

Una nuova estetica sociale del gusto? I primi passi del documentario enogastronomico

Massimiliano Coviello

1. L'enosfera

Nel già ricco e multiforme panorama audiovisivo contemporaneo dedicato al gusto, dove non mancano canali tematici, *talent* e *reality show*, trova il suo spazio anche il documentario enogastronomico che aspira a mappare e svelare i territori alla scoperta delle tradizioni, delle differenze geografiche e biologiche tra i diversi vitigni. Complice l'affermarsi di leggere e versatili camere digitali capaci di aggirarsi con destrezza tra i filari delle vigne per mostrare allo spettatore nascita e destini del vino, i documentari enogastronomici raccontano il patrimonio culturale, identitario e alimentare racchiuso nei vini. D'altra parte, questi documentari sono uno strumento di denuncia nei confronti dei fenomeni economici di sfruttamento del territorio, di sovrapproduzione e di omologazione del gusto del vino. Infine, questa recente produzione filmica non si concentra solo sui luoghi della produzione ma documenta anche gli spazi del consumo e fa leva sui valori sociali trasmessi dal vino.

Ciò che accomuna, a un primo livello, questi documentari riguarda la loro articolazione discorsiva che si sviluppa lungo due assi, due dimensioni semio-antropologiche: il lato soggettivo, relativo agli attori sociali coinvolti nella produzione e nel consumo del vino e il lato concernente l'oggetto manipolato, ossia il vino, assieme agli spazi e alle tecniche necessarie per ottenerlo e consumarlo, dalla vigna alla cantina, dall'imbottigliamento alle tavole (Marrone 2012, p. 14).

A partire da una disamina di alcuni documentari enogastronomici, questo saggio proverà a far luce sulle caratteristiche dell'*enosfera*, ossia il macro-sistema del mondo del vino in cui convergono testi dotti e popolari, pratiche di viticoltura tramandate di generazione in generazione e innovazioni tecniche nonché rappresentazioni letterarie, pittoriche, cinematografiche¹. L'*enosfera* e le forme di vita che la popolano saranno a loro volta il fulcro di indagine dell'estetica sociale del gusto contemporaneo, un'estetica interessata alle relazioni tra i partecipanti alla significazione dei valori estetici e quindi intesa come studio sugli esiti del gusto nelle società (Calabrese 2013, p. 24).

2. Mario Soldati: pedagogo del gusto

Molti anni prima che Jonathan Nossiter realizzasse *Mondovino* (2004), scatenando l'interesse di critica e pubblico sul documentario enogastronomico e, di fatto,



Fig. 1 – Fotogrammi tratti da *Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*, Mario Soldati, 1957: il presentatore fa il suo ingresso in studio

sancendone l'affermazione, il regista e scrittore Mario Soldati realizza e conduce il programma *Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*, andato in onda tra il 1957 e il 1958 sul Programma Nazionale (l'attuale Rai 1, allora l'unico canale televisivo esistente). *Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini* è il primo esempio italiano di giornalismo enogastronomico. L'inchiesta inizia nello studio televisivo, dove l'ombra di un uomo si intravede dietro alla mappa del Piemonte. Dopo qualche istante, una figura emerge dal "sipario" e si palesa di fronte al telespettatore (Fig. 1). È Mario Soldati che, posata la sua borsa su un tavolo da studio e indossati gli occhiali, rivolge lo sguardo allo spettatore, lo interpella e gli domanda quale sia il modo migliore per viaggiare. Dopo aver utilizzato una penna d'oca per indicare sulla cartina la zona di Pinerolo, dove si produce un vino bianco secco, la risposta di Soldati ai suoi telespettatori non può che essere un invito al viaggio per scoprire o riassaggiare i cibi e le bevande (fig. 1).

Se le strategie enunciazionali adottate da Soldati per raccontare questi viaggi possono risultare, per lo spettatore contemporaneo e soprattutto per l'esperto enologo, obsolete e i suoi metodi criticabili non bisogna dimenticare che si tratta di uno dei primi esperimenti di promozione del patrimonio enogastronomico italiano attraverso un linguaggio teso a preservarne e tramandarne le radici, la ricchezza e le biodiversità.

La distanza rispetto agli attuali discorsi sul vino è ancora più evidente se si prende in considerazione anche il successivo reportage, cartaceo e fotografico, pubblicato in un volume unico nel 1977, *Vino al vino. Viaggio alla ricerca dei vini genuini*. Come nel programma televisivo, anche nei “viaggi d’assaggio” (Soldati 2006, p. 5) che compongono *Vino al vino* il narratore è onnipresente: un “io” che, installandosi nelle maglie del racconto, dichiara di aver visitato i poderi e le cantine descritte, di aver assaggiato tutti i vini nominati, di aver conosciuto tutte le persone a proposito delle quali sono riportati aneddoti e abitudini alimentari. Questa presenza costante, al pari dell’interpellazione utilizzata nel programma televisivo, è la strategia discorsiva con la quale l’io narrante si pone a garanzia dell’autenticità del racconto, istituendo un patto fiduciario con il lettore che si lascia guidare tra le province italiane e si adegua a gusti enogastronomici del narratore “onniesperiente” (Soldati 2006, p. XIV). Nulla di più distante dalle descrizioni dei vini presenti nelle odierne riviste specializzate dove il degustatore e la sua soggettività si eclissano, delegando come soggetti dell’enunciato gli organi di senso e il vino con le sue qualità organolettiche (Grignaffini 2012, p. 260).

3. Le radici del *terroir*: *Mondovino* di Jonathan Nossiter

Come accennato, attorno a *Mondovino* si è creato un vero e proprio caso cinematografico: presentato al Festival di Cannes, il film ha suscitato accesi dibattiti, i suoi protagonisti hanno rilasciato svariate interviste, i consumatori di vino più o meno esperti ne hanno parlato, sui blog e le riviste specializzate sono proliferati gli articoli.

Mondovino racconta la complessa e articolata “battaglia” globale tra grandi marchi quotati in borsa e piccoli produttori, tra enologi e critici di settore che con i loro articoli sulle riviste specializzate stabiliscono la qualità di un vino, determinandone così il valore economico, e viticoltori, proprietari di vitigni storici, che si oppongono all’omogeneizzazione del gusto, alla globalizzazione dei metodi produttivi secondo standard commerciali, rivendicando così le biodiversità legate ai territori e il loro spazio sul mercato.

Le riprese ricalcano lo stile amatoriale: telecamera digitale a mano, inquadrature fuori fuoco o traballanti, zoomate, stacchi bruschi. Il regista è spesso sulla scena e anche gli strumenti del filmare, come la telecamera o gli apparecchi utilizzati per registrare il suono in presa diretta, a volte compaiono ai margini dell’inquadratura. Questi elementi evidenziano la presenza del regista, la sua partecipazione agli eventi ripresi. I filtri utilizzati di solito nel documentario per costruire una distanza tra la regia e gli eventi rappresentati, come il commento fuori campo o l’assenza dell’intervistatore e delle sue domande, sono eliminati a vantaggio dell’assimilazione parziale del regista ad uno degli attori sociali in campo. Quindi, la presenza del regista e il suo ruolo non sono mai celati: di volta in volta investigatore, ricercatore, accusatore, complice, provocatore².

Quando Nossiter arriva in Argentina incontra due produttori di vino. Prima visita la cantina San Pedro Yacochuya di Arnaldo Etchart e figli e poi la piccola vigna di un produttore locale, l’Indios Antonio Cabezas, che a stento riesce a sopravvivere con il suo lavoro. Nel primo caso si tratta di una classica intervista, con gli intervistati seduti come a formare un ritratto di famiglia, e l’intervistatore che, salvo poche eccezioni, fa le sue domande fuoricampo (Fig. 2).

Invece, l’incontro con Cabezas presenta caratteristiche opposte: la struttura dell’intervista viene meno per lasciare il posto ad un incontro informale, uno scambio di confidenze tra amici. Mentre nel primo caso è il capofamiglia Arlando a essere inquadrato con il bicchiere di vino, nel secondo Cabezas offre un bicchiere di vino al regista che ne loda il profumo, lo assaggia e ne apprezza il gusto (Fig. 3).

Nossiter va ben oltre l’osservazione partecipata e costruisce il suo documentario attraverso un sistema di opposizioni sul quale si regge l’intera messa in scena e che serve a veicolare la sua tesi. Una scelta orientata, mai celata ma nemmeno reazionaria. In questo sistema le assologie e le scelte del regista sono evidenti: i vini “globalizzati”, come L’Opus One e i Super Tuscans, si oppongono ai vini naturali, come la Malvasia di Bosa; il marchio si oppone alla denominazione di origine controllata; l’espansionismo alla salvaguardia del *terroir* (inteso l’insieme dei fattori legati ad un clima, ad una geologia, ad una topografia e ad un suolo, in costante relazione con l’azione dell’uomo); il gusto vanigliato della quercia giovane al vino che ha bisogno di tempi lunghi per poter essere apprezzato; la micro-ossigenazione consigliata da Michel Rolland, “winemaker volante”, enologo per aziende sparse in tutto il mondo, alla lenta maturazione del vino in vecchie botti; le valutazioni di Robert Parker, il più importante tra i critici, e le ricerche di laboratorio ai viaggi in giro per il mondo dell’importatore di vini Neal Rosenthal. Queste opposizioni si rivelano allo spettatore attraverso un montaggio tra le diverse interviste che costruisce una dialettica tra le parti e le loro differenti ideologie. Se il mondo del vino si regge su un rapporto inalienabile con la tradizione e con il territorio, gli sforzi per la costruzione di una produzione globalizzata conducono a un livellamento delle caratteristiche dei vini e, a volte, a un’alterazione delle loro caratteristiche pur di raggiungere il gusto dei critici.

Nel libro *Le vie del vino. Il gusto e la ricerca del piacere*, Nossiter considera il *terroir* come l’elemento principale per valutare un vino e lo accostata al concetto di *Heimat*. Il *terroir* riguarda un’origine e una tradizione da rivendicare senza sentirsene tributari, vincolati, una tradizione suscettibile di trasformazioni e reinterpretazioni. Questa tradizione custodisce e mette a disposizione una memoria che, proprio come i vini ben radicati su un territorio, muta al passare del tempo, delle soggettività e delle comunità che la rievocano (Nossiter 2007, pp. 5-12)³.

4. Il ciclo “naturale” della vite: *Senza Trucco. Le Donne del Vino Naturale* di Giulia Graglia

Se *Mondovino* ha contribuito a rilanciare il documentario e a sensibilizzare gli spettatori sulle sorti del vino nel mercato globalizzato, anche in Italia è fiorita un'ampia produzione documentaristica legata a tematiche affini. *Senza trucco. Le donne del vino naturale* (2011) di Giulia Graglia racconta il lavoro quotidiano di quattro produttrici di vino biologico: nel susseguirsi delle stagioni, le donne del vino naturale raccontano la passione per il loro vino, le difficoltà da superare, l'amore per i luoghi e per le persone che le hanno seguite e sostenute nel loro lavoro.

In *Mondovino*, Nossiter è spesso presente sulla scena per incalzare con le sue domande gli intervistati. Invece, Graglia sceglie uno stile di regia opposto: adotta maggiore “discrezione”, compare poche volte nelle inquadrature, non monta le sue domande e lascia il campo alle quattro donne “senza trucco” e ai loro vini naturali. Il film è suddiviso in cinque episodi. I primi quattro portano il nome delle vignaiole protagoniste e sono ambientati nei rispettivi vigneti: Dora Forsoni nei Poderi Sanguinetto a Montepulciano, Nicoletta Bocca a San Fereolo (Dogliani) in Piemonte, Elisabetta Foradori nella Piana Rotaliana in Trentino e Arianna Occhipinti a Vittoria nel Ragusano. Nell'ultimo episodio, intitolato “Vendemmia”, i gesti delle protagoniste si intrecciano per rivelare in ciascuno dei loro volti i sentimenti che accompagnano il momento verso il quale convergono gli sforzi di un intero anno. Sforzi tesi a rispettare un metodo di produzione “naturale”, con il quale realizzare “un vino prodotto senza l'utilizzo di agenti chimici e sistemici in vigna e, senza l'aggiunta, in cantina, di lieviti o altre sostanze, con un impiego limitato di anidride solforosa e nuove tecnologie”⁴. A questi metodi si affianca, nel caso del Teroldego prodotto da Elisabetta Foradori, l'agricoltura biodinamica in cui natura e cultura sembrano trovare un equilibrio perfetto ed in cui i processi di naturalizzazione di una memoria culturale come la tradizione sono funzionali ad un'etica del lavoro che rivendica il rispetto dell'ambiente.

Durante le sue interviste davanti alla telecamera, Nicoletta Foradori mostra i metodi biodinamici utilizzati nelle sue vigne per rispettare e preservare l'energia delle piante e le loro fasi di crescita. La vignaiola è inquadrata mentre arrotola i tralci delle viti attorno al filo più alto del suo impianto anziché utilizzare procedure meccanizzate che “traumatizzano” lo sviluppo delle piante come quella di tagliarne le cime più alte, raccoglie l'ortica per farne delle tisane che aiutano a regolare la crescita della vite, vinifica alcune varietà di uve in ampie anfore di terracotta (Fig. 4).

La tendenza a costruire effetti di naturalizzazione dei processi culturali legati alla produzione del vino si può riscontrare anche a livello delle temporalità prodotte dal montaggio audiovisivo. Infatti, il film ha una struttura narrativa compatta che, pur coniugando sequenze girate in diverse zone d'Italia, mantiene la sua unità



Fig. 2 – Fotogramma tratto da *Mondovino*, Jonathan Nossiter, 2004: il produttore di vini argentini Arnaldo Etchart



Fig. 3 – Fotogramma tratto da *Mondovino*, Jonathan Nossiter, 2004: Nossiter assaggia il vino di Antonio Cabezas



Fig. 4 – Fotogramma tratto da *Senza trucco. Le donne del vino naturale*, Giulia Graglia, 2011: Nicoletta Foradori spiega i suoi metodi biodinamici

proprio attraverso il rispetto delle fasi lavorative che caratterizzano il ciclo della vite. Pur non potendo conformarsi a pieno alla scansione temporale degli eventi, l'intreccio del film prova ad assecondarne il più possibile lo sviluppo. Si crea così l'impressione che il tempo impiegato a raccontare, settantasei minuti, coincida con la durata temporale dei fatti raccontati: tra il tempo del raccontare e tempo del racconto, il film non smette di costruire delle sovrapposizioni tra gli spazi inquadrati, mentre lo spettatore segue lo scorrere delle stagioni e delle fasi della vinificazione⁵. La struttura lineare si “riavvolge”, mostrando il suo carattere ricorsivo, nell'inquadratura finale che ha il suo corrispettivo in quella iniziale. Infatti, entrambe le inquadrature sono girate in inverno, momento iniziale e finale del viaggio, quando la neve ricopre la vigna e il terreno si gela.

