

MANGIARE: ISTRUZIONI PER L'USO

Indagini semiotiche

call for papers per un numero monografico di E/C,
e-journal dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici

a cura di Alice Giannitrapani e Gianfranco Marrone

Oggi più che mai il cibo si ritrova al centro di attenzioni sociali: messo in forma, articolato nelle più diverse manifestazioni testuali che traducono la sostanza alimentare, ridicendola e trasformandola. In questo continuo gioco di rimandi si costruisce il discorso del e sul cibo, deonticamente assoggettato a comandamenti (prescrizioni religiose, adozioni di precisi stili di nutrizione) o rigidamente incanalato verso forme di trasgressione (inviti a provare prodotti disgustosi, rifiuti patologici del cibo). E proprio sulla dialettica tra cibo e alimentazione, tra testo e discorso, tra enunciato ed enunciazione intende concentrarsi uno dei prossimi fascicoli di E/C. Il titolo di questo call for papers coniuga, infatti, un'azione e un modo di istituirla, una pratica prima (mangiare) e una pratica seconda (istruire) volta a rideterminarla e reindirizzarla. L'obiettivo è quello di mettere a fuoco le dinamiche comunicative e le implicazioni valoriali presupposte da quei 'testi programmatori' che a vario titolo circolano nella semiosfera, proponendo, ma anche definendo, che cosa sia degno di attenzione alimentare (come consumare un pasto, cosa fare in determinate occasioni, dove recarsi per meglio esprimere quella o quell'altra forma di vita). Un progetto che si pone a cavallo tra semiotica del testo e semiotica delle culture, tra un'indagine di manifestazioni sociali e una ricerca sui presupposti che danno vita a quelle stesse manifestazioni.

Di seguito alcune possibili linee di ricerca:

Guide. In questa categoria rientrano le guide ai prodotti alimentari (dal vino al cioccolato, dalla birra alla pasta), così come quelle ai luoghi di ristorazione (osterie, bar, ristoranti, agriturismi etc.), le sezioni delle guide turistiche in cui si parla di cucina o si descrivono i ristoranti, i reportage enogastronomici. Qui il discorso alimentare si lega inevitabilmente a quello turistico, riconfigurandosi ora come motivazione dello spostamento (nel caso di un turismo enogastronomico) ora come parte integrante dell'esperienza di viaggio (provare la cucina locale diventa testimonianza dell'essere stati in un luogo, segno dell'apertura all'alterità). Ma possiamo far rientrare in questa categoria anche il galateo alimentare, vera e propria guida da seguire per costruire un'immagine sociale positiva. Studiare questi testi significa tentare di rispondere ad alcune domande: chi è il fruitore iscritto (un appassionato, un curioso, un esperto)? Quale stile alimentare viene promosso? La guida si presenta come guida (in senso classico, con la cancellazione dell'istanza autoriale e la più o meno forte prescrizione di comportamenti) o nega il suo statuto (promuove suggestioni più che prescrizioni, si propone come romanzata più che rigidamente scandita etc.)?

Ricette e ricettari. Il pioneristico studio di Greimas sulla ricetta della zuppa al pesto ha avuto il merito di mostrare la complessità narrativa di un genere a prima vista banale, e merita di essere ripreso e approfondito. Il testo-ricetta tende a trascendere i suoi confini, chiamando in causa oggetti, soggetti e forme di azione, nonché ricreando sintagmi intersoggettivi e interroggettivi. I ricettari oggi invadono le librerie e riscuotono grande successo di pubblico, si differenziano e cercano di attirare l'attenzione, richiamandosi ora a una autorevole voce narrante (le ricette di grandi chef, di personaggi televisivi etc.) ora a una specifica nicchia di pubblico (ricette per celiaci, per vegetariani etc.). Studiare questi testi, allora, significa da un lato mettere in evidenza l'inscatolamento di programmi narrativi, le competenze implicite presupposte (a quanto corrisponde un pizzico di sale? perché ci si spiega come preparare il tiramisù ma si dà per scontata la pratica della preparazione del caffè?), il processo di costruzione e messa in scena del piatto; dall'altro andare a indagare forme di

costruzione identitarie proprie e altrui (cosa è il tipico? a cosa invece corrisponde l'etnico?). Non solo, ma significa anche riflettere sulle prescrizioni e sui margini di libertà, sull'istituzione di un prototipo invariante (la ricetta, appunto) e sulla moltiplicazione di realizzazioni variabili (il vero cuoco è colui che, creativamente, reinventa e rielabora una ricetta aggiungendovi un tocco personale).

