du destinataire donnent au lecteur les compétences modales : les croyances-marques et les savoirs-produits. Les valeurs du pouvoir rassurer, du pouvoir garantir et du faire croire constituent la partie principale du contrat assuré par la marque. L'achat du produit à qui sont attribués les valeurs du packaging, signifie la réalisation de la modalité « croire ». C'est une preuve de l'accomplissement du contrat et de la réussite de l'interaction.

Mais les valeurs modales ne sont pas les seules à circuler dans le discours packaging.

Selon Jacques Fontanille, des chercheurs regroupent toute la diversité des conceptions et des systèmes en 4 grandes classes : 1) les valeurs ontologiques ; 2) les valeurs collectives; 3) les valeurs universelles; 4) les valeurs individuelles.

Cette série peut être rapprochée de celle des valeurs de vérité que Jean-Claude Coquet et Alain Berdonner ont classées en fonction de leur référent, notamment personnel : le « je-vrai », le « il-vrai », le « on-vrai », le « ça-vrai » (Fontanille 2008, p. 275).

Ce qui nous intéresse dans cette étude c'est l'interaction entre les valeurs individuelles et collectives qui sont à la base de la construction du système éthique. Certains chercheurs, parmi lesquels Paul Ricoeur, distinguent deux notions « éthique et morale » en fonction de la nature de la source de la valeur. *L'éthique* exprime les valeurs individuelles (intériorisées, endogènes) de l'agent impliqué dans l'action. La source de la valeur est dans le sujet. *Le domaine de la morale* concerne les valeurs col-

lectives imposées par la société (extériorisées, exogènes). La source est hors du sujet mais il est visé.

Les valeurs individuelles sont celles du « bien-vivre » et de l'accomplissement individuel. Les valeurs individuelles représentent les valeurs quand l'actant cherche le Bien pour soi : le bon goût pour le plaisir des sens, le bien pour la santé, l'utilité pour soi.

Les valeurs collectives sont les valeurs représentant le Bien pour l'Autre que soi. Elles expriment l'idée du Bien commun dans l'être « ensemble ». C'est une solidarité pour un objectif commun : améliorer les conditions et la qualité de vie sur la planète, contribuer à l'égalité des échanges sociaux, économiques, symboliques. Dans ce groupe entrent toutes les valeurs écologiques et sociales qui expriment l'idée du développement durable et du commerce équitable.

Il y a une tension entre ces deux univers de valeurs qui trouve sa manifestation dans le discours packaging. Sur le packaging les valeurs individuelles et collectives sont en concurrence pour la domination de l'espace discursif. Lors de notre analyse nous démontrerons leurs influences sur l'installation de la distance entre l'énonciateur et l'énonciataire.

Nous analyserons quelques exemples qui portent sur la modulation de deux liens de la scène éthique, l'inhérence et l'utilité, en utilisant le corpus du packaging des produits alimentaires.

Mais avant de commencer l'analyse selon la théorie du lien nous avons besoin de présenter les actants de la communication packaging qui organisent le noyau prédicatif de la pratique.

5. L'Analyse

5.1. La structure actantielle de la communication packaging

Pour effectuer l'analyse du discours selon le modèle de la théorie du lien nous avons besoin de définir les actants de la communication packaging.

Nous avons mentionné ci-dessus la particularité du discours packaging qui consiste dans la présence de plusieurs strates discursives qui définissent les actants sur chaque niveau respectif. Les actants source, cible, contrôle se trouvent au niveau du discours en acte surdéterminé par les pratiques.

Pourtant, au niveau inférieur de l'énonciation ils sont représentés par d'autres actants (l'énonciateur et l'énonciataire) qui à leur tour sont représentés au niveau de l'énoncé par les actants du récit, le Destinataire, le Destinataire et le Sujet et l'Objet, qui changent de rôles selon le type de texte packaging.

Les actants appartenant aux niveaux différents accomplissent chacun une fonction discursive particulière. Dans les cas où l'un des actants n'est pas présent d'une façon explicite dans le discours un autre actant du niveau supérieur prend sa fonction à sa charge. Ainsi, nous pouvons observer la présence des actants

syncrétiques qui cumulent plusieurs fonctions discursives («Miel l'Apiculteur») ainsi que d'autres actants qui organisent une structure hiérarchique actantielle en forme de pyramide où chaque actant est subordonné à un autre du niveau supérieur (exemple du packaging des biscuits «Lu» commenté ci-dessous).

Nous commençons notre analyse par présenter les actants sources, cibles, contrôle.

Les valeurs qui sont en circulation dans la communication packaging sont incarnées par les actants qui articulent le contenu et le soumettent à la logique du procès. D'après le *Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, « L'actant peut être conçu comme celui qui accomplit ou qui subit l'acte indépendamment de toute autre détermination » (Greimas, Courtes 1979, p. 3).

L'actant source représenté sur l'étiquette est la marque caution ou son substitut syncrétique. L'actant cible est le consommateur. L'actant contrôle est les dispositifs sociaux de régularisation et normalisation des marchés.

La marque figurant la source donne la promesse de vérité, de qualité, du bon goût pour les produits qu'elle représente au consommateur qui est un actant individuel et en même temps collectif. Ainsi, la marque exprime son engagement auprès du consommateur et auprès de la société.

source	action	contrôle	cible
Marque	Engagement	Société	Consommateur
	Promesse		

La marque doit fournir une réponse auprès du consommateur et auprès de l'État et de la Société. C'est la raison pour laquelle elle adopte leurs significations pour s'inscrire dans l'espace social. Les informations que nous voyons sur l'étiquette sont de nature *téléologique* (les devoirs-être intériorisés) et de *déontologique* (les devoirs-être extériorisés) à la fois.

La marque exprime *le souci* et accomplit *le devoir* (Nestlé, céréales Cookie crisp, 2013):

Nous pensons que les enfants ont besoin tous les jours d'un petit déjeuner équilibré pour bien commencer la journée. C'est pour quoi nous travaillons depuis toujours à améliorer le goût et les qualités nutritionnelles de leurs céréales préférées.

Du blé complet français sélectionné conformément à un cahier des charges garantissant sécurité et qualité.

Les actants positionnels obéissent à « la logique des places » qui oppose les agents du point de vue de leur prise d'initiative du procès. Un actant qui tient la position syntaxique du début est considéré comme « prenant l'initiative », renvoyé à la deuxième place, il subit l'action imposée par le prime actant (dans les termes de Lucien Tesnière). La transformation qui est opérée et le résultat de l'action.

« Prendre l'initiative du procès, c'est tout simplement obéir ou désobéir à l'orientation discursive, qui décide de la

position de référence, qui décide de ce qui doit être pris en compte par rapport à elle. L'orientation discursive, en somme, décide de la manière dont les transformations narratives doivent s'ordonner autour de l'instance de discours pour avoir le sens » (Fontanille 2003, p. 159).

Ainsi, l'identification des actants source, cible et contrôle et leurs manifestations dans le discours nous permettra de définir qui prend l'initiative dans le procès ainsi que l'orientation qu'adopte le discours.

Les actants source, cible et contrôle sont représentés par les actants des niveaux inférieurs.

Au niveau de l'énonciation se sont les actants énonciateur et l'énonciataire. Dans l'exemple du packaging des biscuits de la marque «LU» (figure 4, l'exemple est tiré du livre de François Bobrie) le rôle de l'énonciateur est joué par la marque qui propose le produit au marché.

Sur l'étiquette nous trouvons son simulacre (figuration) discursif, la marque «LU», la marque de producteur. Ainsi, dans l'exemple du packaging des biscuits c'est la marque «LU» qui s'engage pour la qualité des biscuits. Toutes les marques énonciatrices n'ont pas le même statut. Nous pouvons distinguer, par exemple, une marque de producteur et une marque de distributeur qui ne sont pas à la même distance pragmatique par rapport au consommateur.

«Lu» est une marque de producteur des biscuits. Dans les étapes de la traçabilité du produit elle se trouve au tout début de la chaîne, à l'origine. Tandis que la marque de distributeur, «Super U» ne fait que proposer le produit au marché. Afin de s'engager pour sa qualité elle doit accomplir en même temps une fonction de contrôle.

La marque «Prince», la marque de gamme, est le Destinataire transcendant qui communique au Destinataire-consommateur les bénéfices de la gamme à travers le produit-Sujet, la marque Granola, et en même temps il communique à la marque «Granola», un destinataire immanent, des éléments de compétence modale ainsi que l'ensemble de valeurs en jeu.

La grammaire narrative définit deux types de destinataires: le Destinataire manipulateur qui mandate et le Destinataire judicateur qui sanctionne.

La sanction a également une structure complexe. La performance du produit, la marque «Granola», est évaluée, d'une part, par «Prince», qui est le Destinataire pour «Granola», d'autre part, par la marque «LU» qui est le Destinataire hiérarchiquement supérieur pour la marque «Prince». Mais ce n'est pas tout, car au niveau encore plus supérieur les qualités du produit sont évaluées par le consommateur, instance cible, énonciataire et destinataire et par la société, actant contrôle. A notre avis, l'actant contrôle, la société est un Destinataire qui se trouve au niveau hiérarchique le plus supérieur (niveau 1). C'est une source de la construction du système axiologique qui impose ses règles à d'autres actants du procès et définit la norme à laquelle tous les acteurs doivent correspondre. Ainsi, la communication packaging

manifeste une dimension épi-sémiotique, définie par Jacques Fontanille dans «L'analyse des pratiques et du cours d'action» (Fontanille 2011). A la suite de la définition de Landowski du Destinateur épistémologique (Landowski 1989, p. 97), nous appellerons l'actant contrôle un actant collectif, qui est à l'origine de la création de la norme et qui veille à son accomplissement en effectuant le guidage déontologique. Nous pouvons maintenant établir la hiérarchie complète de l'instance du discours packaging :

- niveau 0 «épistémologique» : actant contrôle - actant collectif
- niveau 1 Pratiques: actants source - cible
- niveau 2 Enonciation: actants énonciateur - énonciataire
- niveau 3 énoncé: actants Destinateur - Destinataire – Sujet - Objet

Si on appelle le destinataire un actant qui définit le système de valeur au début du jeu à l'étape initiale et sanctionne à l'étape finale nous pouvons définir une hiérarchie des destinataires à tous les niveaux. Ainsi, le destinataire du niveau 0 est un destinataire épistémologique, correspondant à une forme de vie, voire à une sémiosphère qui délègue une partie de ses fonctions au destinataire du niveau 1, l'actant source, correspondant à une pratique, qui, à son tour, mandate le destinataire du niveau 2, l'énonciateur, qui correspond à un objet et celui-ci mandate au niveau 3 le destinataire narratif, qui correspond à un texte, et ainsi de suite (dans l'hypothèse d'architecture de marques plus complexes, cf infra. La sanction s'effectue dans le sens inverse.

Ici, nous pouvons parler de l'élasticité du discours dans le sens de l'extension et de la contraction des couches discursives.

Le degré de la manifestation des contenus à tous ces niveaux permet de moduler le lien éthique en jouant sur la modalité «croire».

5.1.1. L'actant source. La modulation du lien d'inhérence

L'actant source c'est celui qui prend l'initiative de l'action et qui donne la force argumentative à son discours en manifestant son ethos. Il assume sa position dans l'espace discursif au nom du « je ». C'est lui qui prend en charge la pratique discursive (il représente l'aliment) qui régit d'autres pratiques (pratique de production, pratique de transport, etc.) dont il est tenu responsable et imputable. C'est la raison pour laquelle l'image (l'ethos) que construit la marque (source) à travers son discours est un point crucial de toute la communication packaging. A travers son image (son ethos) la marque crée sa notoriété et la confiance, elle communique ses valeurs, elle fait vendre son produit ou son service, elle exprime son rapport avec le monde et avec le consommateur, elle manifeste son implication ou son absence



Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.

dans le souci de l'autre, le degré de sa responsabilité en exprimant une relation éthique. Si on parle de la Marque dans le sens de « l'architecture », le terme emprunté à François Bobrie c'est à la marque caution qu'on attribuera ce rôle du responsable pour son discours et pour cette raison imputable.

Pourtant l'identification de l'actant source dans le discours n'est pas toujours facile parce qu'il apparaît avec d'autres actants dans des combinaisons différentes. Les degrés de la présence de la marque-caution dans le champ peuvent être repérables à partir des traces qu'elle laisse dans le discours.

Plus la marque est visible et repérable, plus sa force argumentative augmente, plus le lien d'inhérence devient stable. Ainsi, la marque « Nestlé » est mise en valeur en annonçant d'une façon explicite son engagement auprès du consommateur : Nestlé s'engage pour vos enfants.

La responsabilité peut être également assumée par la marque de distributeurs, qui représente, par exemple, le supermarché Super U [fig. 2].



Fig. 4.



Fig. 5.



Fig. 6.

Parfois la réalité des échanges impose une délégation d'identité entre différents metteurs en marché situés à différents niveaux dans la chaîne de construction de l'offre. Souvent plusieurs marques figurent sur l'emballage qui créent une profusion de signes et la distension des liens de la responsabilité.

Nous voyons la marque caution «U», marque produit «Pur arabica», mais également d'autres agents: les labels (agriculture biologique, commerce équitable).

Le Packaging des biscuits se manifeste à travers 3 visages : la marque caution « LU » (l'énonciateur), la marque de gamme « Prince » (destinateur) et la marque de produit « Granola » (sujet) (Exemple présenté par François Bobrie dans la communication personnelle).

Ainsi, que moins il y a d'actants présents dans le discours plus le lien d'inhérence est stable. Plus les actants qui partagent la responsabilité sont nombreux plus le lien de la responsabilité s'étend jusqu'à sa rupture. Ce phénomène a été évoqué dans l'article de Claude Zilberberg « De la responsabilité »

« Du point de vue sémiotique : le degré de responsabilité est en raison inverse du nombre des protagonistes : selon la grammaire tensive, le nombre fonctionne comme un diviseur ; plus il est élevé, plus le degré de la responsabilité personnelle est faible.... » (Zilberberg 2007).