I due documentari analizzati finora hanno mostrato lo stato attuale della produzione vinicola nel mondo e in Italia, concentrandosi soprattutto sulla difesa delle diversità, dei vitigni dalle piccole dimensioni e del vino biologico. Ma per cogliere la profondità del legame tra l'attività millenaria della vendemmia e le tradizioni, alimentari e culturali, è necessario rivolgere l'attenzione ad un ultimo documentario, *Rupi del Vino* (2009) di Ermanno Olmi.

5. Vino e cultura in Valtellina: *Rupi del Vino* di Ermanno Olmi

La viticoltura "eroica" nasce e si sviluppa in Valtellina, dove le vigne sono coltivate con passione e fatica dagli abitanti⁶. Lungo le pareti impervie e rocciose delle Alpi Retiche nella provincia di Sondrio, tra una miriade di muretti a secco, il lavoro secolare degli uomini ha reso possibile lo sviluppo di una viticoltura terrazzata. Ogni anno, protette dal vento e curate durante le stagioni, prosperano ettari di vigne dalle quali nasce uno dei vini italiani più pregiati e rinomati.

La macchina da presa, disposta su uno degli elicotteri utilizzati per trasportare la terra dalle valli ai monti o per far discendere i grappoli maturati nei punti più alti, sorvola con ampie panoramiche e campi lunghi le vigne che tappezzano i fianchi delle Alpi (Fig. 5) per poi "atterrare" lentamente tra i filari e inquadrare, con dei primi piani, gli eroi della Valtellina. Sono i giovani e gli anziani lavoratori che, di generazione e in generazione, si dedicano alla cura della vite e, così facendo, trasformano il paesaggio alpino senza deturparlo. L'equilibrio tra l'azione umana e quella della natura è retto da regole di comportamento i cui prodromi risalgono alle origini della cultura vitivinicola della Valtellina (fig. 5).

Rupi del Vino prosegue il lavoro di Olmi sul mondo contadino iniziato nel 1978 con *L'albero degli zoccoli* e lo amplia, affiancando alla documentazione dei luoghi un'accurata ricostruzione storica degli elementi costitutivi della cultura valtellinese. Sono gli elementi connessi alla tradizione e alla cultura locale che il documentario mette in luce, costruendo connessioni tra epoche storiche, figure intellettuali e saggezza popolare. È nell'interazione tra il commento sonoro e le immagini che si realizza il legame tra la descrizione visiva del paesaggio vinicolo e la storia culturale. Sono le diverse voci fuoricampo che compongono il commento, a "far parlare" le immagini che, nell'organizzazione complessiva del film, assumono una funzione didascalica rispetto alla colonna sonora. Quest'ultima è l'elemento portante del montaggio poiché permette la coesione tra la successione delle inquadrature e soprattutto ne determina la chiave interpretativa.

Nei titoli di testa del film compare una dedica a Mario Soldati e al suo racconto in forma di diario *L'avventura in Valtellina* (1985). Da dedica, il diario di Soldati si trasforma, già a partire dalla prime sequenze, in parte costitutiva del film. Una voce fuoricampo, coadiuvata da alcu-



Fig. 5 – Fotogramma tratto da *Rupi del Vino*, Ermanno Olmi, 2009: la viticoltura terrazzata in Valtellina



Fig. 6 - Fotogramma tratto da *Rupi del Vino*, Ermanno Olmi, 2009: il ritratto di Pietro Ligari

ne didascalie, cita il passo del racconto in cui è descritto l'arrivo di Soldati in Valtellina mentre le inquadrature ricalcano il punto di vista soggettivo del narratore che, con minuzia di particolari, si introduce nel paesaggio. Alla voce fuoricampo che cita i passi de *L'avventura in Valtellina* si alterna una seconda voce che riprende alcuni passaggi dei ragionamenti dedicati all'agricoltura e alla cura della vite del poliedrico Pietro Ligari, tra i maggiori pittori del Seicento lombardo, architetto, ingegnere e agronomo. Dopo aver mostrato il suo autoritratto – utilizzato come una sorta di identikit che permette di ancorare la voce del commentatore ad un volto – (Fig. 6), il film cita e utilizza i consigli contenuti nei suoi *Famigliari ragionamenti*, suddivisi a seconda dei mesi dell'anno, per costruire la scansione temporale dell'intreccio. Infatti, come nel documentario di Graglia, anche *Rupi del Vino* segue le fasi stagionali del lavoro in vigna (fig. 6).

Alle impressioni di viaggio di Soldati e ai consigli sulla cura della vite di Ligari, sorta di manuale storico per la viticoltura terrazzata valtellinese, che si avvicinano nel commento fuoricampo e nelle didascalie, si aggiungono citazioni di giornalisti come Idro Montanelli ed Enzo Biagi, detti popolari, leggi forestali e stralci di statuti municipali che regolavano nel passato l'agricoltura e la gestione delle cantine. Tutti questi testi citati, costituiscono una rete di relazioni intertestuali, un sostrato a cui il film di Olmi rimanda e del quale si "nutre". Questi riferimenti entrano a far parte del sincretismo di suoni e immagini che compone il film attraverso un

meccanismo traduttivo che, utilizzando il commento fuoricampo e le didascalie, permette a diverse forme espressive di entrare in dialogo.

Come accennato in precedenza, il criterio di intellegibilità con il quale sono state montate le immagini dipende dall'insieme dei testi verbali che vengono recitati nel commento vocale. I rimandi e le traduzioni tra parole e immagini presentano allo spettatore l'universo culturale del vino valtellinese, la sua enosfera. È in questo sistema, nelle relazioni che si generano al suo interno e nei rilanci che esso produce rispetto alle sfide della modernità, che può essere individuato il mondo del vino. Il montaggio, il rapporto tra la colonna sonora e le immagini, danno luogo a una sorta di modellizzazione che descrive, semplificandoli, i diversi elementi dell'enosfera costitutiva della Valtellina, la memoria collettiva che si raccoglie attorno ad essa, i continui prestiti e contributi che nel tempo la arricchiscono o, al contrario, i processi che portano all'oblio e alla cancellazione di alcune delle sue parti.

6. Il gusto di una volta

Gli sforzi rivolti da registi e viticoltori verso la ricerca e il rispetto dei metodi "di una volta" sono il sintomo della relazione che si è instaurata tra la riscoperta delle tradizioni e la loro invenzione. Il radicamento e il rispetto del territorio, l'attenzione per il *terroir*, la ricerca di un equilibrio con l'ambiente, i metodi di produzione biologici e biodinamici, riadattano il passato e contribuiscono a includere il vino nello spazio semantico della genuinità e del benessere, senza nulla togliere al piacere che esso continua a infondere. Sottratto dall'universo delle bevande alcoliche, il vino diventa un alleato della memoria culturale.

D'altra parte, i consumatori sono sempre più degli attenti e scrupolosi degustatori: per alcuni la possibilità di gustare e produrre vino ovunque è una conquista, altri invece sono lieti di potersi trasferire dal focolare ai festival e alle fiere del biologico senza per questo rinunciare ai prodotti buoni e sani.

Note

1 Con il termine enosfera si sta riprendendo e parafrasando il concetto di semiosfera – spazio semiotico complesso e organizzato all'interno dei quali si realizzano i processi di significazione – introdotto da Jurij Michajlovic Lotman (1985). Nella semiosfera si verificano dei fenomeni di traduzione che, agendo lungo i confini, garantiscono lo scambio e il conflitto tra testi, abitudini culturali e pratiche sociali. Sulla traduzione intersemiotica come relazione tra specifiche occorrenze testuali si rimanda al lavoro di Omar Calabrese (2008). Sulla centralità dei processi traduttivi che legano, all'interno di una stessa forma di vita, il cibo e le sue rappresentazioni, la sfera alimentare e quella sociale, si vedano le riflessioni di Gianfranco Marrone (2012, pp. 21-23).

2 *Mondovino* appartiene alla categoria del *documentario partecipativo* in cui, secondo il teorico del documentario Bill Nichols,

“noi assistiamo al modo in cui il regista e il soggetto negoziano una relazione, a come agiscono l'uno nei confronti dell'altro, a che tipo di potere e di controllo entra in gioco, e osserviamo quali gradi di rivelazioni o di rapporto nascono da questa forma specifica di incontro. Se c'è una verità in questo caso, è quella di una forma di interazione che non esisterebbe se non in funzione della cinepresa” (Nichols 2001, p. 124).

3 Per un approfondimento sul concetto di *terroir* e sulle sue implicazioni estetiche in ambito degustativo si rimanda al saggio di Nicola Perullo (2013, p. 112-116).

4 La definizione di “vino naturale” citata è di Tiziana Gallo, organizzatrice di “Vini Naturali” a Roma, intervista da Giulia Graglia: senzatruccho.wordpress.com/2011/02/02/vini-naturali-a-roma-2011-intervista-a-tiziana-gallo/ (pagina web consultata il 10 marzo 2014).

5 Sul raffronto tra le temporalità iscritte nel racconto e il tipo di esperienza temporale prodotta nell'enunciario si vedano le riflessioni del filosofo Paul Ricœur (1984, pp. 127-134).

6 Il termine “viticoltura eroica” è utilizzato nel commento del film per esaltare e valorizzare la viticoltura terrazzata di montagna.

Bibliografia

- Calabrese, O., 2013, *Il Neobarocco. Forma e dinamiche della cultura contemporanea*, Firenze-Lucca, VoLo Publisher.
- Calabrese, O., a cura, 2008, *Fra parola e immagine. Metodologie ed esempi di analisi*, Milano, Mondadori Università.
- Calabrese, O., “Lo strano caso dell'equivalenza imperfetta (modeste osservazioni sulla traduzione intersemiotica)”, in Calabrese, O., a cura, 2008, pp. 7-27.
- Grinaffini, G., “Estesia e discorsi sociali: sociosemiotica della degustazione”, in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 251-268.
- Lotman, J. M., 1985, *La Semiosfera*, Venezia, Marsilio.
- Mangano, D., Marrone, G., a cura, 2013, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., “Introduzione”, in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 7-28.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Nichols, B., 2001, *Introduction to Documentary*, Bloomington-Indianapolis, Indiana University Press; tr. it. *Introduzione al documentario*, Milano, Il Castoro 2006.
- Nossitter, J., 2007, *Le goût et le pouvoir*, Paris, Grasset & Fasquelles; tr. it. *Le vie del gusto. Il gusto e la ricerca del piacere*, Torino, Einaudi 2010.
- Perullo, N., “Estetiche della degustazione”, in D. Mangano e G. Marrone, a cura, 2013, pp. 111-130.
- Ricœur, P., 1984, *Temps et récit II. La configuration dans le récit de fiction*, Paris, Seuil; tr. it. *Tempo e racconto volume secondo. La configurazione nel racconto di finzione*, Milano, Jaca Book 1985.
- Soldati, M., 2006, *Vino al vino. Viaggio alla ricerca dei vini genuini*, Milano, Mondadori.
- Soldati, M., 1985, *L'avventura in Valtellina*, Bari, Laterza.

Filmografia

L'albero degli zoccoli, di Ermanno Olmi, Italia 1978.

Mondovino, di Jonathan Nossiter, Argentina/Francia/Italia/USA 2004.

Rupi del vino, di Ermanno Olmi, Italia 2009.

Senza Trucco. Le donne del vino naturale, di Giulia Graglia, Italia 2011.

Programmi televisivi

Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini, di Mario Soldati, 1957.

E | C

Azione, testualizzazione, notazione

Maria Giulia Dondero

1. Introduzione

Il nostro testo si concentrerà su alcune questioni metodologiche concernenti lo studio dell'azione e della pratica in atto. Il nostro obiettivo è di aggiungere un tassello alla dibattuta questione dell'analisi semiotica dell'azione non tanto e non solo a livello teorico¹, ma soprattutto a partire dalla questione prettamente metodologica delle diverse forme di testualizzazione dell'azione stessa. In particolare, ripercorreremo brevemente il dibattito attuale che riguarda la teoria dell'enunciazione, che ha accompagnato le riflessioni di uno sviluppo disciplinare orientato da una semiotica di corpora stabilizzati verso una semiotica che mira a descrivere il senso in atto e le pratiche quotidiane, tanto nella loro singolarità e specificità che nel loro ripetersi e stabilizzarsi in forme di vita. Ci domanderemo in particolare: per studiare le pratiche quotidiane, per esempio le pratiche professionali collaborative in architettura — che costituiranno il nostro corpus —, è sufficiente studiarne le testualizzazioni prodotte *in vivo*, per esempio, gli appunti, la fotografia e il video, o è necessario costruirne *ex-post* una notazione allografica che ricostruisca la pratica per metterne in scena le regole? Come non perdere, attraverso queste testualizzazioni o notazioni di pratiche, la cogenza dell'atto, la sintagmatica che costituisce e spiega le motivazioni, il perché di ogni gesto nell'azione?

Vorremmo dunque tornare sulla questione dibattuta ormai da qualche anno della relazione tra pratiche e testi e più precisamente concentrarci sulla relazione, poco studiata, tra pratiche e testualizzazioni delle pratiche. L'obiettivo è quello di cercare di capire meglio quali possono essere oggi gli oggetti legittimi della semiotica e tentare una metodologia d'analisi che non riduca ogni fenomeno sociale a *testo* giustificando il principio d'immanenza sulla chiusura dell'oggetto (sia essa una chiusura spaziale, temporale, etc.): il pericolo nel per-

severare su questa via è di omogeneizzare tutti i tipi d'esperienza. Come tutti sanno, Jacques Fontanille, in *Pratiques sémiotiques* (2008) distingue sei tipi di esperienza (figuratività, coerenza e coesione interpretativa, corporeità, pratica, congiuntura e ethos), associati rispettivamente a sei diverse istanze formali o piani d'immanenza (segno, testo-enunciato, oggetto, scene pratiche, strategie, forme di vita) gerarchizzati attraverso un sistema di interfacce di pertinenze. Contro chi potrebbe affermare che il principio di immanenza viene tradito appena si fuoriesce dall'analisi della testualità, Fontanille difende il *principio* di immanenza come fondamento di tutti i *piani* di immanenza e a proposito del livello della scena predicativa afferma:

Il principio d'immanenza è indissociabile dall'ipotesi di un'attività di schematizzazione e di modellizzazione dinamica interna alle semiotiche-oggetto ed è l'area di attività immanente di questa schematizzazione che ci deve indicare per ogni caso i limiti del dominio di pertinenza e non una decisione a priori e tattica che si focalizzerebbe sul solo testo (p. 14, traduzione nostra).

