



DI PARTIMENTO
SCIENZE
COMUNICAZIONE



1506
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO



centro
internazionale
di studi
interculturali
di semiotica
e morfologia



9-10 luglio 2012

Collegio della Vela – Urbino

“Centro Internazionale di Studi Interculturali di Semiotica e Morfologia” di Urbino

Convegno internazionale

Regimi di senso: dietetica e semiotica/ Sense regimes: dietetics and semiotics/ Régimes de sens: diététique et sémiotique

a cura di Gianfranco Marrone (Università di Palermo)

in collaborazione con

Master “Buono da Pensare. Cultura e comunicazione del gusto” dell’Università di Palermo,
Università delle Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn)

Southeast European Center for Semiotic Studies (New Bulgarian University)

Programma

9 luglio, ore 9,30

Gianfranco Marrone (Palermo), **Introduzione ai lavori**

Jean-Jacques Boutaud (Dijon), **Formes et formules du maigrir à pleins régimes medias**

Nicola Perullo (Pollenzo), **Bere-Degustare-Bere (come aggirare l'inganno: buono dunque poco)**

Giorgio Grignaffini (Milano), **Dieta: regime del senso e dei sensi**

9 luglio, ore 15.30

Paolo Fabbri (Roma Luis, Milano Iulm), **Alchimie del gusto: avanguardie artistiche e forme di vita**

Isabella Pezzini (Roma), **Prima dell'immaginario: il ruolo del cibo nei romanzi di Tabucchi**

Lucia Corrain (Bologna), **La pittura al mercato: per un diverso regime di senso**

Lorenzo Bianciardi (Siena), **Il sapore di un film: il gusto attraverso la lente del cinema**

10 luglio, ore 9,00

David Le Breton (Strasbourg), **Il cibo come misura del gusto di vivere**

Marino Niola (Napoli), **Dal cibo di culto al culto del cibo**

Kristian Bankov (con Dimitar Trendafilov, Nayden Yotov e Plamen Velev) (Sofia), **Forme dell'esperienza culinaria in Bulgaria**

Francesco Mangiapane (Palermo), **Il pranzo di Babele. Misunderstanding a tavola**

Simona Stano (Torino), **Il cibo dell'Altro. Un approccio semiotico alla traduzione del codice alimentare**

10 luglio, ore 15.30

Piero Ricci (Marseille), **Inversioni culinarie**

Maria Pia Pozzato (Bologna), **Cibo aptico. La virtualizzazione dell'alimento nella dieta tisanoreica**

Dario Mangano (Palermo), **Lo strano caso del food design**

Giacomo Festi (Milano) **Alimentare le novità. Mosse per una semiotica dei food trend**

Conclusioni

Presentazione

Regimi di senso: dietetica e semiotica

Tra i sistemi di senso, quello del cibo (della cucina, della tavola e delle sue maniere) è fra i meno studiati. Eppure ha pari – se non superiore – dignità semiotica di altri, quali la lingua, l'immagine o la spazialità. E, del resto, li incrocia e li sostanzia. Non c'è società che non usi l'alimentazione come riserva di significazione, per parlar di se stessa e del mondo, né si vede come potrebbe essere diversamente. Lo sappiamo da storici e antropologi, sociologi e filosofi. Un po' meno dai semiologi, che hanno sinora indagato in modo sporadico i modelli culturali e le disposizioni testuali che a partire dal variegato e complesso mondo del cibo si dispiegano e si trasformano. Esistono tuttavia parecchi studi pionieristici in materia (Jakobson, Barthes, Greimas, Floch...), ci sono stati diversi periodi e luoghi in cui la semiotica del cibo è stata portata avanti, sono attivi al momento diversi centri di ricerca su questi temi.

Questo convegno intende fare il punto delle ricerche in corso, riprendendole e rilanciandole in vista di un comune percorso di indagine – anche in dialogo con altre discipline – sulle forme della *dietetica* intesa come regime di senso, e dunque come linguaggio specifico e discorso sociale, come pratica rituale e forma di vita quotidiana. L'obiettivo è duplice: approfondire lo studio dei sistemi di senso culinario, indagare criticamente su uno dei fenomeni più sensibili nella cultura contemporanea.