C'est une extension du lien d'inhérence en fonction du nombre.



Fig. 7.



Fig. 8.

5.1.2. L'actant cible. Le régime de l'interaction.

L'actant cible est également présent sur l'étiquette. C'est le consommateur avec qui la marque entre en dialogue. Il occupe la position « tu » dans l'espace discursif. Comme il ne prend pas l'initiative du procès il subit l'action. Mais cela ne veut pas dire qu'il n'agit pas. Même si l'échange par le biais de la communication packaging est asymétrique ou unilatéral, l'actant cible donne la réponse indirecte qui se manifeste par l'achat du produit. L'action d'acheter sert de critère d'efficacité stratégique du message de la marque. C'est aussi un signe de l'accord de la part du consommateur d'accepter la marque et ses valeurs, d'adhérer à son univers axiologique.

Pour combler le manque du contact directe les marques créent une illusion de l'échange réciproque par le changement de régimes d'interaction. La communication unilatérale cède la place à la communication dialogique ou bilatérale (« La communication revisitée par la conversation » 2011) qui présuppose un positionnement réciproque et volontaire entre les partenaires de l'échange. Ce régime se manifeste par l'introduction de plusieurs types de contact : adresse mail, blogs, question à répondre, sollicitations du consommateur pour participer à la prise des décisions stratégiques etc.

Ainsi, on reconnaît l'actant cible sur le pack à travers les marques verbales et iconiques.

- Par exemple, sur le pack Cookie Crisp c'est l'enfant, qui trouve sa manifestation verbale au niveau de l'énoncé « Nestlé s'engage pour vos enfants » et visuel sous le rôle de loup qui figurative l'enfant (actant cible) qui est en attente pour se régaler.

- Parfois c'est une représentation du dialogue face à face :

Nestlé en direct

Une question, un conseil ? Nos experts nos diététiciennes sont à votre écoute,

0 810 63 37 47 (coût d'un appel local depuis un poste fixe)

www.croquonslavie.fr

Service consommateurs Nestlé France,

BP 900 Noisiel, 77446 Marne-la-Vallée Cedex 2

Veillez conserver les coordonnées Nestlé en cas de besoin

5.1.3. L'actant contrôle et l'orientation discursive.

L'actant contrôle - la société avec les institutions et d'autres autorités (lois, codes déontologiques, institutions de contrôle publicitaire, la société dont la source et la cible font partie (nous). Dans cette catégorie nous pouvons rajouter également les générations futures et la nature qui sont sous la protection de la société qui représente leurs intérêts.

Ainsi, la société peut être représentée dans le discours par

- l'État

Nestlé Céréales est une entreprise engagée dans une démarche de progrès nutritionnel continue encouragée par l'État dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

- Les nutritionnistes

Les nutritionnistes recommandent de consommer davantage de féculents, notamment des produits céréaliers et de les préférer sous forme complète.

L'actant contrôle peut être figurativisé en formes de labels qui représentent un actant collectif qui s'engage, présente les différents types de garanties concernant la qualité, les conditions de la production, la vérité. Au niveau figuratif ce sont des textes condensés, aux langages syncrétiques qui représentent les valeurs collectives qui sont partagées par l'actant source et l'actant cible. Leur structure est semblable à celle des logotypes ou l'héraldique.

Ainsi, les labels sont les acteurs qui représentent les organismes de contrôle. Leurs présences rassure les consommateurs même s'ils ne comprennent pas très bien leur signification. Pour nous tous les labels se rapportent à l'actant du contrôle qui est représenté par la société et ses institutions. L'actant de contrôle « le réglage, le filtre, l'obstacle » dans la terminologie sémiotique, détermine l'orientation du discours de la marque et l'attente de la cible.

Le fait qui a attiré notre attention, c'est des combinaisons de l'actant source (la marque-caution qui est représentée par le logotype) et l'actant de contrôle (qui est représenté par le label).

Le degré de la présence de l'un et de l'autre dans la profondeur du champ, qui devient perceptible dans le discours verbal et visuel, nous informe sur le fait qui



Fig. 9.



Fig. 10.

prend l'initiative du procès.

1. La marque met en exergue les valeurs individuelles exprimées par l'actant individuel. La marque caution Nestlé, céréales Cookie Crisp. Il n'y a pas de label, (Figure 1). La marque caution de distributeurs « Super U » (Figure 2). La marque produit « miel Apiculteur » (Figure 6).

Le premier exemple (Figure 1) nous présente l'actant syncrétique source, énonciateur figurativisé par la marque de producteur «Nestlé». Elle exerce également la fonction du destinataire au niveau de l'énoncé qui dote le sujet, la marque produit de compétences afin d'effectuer la performance imposée par la valeur. La valeur est définie par Nestlé.

Dans le deuxième exemple (Figure 2) la source est la marque de distributeur, Super U, elle ne produit pas mais propose le produit sur le marché et s'engage pour sa qualité. C'est la raison pour laquelle elle occupe la position de l'actant source et de l'actant contrôle en même temps. Le producteur s'efface, il est implicite.

Le packaging du «miel l'Apiculteur» nous offre un exemple encore plus intéressant (Figure 6).

«Miel l'Apiculteur» est un actant syncrétique: source, énonciateur, destinataire et le sujet à la fois. Cet exemple est également intéressant par sa fusion du sujet et de l'objet. L'objet «miel», le sujet «l'Apiculteur» et la marque source et énonciateur «Miel l'Apiculteur».

Cette instance syncrétique prend en charge le récit et la responsabilité pour l'expression des qualités du produit. Le destinataire qui est mis en avant est l'Apiculteur Bernard Michaud, l'actant individuel, mais qui représente la famille Michaud. La famille ne propose pas explicitement les valeurs sociales de l'égalité ou de la justice mais plutôt des valeurs individuelles de la proximité avec le consommateur.

2. *La manifestation de l'actant individuel (la marque-caution) et l'actant collectif (le label). La marque de distributeur et le label.* Les deux actants se trouvent dans le même champ de présence. L'engagement de la marque caution Super U est renforcé par le label Bio (Figure 7).

Ici, nous remarquons que la fonction de contrôle est renforcée par la présence de la marque-caution qui exerce aussi le contrôle comme c'était mentionné ci-dessus, et par la présence des marques de l'agriculture biologique, l'actant collectif. La marque-caution de distributeur est visible dans l'espace discursif.

3. *La manifestation de l'actant collectif.* La marque caution n'est pas présente, cette position est vide. Qui définit l'origine du produit? Cette fonction est confiée à l'actant collectif, la marque Bio (Figure 8). On ne voit que le label. Si on tourne le pot, on retrouve la phrase «Miel mis en pot dans les Pyrénées par Famille Michaud, Apiculteurs depuis 1920». La famille Michaud occupe la position discursive du destinataire mais en même temps elle ne définit pas la valeur du miel car elle ne le produit pas, mais met en pot seulement.

4. *La manifestation de l'actant individuel (la marque caution) et l'actant collectif (les labels) qui domine.* Nous pouvons observer la présence de la marque caution U et plusieurs labels représentant l'agriculture biologique et le commerce équitable qui saturent l'espace du pack (Figure 9). Dans cet exemple l'actant collectif source et contrôle à la fois domine non seulement au niveau du contenu mais également au niveau de l'expression. La marque de distributeur super U adopte les mêmes codes figuratifs que l'actant collectif. Les formes rondes, couleur verte.

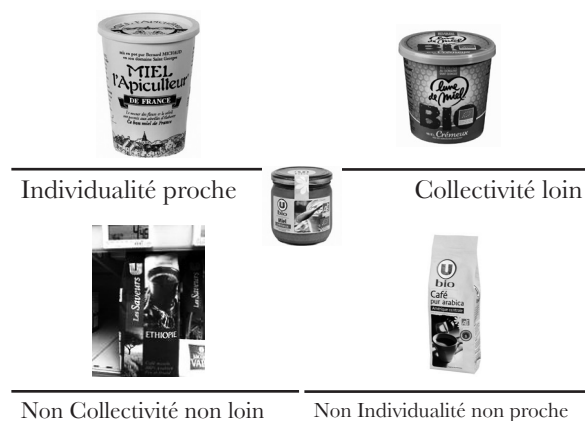
La prédominance de l'actant de contrôle signifie l'imposition de la règle de l'extérieur, la règle qui définit la norme. C'est la raison pour laquelle le texte est rempli de labels qui sont les méta-textes qui intègrent la pratique, mais qui sont apposés sur l'objet-support, le packaging.

5. *Les valeurs collectives sont personnalisées par la marque Jacques Vabre.*

La marque propose «Le café de qualité pour notre planète» [source : site Internet]. L'objectif de la marque : Défendre la richesse et la diversité des saveurs ; Préserver les milieux naturels ; Cultiver le développement durable. Pourtant, sur l'étiquette on ne voit pas de labels, pas de signes institutionnels. Sa position réside dans la négation de la loi imposée par les institutions (Figure 10). Il n'y a même pas ici de traces de

la marque «Jacques Vabre», l'énonciateur. C'est l'endroit, le rayon qui dévoile le nom de la marque. Le pack n'affiche que des valeurs pures (des milieux naturels et l'arôme du café exprimés par le visuel; l'origine et les qualités, exprimées par le verbal). Le pack refuse d'indiquer l'instance source et l'instance de contrôle.

L'analyse effectuée ci-dessus nous permet de résumer. Quand la marque caution affiche sa présence explicite sur le packaging et exprime son engagement nous pouvons parler d'inhérence. Sa présence sur le packaging domine, elle ne partage pas son espace avec d'autres marques. Exemple des céréales Nestlé. Quand il s'agit de délégation d'identité nous pouvons parler d'exhérence. Ex. Biscuits Prince, Café Pur Arabica). Il convient de noter que dans Figure 8 le vrai actant source s'efface au profit de l'actant de contrôle comme si il lui déluguait sa responsabilité. Nous pouvons parler de déshérence.



Cette représentation des actants sur le pack est régie par la circulation des valeurs dans l'espace discursif, les valeurs qui font des actants positionnels des actants transformationnels. Ce sont des valeurs qui sont de nature individuelle ou collective.

Nous avons positionné ces valeurs sur le plan paradigmatique en les représentant sur le carré³. A notre avis, l'expression des valeurs individuelles rapproche l'énonciateur et l'énonciataire, et l'expression des valeurs collectives les éloigne.

Ainsi, nous faisons l'hypothèse que la stabilité du lien éthique consiste dans la bonne mesure des dosages de la présence des actants sur le pack (quantité des actants) (étendu) ainsi que dans la mesure de leur représentation figurative, car le même contenu peut-être représenté par plusieurs labels (intensité). Ces dosages se trouvent sous le contrôle de la structure narrative du discours sur le produit et sont déterminés par tout un ensemble des liens qui unissent les actants de la communication.

Dans l'exemple de Figure 9 la référence à l'agriculture biologique se répète trois fois. En outre, le commerce équitable encourage également les meilleures pratiques environnementales. Les pesticides dangereux et les OGM sont interdits. Les agriculteurs du commerce

équitable doivent prendre également soin de leurs ressources naturelles : eau, sols, milieux sensibles, gestion des déchets. Les produits labellisés Fairtrade / Max Havelaar sont donc également des produits écologiques. Pour prouver cette hypothèse nous avons décidé d'analyser le fonctionnement de ce mécanisme non seulement sur le plan paradigmatique mais aussi sur le plan syntagmatique dans l'histoire que nous raconte le packaging.

5.2. La structure de la scène praxique

Pour cela nous avons décidé de comparer les textes de quelques packagings représentant le miel. Nous avons attribué notre attention particulière non seulement au *lien d'inhérence* mais aussi au lien qui représente l'utilité de l'action. La marque présente le miel sur le marché et s'engage pour sa qualité. La façon de représenter la qualité du produit nous permet de rendre compte du degré de l'engagement et de la responsabilité de l'énonciateur.

Les marques promeuvent le bien et la bonne consommation, qu'on appelle durable. Pour définir les critères de l'alimentation durable nous nous référons à l'article d' Audrey Chauvet⁴ où la nutritionniste américaine Jessica Fanzo affirme qu'«Un repas durable compterait beaucoup de fruits et légumes locaux et abordables».

Cela veut dire que le critère de l'origine du produit est décisif dans la définition de sa qualité.

Pourtant, nous avons remarqué que la qualité n'est pas représentée de la même façon sur les packagings des miels. Nous analyserons des textes-énoncés en accor-

dant notre attention particulière au lien entre l'acte, l'actant et une pratique de la production liée à l'origine du produit.

Le packaging présente le Miel Apiculteur (Figure 11). Son origine est bien définie - France. La marque-produit met en avant le sujet « Apiculteur » qui personnalise l'actant source. Il nous informe sur l'identité de la personne qui l'a mis en pot et dans quel endroit (en son domaine Saint Georges). Nous apprenons également son nom, Bernard Michaud.

Le miel est évalué comme bon. L'adjectif «bon» a un sens générique : le goût, la qualité, bon pour la santé.

L'agriculteur exprime sa proximité qui le lie au miel et au consommateur en disant « Notre miel ». D'une part c'est le nous inclusif qui unit l'apiculteur et le consommateur et d'autre part il manifeste son adhésion à l'acte de la production du miel car «notre» c'est mon miel et votre miel. Il décrit la qualité de son travail «il est récolté et extrait avec la plus grande attention pour préserver ses saveurs et toutes ses qualités». La signature personnalise son engagement et apporte au message une valeur du document signé, authentique. Sous la couverture on trouve un message qui reprend l'idée exprimée sur la boîte, sauf une petite précision : «Comme les abeilles operculent les rayons, j'ai operculé mon miel pour préserver ses qualités». Ainsi, l'apiculteur manifeste l'assomption de sa parole et prend la responsabilité du dire en prononçant «je». En outre, il compare son faire avec celui des abeilles en transposant la distance de l'acte des abeilles sur son acte. L'apiculteur montre son engagement dans 4 procès. Il opercule le miel, il le récolte et extrait des alvéoles de cire, il le met en pot après.

