



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Tra food studies e semiotica del cibo: alcune questioni di metodo

Simona Stano

Abstract

Being constitutively interdisciplinary, food studies encompass and combine various theoretical and methodological approaches. Although initially marginal, the semiotic reflection in such a field of research has progressively increased, developing in different directions. Building on these premises, this paper describes the main methodological tools and theoretical frameworks brought about by the study of the processes of meaning-making related to the food universe, also highlighting its major weaknesses and strengths.

Ambito di studi costitutivamente interdisciplinare, quello dei cosiddetti *food studies* abbraccia e combina approcci teorici e metodologici molteplici. Tra di essi, anche la riflessione semiotica, che ha progressivamente ampliato i propri limiti in tale campo di indagine, sviluppandosi secondo diverse direttrici. A partire da simili premesse, il presente articolo descrive i principali strumenti metodologici e apparati teorici chiamati in causa dallo studio dei processi di significazione inerenti all'universo alimentare, mettendone in evidenza limiti e potenzialità.

1. Tra “gastromania” e food studies: un nuovo approccio al cibo

Elemento imprescindibile della vita quotidiana, il cibo ha acquisito negli ultimi decenni una visibilità sempre maggiore nell'ambito di dibattiti pubblici, esposizioni universali e comunicazioni multimediali – tanto da dar origine, secondo Gianfranco Marrone (2014b), a una vera e propria “gastromania”. Ciò ha favorito lo sviluppo e il radicamento di una corrente di studi che ha posto al proprio centro l'analisi critica delle diverse dimensioni connesse con i fenomeni alimentari, non tanto dal punto di vista scientifico e materiale comune alle più tradizionali scienze della nutrizione, quanto a livello delle pratiche sociali e culturali entro cui il cibo è di volta in volta inserito e investito di molteplici valori e funzioni. I “food studies” abbracciano e combinano approcci teorici e metodologici molteplici, indagando vari aspetti della relazione tra il cibo e l'esperienza umana (Counihan e Van Esterik 2013): l'impatto – ambientale, ma anche sociale e culturale – di diversi sistemi nutrizionali e delle loro interconnessioni nelle attuali società globalizzate, i processi identitari connessi con la preparazione e il consumo di particolari cibi, la dimensione etica ed estetica dell'alimentazione, ecc. Si tratta di un campo fiorente, intrinsecamente politicizzato e costitutivamente interdisciplinare (Miller e Deutsch



2009) che, se da un lato si caratterizza per una vivacissima e variegata attività di ricerca (con tutte le potenzialità che ne derivano), dall'altro pone non poche problematiche a livello euristico e metodologico¹ (con una polifonia, talvolta tendente a una vera e propria cacofonia, che rischia di non associarsi sempre a un effettivo progresso scientifico).

2. Semiotica e food studies

Sebbene più tardi rispetto ad altre discipline (quali l'antropologia, l'etnologia, la sociologia, la storia, la geografia, ecc.), anche la riflessione semiotica si è fatta strada nel dibattito a più voci dei food studies: un punto di riferimento ineludibile, in questo senso, è sicuramente il noto saggio di Roland Barthes sull'alimentazione contemporanea, in cui lo studioso francese sottolinea il carattere segnico dell'universo alimentare, descrivendolo come un "sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti" (1961, p. 33). Si ricorderanno, inoltre, i vari contributi dello Strutturalismo che, dalle analisi dei miti amerindi di Lévi-Strauss (v. in particolare 1964; 1968) alle considerazioni sulla sintagmatica, le interdizioni e i riti connessi al consumo di cibo di Douglas (1966; 1972; 1975; 1984) o quelle sull'apprendimento precoce del gusto di Bourdieu (1979), hanno promosso una nuova visione dell'universo alimentare, tratteggiandolo come un vero e proprio meccanismo di espressione dell'identità socioculturale. Seppur non circoscritte al mero ambito della scienza della significazione, tali analisi hanno indubbiamente contribuito a mettere in evidenza la dimensione costitutivamente simbolica dell'alimentazione (in netta contrapposizione con altri approcci, quali il materialismo culturale di Harris (1985), ponendo di fatto le basi per lo sviluppo di una vera e propria "semiotica del cibo" – che, a partire da questi primi passi, si è in seguito sviluppata secondo diverse direttrici².