Non è un caso infatti se nella società contemporanea l'alimentazione sia diventata un tema centrale dell'agenda politica e morale. Sia al livello 'macro' delle grandi problematiche del pianeta, sia a livello 'micro' delle forme e delle abitudini quotidiane dei suoi abitanti, sempre più interessati non solo a ciò che mangiano ma anche e soprattutto alle ragioni per cui lo fanno, ai valori ingeriti. Ne sono testimonianza i media, e con essi il proliferare dei libri di cucina, gli ascolti delle trasmissioni gastronomiche, il successo delle manifestazioni culinarie, il prestigio sociale dei cuochi, l'attenzione sempre crescente per le stelle dei ristoranti. Una sorta di compensazione, pensano alcuni, di quella dematerializzazione cui la tecnologia, altra grande dominante della contemporaneità, ci ha pian piano assuefatti.

Ecco allora che le mode alimentari, ancorché rispondere a istanze estetiche, finiscono per investire in profondità il concetto stesso di vita, l'etica così come l'estesia. Naturismo, trash, nouvelle cuisine, fast food, cucina molecolare etc. possono essere intese come altrettante forme di vita, embrioni di strutture in cui si coagula il senso profondo di un'identità e prende le mosse un modo di essere con gli altri e con le cose che ci circondano. Il vegetariano non è solo qualcuno che non mangia carne, è anche una persona che veste in un certo modo, fa determinati discorsi, acquista un certo computer, sceglie una determinata destinazione per le sue vacanze, ritraducendo in ognuno di questi ambiti una forma semiotica che gli proviene dal suo rapporto con il cibo – e viceversa. Affrontare semioticamente l'alimentazione significa andare alle basi profonde del senso, indagare quell'intersezione in cui corpo, testualità e discorsività, intese come dimensioni della significazione, prendono forma.

Sense regimes: dietetics and semiotics

Among sign systems, one of the less studied, despite a semiotic dignity equal to those of languages, images or space, is food (cuisine, table and good manners). As we know from anthropologists, sociologists and philosophers, there is no society that doesn't use food as a reserve of signification to talk about itself and

the world. Semioticians, despite several pioneer studies had been carried on in the past (Jakobson, Barthes, Greimas, Floch...), till now have only sporadically investigated the cultural models and textual forms that the complex and variegated world of food has been posing and transforming. Only recently several research centers started to operate in this field.

This conference wants to make the point on the ongoing researches on food, dialoguing with other disciplines to give a new impulse in the direction of investigating the forms of dietetics intended as sense regimes and thus as a specific form of language and social discourse, as well as a ritual and a form of life. Two are the main goals: investigating culinary meaning systems and critically addressing one of the most important phenomenon of contemporary culture. Its not by chance that food has become one of the most important themes of political and moral agenda. We are more and more interested not only in what we eat, but also in the reasons why we eat a specific food, in the values food assumes both at a macro level – that of the big issues of the planet – and at a micro one – that of everyday life. Media perfectly witness such a tendency with the sales data of cook books, the audience of TV programs on cuisine, the success of gastronomic events, the social prestige of chefs as well as the always increasing attention for restaurant's stars. A kind of compensation, somebody thinks, of the dematerialization that technology – another dominant of contemporary culture – has introduced in our life.

Gastronomic tendencies then, not only are the product of aesthetical instances but deeply invest the idea of life itself, ethically and aesthetically. Naturism, trash, nouvelle cuisine, fast food, molecular cuisine etc. can be intended as forms of life, embryos of structures in which the meaning of an identity coagulates and a way of being with people and things around us arises. A vegetarian is not only someone who doesn't eat meat, is also someone that dresses in a specific way, talks about specific topics, buys a specific computer, chooses a specific destination for his or her holidays, each time retranslating the same semiotic form that comes from the relationship he or she has with food and vice versa. Semiotically addressing food and cuisine means going deeply into the ground of meaning, investigating the intersection in which bodies, texts, discourses intended as dimensions of signification take form.