Sur le packaging du miel «Lune de miel» (Figure 12) au



Fig. 11 - Miel l'Apiculteur



Fig. 12 - Miel lune de miel

premier plan se place l'inscription BIO qui abrite dans son O le label européen agriculture biologique. Le label représente un actant collectif indéfini mais qui certifie que les produits contiennent au moins 95% d'ingrédients bio (hors eau et sel).

Le miel est le produit pur et naturel élaboré par les abeilles. Issu de l'Agriculture Biologique, ce miel vous offre les saveurs authentiques d'une nature préservée.

Le Miel est mis en pot au domaine Saint Georges, dans les Pyrénées, par Famille Michaud, apiculteur depuis 1920.

Ainsi, en absence de la marque caution la responsabilité est déléguée à la famille Michaud (sujet du récit) qui l'a mis en pot soit à l'actant du contrôle figurativisé par le label AB.

Nous pouvons remarquer la différence entre la première description très précise et la deuxième très générale. Tout ce qu'on sait sur le miel est le fait que la nature a été préservée dans l'endroit de la production du miel. Nous ne connaissons pas ni son origine, ni l'apiculteur. Le savoir sur l'endroit de sa mise en pot remplace l'information sur son origine. Le consommateur a une illusion du savoir apporté. Si, dans le premier texte nous connaissons l'agent personnellement dans le deuxième cas cette position est remplacée par un agent collectif (c'est une famille). Finalement, la marque caution ne figure pas, comme suite l'actant-source est absent, il est remplacé par l'actant de contrôle.

En ce qui concerne les qualités du miel. Nous connaissons sa texture «crémeux» «il se distingue par sa souplesse, sa finesse et sa très grande onctuosité». Il est destiné pour être tartiné «à tartiner». La source du goût est l'agriculture biologique. «*Issu de l'Agriculture Biologique, ce miel vous offre les saveurs authentiques d'une nature préservée*». Donc, la référence du goût est la nature préservée. La référence peut être considérée comme signe vide, car la nature a un goût indéfini, différent pour chacun. On observe une inversion axiologique. Quand il s'agit des saveurs, du goût, le consommateur cherche le Bien pour lui qui n'a rien à voir avec la valeur sociale, la nature préservée. Mais la communication remplace l'une, le goût, esthésie, par l'autre, l'écologie. Ce n'est pas ce qu'attend le consommateur au niveau d'utilité. Comme la relation au niveau de l'utilité n'est pas claire, cela crée une distance ou même une rupture pour le lien entre l'opérateur et l'horizon comme conséquences du déséquilibre entre la visée (objectif) de la marque et de la saisie (attente) du consommateur.

Cet exemple nous prouve l'illusion de plusieurs consommateurs que le Bio est bon pour la santé. En réalité la valeur prioritaire pour les produits Bio est de préserver la nature, et comme conséquence ce fait peut avoir le résultat sur la santé et sur le goût. Ainsi, l'inversion dans la hiérarchie des valeurs de celui qui s'engage pour le produit et du consommateur qui cherche l'utilité peut entraîner la rupture de la confiance et comme suite



Fig. 13 - Miel

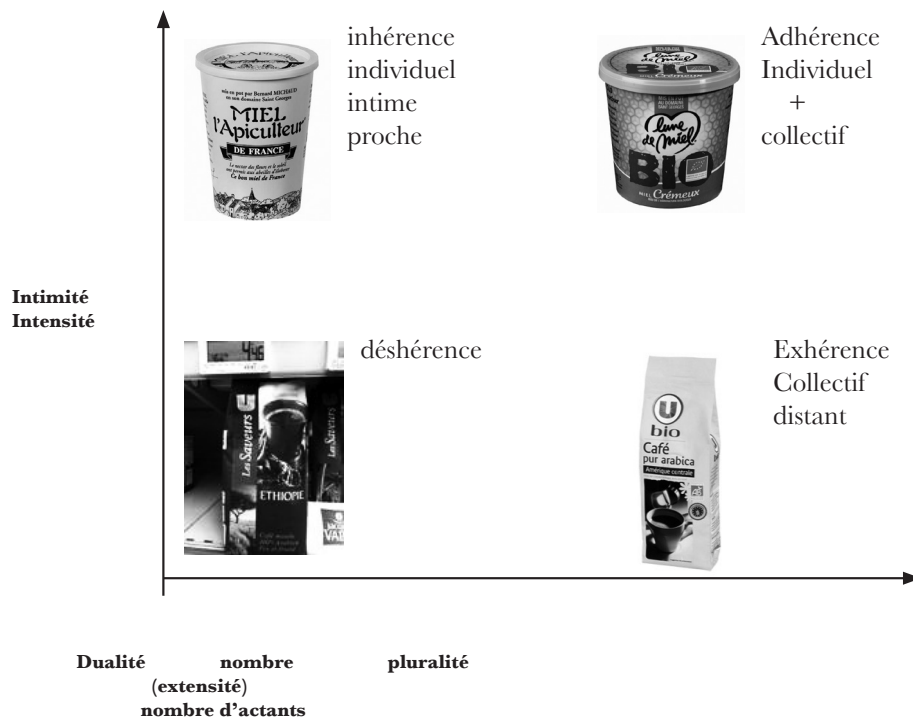


Fig. 14 - Miel

de la communication. En outre, la distance entre les instances grandit dans le packaging *Figure 13* dans la mesure que s'étend l'espace du produit, quand nous apprenons que le miel proposé est un mélange de miels originaires de la CE. Dans l'exemple *Figure 14* nous ne pouvons plus repérer cet espace du produit, car le produit présente un mélange de miels non originaires de la CE.

Ainsi, dans les textes analysés, le packaging du miel « Apiculteur » nous offre l'exemple de la stabilité du lien « inhérence » par sa proximité, son investissement et son engagement. Il se présente sous le rôle de l'actant individuel, « Apiculteur » qui s'engage pour la qualité du produit.

Le packaging de « La lune de Miel » manifeste la distension du lien entre 1) l'acte et l'actant, déshérence et exhérence (absence de la marque caution, agent individuel est remplacé par un agent collectif «Lune de Miel» ; 2) la rupture du lien entre l'opérateur et l'horizon stratégique qui définit l'utilité (le bon goût remplacé par le goût écologique) «Lune de miel»; 3) la rupture du lien entre l'opérateur et l'objectif (inversion axiologique : la valeur prioritaire pour la marque – bon pour la nature, la valeur prioritaire pour le consommateur bon pour la santé, bon goût). Il est impossible de définir le goût et l'effet pour la santé si le miel présente le mélange de plusieurs miels dont l'origine n'est pas identifiée. L'extension de l'espace de l'origine de produit n'agit pas favorablement au renforcement du lien entre la marque et le consommateur.



Nous représentons les positions obtenues en forme de schéma tensif⁵.

Il semble qu'une des solutions d'améliorer la communication sur les produits Bio consiste à combler le manque de contact direct et à diminuer la distance provoquée par le fait que les produits sont emportés et mélangés, propres à ce type de production. Il semble important d'installer un contact plus personnel qui humanise la communication et la rend plus chaleureuse. Le label exprimant les garanties devrait être accompagnés par une référence à une marque caution qui prend l'initiative du contact et exprime sa disponibilité de répondre devant le consommateur pour la qualité de son produit.

La conclusion

Par cette recherche nous voudrions apporter notre contribution à l'étude de la dimension éthique. L'appareil sémiotique (le modèle actantiel + théorie du lien) nous ont permis de relever l'incohérence dans la représentation de l'action par le pack et surtout la raison de cette incohérence. Ainsi, nous avons trouvé que le discours packaging manifeste la contradiction entre les valeurs relevées au niveau paradigmatique (garanties exprimées par ses contenus divers : bien pour la nature, bien pour le consommateur, bien pour les générations futures) et les mêmes valeurs agencées en structures syntagmatiques dans l'acte.

Le centre du modèle qui manipule tous les liens nous renvoie inexorablement à l'actant qui est à l'origine de son acte. *Le lien d'inhérence* exprime une force argumentative qui lie l'acte et son responsable. Ainsi, « *l'imputation* » consiste à établir l'identité de l'actant qui est à l'origine de l'acte qui concerne la structure actantielle et narrative du prédicat de transformation. *La responsabilité*

manifeste des degrés, les degrés d'assomption de l'acte par l'actant. Elle s'exprime par la force du lien qui est repérable à partir les particularités de la structure discursive et rhétorique qui participent à l'éthique. Ainsi, la variation de la force du lien et de la responsabilité dépendent de la manifestation textuelle et syntagmatique du rôle actantiel et du syntagme qui lui correspond.

L'éthique se manifeste également dans la mesure de l'expression de l'engagement. La pluralité de labels sature l'espace de la communication, brouille l'information ce qui favorise le freinage et la déliaison au niveau des instances et provoque le sentiment de la frustration chez le consommateur.

Cette étude pourrait apporter également la contribution à la problématique de l'optimisation qui vise l'efficacité des pratiques. Cette efficacité, selon Jacques Fontanille, est gouvernée par l'accommodation stratégique entre les pratiques concomitantes et/ou concurrentes à travers les régimes de programmation et d'ajustement (Fontanille 2008). L'optimisation entendue également comme « acte propre au point de vue, cette sorte de réglage entre la saisie et la visée. Il s'agit de régler la relation entre la source (la marque) et la cible (le consommateur) grâce à une adaptation réciproque de l'intensité de la visée et de l'étendue de la saisie » (Fontanille 2003). Dans cet ordre d'idée, Erik Landowski (2005) parle également du régime de l'ajustement réciproque des instances en interaction propre à l'éthique.

Ces modèles sémiotiques nous permettent de mesurer l'équilibre dans l'expression d'engagement de la marque et de veiller au maintien du lien si fragile qui sépare la communication éthique de celle non éthique.

Les perspectives du travail

Notre étude nous a permis de relever les cas généraux de l'extension et du renforcement du lien éthique. Cependant, cette étude peut être approfondie. Notre projet consiste à construire une typologie des extensions et de la stabilisation du lien entre les actants de la pratique. Nous avons remarqué que les de figures 3, 4, et 8 présentent l'extension dont la nature n'est pas la même.

Figure 3 manifeste la pluralité d'agents (dont labels) qui expriment souvent le même contenu. On constate ici une asymétrie au niveau sémantique : plusieurs signifiants correspondent à un signifié.

Figure 4 l'extension est due à la pluralité des agents de l'action qui se positionnent dans les différentes couches énonciatives : « lu » (énonciateur) au niveau de l'énonciation, « prince » (destinateur) et « granola » (sujet) au niveau de l'énoncé, mais qui font partie de la même identité. Cet exemple peut être représenté métaphoriquement par l'image de la poupée russe qui comprend plusieurs petites poupées qui construisent son identité.

Sur le packaging Figure 8 nous voyons un agent, label bio, qui représente l'actant collectif (ensemble d'organismes qui effectuent le contrôle et propose des garanties). On constate ici une asymétrie où un signifiant représente la pluralité actantiel. Cette asymétrie appartient aux niveaux de pertinence où un acteur sur la surface d'inscription est représenté par plusieurs actants dans les pratiques.

Ainsi, les problèmes mentionnés ci-dessus nous permettent de proposer de nouvelles pistes sur l'étude de l'éthique.

Notes

1 Nous distinguons deux types de l'objet de valeur. Le premier est un objet de valeur matériel, le deuxième est un objet de valeur discursif, le simulacre.

2 Nous proposons de distinguer deux notions de marque. La marque, metteur en marché, au sens général du terme et la Marque comme objet discursif et narratif qui est nommé par François Bobrie comme "architecture de Marque" et qui est composée de trois entités, chacune correspondant à une couche narrative distincte.

3 Nous ne développons pas ici la notion de l'actant collectif. Nous nous référons aux travaux antérieurs publiés dans les NAS VIII,34, juin 1985 et NAS 71, 72, 2000, Pulim, Université de Limoges.

4 Chauvet A. Un repas durable compterait beaucoup de fruits et légumes locaux et abordables. Site d'information 20 minutes 26 novembre 2012.

5 Ce schéma a été inspiré par l'article de Claude Zilberberg "Contribution à la sémiotique de l'espace" publié dans les NAS et disponible sur <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=2696>. Il est à noter que les notions d'inhérence et d'adhérence développées par l'auteur n'ont pas le même sens que celles dans notre article.

Bibliographie

- Adam, J.- M., Bonhomme, M., 1997, *L'argumentation publicitaire. Rhétorique de l'éloge et de la persuasion*, Paris, Nathan.
- Aristote, 1991, *Rhétorique*, traduction de C.-E. Ruelle, Paris, Librairie Générale Française.
- Bobrie, F., 2008, "Sémiotique et design de communication : à la recherche du langage du marché", in *Strategic Design Research Journal*, vol. 1, n. 1, julho-dezembro 2008, pp. 1-9.
- La communication revisitée par la conversation in "Communication & langages", N° 169, septembre 2011.
- Devismes, Ph., 2005, *Packaging, mode d'emploi. De la conception à la distribution*, Paris, Dunod.
- Floch, J.- M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication. Sous les signes, les stratégies*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Fontanille, J., 2003, *Sémiotique du discours*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges.
- Fontanille J., 2007, "Sémiotique et éthique", in *NAS*, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=1795>.
- Fontanille, J., 2008, *Pratiques sémiotiques*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Fontanille, J., 2011, "Analyse des pratiques et du cours d'action", in *NAS* <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=3879>.
- Greimas, A.J., Courtés, 1979, *Sémiotique: dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette.
- Landowski, E., 1989, *La société réfléchie — Essais de socio-sémiotique*, Paris, Seuil.
- Landowski, E., 2005, *Les interactions risquées*, Limoges, PULIM.
- Panier, L., 2008, "Une posture éthique en deçà des valeurs ?", in *Protée*, vol. 36, n. 2, automne 2008, pp.69-78.
- Zilberberg, C., 2007, "De la responsabilité", in *NAS*, <http://revues.unilim.fr/nas/document.php?id=1760>.