Questa schematizzazione dinamica interna alle diverse semiotiche-oggetto mira a giustificare un'immanenza che non si costruisce a partire dai bordi e dai limiti di una configurazione di senso oggettivata ma a partire da una *forma di iconizzazione interna* alla pratica stessa, che potremmo chiamare *coagulazione* degli elementi in gioco che, come direbbe Jean-François Bordron (2011), "prendono insieme"². Secondo le parole di Fontanille, ogni enunciazione in atto sviluppa infatti essa stessa un'attività di schematizzazione, una meta-semiotica interna che è sempre in costruzione: la pratica costruisce in un certo senso il suo proprio metalinguaggio, e l'analisi deve accomodarsi al *modus operandi* della produzione dell'oggetto significante.

Proporremo qui un tentativo di realizzazione di questa proposta, in particolare attraverso le diverse testualizzazioni che metteremo in gioco e che hanno lo scopo di complessificare le prospettive metodologiche sulla pratica in atto attraverso la mappatura delle sue diverse schematizzazioni.

2. Premesse metodologiche

Al di là di un dibattito sul problema dell'immanenza, il libro di Fontanille sulle pratiche semiotiche non ha, almeno in Francia, rilanciato lo studio etnografico delle pratiche, cioè uno studio come quello promosso da Charles Goodwin³ all'UCLA di Los Angeles o da Lorenza Mondada⁴ a Basilea, un lavoro che deriva cioè dall'analisi conversazionale — oltre che dai lavori di Lucy Suchman e di Edwin Hutchins — e che si estende allo studio della dimensione spaziale del gesto, della relazione uomo-macchina, etc.

Se Jean-Marie Floch (1990, pp. 19-48), nell'analizzare i comportamenti degli utilizzatori del metro parigino, ha sottratto ai suoi lettori il controllo dei diversi tipi di

testualizzazione delle pratiche e ha solo in parte esplicitato i criteri delle sue scelte metodologiche durante le pratiche di osservazione, noi siamo convinti invece che i criteri dell'osservazione debbano essere esplicitati – diventando in questo modo controllabili: le condizioni e i parametri della notazione delle pratiche devono essere esplicitati per diventare eventualmente ripetibili e in ogni caso falsificabili.

I tipi di testualizzazione e di notazione della pratica dovrebbero, a nostro avviso, diventare oggetto esplicito di descrizione nel processo dell'analisi stessa, e servire come intermediari tra l'analista e il suo oggetto di studio. *Moltiplicare gli intermediari* serve non solo a rendere controllabile il lavoro dell'analista, ma anche a rendere più cosciente l'analista stesso delle sue scelte e ad allontanarsi da qualsiasi illusione di "trasparenza" rispetto alla testualità nonché a rimettere in gioco prospettive diverse sui criteri di pertinenza. La valorizzazione delle diverse testualizzazioni rivelerebbe le tappe che portano dalla produzione dei testi durante le pratiche (enunciazione in atto) ai simulacri dell'enunciazione contenuti nei testi (enunciazione enunciata) fino alle pratiche di utilizzo in seno a una cultura data (enunciazione in atto all'interno di processi culturali studiati dalla prassi enunciazionale).

Fontanille ha fatto senza dubbio dei passi importanti rispetto a Floch e alla sua analisi degli utilizzatori del metro parigino perché ha cercato di integrare i diversi piani di immanenza distinguendo i diversi tipi di oggetti semiotici (testualità e pratica in primis); non si è però, diversamente da Floch, posto la questione della notazione delle pratiche. Il che è da un certo punto comprensibile perché il punto di partenza di Fontanille in *Pratiche semiotiche* sono i testi letterari che narrano le pratiche e non le pratiche stesse: il problema della testualizzazione delle pratiche non si è posto perché le pratiche erano già state raccontate all'interno di testi. Fontanille ha si proposto un modello di analisi dell'azione ma di un'azione che era già stata testualizzata in testi letterari. Per avanzare sulla questione della relazione dei sei diversi tipi di esperienza da lui formulati, bisogna invece almeno distinguere fra *testi che mettono in scena pratiche e testualizzazioni di pratiche*.

Fontanille parte infatti da testi letterari compiuti e tenta di "rimetterli in atto", di estrarne lo sviluppo e lo svolgimento senza porsi la questione essenziale della traduzione/notazione dell'atto stesso: quando si studia una pratica, ci si deve però porre il problema del tipo di osservazione e del tipo di testualizzazione o notazione pertinenti alla sua comprensione, di come visualizzare lo sviluppo della pratica nel tempo nonché di come descrivere la sua grammatica, le sue unità, la sua sintagmatica.

Oltre alla differenza tra *testi che mettono in scena pratiche* (e che eventualmente possono essere interessanti per studiare un'ideologia dell'azione) e *testualizzazioni di pratiche*, bisogna poter distinguere anche tra *testualizzazione*

della pratica e notazione della pratica. Le testualizzazioni quali la ripresa video, la fotografia, gli appunti, non possono essere definite notazioni perché rimangono tutte troppo "fedeli" alla pratica e alla sua densità fenomenologica non rispondendo così ai criteri della notazione che mira a porsi come una visualizzazione del configurarsi, intersecarsi e susseguirsi delle azioni. La notazione è una ricostruzione della pratica in atto che seleziona e reperisce omogeneità e eterogeneità tra le diverse configurazioni dei gesti, gli attacchi e gli stacchi della presa di iniziativa, la durata, il tipo di partecipazione corporea, etc. al fine di identificare l'emersione di moduli che mettano in scena un alfabeto di strutture dell'azione. Queste strutture, o pattern ritmici, visualizzati dalla notazione, dovranno essere la base (piano dell'espressione), per delle ipotesi sul funzionamento del piano del contenuto delle azioni stesse.

Come detto sopra, i testi letterari utilizzati da Fontanille hanno uno statuto di testi compiuti e non di "risultati di testualizzazioni di pratiche": questi ultimi sono ben altra cosa perché pongono il problema del "che cosa è necessario guardare e/o selezionare" della pratica attraverso i diversi media che la traducono: la scrittura, la foto, il video. Uno dei problemi da affrontare è certamente quello della traducibilità fra le salienze reperite dai diversi media utilizzati ma anche e soprattutto quello di fare dialogare le diverse pratiche di osservazione attraverso, appunto, le loro traduzioni/testualizzazioni — che potremmo concepire come delle proto analisi — : l'analisi dovrebbe ripercorrere anche il gesto mediatico che ha selezionato una certa "ripresa" della pratica, la sua specificità, le sue costrizioni tecnologiche e di punto di vista. Se dunque Fontanille, nell'analisi delle pratiche della conversazione a tavola, ha studiato lo sviluppo di alcune pratiche raccontate da Aragon in *Les Voyageurs de l'Impérial* (1948), le ha incrociate tra loro per estrarne delle strategie e infine una forma di vita, noi, al contrario, partiremo dall'osservazione di alcune pratiche collaborative di concezione architettonica, in copresenza e a distanza, al fine di esplorare i diversi gradi di densità di testualizzazione dell'azione in atto. Più precisamente, si tratterà di studiare le pratiche professionali di un'equipe di architetti occupati nella concezione di un progetto, dediti dunque a un atto creativo collaborativo.

Per sviluppare la nostra riflessione, vorremmo partire col ricordare le ultime avventure della teoria dell'enunciazione che, nella sua declinazione testuale, tanto quanto nelle declinazioni più fenomenologiche o legate alla descrizione delle culture, ci appare sempre come il centro e la forza della nostra metodologia.

Prenderemo come punto di appoggio non soltanto la teoria di Fontanille, che non ripercorreremo, ma anche le proposte di Claudio Paolucci (2010) esposte nell'ultimo capitolo, intitolato "Enunciazione ed effetti di soggettività", del libro *Strutturalismo e interpretazione*.

3. Introduzione al dibattito sull'enunciazione

Uno dei grandi meriti, rivoluzionari, della semiotica greimasiana, è stata la descrizione, via il concetto di enunciazione enunciata, della distribuzione dei simulacri della soggettività all'interno dei discorsi (verbale, visivo, audiovisivo).

Come ricorda Paolucci, al seguito anche dei lavori di Umberto Eco e Patrizia Violi (2005) sulla soggettività diffusa negli avverbi - e più generalmente "trascinata" alla periferia dell'enciclopedia - la soggettività teorizzata da Greimas e Courtès (1979) nel dizionario al seguito della teoria di Benveniste, per quanto simulacrale, ha sempre un *io-qui-ora* come sorgente e riferimento. Questa teoria della soggettività si appoggerebbe quindi su delle localizzazioni deittiche che mantengono in vita un modello di analisi extralinguistico: quello della situazione di comunicazione. Come argomentato da Paolucci, la teoria di tradizione benvenistiana, che ha i suoi rappresentanti in Greimas, Fontanille e Coquet, ha peccato della gerarchizzazione tra l'io-tu e la terza persona. Questa superiorità dell'io-qui-ora come sorgente di ogni predicazione, sulla terza persona, intesa in quanto risultato secondario di una relazione *io-tu* in presenza, era stata del resto già definita come una "breccia nello strutturalismo" da Giovanni Manetti (1998): l'*io-qui-ora* può dunque essere considerato come un rigurgito di trascendenza e di logocentrismo?

Più difficile è certamente reperire e studiare una soggettività diffusa, non deittica, come lo auspicano da una parte Christian Metz (1991) e dall'altra la semiotica interpretativa⁵. Precisiamo subito che Metz tratta di un'impersonalità dell'enunciazione mantenendo una posizione testualista (e specifica per lo studio del testo filmico), mentre la semiotica interpretativa non riduce l'atto enunciativo impersonale a una proprietà dell'enunciato ma utilizza la nozione di enunciazione impersonale per concepire, a partire da un *evento* impersonale, i diversi piani di immanenza dell'enciclopedia e le diverse figure attanziali che questo genera.

Ci sarebbero dunque due modi di superare la nozione di enunciazione in quanto teoria dei deittici e degli embrayeurs: la prima soluzione è quella di un'enunciazione enunciata impersonale che *rifletta* un insieme di atti e di prassi che si ritrovano *testimoniati* nell'enunciato (Metz). La seconda soluzione è concepire l'enunciazione impersonale in quanto *dispositivo regolatore* del funzionamento stesso della relazione tra le pratiche di donazione e generazione di senso all'interno di una cultura e i testi che queste pratiche producono e valorizzano all'interno della cultura. Si tratta in questo secondo caso non più di un'enunciazione enunciata versione impersonale, ma di un'enunciazione intesa in quanto dispositivo di *controllo*, di *orientamento* e di *gestione* delle attività di assimilazione/rifiuto/trasformazione del nuovo e del diverso nella gestione delle pratiche sociali: un'enunciazione prassica regolata dai modi di esistenza⁶.

Non si tratta quindi soltanto di declinare l'enunciazio-

ne enunciata attraverso l'impersonale metziano, ma di trasportare questa impersonalità all'interno della gerarchia dei piani d'immanenza costruiti da Fontanille e, come propone Paolucci, di utilizzare il concetto di "discorso indiretto libero" teorizzato da Pasolini all'interno della formazione e gestione interna delle culture e non solo all'interno del testo.

In ogni caso, più si sale, nella gerarchia di Fontanille, dal testo alla forma di vita, più la stratificazione delle enunciazioni permette in un certo senso una de-deittizzazione dell'enunciazione di tradizione benvenistiana. Del resto, in tutti i piani d'immanenza reperiti da Fontanille (testo, oggetto, scena predicativa, strategia e forma di vita), è in gioco una diversa declinazione della teoria dell'enunciazione. Se nel caso dell'enunciazione enunciata certamente siamo ancora legati alla tradizione dei deittici e del luogo da assegnare all'osservatore modello, nella relazione ascendente tra testo, oggetto e scena predicativa è la relazione tra *manipolazione simulacrale* - e quindi prevista - e *manipolazione agita* che è in gioco. Nell'interfaccia tra oggetto e scena predicativa si rendono per esempio pertinenti le impronte impersonali della pratica che passano da uno stadio simulacrale a uno stadio realizzato: pensiamo non soltanto all'uso collettivo degli oggetti all'interno di una pratica ma anche alla patina depositata sugli oggetti, che potrà eventualmente diventare pertinente nell'interfaccia tra scena predicativa e strategia fino alla forma di vita.

A partire dalle proposte di Paolucci per rilanciare l'enciclopedia come luogo della semiosi al posto della testualità, possiamo infine affermare che l'obiettivo di un approccio che supera il livello dell'enunciazione enunciata e la tradizione dei deittici, debba seguire forzatamente la via aperta dall'enunciazione impersonale? La strada da seguire per rendere conto dell'azione richiede di dirigersi verso una semiotica dell'enunciazione impersonale, che parta dall'osservazione dell'atto attribuendolo, in un secondo tempo, a delle istanze enunciazionali personali?

4. Lo Studio Digital Collaboratif e la coagulazione della pratica

Attraverso il corpus che prenderemo in considerazione, studieremo delle pratiche di lavoro in equipe e più precisamente la progettazione architettonica collaborativa in presenza e a distanza. Sulla questione della progettazione architettonica a distanza, qualche parola di spiegazione è necessaria per introdurre la tecnologia utilizzata dagli architetti.

Il gruppo di ricerca costituito da ingegneri, architetti, semiotici e psicologi del lavoro coordinato dal Lucid dell'Università di Liegi, con cui lavoriamo da qualche anno a un progetto di ricerca interfacciatario⁷, ha negli anni passati programmato e prodotto uno "studio digitale collaborativo"⁸ (Figure 1, 2), che permette agli architetti che non lavorano nella stessa città non soltanto di comunicare via Skype, ma di tracciare insieme,



Fig. 1 – Lo studio digitale collaborativo (LUCID, ULg).



Fig. 2 – Lo studio digitale collaborativo (LUCID, ULg).

in tempo reale, uno stesso disegno o uno stesso schizzo utilizzando una tavola virtuale condivisa dagli attori in gioco (figg. 1, 2).