Régimes de sens: diététique et sémiotique

Parmi les systèmes de sens, celui de la nourriture (de la cuisine, de la table et de ses règles) est l'un des moins étudiés. Même s'il a la même - sinon supérieure – dignité sémiotique que d'autres, comme la langue, l'image ou la spatialité. D'ailleurs, il les croise et les soutient. Il n'y a pas de société qui n'utilise l'alimentation comme réserve de signification, pour parler de soi et du monde, et on ne voit pas comment ça pourrait être autrement.

Plusieurs historiens, anthropologues, sociologues et philosophes le disent, un peu moins les sémiologues qui ont jusqu'ici seulement examiné de façon sporadique les modèles culturels et les dispositions textuelles s'élevant et se transformant justement à partir du monde complexe et bigarré de la nourriture. Cependant, il existe plusieurs études pionnières dans ce domaine (Jakobson, Barthes, Greimas, Floch...) : à plusieurs reprises et dans beaucoup de lieux la sémiotique de la nourriture a fait des pas en avant et aujourd'hui, il y a beaucoup de centres de recherche travaillant sur ces sujets.

Le but de ce colloque est de faire le point des recherches en cours, tout en les reprenant et en les relançant en vue d'un parcours commun de recherche - aussi en accord avec d'autres disciplines - sur les formes de la diététique considérée comme régime de sens et donc comme langage spécifique et discours social, comme pratique rituelle et forme de vie quotidienne.

Sa fin est double: approfondir l'étude des systèmes de sens culinaire et explorer, de façon critique, l'un des phénomènes les plus sensibles de la culture contemporaine. Ce n'est pas par hasard, en effet, que dans la société contemporaine l'alimentation soit devenue l'un des sujets les plus chauds et à l'ordre du jour de la vie politique et morale, aussi bien au niveau 'macro' des grands problèmes de la planète qu'au niveau 'micro' des formes et des habitudes quotidiennes de ses habitants de plus en plus intéressés non seulement à ce qu'ils mangent mais aussi, et surtout, aux raisons les poussant à le faire, aux valeurs ingérées. Les médias, eux aussi, le confirment et avec eux, la prolifération des livres de cuisine, la réussite des émissions gastronomiques, le succès des manifestations culinaires, le prestige social des chefs, l'attention toujours croissante qu'on accorde aux étoiles des restaurants. Une sorte de compensation, selon quelques-uns, de cette dématérialisation à laquelle la technologie, autre grande dominante de la contemporanéité, nous a habitués.

Voilà alors que les modes alimentaires, plutôt que de répondre à des questions esthétiques, finissent par pénétrer le concept de vie, l'éthique et l'esthésie. Naturisme, trash, nouvelle cuisine, fast food, cuisine moléculaire, etc., deviennent alors de réelles formes de vie, embryos de structures où s'inscrit le sens

profond d'une identité et où naît la manière de se poser avec les autres et envers les choses qui nous entourent. Un végétarien n'est pas seulement celui qui ne mange pas de viande, mais c'est aussi une personne s'habillant d'une certaine manière, prononçant des discours précis, achetant un ordinateur précis et choisissant une destination précise pour ses vacances, tout en traduisant, ainsi, dans chacun de ces aspects-là, une forme sémiotique lui provenant de son rapport avec la nourriture - et vice versa.

Etudier la nourriture de manière sémiotique veut dire aller jusqu'aux bases profondes du sens, rechercher cette intersection dans laquelle corps, textualité et loquacité, considérés comme des dimensions de la signification, prennent forme.