Sono ormai numerosi, difatti, i manuali, le curatele, le monografie e i saggi scientifici dedicati, da un lato, all'analisi del linguaggio – o, meglio, dei linguaggi – *dell'alimentazione* (dalle riflessioni sulla commensalità di Boutaud (2005), Stano (2013) o Giannitrapani (2014) all'analisi del gusto e dei linguaggi della degustazione – v. in particolare Boutaud (1997 e 2005), Fontanille (2004), Spinelli (2011), Marrone (2013) e Stano (2017), oltre alle interessanti osservazioni in chiave estetologica di Perullo (2008 e 2010) –, sino allo studio di specifici codici alimentari – dal cibo etnico, centrale nei lavori di Greco e Zittoun (2014), Greco (2016) e Stano (2015a; 2016) – al *junk food* (Danesi 2016), lo *slow food* (Marrone 2011), ecc.) e, dall'altro, allo studio dei linguaggi *sull'alimentazione*, ovvero di tutti quei testi e discorsi che parlano del cibo (dal cosiddetto food design – analizzato nelle sue varie forme da autori quali Floch (1995), Mangano (2014) e La Fortuna (2016) – all'arte – v., a titolo esemplificativo, Caliandro (2013) o Corrain (2013) – e a varie rappresentazioni mediatiche – v. in particolare Bertetti, Manetti e Prato (a cura, 2006), Boutaud e Madelon (2010), Bianciardi (2011), Mangiapane (2014), Parasecoli (2016) e Stano (2018). D'altra parte, segnala Marrone, questa attenzione pare fondarsi su un insolubile paradosso:

fra l'esperienza del cibo (al tempo stesso fisica e intellettuale, sensoriale e mentale) e quella del linguaggio (anch'essa a metà strada fra l'esercizio del corpo e quello della psiche) c'è sempre una frizione, uno slittamento, uno scarto. È come se fra queste due forme d'esperienza – per quanto attivate a partire dal medesimo luogo corporeo: la cavità orale – non ci possa mai essere una reale, totale, plausibile condivisione. Parlare del fatto alimentare, dell'atto dell'assaporare, della sensazione gustativa è in qualche modo tradirne il senso, modificarne i principi, farne evaporare l'effettiva concretezza (2014a, a cura, pp. 26-27).

¹ Al punto che il noto giornalista Paul Levy invita caldamente a evitare ogni tipo di definizione o delimitazione descrittiva: "Food studies is a subject so much in its infancy that it would be foolish to try to define it or in any way circumscribe it, because the topic, discipline or method you rule out today might be tomorrow's big thing" (2009).

² Per maggiori approfondimenti si rimanda a Stano 2015c.

Eppure di alimentazione continuiamo a parlare, e molto, non solo a tavola, in programmi televisivi di vario tipo o su blog e forum di cucina, ma sempre più spesso anche in ambito accademico. Se possiamo farlo, per lo meno nel campo della scienza della significazione, è perché sostanze, discorsi e pratiche alimentari possono a tutti gli effetti essere interpretati come parte di un processo di trasferimento di senso, e pertanto usati – come sostiene Parasecoli (2011) – per formulare inferenze su chi li produce, sulle culture cui fanno riferimento, sugli ambienti da cui provengono. Non solo, quindi, la semiotica può aiutarci a comprendere meglio i comportamenti legati all’universo alimentare, ma lo studio di simili fenomeni è in grado di gettare nuova luce sul cibo inteso come rete di processi semiotici incorporati interconnessi tra loro (*ibidem*).