Ogni tratto che un architetto traccia sulla sua tavola virtuale è immediatamente visibile sulla tavola installata nella sede a distanza, il che permette all'altro architetto di interagire immediatamente sul tratto proposto, cancellarlo, modificarlo.

Come prospettiva metodologica, non scegliamo una prospettiva integrista che a partire da un testo va alla ricerca della maniera in cui un testo è manipolato e utilizzato all'interno di una pratica; pensiamo piuttosto che sia necessario partire dall'analisi della pratica collettiva collaborativa (evento impersonale). All'interno di questa pratica cercheremo di reperire due tipi di testualizzazioni: le testualizzazioni in atto (e più particolarmente la produzione collaborativa dei disegni all'interno della pratica di progettazione) e le altre testualizzazioni che inglobano le prime (le foto, il video, gli appunti dell'osservatore) e che sono a loro volta testualizzazioni *analizzanti* e da *analizzare* (mediazioni-interfaccia).

Questa via metodologica propone dunque lo studio delle coagulazioni di azioni in testualizzazioni, prodotte all'interno di una pratica cioè lo studio della trasformazione degli atti in tracce (disegni, schizzi, etc.) che si stabilizzano in modo più o meno rapido e con diversi ritmi su un supporto (la tavola virtuale dello studio digitale collaborativo). Queste testualizzazioni prodotte all'interno della pratica diventano disponibili per il lavoro dell'analista grazie a delle testualizzazioni verbali, fotografiche e video, che le filtrano e le complessificano perché le mettono in prospettiva (aggiungono prospettiva a prospettiva). Si tratta quindi, nell'analisi, di districare e di "sbrogliare" all'interno delle pratiche fenomenologicamente dense della collaborazione a distanza i diversi tipi di coagulazione del senso che producono testualizzazioni che chiameremo di livello $n - 1$ per studiarle at-



Fig. 3 – Fotogramma video della collaborazione a distanza (Parigi-Liegi).

traverso le diverse testualizzazioni della pratica globale che chiameremo di livello $n + 1$, essendo la pratica in atto il livello di partenza n . Abbiamo quindi diversi tipi di coagulazione della pratica in testualizzazioni prodotte *dentro e fuori* dalla pratica n .

Vediamo qui per esempio una ripresa video di una riunione di progettazione collaborativa a distanza (fig. 3). Le due inquadrature in alto riprendono i due architetti impegnati nella progettazione collaborativa a distanza (le due immagini sono in realtà visibili sui due schermi di pc, ognuna come immagine a pieno schermo da una parte, e come immagine-dettaglio dall'altra parte, sul modello di Skype). Queste due immagini sono prodotte dalla telecamera installata sul computer ma sono state ri-inquadrate dall'analista per poter valorizzare anche l'oggetto-schermo e non solo le immagini che esso proietta.

I due segmenti visivi posti sotto alle due immagini degli attori implicati nell'atto collaborativo riprendono, da



Fig. 4, 5 – Foto della riunione in copresenza.



Fig. 6 Immagine ottenuta dal video della riunione svoltasi in copresenza.



Fig. 7 – Notazione. Visione di insieme della riunione a distanza (55 min.). Inquadrata in rosso una selezione di 5 minuti, ingrandita nella figura 8.

un punto di vista dall'alto, la tavola digitale che è utilizzata da entrambi gli architetti simultaneamente.

Le testualizzazioni interne alla pratica ($n-I$) sono identificabili con i disegni e le annotazioni che lo chef d'atelier e i collaboratori producono più o meno collettivamente. Questi disegni sono testualizzati a loro volta dagli osservatori della pratica attraverso la foto, il video e sotto forma di appunti ($n+I$), proprio mentre sono prodotti *durante e dalla* pratica. Queste testualizzazioni

$n+I$, che reperisco fuori dalla pratica stessa e che costituiscono un'intermediario tra la pratica e l'analista, servono come protesi della memoria dell'osservatore, protesi che visualizzano e organizzano in modo diverso la "stessa" pratica e che, piuttosto che essenzializzarla, la fanno esplodere in tutte le sue sfaccettature.

Ritorniamo ora alle testualizzazioni $n-I$, cioè ai disegni e alle annotazioni degli architetti sulla tavola virtuale.

Questi disegni e annotazioni sono le sole testualizzazioni che risultano dalla pratica, sono le testualizzazioni-obiettivo della *pratica di progettazione*. Le testualizzazioni video, foto e gli appunti, prodotte dall'osservatore, sono invece le testualizzazioni-obiettivo della *pratica analitica*. Le chiamiamo testualizzazioni perché alla base si tratta di gesti che si stabilizzano su un supporto negoziando, via un atto enunciativo, la stabilizzazione della relazione semiotica tra espressione e contenuto.

Che densità sintattica hanno i disegni ($n-I$) rispetto all'atto stesso che li traccia? La stessa densità dei gesti? No, appunto: si tratta già di testi-risultato di un'azione che sono meno densi dei gesti stessi perché trovano un ordinamento e una disposizione sul supporto che li accoglie e che ne dirige e ordina i criteri dell'iscrizione. Se i disegni "sottraggono" densità fenomenologica ai gesti, queste testualizzazioni "traccianti" servono a incanalare le intenzionalità dei gesti, li sottopongono alle regole e alle costrizioni di un supporto formale e di un piano dell'espressione prodotto anche dalla collaborazione/valutazione del collega (correzione/aggiustamento/soppressione). Queste testualizzazioni, diversamente dai testi, sono in atto perché ancora manipolabili durante la pratica in corso (e le testualizzazioni $n+I$ li rappresentano *in progress*), ma nello stesso tempo posseggono già un supporto che li renderà sufficientemente solidi e stabili per essere estratti, in quanto futuri testi, dalla pratica di produzione e eventualmente trasportati verso altre pratiche⁹.

5. Osservazione e testualizzazioni

Se abbiamo già preso in considerazione le testualizzazioni *prodotte dalla pratica di progettazione* collaborativa, cioè i disegni e le annotazioni prodotte dagli architetti ($n-I$), vediamo ora più precisamente le testualizzazioni che sono invece *prodotte dall'osservazione partecipativa* ($n+I$). Su quali testualizzazioni possiamo dunque basarci per analizzare una pratica che è, in questo caso, a sua volta produttrice di testualizzazioni? Come mettere in rapporto i ritmi di testualizzazione interni alla pratica con i ritmi di testualizzazione esterni alla pratica, cioè: come mettere in relazione i tipi di modalità di produzione delle testualità $n-I$ con i media che le testualizzano ($n+I$)? Se vogliamo studiare le testualizzazioni esterne ($n+I$) non possiamo ovviamente basarci sulla memoria dell'osservatore, che è una traccia effimera e difficile da obiettivare se non attraverso strumenti appartenenti alle scienze cognitive. Il punto di vista dal quale emerge la memoria è difficilmente condivisibile perché il ricor-

do è una testualizzazione a zero densità fenomenologica. Certamente la memoria dell'osservatore può essere utile per tracciare un legame privilegiato tra le diverse testualizzazioni e facilitarne l'interpretazione.

Nella nostra osservazione di terreno, abbiamo prodotto tre tipi di testualizzazione della pratica di progettazione architettonica:

1. Gli appunti, che possiamo definire come un tipo di testualizzazione caratterizzato da *puntualità* e *linearità*: puntualità nel senso che essi segmentano la pratica valorizzandone dei momenti clou oppure delle tendenze – nel caso di un breve riassunto – e linearità perché il supporto della scrittura e le regole che lo reggono – che sia un foglio o uno schermo –, assicurano una lettura lineare da sinistra a destra (a meno che non si traccino schemi).

2. La fotografia, soprattutto nel caso della pratica collaborativa in co-presenza (Figura 4) può certamente restituire una fedeltà maggiore rispetto agli appunti ma può anche rivelarsi meno manipolabile e flessibile della scrittura nella sua missione “analizzante”. Come gli appunti, la foto può arrestare momenti unici della pratica, come nell'esempio della figura 4, oppure riassumerli in una visione globale, soprattutto quando l'azione si arresta su un problema o un'esitazione (Figura 5).

Anche quella fotografica può essere definita come una testualizzazione *puntuale* perché segmenta, estrae, ordina e orienta l'azione in modo diverso dall'azione stessa, se ne sovrappone interpretandola, ma non la possiamo definire lineare quanto piuttosto *tabulare*¹⁰ perché la lettura di una foto costruisce soprattutto un percorso di salti analogici tra i diversi centri dell'attenzione. La lettura può compiersi da destra a sinistra, ma anche dal basso all'alto, dal primo piano alla profondità, dal centro alla periferia, etc.

3. Il video, nella pratica di progettazione in copresenza, è stato fissato in alto sopra il tavolo di lavoro (Figura 6) e può apparire come la testualizzazione più fedele perché segue e riprende lo svolgimento degli atti, li accompagna e li restituisce attraverso il filtro di uno sguardo sovrastante, facendo così emergere tutte le “mosse” degli attori in gioco. Il video con ripresa dall'alto permette già una prima schematizzazione degli atti compiuti, che sarà formalizzata in seguito dalla notazione (visualizzazione *ex-post*) (fig. 6).

In un certo senso potremmo descrivere la ripresa video come una testualizzazione non puntuale quanto piuttosto *durativa* (punto di vista durativo sull'azione) e definirla come un luogo di incontro fra la lettura basata sul percorso della *linearità* e la lettura basata sul percorso della *tabularità*. Infatti, il video associa la linearità del movimento dell'immagine nel tempo, che traccia un prima e un dopo (un “susseguirsi”), alle regole della tabularità: alla lettura lineare si intreccia la lettura nello spazio di ogni fotogramma, che procede per salti e per centri d'attenzione mobili. Potremmo affermare che la lettura del video costruisce un rapporto diagrammatico tra la lettura delle forme che si trasformano (o

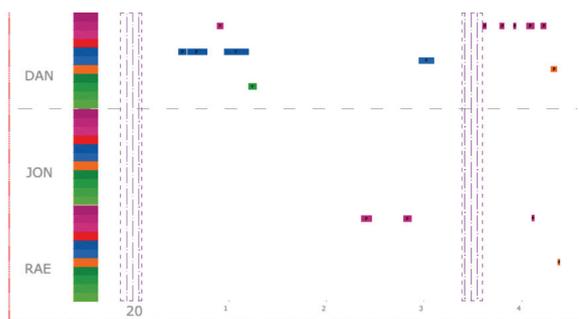


Fig. 8 – Distribuzione delle produzioni grafiche effettuate da tre architetti (Dan, Jon, Rac) in uno spazio di tempo che va dal minuto 20 al minuto 25 all'interno dei quali due momenti di aggiustamento dell'affichage dei documenti sono verbalmente esplicitati (in viola sullo schema, ai minuti 20 e 23.30).

restano stabili) lungo lo sviluppo audiovisivo (linearità e orizzontalità) e le linee di forza che emergono dalla relazione tra topologia del fotogramma e le forme che quest'ultimo contiene (tabularità).

6. La notazione

La nozione di diagramma interviene anche a un altro livello. Se le tre testualizzazioni citate sopra sono tutte in un certo qual modo *autografiche* perché rispondono tutte a una traccia manuale (o digitale) guidata dal gesto *unico e irripetibile* del corpo¹¹, la notazione delle pratiche funziona in maniera diversa, e ne possiamo vedere qui un esempio¹² (Figura 7).

Questa notazione mostra le diverse forme di interazione grafica tra gli architetti e la tavola digitale, la loro ripartizione, distribuzione, funzione¹³.

Questa schematizzazione delle attività grafico-gestuali segue due assi: l'asse verticale riguarda la posizione degli interlocutori (la linea tratteggiata marca la separazione fisica delle due equipe) e l'asse orizzontale un referente temporale (linea del tempo). I diversi interventi grafici sono rappresentati da dei segmenti la cui larghezza indica la durata e la cui posizione corrisponde a uno spazio/tempo preciso dell'interazione (Figura 8). Ogni segmento è colorato secondo le funzioni degli atti grafico-gestuali: il rosso corrisponde a dei gesti di mostrazione e a dei deittici, il blu alla figurazione di un oggetto, l'arancione alla rappresentazione di un movimento e il verde a degli interventi sui rapporti di scala, di proporzione e di punto di vista.

È possibile notare anche la differenziazione, per ogni intervento grafico, del documento sul quale questo intervento è praticato (pianta, sezione, margine del documento, etc.). Infine, dei rettangoli violetti sono sovrapposti sullo schema a segnalare le manipolazioni dei documenti grafici, cioè le modificazioni dell'affichage dei tratti, dell'inquadramento (ingrandimenti/rimpicciolimenti), etc.¹⁴

Questa visualizzazione/formalizzazione degli interventi grafici sulla tavola permette di fare emergere la ripartizione delle azioni dei diversi architetti sull'interfaccia

del disegno digitale, nonché di segnalare se sono interventi collettivi o individuali.

La notazione è l'unica visualizzazione della pratica che possiamo definire come allografica secondo i termini di Goodman, cioè una rappresentazione che, diversamente dalle testualizzazioni, non mima né segue lo svolgimento dell'azione, ma scandisce i momenti di stacco, rottura, pausa, ripresa, mettendo in scena un insieme di moduli che *ricostruiscono* la pratica attraverso la costituzione di unità distinte (produzione di un alfabeto locale). La notazione non solo visualizza la pratica, ma permette di distinguere i ritmi e le cadenze grazie alla costituzione di omogeneità locali che permettono in seguito di identificare delle unità semantiche d'azione e di fare delle ipotesi interpretative.

7. Conclusioni

Ritorniamo alla questione postaci all'inizio: come studiare la pratica senza tradirne la specificità, senza cioè studiarla come fosse un testo irenico, risolto, e dunque valorizzando il suo essere "in attività" e il suo essere in un certo senso "ancora manipolabile"? Come rendere conto del suo carattere effimero senza renderla inaccessibile? Una strada possibile è quella di costruire una *piattaforma di traduzione* fra i diversi tipi di testualizzazione (appunti, video, fotografia) e la notazione: chiameremo questa piattaforma una sorta di "traduzione diagrammatizzante". Parliamo di diagrammatizzazione riprendendo l'accezione di Goodman che la identifica con lo spazio di mutua traduzione tra testualità fondate su densità sintattiche diverse, su diversi tipi di valorizzazione del supporto e del punto di vista, di cui le polarità sono l'autografia e l'allografia. Il concetto di diagrammatizzazione consente di studiare la pratica come qualcosa che è *ancora* in attività, qualcosa che è ancora *in fieri* durante il processo di analisi. La moltiplicazione e diversificazione delle rappresentazioni e visualizzazioni permette alla pratica di essere in primo luogo domesticata, in secondo luogo mappata, e in terzo luogo ri-dinamizzata attraverso la comparazione/traduzione delle diverse visualizzazioni che se ne possono fare e che è necessario *proiettare* una sull'altra. È l'azione di proiezione di una visualizzazione sull'altra che permette il confronto e la traduzione attraverso una modalità d'analisi che ha il merito di mimare la pratica cioè di ripercorrere durante l'analisi l'incrocio non più di azioni, sguardi, parole, ma di testualizzazioni di queste azioni, sguardi, parole: non potendo rendere conto della pratica in atto *direttamente*, lo si fa attraverso la messa in relazione delle sue testualizzazioni e notazioni che trasformano la pratica in una diagrammatica di mediazioni, che è per definizione una traduzione di densità sintattiche e punti di vista diversi.