Scegliere di parlare di acqua potrebbe voler dire infilarsi in un campo minato; una selva di significati e simbologie che s'intrecciano e rimandano. È bene quindi chiarire esattamente come vogliamo trattare il tema dell'acqua, da quale punto di vista e con quali obiettivi. In questa sede abbiamo scelto di occuparci delle *acque minerali* e prenderemo in considerazione in particolare alcune tra le principali marche commercializzate in Italia. L'uso del plurale, "acque", sta a indicare che non ci riferiremo all'elemento *Acqua* (quella con la "A" maiuscola) in senso assoluto; non ripercorreremo pertanto le più note simbologie dell'acqua: fonte di vita, elemento di purificazione, rinascita, rigenerazione, ecc.; anche se, com'è immaginabile, questi riferimenti in vario modo si ritrovano come *temi* e *figure* nei *discorsi* delle marche più note. Ci occuperemo invece del "prodotto-acqua", cioè delle acque imbottigliate, confezionate e vendute sul mercato; acque che si propongono attraverso un brand, che si fa portatore di valori e discorsi, al fine di costruire un'identità in un rapporto dialogico con i propri destinatari.

A questo punto sono lecite almeno due domande: perché occuparsi delle acque minerali? E perché farlo nell'ambito di una trattazione dedicata al discorso istruttorio? La nostra risposta è che il modo in cui le acque minerali comunicano risulta interessante per i meccanismi semiotici che vengono messi in campo nel creare identità e differenze su un prodotto considerato "naturale", "semplice" e per lo più percepito come indifferenziato. Proprio per questa ragione abbiamo voluto verificare quali sono i modelli e le logiche che governano questo settore che non pare aprire spazi di rilettura e d'istruzione per una pratica semplice come il "bere acqua". Nella nostra trattazione avremo invece modo di verificare che si tratta di un settore tutt'altro che indifferenziato, che negli ultimi anni ha dovuto confrontarsi con la necessità di ridefinire i propri valori e le proprie regole.

In questa sede abbiamo deciso di partire da due analisi svolte in momenti differenti¹, con l'intento di rilevare alcuni dei meccanismi che governano la costruzione del senso all'interno del mondo delle acque minerali e mostrare come sia evoluto il settore negli ultimi anni in relazione al tema ambientale.

Affronteremo dunque due questioni:

I discorsi delle marche. Facciamo qui riferimento a una ricerca *desk* svolta nel 2007 per definire i codici e le logiche del settore; sintetizzeremo alcuni dei risultati ottenuti dall'analisi, che serviranno come punto di partenza per formulare alcune considerazioni di ordine generale sulla comunicazione delle acque minerali e per comprenderne l'evoluzione degli ultimi anni.

Il tema ecologico. A partire dall'analisi di un caso specifico: la *Bio Bottle* Sant'Anna, vedremo come le acque in commercio nelle classiche bottiglie di plastica siano state costrette negli ultimi anni a confrontarsi con il tema ambientale, provando a dare una risposta credibile a



Il discorso delle acque minerali: tra 'naturale' ed 'ecologico'

Laura Rolle

una contraddizione insita nel settore: l'acqua si presenta come prodotto naturale, ma entra in conflitto diretto con la *natura* attraverso la bottiglia, che però è ciò che le consente di esistere come "prodotto". Il discorso ecologico chiede alle marche di negare il contenitore attraverso un processo di "riduzione" o "trasformazione", rendendolo, se possibile, inesistente o "biodegradabile". È proprio in questa evoluzione della comunicazione di settore che si può trovare il discorso istruttorio delle acque, che si configura principalmente come "contratto" con il proprio consumatore.

1. I discorsi delle marche nel 2007

Nel 2007, attraverso un'analisi *desk* di settore, abbiamo analizzato i discorsi di alcuni tra i principali brand di acque minerali in bottiglia di plastica vendute in Italia. Proponiamo qui di seguito, in sintesi, i risultati della ricerca, che ancora oggi, a parer nostro, presenta una sua validità in termini di categorie, valori e modelli di riferimento (nonostante ovviamente alcuni brand abbiano negli ultimi anni fatto evolvere il proprio posizionamento).

La nostra analisi si è concentrata sui materiali di comunicazione e sui packaging delle principali marche italiane del settore. Già dalla raccolta dei materiali, si delineava un mercato molto vasto e segmentato, che offriva prodotti per soddisfare differenti esigenze: di ordine salutistico, estetico e gustativo. D'altra parte, come abbiamo avuto modo di dire in precedenza, una crescente sensibilità verso il gusto, e un'attenzione verso le proprietà intrinseche degli alimenti, investe anche il settore delle acque. Il primo dato evidente – e in parte scontato – è che la "bontà" dell'acqua è associata alla *purezza* della fonte, figura tradizionalmente legata all'acqua; si tratta infatti di un tema sfruttato da molti brand attraverso immagini che evocano montagne innevate, altezze incontaminate, prati verdi e cieli azzurri. La

rappresentazione della “natura” diventa così metafora delle qualità dell’acqua come purezza, leggerezza e, più genericamente, “naturalità”. Pertanto l’attribuzione di qualità al “prodotto-acqua” aumenta tanto più, quanto l’acqua riesce a essere uguale a se stessa, come nasce all’origine, quindi *non alterata*. Si tratta di un valore che si basa sulla “sottrazione” dell’azione dell’uomo, più che su un’“addizione” di particolari lavorazioni, come avviene ad esempio per molti cibi tipici.

L’acqua si mostra “*solamente*” come acqua. Se ci sono delle differenze, che dipendono dalle proprie caratteristiche organolettiche, queste non sono visibili a occhio nudo. Ed ecco perché, in questo settore, più che in altri casi, il packaging – la bottiglia – diventa determinante per la costruzione dell’identità del prodotto. La bottiglia costituisce la “messa in forma” dell’acqua come prodotto. I brand comunicano principalmente attraverso l’etichetta delle bottiglie e le campagne pubblicitarie (soprattutto a mezzo stampa); per questo il nostro lavoro si è concentrato principalmente su queste due tipologie di materiali. L’analisi delle campagne di comunicazione ci ha portato a riconoscere immediatamente due differenti modalità di rappresentazione del “prodotto acqua”, che abbiamo definito “*acque del fare*” e “*acque dell’essere*”: le prime si raccontano attraverso la promessa di un’agire sul corpo, un effetto benefico o addirittura terapeutico, come le acque che si dichiarano diuretiche, digestive o “snellenti”; le seconde affermano la propria identità facendo riferimento alla purezza della fonte, alle proprie origini, alla “semplice naturalità” del prodotto. Se quindi, potremmo dire, le “*acque del fare*” si focalizzano principalmente sulla *performance* e, come elisir o pozioni magiche di fiabesca memoria, promettono un’azione trasformativa sul Soggetto, che attraverso di esse può acquisire benefici legati all’estetica (drenaggio, bellezza) o alla salute (digestione, cura dell’osteoporosi ecc.); le “*acque dell’essere*” privilegiano invece la *sanzione*, attraverso il riconoscimento della limpidezza e la purezza della fonte. A partire dall’opposizione di base tra “fare” ed “essere”, è stato possibile costruire un quadrato semiotico in cui le altre due posizioni sono state ricavate dalla negazione dei primi due termini e cioè “non essere” e “non fare”.

Le quattro posizioni così ottenute corrispondono alle quattro tipologie di valorizzazione individuate da Floch (1990), come si può notare nello schema di seguito [tab.1]

Percorrendo il quadrato troviamo dunque:

- le *acque funzionali* (acque del “fare”) che, come dicevamo sopra, si raccontano come acque curative, attraverso il beneficio dell’acqua sull’organismo; un beneficio che può essere di tipo estetico o salutistico (Uliveto, Rocchetta, fig. 1). Molte delle comunicazioni di queste acque mescolano aspetti classici d’intrattenimento pubblicitario, con la messa in scena di testimonial noti, a momenti informativi sulle qualità e sulla chimica del prodotto, utilizzando grafiche e elementi visivi propri delle comunicazioni informative medico scientifiche (Fiuggi).

- Le *acque autentiche* (acque dell’ “essere”) privilegiano invece il riferimento a un immaginario evocativo della “naturalità” del prodotto. In questo caso non si fa

Fare	Essere
ACQUE PERFORMATIVE Salubrità Benessere/"Bellessere" Cura PRATICO	ACQUE AUTENTICHE Semplicità Purezza Leggerezza UTOPICO
CRITICO Primato/Eccellenza Unicità Qualità ACQUE DISTINTIVE	LUDICO Spontaneità Piacere Estetica ACQUE EUFORICHE
Non essere	Non fare

Tab. 1 - Quadrato delle valorizzazioni dell’acqua minerale

ULIVETO e ROCCHETTA acque della salute



sono molto utili
al tuo benessere e alla tua bellezza.

ULIVETO
ti aiuta a digerire e vivere in forma
L’acqua dei campioni del mondo

ROCCHETTA
ti depura da scorie
ed elimina i liquidi in eccesso
L’acqua di Miss Italia

Fig. 1 - Pubblicità Uliveto e Rocchetta

riferimento a specifiche proprietà delle acque, non si parlava di proprietà curative; la comunicazione preferisce invece i luoghi d’origine delle acque, ghiacciai, montagne, sorgenti o eventualmente cieli azzurri come richiamo a qualità generiche come la purezza, la freschezza o la leggerezza. Il prodotto si propone come “semplice” e “puro”, “autentico” nella sua essenza e nella relazione con il consumatore (Acqua Vera, Acqua Fabia, Levissima).

- Le *acque euforiche* (acque del “non-fare”), sono così definite perché negano esplicitamente le qualità curative delle acque *funzionali*. Il prodotto – sempre marcato tipicamente in modo euforico (Sanpellegrino, Panna, fig. 2) – diventa “indice” di uno stile di vita, di un mon-

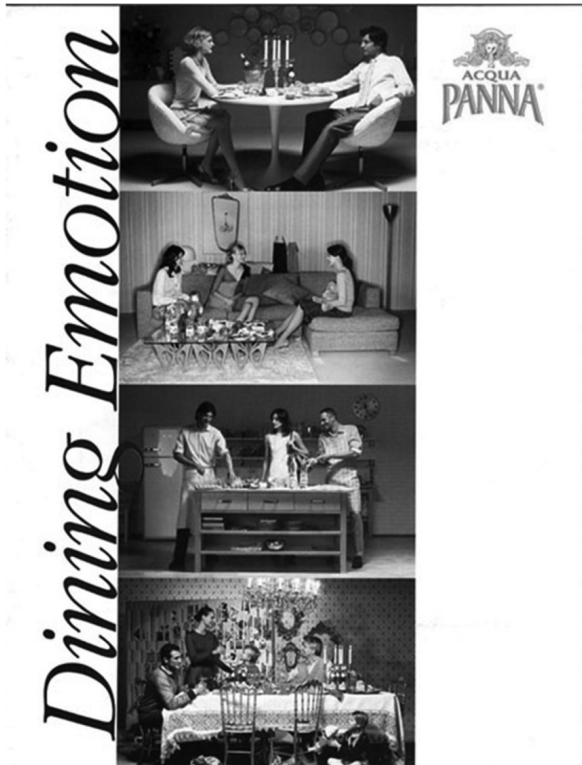


Fig. 2 - Pubblicità acqua Panna



Fig. 3 - Pubblicità acqua Santa Croce

ACQUE FUNZIONALI	ACQUE AUTENTICHE
<ul style="list-style-type: none"> ● Uliveto "Aiuta a digerire meglio e a vivere in forma" ● Rocchetta "Pulita dentro, bella fuori" ● Vitasnella "L'acqua che elimina l'acqua" ● San Bernardo "Leggera lei, leggero tu" ● Sant'Anna "Pura, leggera, genuina" ● Santa Croce "Il meglio di ognuna lo trovi tutto in una" <p>ACQUE DISTINTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Acqua Vera "Acqua vera, vera acqua" ● Fabia "Sinceramente acqua" ● Levissima "Alissima, purissima, Levissima" ● San Benedetto "L'acqua che sa di primavera" ● S. Pellegrino "Live in Italian" ● Brio Blu "Mi piaci tu" ● Lete "Ricca di piacere, povera di sodio" ● Panna "Dining emotion" ● Ferrarelle "Bevi Ferrarelle e senti la vita" <p>ACQUE EUFORICHE</p>

Tab. 2 - Posizionamento dei brand dell'acqua minerale

do di valori, di cui rappresenta una delle manifestazioni. La comunicazione non parla quindi di un'agire delle acque; si privilegiano piuttosto le emozioni, le atmosfere, lo stile di vita di chi sceglie queste acque, espressione di quei valori in cui destinatario dovrebbe riconoscersi, lasciando sottintesa la qualità (purezza, autenticità) dell'acqua. Si entra cioè più smaccatamente nella sfera emotiva, esperienziale ed estetica, si parla quindi di "gusto", di "piacere", di "stile".

- Le *acque distintive* (che identifichiamo come acque del "non essere"... semplicemente acque), si raccontano attraverso un discorso che mira a creare una differenza significativa con i concorrenti, il più delle volte attraverso una strategia basata sul confronto. Le acque distintive vogliono raccontare la composizione interna, mostrando come ciò che esternamente può sembrare semplice e indifferenziato (semplicemente e autenticamente acqua), invece è composito e presenta caratteristiche uniche. L'obiettivo è quello di affermare una superiorità qualitativa del prodotto. Il valore delle acque distintive si costruisce intorno alla dimostrazione di un primato, di un'eccellenza (un esempio è la tradizionale pubblicità comparativa Sant'Anna che mostra il più basso residuo rispetto alle altre acque) o di una completezza/ricchezza in termini di elementi presenti nella composizione chimica (ad esempio la pubblicità Santa Croce che mostra come quest'acqua riunisca in sé le caratteristiche di tre marche più note, fig. 3). Dichiarano in modo diretto ed esplicito che le acque "non sono tutte uguali", una negazione della semplificazione e dell'omologazione proposta dalle "acque autentiche" che propongono come generico parametro di valore la limpidezza e la purezza della fonte.