Dietetica. La parola 'dieta' evoca un'isotopia disforica legata al controllo e alla prescrizione, un processo fatto di sacrifici finalizzati alla definizione e alla ricostruzione di una "buona forma". Questo universo semantico richiama il corpo e la sua concezione, la nozione di benessere (e di conseguenza quella di malessere), ma anche un problema di contratto e di fiducia da accordare a chi fa una promessa ("se segui le mie istruzioni, raggiungerai una forma fisica invidiabile"). Se da un lato la dieta – sia essa dimagrante, ricostituente o semplicemente intesa come corretto regime alimentare – si lega a un discorso scientifico in cui proteine e carboidrati, calorie e grassi diventano veri e propri attori della scena (il grasso è un antisoggetto che cerca di provocarci sotto forma di dolci, i sali minerali sono nostri alleati e si trovano in verdure e alicamenti), dall'altro essa mette in moto scenari narrativi in cui si intersecano improbabili tentativi di coniugare sapore e benessere, mosse strategiche e tattiche da mettere in atto per rispondere a potenziali ostacoli ("se sei caduto in tentazione, mangia verdure per un giorno intero"), ma anche tutto un còtè patemico fatto di seduzioni, tentazioni, peccati di gola, trasgressioni. Particolarmente rilevante è la scansione temporale e aspettuale: la dieta è dura nella fase iniziale e non si esaurisce quando si raggiunge l'obiettivo prefissato, perché poi si apre la fase del mantenimento, del calo di tensione correlato al raggiungimento del risultato e di conseguenti nuove regole da continuare a rispettare, spesso "per la vita". E poi ci sono i discorsi sulle diete, le diete che si oppongono ad altre, la promozione di prodotti correlati a un certo regime alimentare e così via.

Trasmissioni tv. I programmi televisivi dedicati al cibo invadono gli schermi, entrando a far parte a pieno titolo della quotidianità. Il discorso alimentare si sostanzia in diversi generi che vanno dall'informazione al reality show, passando per le fiction e la tv di servizio. I cibi vengono sezionati, guardati al microscopio, o diventano ingredienti, parti di un tutto da comporre per una competizione, oggetto di attenzione ossessiva da parte del detective di turno, sfondo delle azioni familiari, o, di nuovo, ricette da mostrare e dimostrare. Cuochi che cercano di rimettere in sesto destini di ristoranti destinati al tracollo, competizioni tra bambini già in grado di inscenare piatti raffinati, team che si cimentano nella realizzazione di gigantesche torte. E il gioco del rimando intertestuale non si ferma: i protagonisti di questi programmi diventano veri e propri divi mediatici, invitati in altri programmi televisivi a parlare della propria vita privata, autori di best seller e ricettari, o ancora ideatori di linee di utensili. Dalla star televisiva che si fa cuoco per un giorno, al cuoco che si fa star televisiva il passo è breve. Il programma tv diventa brand, istanza discorsiva che, producendo testi disparati, di fatto prende posizione nella semiosfera veicolando una propria concezione dell'alimentazione e istituendo specifici ruoli tematici (il grande chef, il gourmand, il critico gastronomico, il cuoco del quotidiano etc).

Blog. Blog d'autore, blog collettivi, blog generalisti e blog di nicchia: anche in questo caso il panorama dei testi che si prestano all'analisi è ampio e variegato e, anche in questo caso, generi precedentemente incontrati si ritrovano tradotti in nuove sostanze espressive. Discussioni su ricette, discussioni su prodotti, discussioni sui programmi televisivi e cinematografici che trattano di alimentazione. E poi ancora critiche alle classiche guide gastronomiche, tacciate di superbia e autoritarismo e contrapposte agli stessi blog, utopicamente autocostruiti come voci democratiche e paritetiche in cui tutte le opinioni sono ammesse. Ma come si definiscono le narrazioni polifoniche? Su cosa si basa la gerarchia della community? Come si costruisce in questi casi l'autenticità della descrizione o l'oggettività della valutazione espressa?

Oggetti. Non va dimenticato il complesso mondo degli strumenti da cucina, prodotti correlati alle istruzioni in una pluralità di accezioni. Da un lato si danno, infatti, le istruzioni per l'uso di un dato oggetto, spesso tecnologicamente complesso, dall'altro le istruzioni su come preparare, grazie all'oggetto in questione, buoni manicaretti. Viene in primo piano tutto il problema della costituzione di una soggettività ibrida, della delega ad attori non umani, della relazione tra soggetto di stato e soggetto operatore, del rispetto di ritmi e tempi, del vero obiettivo della "macchina" (mira a contrarre i tempi? Punta piuttosto a migliorare il risultato? E che utilizzatore postula? Un professionista creativo o un mero esecutore materiale, svilito delle sue potenzialità?). In questo ambito rientra poi sicuramente il packaging che, rivestendo l'oggetto, si preoccupa di indirizzarci verso di esso, illustrando, spesso, il magico risultato del suo fare, la sorprendente facilità di utilizzo etc.

Deadline per la consegna degli abstract (max due cartelle): 30 settembre 2012

Valutazione degli abstract da parte dei curatori e di referee anonimi: 30 ottobre 2012

Deadline per la consegna dei testi definitivi (max 20 cartelle + eventuali immagini): 31 marzo 2013

Data di pubblicazione on line prevista: 31 maggio 2012

Inviare l'abstract con nome, cognome e affiliazione a : gianfranco.marrone@unipa.it e alicegiannitrapani@libero.it