La nostra proposta metodologica è una proposta di fedeltà: si tratta di concepire l'analisi come un processo di traduzione e proiezione che possa rendere giustizia della precarietà e provvisorietà di ogni gesto all'interno

della pratica studiata: solo attraverso questa "mobilità" del punto di vista durante l'analisi potremo assumere il controllo, nonché giustificare la sintagmatica e il senso globale della pratica.

Note

Teniamo a ringraziare Valérie Angenot, Guillaume Joachim e Shima Shirkhodaci, del gruppo di ricerca A.R.C. Common (2011-2014) di cui facciamo parte all'università di Liegi (www.lucid.ulg.ac.be/projects/arcccommon/web/app_dev.php), per le discussioni attorno alla problematica delle tre testualizzazioni e soprattutto Guillaume Joachim che ha prodotto la notazione delle figure 7 e 8.

1 Per un inquadramento teorico della questione cfr. Fontanille (2008) e Basso Fossali (a cura, 2006), disponibile a questo indirizzo: www.fonurgia.unito.it/andrea/pub/semiotiche5.pdf. Per un punto di vista diverso sulla questione e una diversa accezione della relazione tra testualità e socialità, cfr. Marrone (2010).

2 Sulla nozione di iconicità e sulla relazione tra semiotica hjelmsleviana e semiotica peirciana, cfr. Bordron (2011). Vedere anche i resoconti critici di Pierre Boudon (epublications.unilim.fr/revues/as/862) e Maria Giulia Dondero (epublications.unilim.fr/revues/as/840) pubblicati sulla rivista "Actes Sémiotiques".

3 Vedere Goodwin (1994, pp. 606-633; 1997, pp. 157-182; 2000; 2003).

4 Mondada (2005). Per una discussione sull'argomento e sui punti di vista della linguistica applicata e dell'ergonomia dell'azione, vedere Angenot, Dondero, Shirkhodaci, Joachim (2013).

5 Vedere Eco (1975; 1984).

6 Sulla relazione tra enunciazione, cultura e modi di esistenza, vedere Fontanille (1999).

7 ARC COMMON: projet d'Actions de Recherche Concertées COMMON - Collaboration Médiatisée Multimodale Naturelle (2011-2014), http://139.165.65.76/common.ulg.ac.be/web/app_dev.php.

8 www.ulg.ac.be/cms/c_147500/fr/lucid-presente-le-studio-digital-collaboratif.

9 Non considero come testualizzazioni, invece, le conversazioni che si intrecciano tra gli architetti perché non hanno un "supporto che dura", il che li rende non estraibili dalla pratica e non trasferibili all'interno di un'altra pratica.

10 A questo proposito si veda Groupe μ (1992).

11 Su autografia e allografia cfr. Goodman (1968). Sulla questione vedere anche Dondero e Fontanille (2012).

12 Questa notazione è stata realizzata da Guillaume Joachim nell'anno accademico 2012-2013 e sarà presentata nell'ambito di una tesi di dottorato intitolata: "L'utilisation de représentations externes en conception architecturale collaborative médiée par ordinateur: le cas de la collaboration synchrone distante" all'università di Liegi.

13 Prima di questa codificazione, ne è stata necessaria un'altra, consacrata alle interazioni verbali al fine di identificare gli oggetti del discorso trattati dagli architetti, il loro succedersi, e gli indicatori di coordinazione tra i partners (turni di parola, domande di riformulazione, silenzi).

14 Per una descrizione più dettagliata di questa notazione, cfr. Angenot, Dondero, Shirkhodaci, Joachim (2013).

Bibliografia

- Angenot, V., Dondero, M.G., Shirkhodaci, S., Joachim, G., 2013, "Sémiotique de la communication en co-présence et à distance. Du textualisme à la sémiotique des pratiques", in "Interfaces numériques" vol. 2, n. 3, "Collaborer à distance: enjeux et impacts des interfaces numériques dans les pratiques collaboratives synchrones", pp. 531-567.
- Basso Fossali, P., a cura, 2006, "Testo, pratiche, immanenza", in "Semiotiche" n. 5, Torino, Ananke, <http://www.fonurgia.unito.it/andrea/pub/semiotiche5.pdf>.
- Bordron, J.F., 2011, *L'iconicité et ses images*, Paris, PUF.
- Dondero, M.G., Fontanille, J., 2012, *Des images à problèmes. Le sens du visuel à l'épreuve de l'image scientifique*, Limoges, Pulim.
- Eco, U., 1975, *Trattato di semiotica generale*, Milano, Bompiani
- Eco, U., 1984, *Semiotica e filosofia del linguaggio*, Torino, Einaudi.
- Floch, J.M., 1990, "Êtes-vous arpenteurs ou somnambules. L'élaboration d'une typologie comportementale des voyageurs du métro", in J.M. Floch, *Sémiotique, Marketing et Communication*, Paris, PUF, pp. 19-48.
- Fontanille, J., 1999, *Sémiotique du discours*, Limoges, Pulim.
- Fontanille, J., 2008, *Pratiques sémiotiques*, Paris, PUF; trad. it. *Pratiche semiotiche*, Pisa, ETS 2010.
- Goodman, N., 1968, *Languages of Art*, London, Bobbs Merrill; trad. it. *I linguaggi dell'arte*, Milano, Il Saggiatore 1976.
- Goodwin, C., 1994, "Professional Vision", *American Anthropologist*, vol. 96, n. 3, pp. 606-633.
- Goodwin, C., 1997, "The Blackness of Black: Colour Categories as Situated Practice", in L.B. Resnick, R. Säljö, C. Pontecorvo, B. Burge, a cura, *Discourse, Tools and Reasoning: Essays on Situated Cognition*, Berlin-Heidelberg-New York, Springer, <http://www.sscnet.ucla.edu/clic/cgoodwin/97black.pdf>.
- Goodwin, C., 2000, "Practices of Seeing: Visual Analysis. An Ethnomethodological Approach", in T. van Leeuwen, C. Jewitt, a cura, *Handbook of Visual Analysis*, London, Sage Publications, pp. 157-182, http://www.sscnet.ucla.edu/clic/cgoodwin/00pract_sec.pdf.
- Goodwin, C., 2003, *Il senso del vedere*, Roma, Meltemi (disponibile su <http://www.ec-aiss.it/biblioteca/biblioteca.php>).
- Greimas, A.J., Courtés, J., 1979, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette; trad. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Milano, Mondadori 2007.
- Groupe µ, 1992, *Traité su signe visuel. Pour une rhétorique de l'image*, Paris, Seuil; trad. it. parz. *Trattato del segno visivo. Per una retorica dell'immagine*, Milano, Mondadori 2007.
- Manetti, G., 1998, *La teoria dell'enunciazione. Le origini del concetto e alcuni più recenti sviluppi*, Protagon, Siena.
- Marrone, G., 2010, *L'invenzione del testo. Una nuova critica della cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Metz, C., 1991, *L'énonciation impersonnelle ou le site du film*, Paris, Klincksieck; trad. it. *L'enunciazione impersonale o il luogo del film*, Napoli, Edizioni scientifiche italiane 1995.

- Mondada, L., 2005, *Chercheurs en interaction. Comment émergent les savoirs*, Lausanne, Presses Polytechniques et Universitaires Romandes.
- Paolucci, C., 2010, *Strutturalismo e interpretazione*, Milano, Bompiani.
- Violi, P., 2005, "Il soggetto è negli avverbi. Lo spazio della soggettività nella teoria semiotica di Umberto Eco", in E/C, www.ec-aiss.it.

E/C

La critica (gastronomica) e i critici. Percorsi semiotici Giorgio Grignaffini

1. Il ruolo del critico

Il ruolo del critico rappresenta all'interno del sistema dei media un osservatorio privilegiato per studiare i modi in cui pratiche sociali di produzione e di fruizione di oggetti culturali (culturali in senso lato, dall'arte alla cultura materiale passando per i prodotti massmediali) funzionano semioticamente.

La nascita del critico come ruolo socialmente definito è contemporanea allo sviluppo di un sistema sociale che segmenta le attività appartenenti alla sfera del loisir e delle attività estetiche, "costruendo" per ognuna di esse un pubblico di riferimento di appassionati (lo chiameremmo target al giorno d'oggi). Parliamo quindi dell'Ottocento, in particolare della seconda metà del secolo, periodo in cui si crea una classe sociale che ha una disponibilità economica e di tempo libero, entrambe condizioni necessarie alla diffusione sociale di attività ricreative che spaziano dal turismo alla letteratura, dallo sport alla musica, dalla gastronomia al cinema e via via allargandosi nel XX secolo a pressoché quasi tutte le attività ricreative e non solo, visto che oggi la valutazione critica, con tanto di voti, pagelle e giudizi tocca anche ambiti lavorativi, tecnologici, finanziari ecc.

L'affermarsi del critico va di pari passo con l'emergere di un discorso sociale che di fatto manifesta una capacità performativa rispetto agli oggetti su cui si esercita in quanto giudicando beni, servizi, opere, prestazioni si orienta il consumo e quindi si determina il successo, e così facendo spesso si spingono i produttori o i fornitori di tali beni o servizi ad avvicinarsi agli standard di qualità (estetica e/o funzionale) che il discorso critico implicitamente o esplicitamente pone. Sintetizzando quindi la loro attività si articola su due assi:

1. orientamento dei gusti sociali relativi ai prodotti;
2. orientamento della produzione, sia direttamente, attraverso l'influenza che il giudizio critico ha sul produttore, sia indirettamente, attraverso la sanzione implicita che il mercato dà a un prodotto anche a causa o per merito di una critica;

Per ottenere questi obiettivi il critico svolge un'intensa attività di produzione semiotica che si manifesta:

- definendo assiologie: ogni discorso critico per fondarsi deve porre, più o meno esplicitamente, alla base della propria attività un sistema di valori rispetto al quale verrà effettuato il giudizio (ad es. nel momento in cui il critico valuta un ristorante emergono i criteri su cui si basa tale valutazione);

- articolandole in discorsi: l'attività valutativa viene resa intersoggettiva attraverso il linguaggio – non solo verbale ma sempre più spesso anche attraverso dispositivi multimediali – : l'articolo di giornale o la scheda della guida dei ristoranti devono rendere conto delle motivazioni di un giudizio;

- riproponendo discorsivamente alcune modalità relative alla fruizione stessa (es. il racconto della visita ad un ristorante o della degustazione di un vino).

In altre parole, si opera nel momento del giudizio una semiotizzazione dell'intera pratica che si sta valutando, cosa che ci permette di utilizzare il discorso critico come un interessante punto di osservazione di pratiche sociali molto diffuse.

2. La critica gastronomica

Questo tipo di attività semiotica dà origine a discipline vere e proprie anche se naturalmente tali pratiche hanno già una dimensione semiotica prima o al di là del fatto che esista una categoria socialmente riconosciuta di fruitori specializzati. Per dirla più semplicemente e iniziare a parlare del campo della ristorazione e dell'enologia, si mangia e si beve da sempre (e si apprezza o meno un cibo o un vino da sempre) ma si va al ristorante da pochi secoli, quindi la significazione inerente il cibo esiste indipendentemente da i discorsi che la descrivono.

Si parlava infatti di cibo anche in passato e ne abbiamo esempi molto significativi nella storia della letteratura – ricordiamo tra i più celebri la cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio –, ma l'approccio critico sul cibo tipico della gastronomia si svilupperà molto più tardi. Come detto, questo passaggio si verifica quando nella società borghese da una parte si specializza l'attività produttiva, e dall'altra si specializza la ricezione stessa. Non a caso la nascita della gastronomia come termine viene fatta coincidere con i primi anni dell'Ottocento, con la pubblicazione in Francia da parte di Joseph Berchoux nel 1801 di un poema giocoso intitolato *La gastronomie ou l'homme des champs à table* e soprattutto con l'apparizione della fondamentale *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* di Jean Anthelme Brillat-Savarin. Un'altra data significativa è il 1835 quando la parola gastronomia fa il suo ingresso nel dizionario dell'*Académie française*.

La critica gastronomica in quanto istituzione sociale deputata alla valutazione dei ristoranti come la conosciamo oggi nasce però più tardi, verso l'inizio del Novecento, quando inizia a diffondersi il turismo come

attività di loisirs non più riservata a un'élite ristretta di facoltosi viaggiatori, ma come pratica socialmente diffusa, alla portata della nascente piccola borghesia.

La nascita nel 1900 della Guida Michelin sancisce il vero e proprio inizio della pratica sociale della critica gastronomica anche se all'inizio in realtà la guida è un vademecum informativo (meccanici, mappe delle città, curiosità) destinato agli allora rarissimi possessori di automobili. Ben presto però si aggiungono le segnalazioni dei ristoranti prima da parte degli utenti poi da parte degli ispettori anonimi. Nasce anche il sistema di valutazione basato sulle stelle che fonda una scala di valori che tuttora è riconosciuto come fondamentale (nonostante la nascita di molte guide concorrenti) da pubblico e addetti ai lavori.

3. “A cosa serve un critico gastronomico?”

Per analizzare meglio lo statuto e l'attività del critico gastronomico, faremo riferimento a un recente libro scritto dal celebre giornalista/critico francese Gilles Pudlowski *A quoi sert vraiment un critique gastronomique?*²¹.

Naturalmente utilizzeremo questo testo non come un trattato sulla critica, ma come testo che enuclea una serie di temi che ci possono dare interessanti spunti di riflessione su questa attività, così diffusa (e, come vedremo, sempre più popolare grazie anche ai social network) ma così poco codificata.

In quest'opera si delinea una sorta di metodo che deve seguire il critico, ma anche il ruolo sociale che riveste, il tutto condito da un'ampia aneddotica che ci può aiutare a comprendere meglio il modo in cui si svolge il mestiere del critico e quindi implicitamente a comprendere quale sia la dimensione semiotica di questa pratica.