È possibile posizionare i discorsi delle marche nel quadrato che abbiamo costruito in precedenza; per maggior chiarezza associamo a ciascuna marca il *pay off* o la frase utilizzata nella pubblicità [Tab.2].

È stato inoltre possibile individuare due modelli di discorso: il *modello informativo* e il *modello evocativo*.

Il *discorso informativo* è quello privilegiato dalle acque che abbiamo definito "funzionali" e "distintive"; si tratta di un discorso che propone uno sguardo che potremmo definire "interno" alle acque. Nel caso delle acque funzionali si fa un riferimento implicito alle proprietà dell'acqua (organolettiche, quindi interne) mostrandone i benefici; nel caso invece delle acque distintive si svela la composizione segreta, si piega la *complessità* dell'acqua, al di là dell'apparenza di prodotto semplice e indifferenziato. In alcuni casi questo genere di discorso può diventare addirittura didascalico.

Il *discorso evocativo* è caratterizzato invece da uno sguardo "esterno" al prodotto. In questo caso quindi non interessa lo sguardo al microscopio, le caratteristiche organolettiche non sono al centro delle argomentazioni; l'acqua è raccontata come prodotto genericamente "naturale", semplice e "sincero". Termini, questi ultimi,

mi, in vario modo utilizzati nei *pay off* delle principali marche, ad indicare di volta in volta la purezza dalla fonte, la semplicità del prodotto, fino a traduzioni che includono la spontaneità e la "sincerità". Si tratta quindi di un discorso particolarmente utilizzato dalle acque che abbiamo definito "autentiche" e, in vario modo, anche dalle acque che abbiamo denominato "euforiche", che mirano a collocare il prodotto in un contesto emotivo abitato dal proprio "consumatore modello".

STILE INFORMATIVO	STILE EVOCATIVO
Il brand è detentore del sapere sulle caratteristiche chimiche, le differenze e le specificità del prodotto. In alcuni casi il discorso diventa addirittura didascalico.	Il brand crea un immaginario ideale, valorizzando il prodotto attraverso un discorso coinvolgente ed emotivo, che fa riferimento al mondo naturale o agli usi.
Si vuole educare il consumatore.	Si cerca la complicità del consumatore
<p>ACQUE PERFORMATIVE</p> <p>Salubrità Benessere/"Bellessere" Cura</p> <p>Interno</p> <p>Primato/Eccellenza Unicità Qualità</p> <p>ACQUE DISTINTIVE</p>	<p>ACQUE AUTENTICHE</p> <p>Semplicità Purezza Leggerezza</p> <p>Esterno</p> <p>Primato/Eccellenza Unicità Qualità</p> <p>ACQUE EUFORICHE</p>

Tab. 3 - Stile informativo vs. stile educativo

Basandoci sulle considerazioni fin qui esposte, l'analisi ci ha quindi condotto a individuare un'altra opposizione pertinente: "complessità" vs "semplicità".

Come abbiamo detto sopra le acque "funzionali" e le acque "distintive", privilegiando uno sguardo "interno" al prodotto – composizione, proprietà e caratteristiche – ci parlano rispettivamente di una naturalità *complessa* e di una naturalità *non-semplificata*, da intendersi come "non indifferenziata".

Le acque "autentiche" e le acque "euforiche", assumendo un punto di vista "esterno" al prodotto, che rimanda ai luoghi di origine o alle occasioni di consumo quotidiano, ci propongono invece una traduzione dell'idea di naturale nei termini della *semplicità* o comunque dalla *non-complessità*.

Schematizziamo di seguito quanto detto finora [Tab.4]. In altre parole, per ciascuna tipologia di acqua, la categoria della *naturalità* è declinata in modo specifico, a seconda del tipo di rappresentazione che di essa viene data. Abbiamo quindi provato a denominare i quattro modelli di rappresentazione della *naturalità* [Tab.5].

Dall'analisi del settore (nel 2007) ci troviamo quindi di fronte a uno scenario in cui i posizionamenti valoriali e

Complessità	Semplicità
ACQUE PERFORMATIVE	ACQUE AUTENTICHE
Salubrità	Semplicità
Benessere/"Benessere"	Purezza
Cura	Leggerezza
Primato/Eccellenza	Primato/Eccellenza
Unicità	Unicità
Qualità	Qualità
ACQUE DISTINTIVE	ACQUE EUFORICHE
Non semplicità	Non complessità

Tab. 4 - Complessità vs. semplicità

Naturalità	
BENESSERE	AUTENTICITÀ
Salubrità	Semplicità
Benessere/"Benessere"	Purezza
Cura	Leggerezza
Primato/Eccellenza	Spontaneità
Unicità	Piacere
Qualità	Estetica
VERITÀ	SPONTANEITÀ

Tab. 5 - Naturalità

modelli di riferimento si costruiscono intorno alla categoria "naturalità", variamente tradotta in racconti che propongono ai consumatori di privilegiare un approccio "curativo" o un approccio "emotivo" legato al gusto e al piacere.

La naturalità in senso ambientale e ecologica deve ancora essere raccontata.

2. Il caso *Bio bottle*: un complesso dialogo tra ecologico e naturale

Nel 2008 Fonti di Vinadio, proprietaria del marchio Acqua San'Anna, si propone sul mercato anche con una bottiglia biodegradabile² denominata *Bio bottle*, con l'intento – dichiara l'azienda – di orientare il brand verso valori di sostenibilità, in linea con le esigenze più attuali della società e con i trend del momento. Come vedremo la *Bio bottle* si presenta con un discorso non privo di ambiguità e contraddizioni. In ogni caso per la prima volta nel settore delle acque un brand parla di ecologia, attenzione all'ambiente e responsabilità, temi e valori con i quali da lì in avanti anche le altre marche saranno costrette a confrontarsi.

Nel 2010 la *Bio bottle* ha ancora una distribuzione limitata e piuttosto contenuta in termini di volumi; nonostante la nuova bottiglia biodegradabile avesse suscitato notevole interesse nei media, il mercato sembrava esprimere alcune perplessità e resistenze all'acquisto del prodotto, solo in parte giustificabili dal prezzo un po' più elevato della media. A questo punto l'azienda ritiene opportuno indagare il modo in cui i clienti – reali e potenziali – interpretano il prodotto, se ne comprendono

la proposta e i valori. Di qui la scelta di intervenire con una ricerca socio-semiotica, che offrisse uno sguardo diverso da quello classico di marketing, per indagare le logiche profonde che governano la relazione cliente-prodotto in termini di valori e modelli narrativi, tenendo conto dell'enciclopedia di riferimento dei destinatari e le logiche di comunicazione del settore.

La ricerca si poneva un duplice obiettivo:

1. esplorare l'immaginario e il vissuto dei consumatori per quanto riguarda i prodotti *bio* ed *eco*, facendo emergere le credenze, i modelli interpretativi associati a questi prodotti;
2. leggere la proposta *Bio bottle* all'interno del "sistema delle acque", per comprendere come venisse interpretata la narrazione proposta dall'azienda e i valori di cui il prodotto si faceva portatore.

In questa sede ci limiteremo, per ragioni di riservatezza³, a sintetizzare alcuni dei risultati dalla ricerca, al fine di analizzare il discorso della *Bio bottle* Sant'Anna come espressione del complesso e conflittuale rapporto tra natura ed ecologia in questo settore.

2.1. Bio o Eco?

Una prima area d'indagine ha riguardato la definizione dei termini BIO ed ECO. Pertanto durante la fase *field* i partecipanti ai *focus group* sono stati invitati a "tradurre" i termini, lasciando spazio indifferentemente a percorsi interpretativi sia di tipo denotativo, sia di tipo connotativo. La necessità di indagare questo aspetto derivava dalla denominazione stessa della nuova bottiglia biodegradabile: *Bio bottle*, dove il termine *bio* poteva risultare quanto meno ambiguo.

I partecipanti hanno raccontato spontaneamente esperienze, pratiche, credenze, rituali associati alla scelta o al rifiuto di questo genere di prodotti, che hanno fatto emergere due dati:

- 1) una scarsa conoscenza, o una conoscenza superficiale, dei criteri che stanno alla base delle definizioni di ecologico e biologico, se non un'idea piuttosto generica che li associa rispettivamente all'*ambiente* il primo e all'*alimentare naturale* il secondo.
- 2) la rappresentazione di due mondi separati e non necessariamente comunicanti: quello del *biologico*, riconosciuto nell'abbreviazione "bio", e quello dell'*ecologico*, definito "eco".

L'attributo *bio* si associa esclusivamente al mondo alimentare e richiama un immaginario di salubrità e qualità, ma al contempo anche dubbi e incertezze rispetto alla veridicità delle certificazioni e delle promesse. Il prodotto *bio* – secondo i partecipanti – richiede un "atto di fede" quasi assoluta da parte del destinatario; emerge sempre il dubbio sulla credibilità della promessa.

Al contrario il termine *eco* sembra avere una decodifica più positiva; viene associato ad un agire responsabile, e ormai necessario, non fa temere inganni. Il termine *eco* sembra però portare con sé l'idea di un prodotto "impoverito", meno gratificante (estheticamente), meno

performante nell'azione e comunque in qualche modo più scomodo o impegnativo per il consumatore, soprattutto nello smaltimento. Il prodotto *eco* metterebbe cioè in scena in qualche modo una "diminuzione", una "sottrazione", quasi una punizione (spesso espressa sotto forma di "scomodità") a cui si sottopone il cliente responsabile, quasi a espiare le colpe di un'umanità poco rispettosa delle risorse del mondo.

Nelle rappresentazioni messe in gioco dai partecipanti ai focus l'abbreviazione *bio* sempre riferita a proprietà interne al prodotto, a qualità del prodotto che hanno un beneficio per la salute dell'individuo; mentre il termine *eco* viene associato al packaging, all'involucro esterno al prodotto e più in generale a caratteristiche che sono visibili, tangibili o comunque misurabili come impatto sull'ambiente esterno.

<p>ECO minore qualità/performance biodegradabilità/riciclo rispetto salute ambientale responsabilità minor comodità/praticità</p> <p style="text-align: center;">↓ modelli</p> <p>sottrazione esterno/inglobato/contenitore (beneficio) collettivo dovere</p>	<p>BIO maggior qualità integrità/naturalità sicurezza benessere bontà maggior costo</p> <p style="text-align: center;">↓ modelli</p> <p>addizione interno/inglobato/contenuto (beneficio) individuale volere</p>
---	--

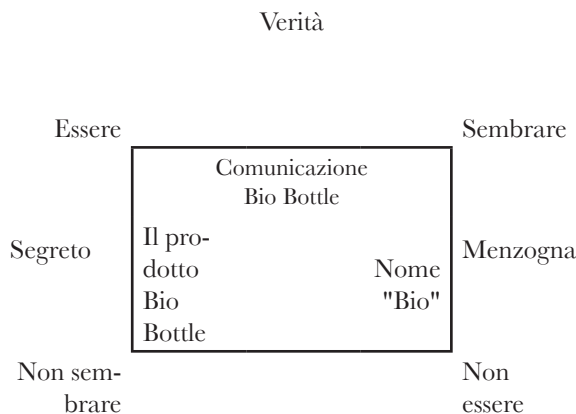
Tab. 6 - Eco vs. bio

Possiamo sintetizzare quanto detto finora con lo schema seguente:

In sintesi il termine *bio* porta con sé un'immagine di "addizione di qualità", prodotto "superiore", ma in generale una credibilità più debole; al contrario l'*eco* risulta immediatamente più credibile anche perché più misurabile "oggettivamente" (i partecipanti citano ad esempio la percentuale di plastica riciclata, rilevamenti su impatto ambientale e altri dati simili).

Quanto detto finora svela una prima ambiguità insita nel nome *Bio bottle*, che ha trovato puntuale riscontro da parte dei partecipanti ai focus. Il nome, evocando il mondo del *biologico*, fa immaginare caratteristiche specifiche dell'acqua - interne - piuttosto che proprietà fisiche della bottiglia. Il colore verde qui utilizzato come rimando diretto alle tematiche ecologiche, risulta in questo caso poco efficace, in quanto all'interno del settore acque il *verde* è già codificato presso altri brand, per lo più si tratta di acque che, abbiamo definito "funzionali", riferendoci all'analisi di settore del 2007.

A partire da questi primi dati, si è potuto ricostruire la dinamica di "non-riconoscimento" del prodotto da



Tab. 6 - Quadrato della veridizione

parte dei consumatori, che schematizziamo utilizzando il quadrato della veridizione di Greimas.

In altre parole la *Bio bottle* si mostra in modo diverso da quello che è, si è "camuffata" da prodotto *bio*, facendo immaginare a livello di naming e di packaging un'acqua "più pura" o "più controllata"; mentre non veicola associazioni a valori di biodegradabilità della bottiglia o impegno ambientale. È interessante notare che i partecipanti ipotizzano che la "biologicità" dell'acqua potrebbe risiedere in un'"addizione" di controlli, quindi in questo caso l'intervento dell'uomo sarebbe proprio la garanzia dell'integrità del prodotto. Sottolineiamo il termine *integrità* come sinonimo "polemico" o problematico con il termine *naturalità*; che si rivelerà molto interessante proprio per l'evoluzione della comunicazione *Bio bottle*. L'acqua contenuta nella *Bio bottle* è la stessa della tradizionale Sant'Anna, stessa fonte, stesse proprietà; ciò che cambia è "solo" il contenitore. Il valore non sta nel prodotto contenuto, ma è collocato "fuori dal prodotto", nel contenitore e nella sua relazione con il mondo. La bottiglia biodegradabile, prodotta da elementi vegetali, propone un nuovo discorso in opposizione ai discorsi delle acque presenti sul mercato fino a quel momento:

- mentre alcuni brand sviluppavano bottiglie di design (da distribuire soprattutto nella ristorazione), affermando il valore della bottiglia come oggetto, nella sua "permanenza" (non a caso il vetro è il materiale privilegiato); Sant'Anna propone una bottiglia il cui valore sta nel suo "decomporsi in 80 giorni".