Non bisogna dimenticare, poi, che l’alimentazione si è più volte dimostrata un utilissimo “banco di prova” per la disciplina semiotica e i suoi strumenti di analisi: se in *Rhétorique de l’image* (1964b) Barthes sceglie il celebre annuncio della pasta Panzani per riflettere sulla rappresentazione visiva e in *Éléments de sémiologie* (1964a) si serve dell’esempio del menù per descrivere il “gioco” della *langue* e della *parole*, nel *Manuale di Semiotica* (2000) Volli fa ricorso al medesimo esempio per illustrare le relazioni tra dimensione sintagmatica e paradigmatica, mentre Greimas (1983) seleziona una ricetta della tradizione provenzale, quella della *soupe au pistou*, come campo di applicazione della propria teoria narrativa. Sebbene marginale rispetto alle problematiche fondamentali dei cosiddetti food studies, simile tendenza è indubbiamente rappresentativa dello stretto legame tra alimentazione e scienza della significazione, e delle varie diramazioni tramite cui questo legame si estrinseca.

3. Semiotica e cibo: questioni di metodo

Descritti i punti principali della relazione tra scienza della significazione e universo alimentare, resta però da chiarire quali siano le caratteristiche specifiche dell’approccio semiotico a tale ambito di indagine. Si tratta, in effetti, di un campo di ricerca in grado di suscitare l’interesse di varie branche della disciplina: l’analisi dei comportamenti connessi all’alimentazione, ad esempio, ricorda diverse questioni rilevanti in *sociosemiotica*, come le tensioni alla base dell’emergere del senso nelle pratiche sociali e lo sviluppo di modelli di significazione nel tempo, nello spazio e in diverse circostanze socioculturali (cfr. Landowski 1989; Copley e Randviir, a cura, 2009). Ciò, a sua volta, concorre a mettere in evidenza la necessità di adottare uno sguardo che sappia anche essere, all’occorrenza, *etnosemiotico*, ovvero in grado di combinare metodologie semiotiche e osservazione etnografica delle pratiche degli attori sociali per la costruzione di modelli generali dei comportamenti significanti (cfr. Greimas e Courtés [1986] 2007, pp. 116-117; Marsciani 2007). Questo è di particolare interesse e importanza, giacché concepire il cibo come un sistema significante connesso con ideologie sociali e culturali richiede necessariamente di passare per uno studio approfondito delle pratiche mediante cui esso è esperito (dalla preparazione al consumo, dalla progettazione alla condivisione, ecc.) – pratiche da intendersi al tempo stesso come risultato e come origine del contesto storico e culturale (Xu 2008).

Se si adotta il punto di vista della *semiotica della cultura*, come è stata sviluppata da Lotman e dalla Scuola di Tartu-Mosca, inoltre, le tradizioni, i riti e le pratiche culinarie possono essere ricondotti all’idea di “semiosfera”, dal momento che intervengono attivamente nella formazione ed espressione dell’identità (e dell’alterità, cfr. Stano 2015a, 2016) culturale. Gli ingredienti, le tecniche culinarie, le pratiche e i rituali legati alla preparazione, degustazione e condivisione dei pasti sono testi immersi nella rete globale dei significati e dei valori condivisi a livello socioculturale (cfr. Danesi 2006). Il sistema-cibo può dunque essere inteso nei termini di una semiosfera (una “cibosfera”, Stano 2015a), in cui il rapporto tra spazi periferici – dove i nuovi elementi possono essere integrati nelle dinamiche significanti – e zone centrali – dove si trovano invece i sistemi semiotici dominanti – è continuamente negoziato. Più precisamente, il cibo, al pari di altri elementi della cultura, può essere concepito come un sistema di semiosfere interconnesse, ognuna delle quali innesca processi di dialogo e traduzione con gli altri sistemi con cui entra in contatto e, al tempo stesso, è strutturata come spazio di dialogo e traduzione al proprio interno. Ciò contribuisce a mettere in evidenza che, nell’ambito dell’alimentazione, i significati culturali sostituiscono le semplici dicotomie generalmente utilizzate per



descrivere e discutere le sue caratteristiche (Caldwell 2004; Wilk 2006) – ad es., globale *vs* locale, autentico *vs* inventato, artigianale *vs* industriale, ecc. –, rendendo necessari modelli di analisi più strutturati e attenti alle specificità del sistema osservato.