L'affermazione delle qualità idiosincratiche (una sorta di talento innato) quale principio guida ricorre molto spesso nel testo: “il metodo è l'istinto”. A corollario di questo viene attribuita al critico la capacità di riconoscere sempre e comunque la giusta misura; il troppo (o il troppo poco) non sono mai premiati sia a livello della preparazione dei piatti, che del servizio, del décor, dell'ambiente ecc. Si mostra così la necessità da parte del soggetto giudicante di mettere distanza tra sé e il proprio oggetto di valutazione per giudicarlo con misura e per ottenere questo obiettivo il modus operandi del critico stesso deve essere ispirato ad una sorta di ascetismo della degustazione: non bere e mangiare a sazietà, ma tenersi a distanza per poterne parlare. Per fare ciò il critico pur partendo da un'assiologia strutturata a priori, lavora empiricamente, mettendo in opera un vero e proprio bricolage di saperi e di azioni, che ritroviamo nelle recensioni che si presentano come racconti in cui il soggetto agente è il critico stesso. Questa dimensione narrativa si realizza, come si rende bene conto lo stesso Pudlowski, in modo peculiare attraverso la scrittura: è proprio la capacità di scrivere, il possedere uno “stile” che caratterizza il critico, che, addirittura nella sua capacità di discorsivizzazione del vissuto ed esperito, deve

arrivare a provocare comportamenti patemici ed estesi nei suoi lettori².

Pudlowski insiste molto sul fatto che sapere raccontare e far rivivere la propria esperienza e in particolare le proprie emozioni e percezioni, sia la caratteristica principale del critico gastronomico e ciò che gli garantisce un ruolo sociale distinto e in qualche misura superiore a quello del semplice cliente del ristorante.

Il critico quindi si trova a contraddire la vulgata del ghiottone, di colui che assaggia per voluttà, che non sa resistere alla “tentazione”: per Pudlowski il critico ideale deve invece essere passionatamente il più possibile neutrale, anche perché ha un potere e una responsabilità (come drammaticamente ha dimostrato la vicenda del cuoco francese stellato Bernard Loiseau, privato di una stella Michelin, e per questo motivo, probabilmente indotto al suicidio³). Perciò nel racconto “bisogna mettere del rigore ma anche dell’umanità”, sempre alla ricerca quindi di quel giusto mezzo, che sembra caratterizzare il lavoro del critico a tutti i livelli.

Nonostante questa dimensione narrativa, fortemente connotata passionatamente – sia nel tentativo di creare effetti patemici nel lettore, sia nel tentativo opposto di neutralizzare la propria soggettività di critico per accreditarsi come “oggettivo” –, al centro dell’attività del critico resta però la determinazione di gerarchie, spesso quantitativamente espresse da voti, stelle, cappelli o altre simbologie: in altri termini si tratta per il critico di operare una trasformazione di un giudizio qualitativo in un giudizio quantitativo.

Possiamo, a partire da queste riflessioni trarre qualche prima, provvisoria, conclusione: da una parte il critico è il delegato sociale alla quantificazione del gusto sia inteso come senso, sia in senso di gusto sociale, ma allo stesso tempo è anche rappresentante del cliente di cui diventa in qualche misura rappresentante e allo stesso tempo di cui prefigura l’esperienza.

Il critico è quindi allo stesso tempo dentro e fuori dalle mode perché le detta ma le deve anche scoprire; è sopra e insieme a fianco del consumatore in quanto sa di più di lui ma deve anche rappresentarlo. È dotato di capacità estetiche superiori – ha un palato raffinato – ma deve anche sapere scrivere cioè deve sapere far passare il giudizio di gusto trasformando il giudizio estetico (o esteso come nel caso del cibo e del vino) soggettivo in giudizio intersoggettivamente condivisibile, attraverso la mediazione del linguaggio.

4. Qualche coordinata semiotica sull’esercizio della critica gastronomica

Vediamo ora quali possono i criteri che fondano l’esercizio della critica gastronomica, partendo dalla costruzione delle assiologie di base.

Un’assiologia, un sistema di valori può, estremizzando, fondarsi su due opposte modalità di valutazione: una è quella che confronta la realizzazione del piatto del ristorante con il modello ideale tipico di ricetta culturalmente

consolidata nel patrimonio gastronomico di un paese. Si tratta come si vede del confronto tra type e token.

All’opposto si può invece valutare il piatto in sé, al di là della sua riconoscibilità all’interno di un quadro di riferimento: si tratta allora di giudicare il piatto rispetto a parametri di innovazione, tecnica nella realizzazione, equilibrio di gusti, qualità e freschezza della materia prima ecc.

In realtà nessuno dei due precedenti parametri viene adottato in assoluto: il critico come abbiamo visto si pone come uomo di ragione, come colui che misura adeguatezza ed equilibrio a tutti i livelli: nella realizzazione dei piatti così come nel servizio del ristorante e nei suoi arredi.

Oltre a fondare un’assiologia, l’agire semiotico del critico si manifesta nel racconto stesso dell’esperienza della visita al ristorante che possiamo vedere come un vero e proprio enunciato narrativo in cui il cliente/critico assume il ruolo di soggetto enunciatario, ovvero destinatario implicito di una proposta di senso che viene predisposta a monte dal testo-ristorante. La fase della competenza deve essere un presupposto che viene esplicitato nel discorso (senza competenza non c’è credibilità), la performance è la visita al ristorante e la sanzione è il centro stesso dell’azione critica.

Il primo momento è però rappresentato dal mandato che il critico svolge a partire da un Destinante sociale che possiamo vedere nell’editore della guida o del giornale che ospiterà la recensione, ma anche a livello etico nella “missione” di offrire agli altri clienti una valutazione obiettiva della qualità del ristorante, smascherare gli impostori e gli incapaci, dare il giusto peso al valore economico che il ristorante stesso esigerà nel momento del conto finale.

Lo svolgimento della sequenza sintagmatica di azioni parte dall’ingresso nello spazio utopico dove si svolgerà la performance. Con l’assegnazione/scelta del posto e la sistemazione a tavola si avvia una trasformazione di ruolo. Da individui “normali” si assume il ruolo di consumatori anche attraverso una serie di azioni che coinvolgono a tutti i livelli il soggetto: ci si toglie il cappotto, ci si siede, si aggiusta la sedia, si dispone il tovagliolo, si prende il menù. Si tratta di una sequenza di azioni che dal punto di vista narrativo coincidono con l’acquisizione di un “poter fare” e un “poter essere” a cui segue con la consultazione del menù l’acquisizione di un “sapere” e attraverso l’ordinazione al cameriere la messa in opera di un “volere”.

Questa sequenza di azioni può essere vista anche da un punto di vista aspettuale: all’incoattività della fase di ingresso e predisposizione all’ordinazione segue poi una fase durativa in cui si attende il piatto. L’arrivo e la degustazione del piatto e prima ancora del vino, coincidono con la vera e propria performance del critico: si articola il giudizio sulla realizzazione e lo si esplicita con i commensali, iniziando quella fase di discorsivizzazione del giudizio di gusto, che si ripete poi ad ogni piatto

consumato. Dal punto di vista aspettuale il momento del giudizio di gusto è caratterizzato terminativamente⁴. Naturalmente come momento di arrivo c'è poi il pagamento del conto e l'uscita dal ristorante che costituisce la vera e propria sanzione al percorso narrativo del soggetto e la sua espulsione dallo spazio utopico e il suo essere riproiettato nello spazio pratico-economico. Dall'inizio alla fine di questo percorso si attua una trasformazione nel soggetto, prima di tutto fisica, attraverso l'ingestione di cibo, poi anche patemica attraverso un'euforizzazione o disforizzazione dovuta alla valutazione di ciò che si è mangiato e anche del rapporto con gli altri commensali, se ci sono, e con il personale di servizio.

In ogni passaggio il soggetto può emettere un giudizio sia verbalizzato immediatamente o in seguito (come accade nel caso delle recensioni pubblicate): in ogni caso c'è comunque azione di discernimento e valutazione nel momento in cui si distingue il valore dei piatti e del servizio che supera la sintesi del "buono" vs. "non buono" per dettagliarsi e articolarsi in molteplici sfumature. Durante il tempo trascorso nel ristorante non solo godiamo degli oggetti che ci vengono proposti (cibo, vino, arredi ecc.) – siamo in quello che Landowski chiama "gusto oggettuale" – ma anche siamo trattati come clienti, diventiamo a nostra volta oggetti del gusto altrui, e si verifica quella situazione che lo stesso Landowski definisce un "gusto soggettuale" (Landowski 2000, p. 109).

I livelli in gioco durante l'esperienza di valutazione del ristorante sono quindi molteplici e articolati: la cucina e le bevande (livello estesico), il servizio (è il modo in cui il soggetto cliente diventa a sua volta oggetto di ammirazione: ti faccio sentire apprezzato mentre ti servo), l'ambiente (valutazione estetica e di piacevolezza "etologica"), il rapporto qualità prezzo (il livello pratico).

Il critico in ognuno di questi momenti si sforza di applicare una griglia di parametri di valutazione intersoggettivamente comunicabili – fondati sull'assiologia di cui abbiamo fatto cenno in precedenza – e ricostruisce una narrazione in cui è il soggetto. Inoltre lo sforzo non è solo di traduzione linguistica dell'esperienza ma anche di quantificazione, di traduzione del qualitativo in quantitativo, esprimibile ad esempio attraverso i vari sistemi di valutazione delle guide.

L'esperienza dei clienti di un ristorante era stata analizzata semioticamente da Jean Marie Floch (Floch 2000) che a partire dall'osservazione dei clienti di una brasserie, aveva costruito un quadrato semiotico che opponeva sull'asse dei contrari i "consumatori sonnambuli" (mangiano senza rendersi conto) e i "consumatori agrimensori" (assaporano quello che mangiano). Venivano poi opposti sull'asse dei subcontrari i cosiddetti "consumatori flâneurs" (coloro che hanno la percezione dei gusti ma non hanno ancora elaborato una capacità di "decodifica" della propria percezione; da qui attraverso l'apprendistato diventeranno degli agrimensori, cioè

impareranno a degustare e a razionalizzare e a descrivere la loro sensazioni) e i "consumatori professionisti" (trangugiano, senza guardare e senza soffermarsi sul gusto).

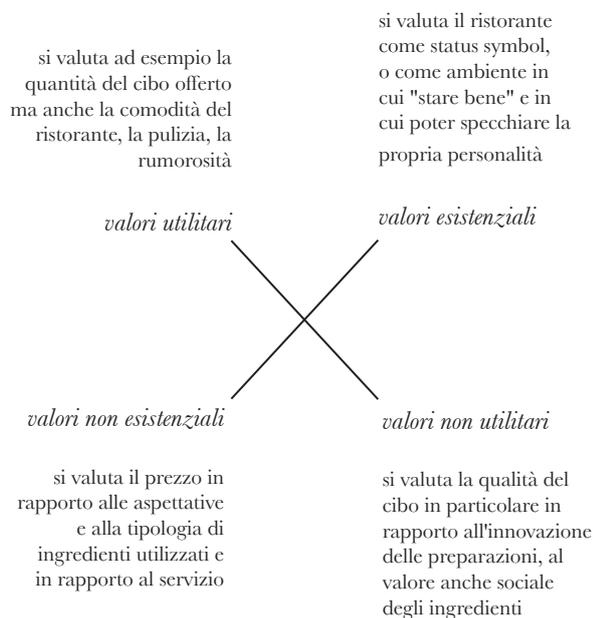


Fig. 1 - Assiologia dell'esperienza di visita al ristorante

Questa articolazione per quanto interessante non mi sembra del tutto esaustiva ai nostri fini, in quanto limita i fattori in gioco all'opposizione articolata sul quadrato semiotico tra il mangiare atto irriflesso di pura soddisfazione di un bisogno e il sapere quello che si sta mangiando. Nel nostro percorso invece stiamo cercando di descrivere l'attività di chi cerca di applicare una griglia valutativa all'atto del mangiare al ristorante (siano essi i critici "professionisti", i veri e propri critici, ma anche quelli "dilettanti" che troviamo nei social network), e va quindi articolata in modo più approfondito la relazione tra le modalità di approccio all'esperienza del ristorante e i vari livelli che costituiscono questa esperienza (non limitandoci alla sola valutazione del cibo o delle bevande ma comprendendo anche altri aspetti della visita).

In questo senso proviamo a rielaborare sempre dall'opera di Jean-Marie Floch, il classico quadrato dei valori di base e di uso, in cui possiamo vedere nelle varie posizioni le diverse attitudini con cui un cliente può avvicinarsi ai vari aspetti che compongono l'esperienza della visita al ristorante, privilegiando di volta in volta gli aspetti utilitari o quelli esistenziali. Come sempre accade quando si utilizza questo strumento, possiamo anche vedere come i clienti possono ricoprire durante la stessa esperienza al ristorante le diverse posizioni, focalizzandosi nel momento della valutazione della propria visita su questi diversi aspetti. (fig. 1)

5. Il giudizio di gusto

Per Wittgenstein il critico non può fondare il proprio

giudizio sull'affermazione "è bello": "in una controversia estetica non si utilizza quasi mai la parola bello. Appaiono parole di specie differente come 'corretto, sbagliato, giusto ecc.'" (Wittgenstein 1993, p. 12) Il critico deve quindi argomentare questo giudizio ponendo delle categorie di valutazione, costruendo un sistema di valori, che legittima la sua stessa esistenza professionale. E questa trasformazione è quella che definisce il gourmand come colui "che sa orientare l'inestetico bisogno alimentare verso un'arte del mangiar bene, incanalando le virtualità inesprese della meccanica del gusto verso le gioie condivise della socialità" (Marrone 2000, p. 180).

Naturalmente la pratica discorsiva del critico, è strettamente legata a un discorso sul gusto: come afferma Landowski l'oggetto in sé non è né gustoso né il contrario (Landowski 2000, p. 107). Il giudizio di gusto è quindi una costruzione, un effetto di senso che dipende in massima parte dal punto di vista e dalla relazione con il soggetto giudicante.

Sempre secondo Landowski, il gusto è il modo più diretto per farsi identificare dagli altri, così come per identificarci di fronte a noi stessi, affermare chi siamo e far sapere agli altri ciò che siamo. Il gusto è quindi un'affermazione di sé, è una presa di posizione rispetto a un oggetto complesso, libro film, opera d'arte o anche piatto cucinato, e nello stesso tempo è il segno che ci certifica di fronte agli altri come dotati di una competenza forte (poi se questa sia reale o no è un'altra questione).