- la bottiglia, collocandosi all'interno di un ciclo naturale, si propone come veicolo di valori che agiscono "fuori dal prodotto", nell'ambiente, per la *collettività*.

- il brand si rivolge quindi a soggetti che vengono "sanzionati" positivamente, perché attenti ad un "*dover fare*" sociale, come sarà più esplicito anche dall'analisi della

campagna stampa.

L'introduzione del tema della *collettività*, del bene comune da preservare – l'ambiente – attraverso il contenitore-bottiglia, introduce un cambiamento sostanziale nel settore delle acque, fino a quel momento focalizzato esclusivamente sulle qualità dell'acqua e sui suoi benefici per l'individuo. Un discorso per molti aspetti simile a quello di altri prodotti alimentari che in vario modo celebrano le proprie caratteristiche naturali in termini di autenticità del sapore, di tradizionalità della lavorazione o di benefici per il destinatario. In questo contesto si collocano anche i prodotti biologici, che – come emerso dai focus group – vengono considerati prodotti volti al benessere individuale. L'opposizione *individuale vs collettivo* diventa qui rilevante e offre una chiave di lettura per comprendere le dinamiche che governano la relazione tra programma narrativo proposto dal nome della bottiglia (*Bio* = benessere individuale) e programma narrativo proposto dalla campagna stampa (impegno sociale, *dover fare* per l'ambiente, la collettività).

Si tratta di un dato emerso sia dall'analisi desk, sia delle dichiarazioni dai partecipanti ai focus group, i quali nei loro discorsi citano sempre di prodotti "bio" come prodotti legati al benessere dell'individuo, mentre definiscono "eco" i prodotti che hanno ricadute positive per la collettività.

Nello schema sottostante abbiamo provato a sintetizzare quanto detto finora, costruendo un quadrato semiotico che mette sull'asse dei contrari i termini "collettivo" e "individuale" – dove abbiamo posizionato rispettivamente i prodotti ECO e BIO – e creando poi i due termini derivati per negazione, sub-contrari, "non individuale" e "non collettivo".

In queste ultime due posizioni è stato possibile inserire rispettivamente l'"equo & solidale" che – stando sempre alle dichiarazioni dei partecipanti ai focus – viene pensato e rappresentato come scelta legata al superamento dell'individualità, in favore di comunità e territori, e i prodotti genericamente definiti *naturali* che propongono invece un discorso nuovamente focalizzato sulla relazione personale con il prodotto, con i valori comunicati.

Come si può notare sui quadranti di sinistra ritroviamo i prodotti "ECO" e "Equo & Solidale", associati a un discorso basato sulle modalità del "dovere", dell'impegno che guarda oltre il ritorno personale. Si tratta di un discorso che cerca di proporsi come oggettivo attraverso l'uso di certificazioni, dati, informazioni sugli effetti dell'uso del prodotto. Sui quadranti di destra troviamo invece i prodotti "BIO" e quelli genericamente definiti "naturali" (per lo più industriali), che si basano su una scelta individuale, su un "volere" legato a una ricerca di benessere generico.

Stando a questo quadrato, si comprende perché la comunicazione della Sant'Anna *Bio Bottle* risulta ambigua, come confermato anche dall'analisi delle dichiarazioni dei partecipanti ai focus, che mostrano un evidente conflitto all'interno al discorso del brand:

Dovere/oggettivo	Volere/soggettivo
<p>COLLETTIVO</p> <p>● bio bottle campagna bio bottle ●</p> <p>Eco</p>	<p>INDIVIDUALE</p> <p>● Naming/attese sul prodotto</p> <p>Bio</p>
<p>Equo e solidale</p> <p>NON INDIVIDUALE</p>	<p>Naturale</p> <p>NON COLLETTIVO</p>

Tab. 6 - Individuale vs. collettivo

- la proposta bottiglia biodegradabile propone un beneficio percepito come "esterno" (ambientale) e "non immediato" nel tempo (per il futuro), rivolto alla *collettività*;
- la campagna stampa esplicita la proposta e la richiesta ai consumatori di aderire a valori e a un impegno per il bene comune e delle generazioni future (dovere).

tuttavia:

- il nome "*Bio*" sebbene possa essere un'abbreviazione di "biodegradabile", viene per lo più interpretato come "biologico", facendo immaginare un prodotto con determinate caratteristiche qualitative certificate (il riferimento in questo caso è quindi al contenuto e non certo al contenitore)

- l'azienda, pur proponendo la *Bio bottle*, continua a presentarsi sul mercato con lo stesso prodotto (contenuto - acqua) nelle tradizionali bottiglie di plastica attraverso un discorso informativo che racconta il primato della qualità dell'acqua Sant'Anna.

2.2. Le lezioni del "bere ecologico"

Le questioni aperte in fase di analisi del packaging e del naming sull'ambiguità del messaggio giocato tra *eco* e *bio*, si chiariscono – ma non senza contraddizioni – nella campagna stampa.

Anche nel caso della *Bio bottle*, Sant'Anna sceglie il discorso *informativo* che da sempre contraddistingue l'azienda, che per prima in Italia ha utilizzato la pubblicità comparativa. Si tratta di una campagna multi-soggetto in cui il *visual*, che riproduce le bottiglie come in un foto di famiglia, resta fisso, mentre cambia il testo esplicativo (body copy) in risposta a un'unica domanda che si ripete in tutti i soggetti: "Perché Sant'Anna ha scelto la bottiglia vegetale?". Le risposte sono sei e corrispondono a sei diversi comunicati, che sono denominati "Lezioni" (fig. 4).

L'azienda *fa lezione* al consumatore; apparentemente si tratta di una scelta piuttosto coerente con il discorso di tipo *informativo*. In questo caso però la continuità del discorso è solo apparente. Le tradizionali campagne Sant'Anna offrono al consumatore dei dati dai quali

Fig. 4 – Pubblicità *Bio Bottle* Sant'Anna

Lezione Numero 1

“Perché Sant’Anna ha scelto una bottiglia vegetale?”

PER IL FUTURO DEL TUO BAMBINO.

Da oggi c’è un motivo in più per scegliere Sant’Anna Bio Bottle come l’acqua minerale per il tuo bambino. Oltre che per le sue qualità naturali, grazie alle quali è stata riconosciuta come acqua minerale indicata per la preparazione degli alimenti per i neonati, Bio Bottle la scegli per dare un futuro più verde al tuo bambino: perché nasce dai vegetali, senza usare una goccia di petrolio.

egli può trarre delle conclusioni, spesso sintetizzate poi nella campagna stessa, ma comunque resi evidenti. Il discorso delle tradizionali campagne Sant’Anna è da sempre un discorso che “si fa da sé”, costruito sull’oggettività; nel caso della campagna *Bio bottle* invece il discorso passa dal prodotto all’ambiente, dalle caratteristiche organolettiche dell’acqua alle scelte “responsabili” del consumatore. Le *lezioni* riguardano un *dover fare* del soggetto-consumatore, che è chiamato in prima persona a rispondere delle scelte di consumo e più in generale sul proprio impegno per l’ambiente. Non si tratta più di valori “oggettivi” su sodio o residuo fisso, ma si crea un sistema di valori basato sull’opposizione bene-male costruendo un mondo abitato da buoni e cattivi. Le acque non sono tutte uguali non solo per caratteristiche organolettiche, ma anche per il proprio agire. Ma per comprendere meglio il discorso e anche le contraddizioni in esso insite è necessario analizzare la campagna un po’ più nel dettaglio. Riportiamo di seguito l’annuncio con la “Lezione Numero 1”, mentre per le successive lezioni – dal momento che lo schema e il *visual* della campagna restano invariati – citeremo solo gli specifici testi che cambiano di volta in volta.

Lezione Numero 2

“Perché Sant’Anna ha scelto una bottiglia vegetale?”

PERCHÉ COSTA MENO DEL VETRO.

Bio Bottle non rilascia sostanze chimiche derivanti dal petrolio. Soprattutto, mantiene inalterate le qualità di Sant’Anna ma è più maneggevole e leggera del vetro. E costa anche meno.

Lezione Numero 3

“Perché Sant’Anna ha scelto una bottiglia vegetale?”

PERCHÉ PRODURLA COSTA MENO ALL’AMBIENTE.

Dall’essiccazione del granulo di base da cui nasce sino all’applicazione dell’etichetta, produrre una Bio Bottle costa decisamente meno in termini ambientali rispetto alle bottiglie tradizionali: fino al 70% per ciascuna fase. 650 Milioni di Bio Bottle permettono un risparmio di 176.800 barili di petrolio con cui riscaldare per un mese una città di 520.000 abitanti e riducono le emissioni di CO2 pari a un’auto che compia il giro del mondo per 30.082 volte in un anno.

Lezione Numero 4

“Perché Sant’Anna ha scelto una bottiglia vegetale?”

PERCHÉ RISPARMIARE PETROLIO SALVA L’AMBIENTE.

È bene risparmiare sull’ambiente, perché è un bene di tutti, della nostra generazione come delle prossime. Non ci sono più scuse: siamo tutti consapevoli dei rischi che corre il nostro pianeta. Per questo è importante dedicare un’attenzione particolare alle nostre scelte, anche per quelle da pochi centesimi. Bio Bottle non solo è unica, ma dà un aiuto concreto in favore della sostenibilità dell’ambiente. E siccome il contributo di tutti conta, ti

invitiamo a condividere queste semplici riflessioni sul futuro con chi ti sta più vicino.

Lezione Numero 5

“Perché Sant’Anna ha scelto una bottiglia vegetale?”

PERCHÉ È UNA SCELTA SOSTENIBILE.

Bio Bottle nasce dai vegetali e si biodegrada completamente in 80 giorni negli appositi siti di compostaggio. Produrla, poi, costa meno in termini ambientali: 650 milioni di Bio Bottle permettono un risparmio di 176.800 barili di petrolio con cui riscaldare per un mese una città di 520.000 abitanti e riducono le emissioni di CO2 pari a un’auto che compia il giro del mondo per 30.082 volte in un anno. Per questo anche tu puoi fare una scelta sostenibile scegliendo Bio Bottle

Lezione Numero 6

“Perché Sant’Anna ha scelto una bottiglia vegetale?”

PERCHÉ È UN’IMPRESA ITALIANA CHE GUARDA A TUTTO IL MONDO.

Bio Bottle, la prima e unica bottiglia in Italia prodotta dai vegetali e non dal petrolio, nasce dall’ingegno italiano in uno dei più moderni ed efficienti stabilimenti mai progettati prima. Una storia di innovazione che fa bene a tutti, non solo a chi oggi la sceglie per la sua eccezionale eco-sostenibilità, ma anche alle generazioni future che abiteranno il nostro pianeta che soffre.

L’*headline* si presenta quasi come in un titolo di giornale: “Rivoluzione mondiale arriva la prima bottiglia vegetale”. Apprendiamo così che il mondo è cambiato, il mondo delle acque e potenzialmente anche il mondo come ambiente. Notiamo che non si parla di acqua, delle sue qualità, ma solo di contenitore e delle sue proprietà. Viene quindi subito dichiarato che la novità non riguarda un’acqua “bio”, nell’accezione comune di biologico, ma di una bottiglia che si può definire “bio” perché derivato da vegetali e quindi biodegradabile (ma questo secondo passaggio verrà esplicitato solo in seguito). Da questo momento l’universo di riferimento del consumatore si dovrebbe riorganizzare, inserendo una nuova categoria: “bottiglia vegetale”, che al tatto e alla vista *sembra uguale* a quelle tradizionali in plastica, ma – come si scoprirà nel corso delle lezioni – ha delle caratteristiche simili al vetro in termini di sicurezza e igiene.

Nel *visual* le bottiglie sono fotografate come in una “foto di famiglia”; una nuova “generazione”.

Il *body copy* si struttura in tre parti:

- 1) la domanda, ricorrente in tutti gli annunci: “Perché Sant’Anna ha scelto la bottiglia vegetale?”;
 - 2) la risposta che cambia in ogni annuncio, con un testo che spiega la risposta, fornendo ulteriori spiegazioni;
 - 3) un testo specifico sulla tecnologia utilizzata, intitolato: “Dai vegetali arriva la prima bottiglia eco-sostenibile”.
- L’azienda mette poi in campo, sia a sinistra del testo, sia sulla banda di fondo, bollini di vario genere, a *sanzione* del proprio agire.

Sofferamoci ancora sulla struttura dell’annuncio, sui

ruoli messi in gioco e sui valori espressi nelle sei lezioni, con particolare attenzione al testo che abbiamo riportato ulteriormente a lato della riproduzione dell’annuncio.

Come abbiamo già notato nell’*headline* il discorso si propone con un tono informativo, quasi giornalistico; l’azienda non compare mai come enunciato concreto e neppure delega qualcuno a questo ruolo (come ad esempio un testimonial); una voce extradiegetica pone una domanda citando per l’unica volta Sant’Anna (se si esclude il brand visibile sulle immagini delle bottiglie nel *visual* dell’annuncio) come Destinante. Le ragioni per cui l’azienda ha scelto questa bottiglia diventano “lezioni”, che chiamano in causa il consumatore come Soggetto responsabile delle proprie azioni. Si tratta di un vero e proprio *contratto* tra azienda e consumatore: le “lezioni” costituiscono delle regole da imparare e mettere in atto; regole che presuppongono un accordo su valori che stanno “fuori dal prodotto”, che presuppongono una certa visione del mondo, e in particolare del mondo delle acque. Notiamo tuttavia una differenza tra le prime due lezioni e le successive quattro.