Infine, non bisogna dimenticare che l'alimentazione è strettamente connessa al corpo umano e all'ambiente, con evidenti connessioni con la cosiddetta *biosemiotica*. Rifacendosi alle considerazioni di Kull (1998a; 1998b) sulla relazione tra i sistemi segnici e i sistemi viventi e alla sua definizione della semiosfera come spazio di diversità, oltre che alle riflessioni di Sebeok (2001) sull'alimentazione come ambito della natura caratterizzato dall'interazione tra la dimensione fisiologica della nutrizione, gli aspetti culturali della significazione e della comunicazione, e le strutture sociali di produzione, distribuzione e consumo, Parasecoli (2001) mette in evidenza come lo studio biosemiotico dell'alimentazione contribuisca a gettare nuova luce sulla sensorialità, invitando a riconsiderare il corpo non come un'entità chiusa, ma come un insieme di processi e pratiche, come il luogo della cosiddetta "esperienza incarnata". La corporeità, in effetti, costituisce senza dubbio uno dei nodi centrali dell'analisi semiotica dei processi legati all'alimentazione: come ricorda Volli (2000), al di là della materialità, il corpo è un tipo di testo ambivalente, in quanto segna allo stesso tempo l'origine e il limite dei processi di significazione, mediando tra soggettività e identità culturale. Dal punto di vista della ricerca semiotica, dunque, assume particolare interesse l'analisi del modo in cui esso partecipa alle esperienze legate all'alimentazione (e, in particolare, ai processi di degustazione), basandosi su un delicato equilibrio tra ruoli sociali, dinamiche culturali ed espressione del sé. A ciò è strettamente connessa la riflessione sulle cosiddette "tecniche del corpo" (Mauss 1934), oltre al dibattito sul "principio di incorporazione" (dalle analisi di Fischler 1988; 1990) ai recenti sviluppi in chiave psicanalitica e culturale), elementi anch'essi imprescindibili per una migliore comprensione delle forme di testualità depositate dalle pratiche di preparazione, consumo e condivisione di cibo.

Si tratta, in definitiva, di un ambito di indagine in grado richiamare l'interesse di varie correnti interne alla scienza della significazione, e al tempo stesso di creare fruttuose sinergie con altri approcci teorici e metodologici (quali l'antropologia, l'etnologia, la sociologia, ...), favorendo altresì un continuo rimodellamento della disciplina e del suo impianto analitico. L'ultimo decennio, come testimonia la ricca bibliografia qui richiamata, ha indubbiamente segnato importanti progressi in tale direzione, aprendo d'altra parte questioni sempre nuove – di cui qui, per questioni di spazio, non abbiamo riportato che le principali e, a nostro avviso, più urgenti – e sfide sempre più "saporite" per questa nascente, ma già ricca, voce unitasi all'oggiogiorno più che mai vivace "brusio"³ dei food studies.

pubblicato in rete il 15 gennaio 2019

³ Si riprende qui Barthes, secondo cui il "brusio è il rumore di ciò che funziona bene" (1984, p. 79), per sottolineare il carattere armonico – in contrapposizione al rischio di cacofonia denunciato in chiusura del paragrafo 1 – degli interventi semiotici in seno alla riflessione sull'universo alimentare.