A fondare l'identità di molti sottogruppi sociali (le subculture giovanili ad esempio) è proprio il coagularsi dei soggetti individuali attorno a determinati oggetti culturali che vengono scelti a partire da scelte di gusto. Si realizza quindi quella socializzazione del gusto che Landowski riassume nella considerazione secondo cui "Il gusto si condivide non si discute" (Landowski 2000, p. 97), affermazione che risuona nella pratica dei social network che fondano proprio sulla condivisione dei gusti una delle maggiori fonti di successo. Pensiamo a Facebook che proprio sull'apprezzamento di foto, commenti, video ecc. attraverso i "likes" è diventato un formidabile strumento collettivo di diffusione e produzione dei gusti sociali.

6. Dal critico al recensore di Tripadvisor

Quello cui stiamo assistendo in questi ultimi anni proprio grazie a strumenti come i social network è il progressivo spostamento della critica gastronomica (ma il discorso vale per moltissimi campi) da pratica riservata ad una piccola "élite" di critici ad attività universalmente diffusa. Attraverso ad esempio Tripadvisor, sito di recensioni turistiche e gastronomiche, milioni di utenti in tempo reale possono esprimere giudizi e voti relativi alla loro esperienza presso ristoranti, trattorie, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, ecc.

Come abbiamo cercato di dimostrare fino a questo

punto ogni pratica critica (sia professionale che non) è un modo per risemantizzare l'abituale. Andare al ristorante è attività comune, dotata di un rituale bene preciso (sedersi, guardare la lista – o addirittura ordinare il solito – ordinare, mangiare, bere, chiedere il conto ecc.); andarci da critico o da recensore risemantizza ogni atto, lo carica di senso, in quanto ad ogni step di questa esperienza si sovrappone al semplice vissuto una griglia interpretativa e giudicante.

Ora, articolando la relazione tra critico e recensore di Tripadvisor, un approccio per leggere le recensioni di questi ultimi è quello di porle in relazione con quelle dei critici che a loro volta hanno costruito un metalinguaggio. Esiste quindi un piano discorsivo in cui il discorso del recensore si confronta implicitamente con quello del critico, ma come vedremo l'esperienza della visita al ristorante si fonderà su valori differenti. Prendiamo come esempio una recensione recente ad opera di un contributore dal nick name Trinity1973 a proposito del ristorante Le Calandre, valutato con tre stelle dalla guida Michelin, quindi ristorante di fascia alta.

Ogni tanto con mio marito ci concediamo un'esperienza andando a visitare i ristoranti stellati e, sinceramente, questo credo abbia superato tutti i precedenti. Abbiamo scelto il menù "I grandi classici" e ogni portata è stata molto apprezzata, ovviamente per la qualità degli ingredienti, la presentazione, il gusto ma, soprattutto, perché in ogni singolo boccone si percepiva la ricerca con la quale lo chef costruisce, in maniera geniale, queste esperienze sensoriali. Più di tutto ho apprezzato il "Cappuccino di seppie al nero" (incredibile!) e il "Risotto allo zafferano con polvere di liquirizia" (perché adoro risotti e liquirizia), ma, come già detto, era tutto al top! Unico neo: avevo un'aspettativa maggiore nei dessert, che non mi sembravano all'altezza di tutto il resto. Servizio impeccabile: tutto curatissimo nei minimi particolari! Molto apprezzato anche il giro dello chef ai tavoli e il saluto finale! Complimenti!⁵

Come si può vedere nella recensione pubblicata su Tripadvisor il recensore prima di tutto si autoaccredita come esperto di ristoranti di alta gamma, in modo da potersi situare come competenza a livello dei critici socialmente riconosciuti. Tuttavia a questa affermazione fa seguito una serie di valutazioni su servizio, preparazioni, ingredienti che dimostrano la difficoltà di fondare il giudizio su un'assiologia definita – si passa da tentativi di concettualizzazione – "in ogni singolo boccone si percepiva la ricerca" – a una evidente soggettivizzazione della critica – "ogni portata apprezzata" "i dessert non mi sembravano all'altezza", "adoro risotti e liquirizia" – a giudizi iperbolici non motivati –, "incredibile", "tutto era al top" – alla manifestazione di un'auto compiacimento per essere stati trattati bene dallo staff del ristorante – "molto apprezzato anche il giro dello chef ai tavoli e il saluto finale".

Il giudizio del recensore di Tripadvisor sembra essere positivo quando l'esperienza di cui si è stati protagonisti al ristorante è in linea con un sistema di aspettative che

investono tutti i livelli in cui si sviluppa l'esperienza del ristorante: se si spende quanto ci si aspettava, si è trattati come ci aspettava, si mangiano i piatti fatti nel modo in cui ci aspetta. Se ci rifacciamo al quadrato semiotico precedentemente descritto, il recensore non professionale di Tripadvisor, non potendosi situare al livello dei valori estetico-utopici (deissi negativa) in quanto privo della capacità e della competenza tecnica necessaria ad una valutazione dei piatti, ripiega su quelli utilitari o non esistenziali (deissi positiva) in cui può meglio padroneggiare e descrivere l'adeguatezza o meno della propria esperienza ad un sistema valoriale basato su valori più vicini al quantitativo (prezzo, quantità) che al qualitativo "puro". Come abbiamo visto nell'esempio, un solo elemento che riguarda il polo dei valori di base viene considerato come molto importante: quello relativo al servizio, in particolare nella sua accezione di "gentilezza" vs. "scortesia" dei camerieri o dei gestori del ristorante. In questo caso, ci troviamo però di fronte al verificarsi di quello di cui abbiamo già parlato in precedenza a proposito del "gusto oggettuale" e "gusto soggettuale": il cliente/recensore diventa a sua volta oggetto, di fronte ad un comportamento altrui e a maggior ragione si sente chiamato in causa in modo particolarmente evidente e sensibile.

Il critico professionale come sottolinea invece Pudlowski, è, o dovrebbe essere, immune da una eccessiva personalizzazione dell'esperienza, ed essere invece sempre pronto ad avventurarsi su terreni sconosciuti, in regioni lontane o assaggiare cose strane. In questa visione un po' idealizzata il critico (a differenza del cliente/recensore) vorrebbe sfuggire alle mode per mantenere un ruolo super partes, ma in realtà egli stesso si confronta con altri suoi colleghi nel mercato editoriale della critica gastronomica e quindi ha la necessità di distinguersi dagli altri e fare "tendenza" scoprendo nuovi cuochi o ristoranti o stili. Proviamo quindi a verificarlo a partire dalla recensione di un piatto proposto sempre dal ristorante Le Calandre da parte del critico gastronomico Andrea Grignaffini:

Capasante scottate con crema di tartufo nero, cavolfiori, caviale e succo di rape. Le Calandre – Sarneola di Rubano (PD) – Chef Massimiliano Alajmo

Le Capesante sono il piatto più complesso mi sia mai capitato d'incontrare. In concetto e tecnica un vertice tra le memorabili sinfonie del gusto apparse nel ridotto canonico d'un incavo di porcellana. "Ingredienti" al top: capesante, caviale, tartufo nero, cavolfiore, rapa rossa, chips, rosa. Le piccole noci scottate appena. Coperte da succo colante di rapa rossa, sormontate da caviale. Tartufo e cavolfiore entrambi in crema, sfondo carico di pathos, a conferire un senso di nobile mistero alla composizione. Pettini di cavolfiore e minuscole chips, decorazione in forma e consistenza. Profumo di rosa, solo un'eco. Quale il segreto? Il calibrato dosaggio delle diverse parti e il progetto di loro incontri e collisioni, in equilibrio continuamente cangiante al gusto. Non c'è mezzo che renda le sensazioni, ma pur finita da alcuni minuti la degustazione l'opera continuava ancora evol-

vere sulle papille, a dire in memorie centrali e periferiche, in modo mai così vivo, presente⁶.

Come si vede, in questo esempio viene esaltata la lettura del piatto che viene effettuata prima di tutto attraverso un'attenta e meticolosa scomposizione della preparazione nelle sue componenti (ingredienti) e dei trattamenti che hanno subito; poi attraverso il tentativo di rendere a parole il dato estesico "Quale il segreto? Il calibrato dosaggio delle diverse parti e il progetto di loro incontri e collisioni, in equilibrio continuamente cangiante al gusto" – pur nella consapevolezza della irriducibilità del percepito al linguaggio – "non c'è mezzo che renda le sensazioni". Come si vede, si tratta un modo di procedere nell'articolare il giudizio tutto orientato sulla parte estesico-percettiva, in oscillazione tra i valori esistenziali e quelli non utilitari (deissi positiva) nel quadrato semiotico che abbiamo prima proposto. Inoltre, il critico lavora, come già notato da Pudlowski, per costruire uno stile piuttosto articolato e complesso che manifesti implicitamente la complessità del giudizio di gusto: è un modo per affermare la propria competenza e distinguersi attraverso di essa dalla crescente diffusione dei recensori "dilettanti" e nello stesso tempo per affermare una capacità analitica che lo ponga al riparo dalle critiche dei colleghi/competitori.

Note

- 1 Armand Colin, Paris, 2011.
- 2 "Faire rêver, faire saliver, donner à voir, autant qu'à manger, prêter au songe doux et voluptueux, suggérer à l'imagination" *ivi*, p. 91.
- 3 *Ivi*, p. 39.
- 4 "il giudizio di gusto in quanto compendio e definizione, ha una forte valenza terminativa. Il gusto, si sa, si evolve e si affina, ma il giudizio di gusto si dà sempre di volta in volta, determina lo stadio terminale di un processo" (Marsciani 2000, p. 47).
- 5 www.tripadvisor.com, consultato il 21 marzo 2014.
- 6 www.ifiordelmale.it, consultato il 21 marzo 2014.

Bibliografia

- Floch, J.M., 2000, "Diario di un bevitore di birra", in E. Landowski, J.L. Fiorin, a cura, 2000, pp. 198-213.
- Marrone, G., "La narrazione del gusto in Brillat-Savarin", in E. Landowski, J.L. Fiorin, a cura, 2000, pp. 175-197.
- Landowski, E., Fiorin, J.L., a cura, 2000, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo & Immagine.
- Pudlowski, G., 2011, *A quoi sert vraiment un critique gastronomique?*, Paris, Armand Colin.
- Wittgenstein, L., 1993, *Cours de Cambridge*, L'Oeil, Paris, §32.



I nuovi paradigmi progettuali nella Terza Rivoluzione Industriale

Giampaolo Proni

1. Sulla legittimità della semiotica nella produzione di scenari

Uno scenario può essere definito “Uno schema o modello di una sequenza di eventi attesa o supposta”¹. Si tratta di un concetto ampiamente usato nelle attività che hanno necessità di formulare previsioni (Proni 2007). Nell’ordine, possiamo considerare: le previsioni sicure, che si basano su leggi naturali regolari (come, per es., le orbite dei pianeti attorno al sole) e che adottano la logica deduttiva; le previsioni statistiche o proiezioni, che usano la logica induttiva; gli scenari, basati sulla logica abduttiva. Infatti, uno scenario ha sempre una componente ipotetica, che sia una possibilità quasi certa o altamente aleatoria. Gli scenari sono spesso sviluppati in varianti (di norma almeno tre), che prendono il via da ipotesi alternative. In ogni caso, l’evento che genera uno scenario non si considera per la sua probabilità bensì per la sua possibilità. Non solo, ma all’interno di uno scenario vanno poi impostate le relazioni tra le diverse variabili o *driver*, che possono seguire anch’esse logiche differenziate. Non ultima, va considerata una nozione di scenario legata alla narrazione, che si basa su strutture e modelli narrativi (Penati 2014).

In ogni caso, da qualsiasi prospettiva lo si guardi, lo sviluppo di scenari è attività semiotica e progettuale, e in questo senso verrà qui intesa².

Tenterò dunque per sommi capi di elaborare un scenario che ipotizza una implementazione della cosiddetta Terza Rivoluzione Industriale come delineata da Rifkin (2011) ed Economist (2012).

2. Il paradigma della Terza Rivoluzione Industriale

Nell’ampio panorama di quella che viene definita Terza Rivoluzione Industriale (TRI) emergono i tratti di un nuovo modello o paradigma socio-economico, per ora solo frammenti isolati e abbozzi, che però permettono di avanzare un’ipotesi più generale (Rifkin 2011; Economist 2012).

In generale questo sistema mette in luce il principio di condivisione e collaborazione, che appare emergente. Rifkin si concentra sul cambiamento nel settore energetico. I ‘cinque pilastri’ che descrive sono relativi al passaggio da una produzione di energia elettrica centralizzata basata su fonti fossili a una distribuita basata su fonti rinnovabili e su una ‘smart grid’ nella quale ogni consumatore è anche un produttore di energia (2011 p. 37 e sgg.). A questo mutamento epocale della struttura energetica si deve aggiungere quello della struttura produttiva, che vede il passaggio da una manifattura

sottrattiva o trasformativa a una additiva (additive manufacturing), tipicamente esemplificata dalla stampa 3D (Economist 2012).

In sostanza, si moltiplica l’accesso ad apparati di produzione e ricerca sostenuti da reti di comunicazione orizzontali.

La Seconda Rivoluzione Industriale (TRI) è stata caratterizzata da una forte divisione tra produzione e consumo. Il passaggio dall’economia basata sull’agricoltura e un ridotto settore artigianale all’economia industriale ha coinciso con una crescente specializzazione e moltiplicazione dei passaggi produttivi, allungando enormemente le filiere. Il cambiamento recente, definito come *globalizzazione*, ha visto le filiere produttive superare gli oceani ed estendersi su tutto il pianeta. Un qualsiasi prodotto di largo consumo risulta da materiali e processi dispersi in aree lontanissime tra loro. Ancora fino pochi decenni or sono era normale acquistare la stoffa per un vestito e poi recarsi con essa dal sarto, e decidere assieme a lui le caratteristiche che il prodotto finito avrebbe avuto. Ancor prima, spesso si tesseva in casa, e in molte aree rurali si producevano fibre tessili: lana, canapa, seta, lino. Oggi il consumatore si trova di fronte solo prodotti finiti e non entra mai in contatto con i processi produttivi.