Nella prima lezione si fa riferimento principalmente a un’acqua che per le sue “qualità naturali” è particolarmente adatta alla preparazione dell’alimentazione dei bambini – una caratteristica che Sant’Anna da sempre dichiara sulla propria acqua indipendentemente dalla confezione – solo in un secondo tempo si attribuisce al consumatore la scelta *ulteriore* di fatto per garantire un “futuro più verde” al proprio figlio. Il bambino diventa consumatore privilegiato del prodotto e simbolo del futuro.

Anche nella seconda lezione troviamo argomentazioni ibride: da una parte la bottiglia vegetale, non rilasciando sostanze chimiche, è garante della preservazione delle qualità organolettiche dell’acqua, della sua *integrità*; dall’altra si fa presente la praticità e il vantaggio economico rispetto ad un materiale come il vetro considerato “igienicamente sicuro”.

Nelle prime due lezioni ritroviamo il tema delle proprietà distintive dell’acqua Sant’Anna e il tema del bambino; temi storici della comunicazione del brand, che qui si presentano però in modo confuso per il voler mettere in relazione vecchi e nuovi valori, valori che stanno dentro al prodotto e valori che stanno fuori dal prodotto.

Dalla terza lezione fino alla sesta abbiamo invece il tono e il discorso cambia, non si parla più direttamente di acqua e caratteristiche organolettiche, di bambini e benessere, per privilegiare un discorso di impegno personale a fare scelte che “salvino il mondo”. Se nelle prime due lezioni si parla di ritorno personale in termini di benessere e risparmio economico; dalla terza il risparmio è ambientale, il vantaggio è collettivo. La lezione numero tre propone anche dati numerici, per sostenere il proprio discorso. Sono valori posti come “assoluti” e oggettivi, quasi in tono di denuncia.

Dalla lezione numero quattro, il tono diventa addirittura “greve”, non si tratta solo più di dati, ma si danno ancora più esplicitamente delle regole di comportamento “È bene risparmiare sull’ambiente. Non ci sono più scuse. Siamo tutti consapevoli dei rischi che corre il nostro pianeta [...] Per questo anche tu puoi fare una scelta sostenibile scegliendo Bio bottle”.

Lo stesso tema viene ripreso poi nell’ultima lezione, dopo un incipit sull’orgoglio nazionale: “Una storia d’innovazione che fa bene a tutti, non solo a chi oggi la sceglie per la sua eccezionale eco-sostenibilità, ma anche alle generazioni future che abiteranno il nostro pianeta che soffre”.

In generale il discorso ecologico che si dispiega in queste lezioni si configura come discorso che svela il peccato originale delle acque in bottiglia: l’inquinamento dell’ambiente, la “non naturalità” dell’imbottigliamento, soprattutto quello con plastica tradizionale. Parlare di ambiente significa ammettere la propria colpevolezza e cercare di riparare. Nel caso di Sant’Anna significa avere un “figlio buono”, la *Bio bottle*, e un figlio cattivo, la tradizionale bottiglia in plastica Sant’Anna. Ed ecco la contraddizione rilevata immediatamente dai consumatori presenti ai focus group: anche volendo aderire alla richiesta di contratto del Destinante-Sant’Anna, il consumatore, acquisita la competenza sui mezzi per salvare il mondo (cioè la *Bio bottle*), si trova di fronte a un Opponente che è rappresentato dallo stesso attore che svolge il ruolo di Destinante, in quanto produttore di bottiglie inquinanti che fanno soffrire il mondo⁴. Il Soggetto si trova in un conflitto che può essere in parte risolto a patto di mettere in secondo piano l’impegno ambientale, la preservazione della natura, per guardare nuovamente alla preservazione del “naturale” inteso come *integrità* del prodotto. Ecco allora che in quanto contenitore che “non rilascia petrolio...”, in altre parole “non contamina”, la *Bio bottle* diventa il mezzo per preservare e garantire la “naturalità” dell’acqua, l’integrità, anche perché la *Bio bottle* è essa stessa naturale, decomponendosi entra ne ciclo naturale e rispetta la natura. Resta il dubbio sulla tradizionale bottiglia in plastica Sant’Anna, che potrebbe non garantire quindi un prodotto davvero naturale, come del resto le altre bottiglie sul mercato. La conciliazione è comunque complessa, ma più accettabile stando alle dichiarazioni dei partecipanti ai focus in quanto più coerente di isotopie tematiche e di valori.

Questo spostamento di focalizzazione dalla causa ambientale (collettiva) al benessere (individuale), da uno sguardo esterno sul mondo e sul futuro a uno sguardo che privilegia l’*integrità* prodotto (come possibile rilettura dell’*autentico*), è stata l’indicazione che la ricerca semiotica ha dato al brand per poter rileggere la naturalità in una chiave ecologica, mantenendo il proprio posizionamento “distintivo”.

<p>Biodegradabilità Sottrazione esterno/inglobante/contenitore beneficio collettivo responsabilità dovere</p>	<p>Naturalità Addizione interno/inglobato/contenitore beneficio individuale benessere volere</p>
---	--

Basta vedere l’annuncio di settembre 2011 (fig. 5) per cogliere immediatamente come l’azienda sia ritornata sui propri passi, riallineandosi ai valori di benessere e qualità distintiva che da sempre caratterizza il proprio posizionamento.

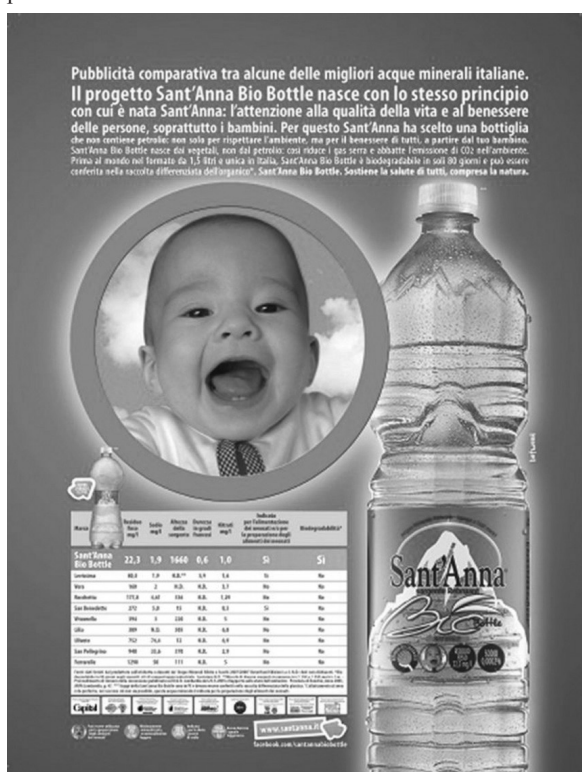


Fig. 5 – Pubblicità Sant’Anna *Bio bottle*, settembre 2011

L’annuncio riecheggia quello storico della pubblicità comparativa; si sostituisce la vecchia bottiglia con la *Bio Bottle* e si sottolinea prima di tutto la scelta della plastica vegetale per garantire “la qualità e il benessere delle persone, soprattutto dei bambini”. La bottiglia è vegetale “non solo per rispettare l’ambiente, ma per il benessere di tutti”. La *Bio Bottle* trova una mediazione proponendo un “benessere collettivo” che include tutti, “compresa la natura”.

Da quel momento il tema della eco-sostenibilità, dell’ecologia entra nelle strategie di comunicazione delle altre marche del settore, prima fra tutte Levissima con *La litro* e poi altri brand come San Benedetto, Acqua Vera o Ferrarelle. Le soluzioni variano dalla riduzione della plastica, all’utilizzo di plastica riciclata, alla compensazione di CO2. I termini tecnici entrano nei discorsi delle acque, ma soprattutto compare una nuova

figura attoriale: la bottiglia, non più solo contenitore e indice della marca, ma soggetto – talvolta addirittura dotato di nome proprio come appunto *La litro* o la *Bio bottle* – a cui le aziende delegano il proprio agire responsabile; il *contratto* con i propri interlocutori, che richiede una ridefinizione delle *competenze* e dei *valori*.

3. Dalla valorizzazione del prodotto di base al “regime etico”

Se ripensiamo al percorso di analisi fatto fin qui ci rendiamo conto che, sebbene in modo meno evidente rispetto al cibo, anche nel mondo delle acque esistono modelli di riferimento, rappresentazioni e discorsi che regolano la scelta di un’acqua, a partire dalla valorizzazione delle sue qualità fino alla richiesta di aderire a norme di comportamento nel suo utilizzo.

Può essere interessante a questo punto provare a ricollocare quanto detto nei paragrafi precedenti in un contesto più ampio, con riferimento a un fenomeno – soprattutto italiano – che abbiamo definito “valorizzazione del prodotto di base” poiché ha coinvolto prodotti come pane, latte e anche l’acqua, anche se quest’ultima in modo forse meno evidente. Cerchiamo di spiegarci meglio.

Come noto nell’ultimo decennio abbiamo assistito a un sempre più diffuso interesse verso il cibo come espressione e “testimonianza” della cultura locale, verso il rapporto tra uomo e territorio – il “tipico” appunto – e in generale verso le lavorazioni “artigianali” che hanno portato a una più marcata sensibilità verso il prodotto di qualità. Temi questi che, già nei primi anni del nuovo secolo, hanno cominciato ad abitare il nostro immaginario, creando a veri e propri fenomeni di culto. Da Slow Food al Salone del Gusto, fino alla catena Eataly, ai vari programmi di cucina, per arrivare alla mitizzazione dello chef come eroe moderno, si segue un unico filo rosso che ci segnala un crescente interesse per le “specialità” del cibo, la provenienza, il modo per degustarlo correttamente, l’attenzione agli ingredienti, fino all’acquisizione della competenza culinaria, del *saper fare* in cucina. È possibile leggere questi testi, queste varieguate manifestazioni, collegandoli a una tendenza, più ampia e profonda, che possiamo definire “autenticità”⁵ o “ricerca dell’autentico”. Si tratta di un tipo di valorizzazione che esprime discorsi principalmente focalizzati su quella che Greimas potrebbe definire la *sanzione*; prevale in questo caso l’immagine del “cibo testimonianza”, che si confronta con il cibo “funzionale”, alleggerito o addizionato, per rispondere agli specifici bisogni del suo utilizzatore.

Proprio su queste basi – apparentemente in netta opposizione con la produzione industriale e le logiche di marketing – si sono invece creati i presupposti per una costruzione del “valore” e della “differenza” anche nel caso di beni *primari*, che definiamo “prodotti di base”, come ad esempio il pane, il latte e l’acqua.

In questo contesto i prodotti *di base* subiscono un for-

te processo di “costruzione semiotica”, sia attraverso specifiche strategie di comunicazione e di branding, sia attraverso una progressiva “specializzazione” del prodotto, che in alcuni casi diventa vera e propria *specialità*. Questo fenomeno è molto evidente nel caso del pane; si pensi alla moltiplicazione delle tipologie, alla diffusione di cereali meno noti come kamut o farro, usciti ormai dai negozi “bio” per trovar posto nei supermercati e nelle comuni panetterie. Lo stesso discorso si potrebbe dire anche per il latte, dove a fianco dei prodotti alleggeriti o addizionati è stata inserita la categoria del latte di “alta qualità”, ma troviamo anche latte di diversa provenienza rispetto al latte vaccino, come latte d’asina o latte di riso, mandorla etc. Le categorie si moltiplicano per prodotti apparentemente “semplici”, primari appunto.

Lo stesso fenomeno si riscontra, come dicevamo, anche per le acque minerali⁶, ma forse si è manifestato in modo meno evidente. Facciamo qui solo alcuni accenni per contestualizzare meglio quanto abbiamo detto a proposito delle “acque del fare” e delle “acque dell’essere”.

A partire già dal 2005 – quando il numero di marche in Italia superava quasi le 500 unità – diventa sempre più rilevante il concetto di “gusto” anche per un prodotto considerato da molti “senza sapore”. Il gusto dell’acqua pareva essere la novità del momento, celebrata in appositi *acqua store* o water bar, dove si offriva la possibilità di degustare acque provenienti da ogni parte del mondo in bottiglie dalle forme più originali. Nasce così una nuova figura d’esperto: *l’idro-sommelier*, che consiglia le combinazioni migliori in abbinamento alle pietanze.

Nello stesso periodo si diffonde la moda delle acque minerali d’annata. Un fenomeno che parte da Hollywood dove i vip sono disposti a pagare qualsiasi cifra per sorseggiare acque rigeneranti come la Fiji, la Trinity (16.000 anni d’età) o la norvegese Voss, considerata la più pura al mondo. Acque di lusso, come le giapponesi SuperNariwa, venduta a 7000□ al litro o la Kona Nigari, a 33,50\$ a bottiglia. A questo si accompagna una crescente estetizzazione delle bottiglie. L’acqua acquisisce dunque nuove forme; ma anche nuove funzionalità, come ad esempio quando incontra il trend salutistico-estetico: *acque potenziate*, arricchite di ossigeno al 35%, vitaminizzate, addizionate per supplire a carenze organiche o per coadiuvare attività fisiche specifiche; *acque cosmetiche* provenienti dal mondo vegetale, estratte da bucce e foglie e, per questo, ricche di vitamine. Anche il mondo del mass-marketing interpreta questo trend proponendo *water drinks*, bevande funzionali a base d’acqua, *acque aromatizzate* alla frutta o ai fiori e addizionate di sali minerali, bibite a base di acqua minerale e succo di frutta.

Questi dati che, tratti da un’analisi di scenario e presentati qui per sommi capi, rischiano di assomigliare più ai contenuti di una rivista di moda che non a quelli di una ricerca, vogliono essere indicatori di com’è cambia-

to l'immaginario sulle acque, il modo in cui si costruiscono i discorsi e si definiscono le categorie. Dalla purezza all'esclusività, dagli effetti benefici sull'organismo all'estetizzazione delle bottiglie, fino all'addizione e al "potenziamento", il processo di valorizzazione delle acque minerali si esprime in modi e su piani differenti, in stretta relazione con i discorsi sul cibo, sui regimi alimentari, sul benessere.