Bibliografia

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

- Barthes, R., 1961, "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales ESC*, vol. XVI, n. 5, pp. 977-986; trad. it. "L'alimentazione contemporanea", in *Scritti: società, testo, comunicazione*, Torino, Einaudi, 1998, pp. 31-41.
- Barthes, R., 1964a, "Elements de sèmiologie", in *Communications*, n. 4, pp. 91-135.
- Barthes, R., 1964b, "Rhétorique de l'image", in *Communications*, n. 4, pp. 40-51.
- Barthes, R., 1984, *Le bruissement de la langue. Essais critiques IV*, Paris, Seuil; trad. it. *Il brusio della lingua. Saggi critici IV*, Torino, Einaudi 1988.
- Bertetti, P., Manetti, G., Prato, A., a cura, 2006, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore.
- Bianciardi, L., 2011, *Il Sapore di un film: cinema, sensi e gusto*, Siena, Protagon.
- Bourdieu, P. 1979, *La distinction*, Paris, Éditions de Minuit.
- Boutaud, J.-J., 1997, "Sémiopragmatique du goût", in *Revue Internationale de l'imaginaire*, n. 245, pp. 49-60.
- Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur; trad. it. *Il senso goloso*, Pisa, ETS 2012.
- Boutaud, J.-J., Madelon, V., 2010, "La médiatisation du culinaire", in *Communication & Langages*, n. 164, pp. 33-40.
- Caldwell, M., 2004, "Domesticating the French fry: McDonald's and consumerism in Moscow", in *Journal of Consumer Culture*, vol. 4, n.1, pp. 5-26.
- Cobley P., Randviir A., a cura, 2009, *Sociosemiotics – Semiotica*, n. 17.
- Corrain, L., 2013, "La pittura al mercato: la Fruttivendola di Vincenzo Campi", in Mangano, D., Marrone, G., a cura, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano-Udine, Mimesis, pp. 197-224.
- Counihan, C., Van Esterik, P., 2013, *Food and Culture: A Reader*, New York and London, Routledge.
- Danesi, M., 2006, "Food: Semiotics", in K. Brown, a cura, *Encyclopaedia of Language and Linguistics*, 2 ed., Oxford, Elsevier, pp. 533-535.
- Douglas M., 1966, *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, London, Routledge and Kegan Paul.
- Douglas M., 1972, "Deciphering a meal", in *Daedalus*, vol. 101, n. 1, pp. 61-81.
- Douglas M., 1975, *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, London, Routledge.
- Douglas M., 1984, *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, New York, Russell Sage Foundation.
- Fischler, C., 1988, "Food, Self and Identity", in *Social Science Information*, vol. 27, n. 2, pp. 275-292.
- Fischler, C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odil Jacob.
- Floch, J.-M., 1995, "L'Eve et la ciste. L'emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras", in *Identités visuelles*, Paris, PUF, pp. 79-106.
- Fontanille, J., 2004, *Soma et Séma: Figures du corps*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- Giannitrapani, A., 2014, "Ristoranti & co. Identità e comunicazione dei luoghi conviviali", in Marrone, G., a cura, 2014a, *Buono da pensare*, Roma, Carocci, pp. 261-292.
- Greco, S., 2016, "The semiotics of migrants' food: between codes and experience", in *Semiotica*, n. 211, pp. 59-80.
- Greco, S., Zittoun, T., 2014, "The trajectory of food as a symbolic resource for international migrants", in *Outlines-Critical Practice Studies*, vol. 15, n. 1, pp. 28-48.
- Greimas, A. J., 1983, "La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur", in *Du sens II*, Paris Seuil, pp. 157-169.
- 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.
- Harris, M., 1985, *Good to eat. Riddles of food and culture*, New York, Simon and Schuster.
- Kull, K., 1998b, "Semiotic ecology: Different natures in the semiosphere", in *Sign Systems Studies*, n. 26, pp. 344-371.
- Kull, K., 1998a, "On semiosis, Umwelt, and semiosphere", in *Semiotica*, n. 120, pp. 299-310.
- La Fortuna, L., 2016, *La cucina di design. Cibo, tendenze, moda*, Bari, Progedit.
- Landowski E., 1989, *La société réfléchie. Essais de socio-sémiotique*, Paris, Seuil.
- Lévi-Strauss, C., 1964, *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Paris, Plon; trad. it. *Mitologica I. Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966.