Di contro, la produzione si è sempre più accentrata come controllo proprietario. Se consideriamo il settore automobilistico, tipico della Seconda Rivoluzione, vediamo che i componenti di un’automobile risultano da tante filiere diverse (da quella degli pneumatici a quella delle vernici, dai componenti elettrici ai cristalli per finestrini, e così via), ma tutte convergono verso pochi grandi centri di progettazione e assemblaggio che disegnano il prodotto, decidono come i componenti devono essere e producono il bene finito.

La TRI vede in certi settori un ritorno alla localizzazione e alla moltiplicazione degli assemblatori finali, nello spazio geografico così come nello spazio virtuale. Si è iniziato con l’elettronica e l’informatica. Oggi esistono moltissimi piccoli assemblatori nel mondo che sono in grado, utilizzando componenti standard, di mettere insieme un computer secondo le esigenze dell’utente. È solo una questione di design e di marketing se progressivamente i grandi marchi come Apple sono riusciti a fare del computer un bene brandizzato. Ma nel settore del software il modello open source resiste piuttosto bene: le comunità di sviluppatori, per es. Linux, sfidano con successo le grandi concentrazioni imprenditoriali come Microsoft. Tanti piccoli produttori generano un albero continuo di varianti progettuali, che vengono poi ridotte dal filtro della comunità stessa.

Lo scenario è dunque basato su tre driver: si ipotizza che una rete di molti piccoli produttori, una smart grid energetica e la rete internet a banda larga possono dare vita a un modello diverso di progettazione.

3. Una nuova progettazione

Il modello dell'*additive manufacturing* (la stampa a 3 dimensioni) si sta sperimentando su scala sempre maggiore. Sono già in atto procedimenti di stampa di edifici e sono già state stampate biciclette e automobili³.

La stampa di oggetti non potrà sostituire ancora per molto tempo, e forse mai completamente, la tradizionale produzione industriale, ma sicuramente porterà a significativi cambiamenti in molti ambiti. Tuttavia, quello che interessa in questo scenario non è solo la tecnica di produzione ma soprattutto la tendenza alla localizzazione e alla riduzione di dimensioni dei siti che realizzano i prodotti finiti.

L'energia, allo stesso modo, proviene da una smart grid dove si condividono e si fanno circolare in input e output fonti naturali e da rifiuti e scarti di produzione locali.

Che conseguenze possiamo prevedere?

La prima è una riduzione del trasporto di prodotti finiti sostituita dal trasporto di materiali da stampa. La seconda è la ricerca di materiali locali. Per esempio, è possibile produrre plastica per stampare in 3D dal riciclo di rifiuti di plastica⁴. In questo modo, se il flusso di plastica da riciclare è costante, nessun altro materiale né energia deve arrivare da fuori.

La seconda è il proliferare della progettazione di comunità locali e comunità virtuali. Da questo punto di vista, la comunità virtuale è diversa da quella locale perché esiste in uno spazio sociale e non geografico.

La terza è il cambiamento delle pratiche di lavoro e consumo.

Nei paesi industrializzati l'alto costo della manodopera ha portato a ridurre le differenze economiche tra lavoratori manuali e 'colletti bianchi'. È tipica lamentela che l'idraulico guadagna quanto un medico, ma è anche vero che la sua produttività è sempre più alta, anche per l'impiego di tecnologie sofisticate. Oggi un idraulico usa strumenti elettronici per individuare i tubi nei muri, congelatubi per chiudere i tubi invece di vuotare gli impianti, ecc. In questo modo un'ora di lavoro di un addetto al terziario costa quanto quella di un artigiano se non di meno. Di conseguenza, il fai da te diventa conveniente, quando riesce a dare gli stessi risultati qualitativi. Inoltre, il lavoro manuale sta assumendo un valore sociale positivo. Fare cose pratiche non solo è utile, ma è 'di moda', nel senso di Simmel: un valore socialmente distintivo. Quindi l'autoproduzione diventa un misto di attività da tempo libero e investimento, tanto da alimentare un ricco mercato dedicato al DIY (Do It Yourself) (Micelli 2011).

Si tratta di un paradigma che frantuma e ricostruisce produzione e società. Viene ridotta l'economia costruita sul trasporto intercontinentale di materie prime e semilavorati nel luogo dove la manodopera costa meno e di lì ai grandi mercati del consumo di massa. Salta la stessa organizzazione del lavoro. Il tempo che impiego a guadagnare i soldi per comprare una casa lo impiego

a costruire la casa o a partecipare alla sua costruzione. Quello che accade alla progettazione è che in questo modo si forma un meccanismo di moltiplicazione delle risposte progettuali, e di conseguenza delle varianti formali. Questa tendenza è importante perché negli ultimi anni abbiamo assistito a una progressiva riduzione della attività di design. L'approccio industriale infatti punta a produrre meno varianti possibili e a venderle nel maggior numero possibile di esemplari. IKEA, una delle maggiori aziende del mondo, dà lavoro a un numero di designer paragonabile a quello della Cassina negli anni Sessanta, azienda di dimensioni molto inferiori.

Il paradigma della TRI somma una forte spinta al localismo all'uso intensivo della rete internet e quindi da una parte stimola un aumento delle risposte progettuali, dall'altra permette la loro circolazione in modo rapido e capillare. Si tratta di una combinazione mai sperimentata nella civiltà umana. Le età antica e moderna hanno visto periodi nei quali si erano formati bacini di comunicazione e condivisione ampi, ma la velocità di trasmissione dei dati e la quantità di poli produttivi erano comunque ridotte. La rivoluzione industriale ha accresciuto la velocità di comunicazione delle idee ma ha ridotto il numero dei poli progettuali e produttivi. Che cosa possa risultare invece da una ampia e capillare condivisione delle idee in una rete di molti poli progettuali e produttivi non è facile da prevedere.

Dal punto di vista semiotico, un insieme di comunità che progetta e produce e condivide i risultati crea un albero di varianti di risposte progettuali, perché progressivamente le 'versioni' di un progetto si separano e si evolvono divergendo. E' lo stesso meccanismo dell'evoluzione delle specie che vivono in diversi ecosistemi. La differenza è che tutti i nodi dell'albero possono comunicare tra loro e dunque i rami di evoluzione non sono semioticamente separati. In questo modo, il sistema dell'innovazione si potenzia notevolmente (cento soggetti elaborano in parallelo meglio di uno), si globalizza e allo stesso tempo si localizza, trovando soluzioni adatte alla specificità del sistema locale. Così come sugli Appennini si costruivano le case di pietra perché ce n'era in grande quantità, e in pianura di mattoni perché abbondava l'argilla. Un mix di selettività da una parte e localizzazione dall'altra dovrebbe dar vita a un flusso piuttosto dinamico tra nodi della rete.

Se dovesse veramente prodursi una TRI il mutamento di paradigma che ne conseguirebbe sarebbe di proporzioni storiche.

4. Un esempio di progettazione e produzione nella TRI

Proviamo a schematizzare un esempio di cambiamento dal tradizionale sistema di progettazione-produzione-consumo a un modello TRI. Prendiamo il caso di una grande azienda che adotta già oggi sistemi di produzione locale di energia.

Ciclo industriale

L'azienda X progetta la tazza
invia il modello in una fabbrica turca
la fabbrica utilizza persone
la fabbrica utilizza macchine (connessione al ciclo della produzione della macchina)
la fabbrica acquista materiale (connessione al ciclo della produzione della materia da lavorare)
la fabbrica costruisce tante tazze
le tazze vengono spedite nei diversi magazzini dell'Azienda X
dai magazzini vengono spedite nei negozi
(tutto il ciclo sopra utilizza energia, prodotta in parte esternamente in parte internamente)
il consumatore si sposta con la propria auto o un mezzo pubblico
si reca al negozio di X
compra la tazza
torna a casa
(tutto questo ciclo utilizza energia prodotta esternamente)

Ciclo TRI (autoproduzione + riciclo + autoproduzione di energia + progetto)

Una persona carica un progetto di tazza in rete
un'altra persona scarica il progetto della tazza
acquista una 3D printer
produce la materia prima riciclando plastica (produzione della materia da lavorare)
produce la tazza
verifica alcuni problemi con il modello della tazza
disegna un nuovo modello (o corregge quello esistente, producendo una variante)
lo carica in rete
(tutto questo ciclo utilizza energia prodotta dall'ambiente nel quale vive la persona che produce e ridisegna la tazza)

5. Conseguenze generali

Questo scenario potrebbe far pensare a uno dei tanti movimenti di ritorno al passato che si sono succeduti nella cultura occidentale successivamente alle rivoluzioni industriali. Valga per tutti il movimento Arts and Crafts che si sviluppò in Gran Bretagna tra il 1860 e il 1910 (Cumming, Kaplan 1991).

Di fatto, la produzione locale per additive manufacturing riduce la movimentazione di manufatti finiti e semilavorati; il riciclo locale riduce lo spostamento di materie prime e rifiuti; la produzione locale di energia riduce lo spostamento di combustibili fossili. Il complesso di questi driver riduce lo spostamento di persone per motivi di lavoro.

Tutto questo porterebbe a una notevole riduzione nella produzione di CO₂, con effetti benefici per l'ecosistema. Anche la banda larga porta a ridurre gli spostamenti fisici per lavoro, e consente l'erogazione a distanza di servizi alla persona.

Potrebbe sembrare che questo modello produttivo comporti un ritorno a una civiltà artigianale, con comunità più isolate e un'inversione dell'urbanizzazione, che prevale decisamente all'inizio del terzo millennio.

Vanno tuttavia valutate anche spinte contrastanti, come le accresciute spedizioni di prodotti di eccellenza (es. alimentari, o di alto artigianato o di materiali locali) da un punto a un altro della rete. Questo movimento economico è già evidente nella proliferazione di vendite al dettaglio a distanza rese possibili dall'e-commerce. Questo sistema consente alle varianti produttive locali di non restare rinchiuso nella loro area geografica ma di viaggiare nel mondo.

Contemporaneamente, la banda larga accresce la possibilità di accesso alle forme e alle varianti, insomma la produzione progettuale. Ogni punto partecipa anche alla selezione dei prodotti e quindi alla evoluzione del mercato. Rende inoltre possibili il collaborative manufacturing e il collaborative design.

Così la ricchezza progettuale e la selezione aumentano entrambe, evitando l'effetto di isolamento delle comunità e i vicoli ciechi dello sviluppo confinato in ambiti geografici ristretti.

La produzione industriale in serie e grandi quantità, impossibile da sostituire completamente, prenderà così spunto sempre più spesso da un ricco sottobosco di sperimentazione e innovazione in grado di fornire un numero molto alto di varianti formali e di prodotti innovativi.

6. Conclusioni

La voce di Wikipedia *Scenario planning*, accurata e ampia⁵, è ricca di riferimenti alla semiotica, del tutto inconsapevoli. Da una parte il fissare delle ipotesi (assunzione dei *drivers* del cambiamento), dall'altra l'ampio uso di 'intuizione' per mettere insieme le diverse variabili, fanno riferimento alla logica abduttiva (Bonfantini 1983). Anche la semiotica della narrazione è sicuramente uno strumento utile per sviluppare scenari.

L'esempio che ho cercato di dare mostra dunque come, in un modello di TRI, spinte diverse possono portare a una struttura produttiva e sociale nella quale la ricchezza di forza e varietà progettuale compensa quel 'raffreddamento' nei consumi energetici e negli spostamenti che spesso viene addotto come critica alle visioni 'ecologiche'. L'idea che un futuro sostenibile debba necessariamente avere un carattere di minore dinamismo, un'ombra di passatismo e un'aura da Arcadia, è decisamente contrastata dalle possibilità di mantenere e anzi aumentare quei contatti umani e creativi che sono certamente preferibili al consumo e agli spostamenti nevrotici e spesso forzati dell'attuale modello produttivo.

Note

1 I dizionari italiani consultati definiscono *scenario*, nell'ac-

cezione che si intende qui, nei modi seguenti: Sabatini Coletti (<http://dizionari.corriere.it/>) “Ambiente, sfondo in cui ha luogo un evento, un fenomeno: *uno s. di lotte intestine*”; Treccani (treccani.it) “Per ulteriore estens., nel linguaggio giornalistico, contesto nel quale si sviluppano determinate situazioni (sign. già espresso con i traslati quadro o sfondo) o si collocano i futuri sviluppi di una situazione, ipotetica o reale, nel suo evolversi: dopo il referendum, lo sc. politico non è cambiato; gli equilibri tra i partiti hanno modificato lo sc. governativo; gli esperti di politica internazionale stavano studiando gli sc. che sarebbero potuti derivare dalla dissoluzione dell’Unione Sovietica”; Gabrielli (grandidizionario.it) “fig. Nel linguaggio giornalistico, configurazione di una situazione spec. politica: lo s. delle alleanze politiche è ormai chiaro”. Il senso in cui il termine viene qui inteso non è limitato al giornalismo, ma viene usato da tempo in design, economia, e in generale nelle analisi strategiche. In questa accezione i dizionari di lingua inglese – che usa la stessa espressione – danno definizioni più aperte: “a sequence of events especially when imagined; especially: an account or synopsis of a possible course of action or events <his scenario for a settlement envisages...reunification - Selig Harrison>” (merriam-webster.com); “An outline or model of an expected or supposed sequence of events: “In the scenario posed by many climatologists, decades of continued global warming would raise sea levels anywhere from 20 inches to more than 11 feet” (San Francisco Chronicle)”, (thefreedictionary.com).

2 Vedi Proni 2012, p. 74 e sgg.

3 Per le case vedi www.wimp.com/printerhouse e mashable.com/2014/04/28/3d-printing-houses-china, mentre per le biciclette e le automobili en.wikipedia.org/wiki/3D_printing.

4 Vedi come esempio www.3ders.org/articles/20140304-turning-old-plastic-into-3d-printer-filament-is-greener-than-conventional-recycling.html.

5 en.wikipedia.org/wiki/Scenario_planning.

Bibliografia

Bonfantini, M.A., 1987, *La semiosi e l'abduzione*, Milano, Bompiani.

Cumming, E., Kaplan, W., 1991, *The arts and crafts movement*, London, Thames and Hudson.

(The) Economist, 2012, “The Third Industrial Revolution”, 21 aprile.

Micelli, S., 2011, *Il futuro artigiano*, Venezia, Marsilio.

Penati, A., a cura, 2014, *Il design è una narrazione?*, Milano, Mimesis.

Proni, G., 2007, *Leggere le tendenze*, Milano, Lupetti.

Proni, G., 2012, *La lista della spesa e altri progetti*, Milano, FrancoAngeli.

Rifkin, J., 2011, *The Third Industrial Revolution*, New York, Palgrave MacMillan.