Appare a questo punto semplicistico attribuire all'acqua l'aggettivo "naturale". Intanto, come abbiamo rilevato nella nostra analisi, la *naturalità* assume valori differenti (può diventare autenticità, verità, semplicità...), ma poi scopriamo anche che può avere gradazioni differenti che non consentono di mettere sullo stesso piano la nota acqua italiana *Levissima*, sebbene "purissima e altissima", con quelle Fiji o addirittura con la Voss norvegese. D'altra parte appare chiaro che alle acque "naturali" seppure con caratteristiche organolettiche differenti, si oppongono le acque che potremmo definire "artificiali", dove l'intervento dell'uomo e l'addizione di altri ingredienti trasformano l'acqua da *elemento naturale* in *bevanda*.

L'acqua, attraverso questo processo di valorizzazione, si presenta, oggi più che mai, come un prodotto che ha le sue regole. tutt'altro che "indifferenziato" e semplice. C'è un elemento che tuttavia resta costante in tutte le varianti rapidamente elencate sopra: ciò che rende "prodotto" l'acqua è l'*imbottigliamento*. La bottiglia – il packaging – agisce come *soglia semiotica*⁷ tra ciò che sta fuori e ciò che sta dentro, tra ciò che si potrebbe definire ancora *naturale* e ciò che è diventato in vario modo *culturale*.

Se l'acqua, elemento naturale e spontaneo, diventa "prodotto culturale" nel momento in cui viene imbottigliata – e cioè nell'atto in cui viene stabilito un confine e una *forma*, identificabile con un certo brand (il packaging) –, è interessante notare come con l'introduzione del discorso ecologico-ambientale sia proprio la bottiglia a dover essere "cancellata".

Il caso *Bio bottle* apre quindi la strada a una ridefinizione dei ruoli e delle "regole" all'interno del settore delle acque. Si passa da un discorso sulle qualità del contenuto a un focus sulle proprietà del contenitore. Un'azienda per la prima volta focalizza il proprio discorso sulla bottiglia, che è presentata sia come oggetto di valore sia soprattutto come soggetto in grado di agire sulla realtà ambientale. Notiamo però che l'agire di questo soggetto, così come il suo valore in quanto oggetto, è legato alla "sparizione", alla negazione della propria presenza. La questione ci interessa perché non riguarda solo il discorso di marca e in particolare il packaging, ma piuttosto ridefinisce le regole del bere acqua confezionata in bottiglie di plastica. In altre parole si tratta di una ridefinizione della pratica del bere, che deve includere anche la fase successiva all'uso del prodotto: il contratto tra mittente (azienda) e destinatario (consumatore) relativamente alla cancellazione delle tracce del contenito-

re del prodotto consumato, la bottiglia appunto.

Il discorso istruttorio in questo caso non riguarda quindi la preparazione e le regole di utilizzo e consumo dei cibi o delle bevande (ricette, diete, regole di abbinamento...); piuttosto il settore delle acque si caratterizza per un discorso che riguarda il momento successivo al consumo: le istruzioni per lo smaltimento della confezione. Si tratta di un tema oggi quanto mai rilevante e che diventa particolarmente significativo nel caso dell'acqua minerale in quanto prodotto che si propone come "naturale".

La questione della sparizione, della cancellazione del packaging, come indice permanente della presenza del brand – anche in assenza del prodotto – è un'area d'indagine di cui la semiotica applicata al discorso di marca non si occupa di consuetudine, preferendo ragionare sulle dinamiche testuali che portano alla costruzione di un'identità, di un oggetto o di un luogo di vendita. Il settore delle acque minerali ci pone invece di fronte alla costruzione di un valore e di un contratto che si fonda su un'assenza, sulla sparizione, sulla cancellazione di un oggetto-segno. Se l'azienda ha acquisito una competenza nel produrre bottiglie biodegradabili, e s'impegna a farlo, al consumatore viene chiesto non solo di aderire a questa scelta, ma anche di avere le competenze per agire in modo coerente con essa, ad esempio collocando la bottiglia in modo corretto "nei siti di compostaggio industriale". Solo così la bottiglia "si decompone completamente in 80 giorni", ritornando – quasi magicamente – alla natura. Si potrebbe forse dire che nel settore delle acque al consumatore non viene solo chiesto di scegliere il proprio regime alimentare (in senso lato includendo anche il bere), ma anche di scegliere il proprio "regime etico".

Note

1 Le considerazioni che presenteremo in questo articolo sono estrapolate da ricerche *desk e field* svolte in momenti diversi a partire dal 2001 ad oggi, sia attraverso un monitoraggio delle tendenze di consumo e comunicazione nell'ambito del *food & beverage*, sia nello specifico sul settore "acque", nel 2007 e nel 2010.

2 Si tratta di una bottiglia che utilizza la plastica vegetale INGEO™ che sfrutta le polveri di mais e diventa completamente biodegradabile negli appositi siti di compostaggio in ottanta giorni.

3 Alcuni dati di analisi e indicazioni strategiche di medio e lungo periodo non sono al momento divulgabili.

4 Facciamo qui riferimento al modello attanziale di Greimas (1970, 1983)

5 Su questo tema vedi anche (Gillmore, Pine 1999).

6 In questo testo utilizziamo il termine "minerale" nell'accezione di senso comune, cioè per indicare genericamente le acque confezionate.

7 Ferraresi (2005).

Bibliografia

- Brugo, I., Ferraro, G., Schiavon, C., Tartari, M., 1998, *Al sangue o ben cotto*, Roma, Meltemi.
- Deni, M., Proni, G., a cura, 2008, *La semiotica e il progetto. Design, comunicazione, marketing*, Milano, FrancoAngeli.
- Lévi-Strauss, C., 1964, *Le cru e le cuit*, Paris, Plon; trad.it. *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore 1966,.
- Eco, U., 1979, *Lector in fabula*, Milano, Bompiani.
- Fabris, G.P., 2003, *Il nuovo consumatore, verso il postmoderno*, Milano, Franco Angeli.
- Ferraresi, M., 2005, *Il packaging. Oggetto e comunicazione*, Milano, Franco Angeli.
- Ferraro, G., 1999, *La pubblicità nell'era di internet*, Roma, Meltemi.
- Floch, J.M., 1990, *Sémiotique, marketing e communication*, Paris, PUF; trad.it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, Milano, Franco Angeli 1992..
- Floch, J.M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF; trad. it. *Identità visive*, Milano, Franco Angeli 1997.
- Floch, J.M., 2006, *Bricolage. Lettera ai semiologi di terra ferma*, a cura di M.L. Agnello e G. Marrone, Roma, Meltemi.
- Gilmore, J.H., Pine, J.B., 1999, *The Experience Economy, Work Is Theatre & Every Business a Stage*, Boston, Massachusetts (USA), Harvard Business School Press; trad. it. *L'economia delle esperienze*, Milano, Etas 2000.
- Gilmore, J.H., Pine, J.B., 2007, *Authenticity*, Boston, Harvard Business School Press; trad. it. *Autenticità*, Milano, Franco Angeli 2009.
- Greimas, A.J., 1970, *Du Sens*, Paris, Seuil; trad. it. *Del Senso*, Milano, Bompiani 1974.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso II*, Milano, Bompiani 1984.
- Greimas, A.J., Courtès, J., 1979, *Sémiotique – Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette; trad. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Firenze, La Casa Usher.
- Leonini, L., 1988, *L'identità smarrita. Il ruolo degli oggetti nella vita quotidiana*, Bologna, Il Mulino 1986.
- Marrone, G., 2001, *Corpi sociali*, Torino, Einaudi..
- Marrone, G., 2007, *Il discorso di marca*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2011, *Addio alla Natura*, Torino, Einaudi.
- Marschiani, F., 2007, *Tracciati di etnosemiotica*, Milano, Franco Angeli.



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

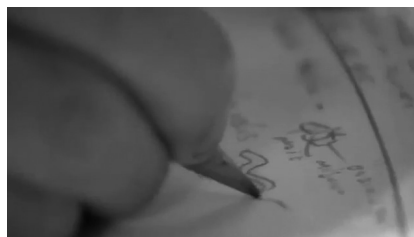
El Bulli, Cooking in progress



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.



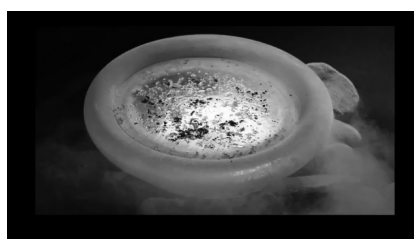
b. – Le immagini della cucina, sia quella del ristorante che quella, più raccolta, del Taller costellano il film. Chi opera, però, quasi mai è Adrià.



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.

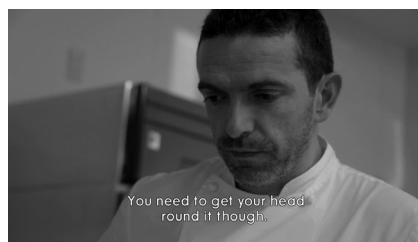
anche il suo essere, la sua cultura e la sua sensibilità artistica. Dura vari minuti, ad esempio, la scena in cui si parla di un piatto chiamato *Luci e ombre* e dell'ispirazione puramente visiva che vi ha condotto. Tanto che l'ingrediente base è un pesce, la rana pescatrice, che con la campagna francese 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,


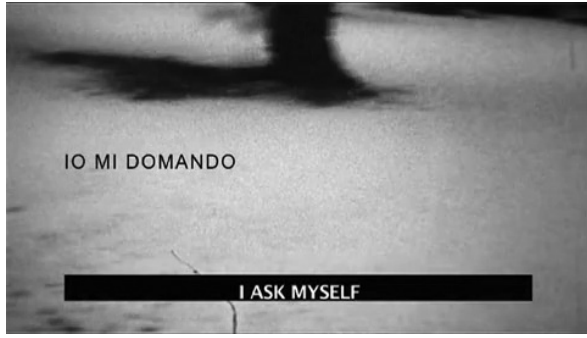
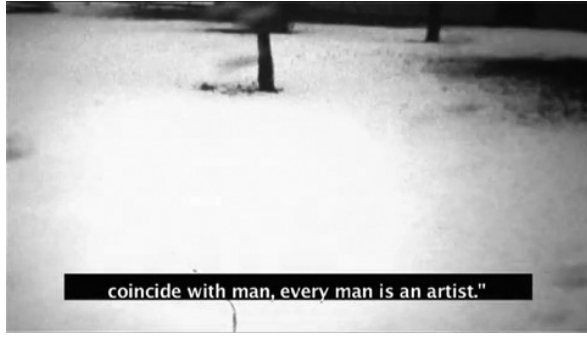
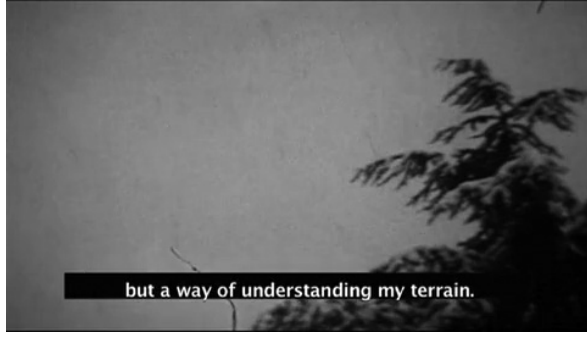

vedremo, dimostrare che l'unico modo per assaggiare queste meraviglie gastronomiche è lasciare che sia proprio Bottura a prepararle. Un manuale di istruzioni al contrario insomma, che insegna a non-fare, ma che, come aveva intuito Greimas con la sua celebre analisi della zuppa al pesto (Greimas 1983), 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>Fig. 1 – L'inizio de <i>La neve al sole</i> di Massimo Bottura.</p> <p><i>Solo suono.</i></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>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>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>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





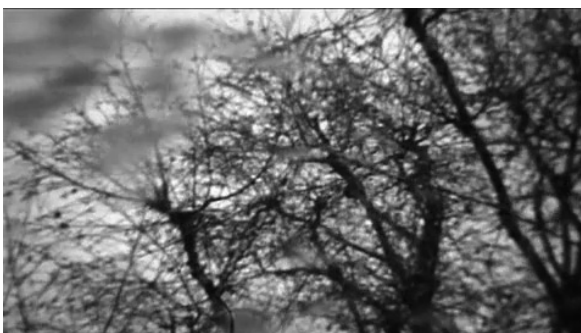
VIDEO	DESCRIZIONE/AUDIO
	<p>Fig. 6 – Tratti verticali dall'alto: sono i rami dei pini inquadrati in maniera insolita.</p> <p>"Mi chiedo: come posso applicare questa teoria alla mia cucina? alle materie prime, agli ingredienti del mio territorio utilizzandoli con rispetto? E siamo sicuri che la tradizione 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 data-bbox="300 629 767 658">From a visual image we applied</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 data-bbox="300 981 767 1010">and a gelatinous texture simliar to snail's drool.</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 data-bbox="300 1332 767 1361">We add a paste of well toasted pine nuts.</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 data-bbox="300 1684 767 1713">We add the pulp of juiced parsley</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>a root that grows deep into the earth.</p>	<p>Fig. 18 – Ecco il “prezzemolo”, evidentemente lavorato in qualche modo.</p> <p>"...che cresce sotto la terra: il topinambur frullato"</p>
 <p>Hazelnuts selected by Guido Gubbino</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>A few drops of hazelnut oil enhance the flavor.</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>Large black truffle crumbs are sprinkled generously.</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>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>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>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>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'aspettatività. 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.

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

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

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



Conclusione

Alice Giannitrapani

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

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

1. Dal piatto al territorio: spazializzare per istruire

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Ritmi temporali e prospettive valoriali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Solide verità, complici scorciatoie

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

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

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

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

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

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

5. Per finire

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

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

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

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

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

Note

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

Bibliografia

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

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