- Lévi-Strauss, C., 1968, *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Paris, Plon; trad. it. *Mitologica III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 1971.
- Levy, P., 2009, "The Joy of Soy. The Times Literary Supplement", www.the-tls.co.uk/articles/private/the-joy-of-soy/ (consultato il 27/06/2018).
- Mangano, D., 2014, *Che cos'è il food design*, Roma, Carocci.
- Mangano, D., Marrone, G., a cura, 2013, *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, Milano-Udine, Mimesis.
- Mangiapane, F., 2014, "Scontri etnici e corpi gloriosi. Mangiare al cinema", in Marrone, G., a cura, 2014, pp. 133-166.
- Marrone, G., 2011, "Brand on the run. Sguardo semiotico su Slow Food", in *LId'O*, n. VIII, pp. 1-23.
- Marrone, G., 2013, "Livelli di senso: dal gustoso al saporito", in "E|C", vol. VII, n. 17, pp. 128-136.
- Marrone, G., 2014b, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., a cura, 2014a, *Buono da pensare*, Roma, Carocci.
- Marsciani, F., 2007, *Tracciati di etnosemiotica*, Milano, Franco Angeli.
- Mauss, M., 1934, "Les techniques du corps", in "Journal de Psychologie", vol. XXXII, n. 3/4, pp. 5-23.
- Miller, J., Deutsch, J., 2009, *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, Oxford, Berg.
- Parasecoli F., 2011, "Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication", in "Social Semiotics", vol. 21, n. 5, pp. 645-663.
- Perullo, N., 2008, *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Pisa, ETS.
- Perullo, N., 2010, *Filosofia della gastronomia laica: il gusto come esperienza*, Roma, Meltemi.
- Sebeok T. A., 2001, "Biosemiotics: Its roots, proliferation, and prospects", in "Semiotica", n. 134, pp. 61-78.
- Spinelli, S., 2011, *Percorsi semiotici sul gusto: tra pratiche e percezione*, Università di Bologna [tesi di dottorato].
- Stano, S., 2013, "De gustibus non disputandum est... Decostruzione della soggettività e 'giochi di ruolo' nell'esperienza etnica alimentare", in *E/C. Rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici*, www.ec-aiss.it, vol. VII, n. 15-16, pp. 123-126.
- Stano, S., 2015a, *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, Newcastle-Upon-Tyne, Cambridge Scholars Publishing.
- Stano, S., 2015c, "Note per una semiotica del cibo", in *Lexia*, n. 19-20, pp. 17-36.
- Stano, S., 2016, "Lost in Translation: Food, Identity and Otherness", in *Semiotica*, n. 211, pp. 81-104.
- Stano, S., 2017, "Gli 'aspetti' del cibo: meditazioni semiotiche tra gusto e disgusto", in *Lexia*, n. 27-28, pp. 415-439.
- Stano, S., 2018, "Cuccioli e cibo nel cinema d'animazione: uno sguardo semiotico", in *E/C. Rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici*, www.ec-aiss.it, vol. XII, n. 22, pp. 1-15.
- Stano, S., a cura, 2015b, *Cibo e identità culturale – Lexia*, n. 19-20, Roma, Aracne.
- Volli, U., 2000, *Manuale di semiotica*, Roma, Meltemi.
- Wilk, R., 2006, *Home cooking in the global village: Caribbean food from buccaneers to ecotourists*, Oxford, Berg.
- Xu, W., 2008, *Eating Identities. Reading Food in Asian American Literature*, Honolulu, University of Hawaii Press.