Abstracts

Kristian Bankov, Dimitar Trendafilov, Nayden Yotov e Plamen Velev (Sofia)

Le forme dell'esperienza culinaria in Bulgaria

Negli ultimi 12-13 anni la società bulgara sta assumendo un aspetto sempre più occidentalizzato, grazie ai grandi passi che si fanno verso il consumismo più standard. Uno dei settori che subiscono tra le trasformazioni più consistenti è quello della cultura culinaria. Nella nostra presentazione cercheremo di utilizzare gli strumenti semiotici per svelare i meccanismi di un apparente paradosso. Negli ultimi anni grazie ai new media il discorso della cucina autentica bulgara è molto più accessibile e percepito da sempre. Questo va mano a mano con un importante aumento del mangiare fuori casa e del turismo interno/regionale in generale. Gli standard e le esigenze per il servizio culinario aumentano, i fornitori del servizio utilizzano strategie comunicative sempre più articolate sull'autenticità. Lo stesso discorso vale anche per molte aziende produttrici di prodotti culinari distribuiti nei supermercati. Questi processi però fanno diminuire la prassi culinaria nelle famiglie, i rituali tradizionali, che per lunghi decenni mantenevano viva la relazione tra la vita urbana e le origini paesane del 80% della popolazione cittadina. Analizzando più da vicino il discorso commerciale dell'autenticità culinaria troviamo una forte tendenza di spostamento dall'identità verso l'esperienza. Il discorso centrato sull'identità era basato su una contrapposizione del "nostro/noi" contro tutte le altre tradizioni, mentre il discorso centrato sull'esperienza mette la tradizione locale in un asse della selezione, fatto anche da tutte le altre tradizioni culinarie, offerte come diverse esperienze da provare.

Bianciardi Lorenzo (Siena)

Il sapore di un film: il gusto attraverso la lente del cinema

Si può parlare di sapore *di* un film? Se al cinema il canale sensoriale solleticato in partenza è quello audiovisivo, certe pellicole riescono in modo sorprendente ad andare al di là dei loro limiti, e a trasmettere agli spettatori quel nucleo semantico chiamato «gusto». Partendo dall'esempio di un film come *Mangiare bere uomo donna* di Ang Lee, l'intervento intende indagare la capacità del cinema di spingersi oltre la pura rappresentazione del cibo, per scoprire i confini segreti dei sapori: un terreno a metà tra il semiotico e il fisiologico, che esprime in sé una passione per la differenza. Il gusto che è «palato», inscindibile dalla componente fisica, ma anche «piacere», con la sua dimensione passionale, e infine «conoscenza», per il legame già etimologico del sapore al sapere.

L'anestesia percettiva dell'eroe del film, il grande chef Chu, che invecchiando sta perdendo il palato, può essere paragonata alla situazione spettatoriale. Anche gli spettatori in sala sono costretti ad esperire il gusto attraverso le facce dei personaggi in scena: una sanzione «cognitiva» e non «estesica», che finisce per rendere lo spettatore *gourmand*, cioè goloso di sensazioni che può vivere solo grazie all'identificazione con i protagonisti e per il tramite della situazione narrativa.

Per trasmettere il gusto attraverso le immagini, il cinema può far leva su due dimensioni linguistiche: la «rappresentazione» e l'«evocazione». Un film può infatti riuscire a descrivere la realtà, e anche le soglie fisiologiche della sensazione gustativa - come un *analogon*, direbbe Barthes - ma può anche essere capace di andare dritto al cuore delle emozioni e delle sensazioni, amplificando le possibilità simboliche dei sapori, e rendendo al meglio la loro variabilità culturale e passionale.

Si può forse parlare allora di un «deficit positivo» del gusto al cinema? Se i film hanno un iniziale deficit sul piano espressivo, ecco che questa mancanza può trasformarsi "in positivo", costringendo i registi a rendere gli effetti di gusto attraverso gli strumenti del solo linguaggio audiovisivo. Per il suo costante gioco metacinematografico, *Mangiare bere uomo donna* sembra rappresentare, in questo senso, un ottimo esempio di riferimento per una riflessione semiotica sul mondo dei sapori.

Corrain Lucia (Bologna)

La pittura al mercato: per un diverso regime di senso

Vincenzo Campi è autore di un certo numero di quadri con scene di mercato; dipinti che hanno il loro antecedente nella analoga produzione pittorica di mercati neerlandese. Ma con una fondamentale differenza: i dipinti nordici presentano, insieme alle diverse tipologie alimentari, scene tratte dai testi sacri; quelli di Campi, invece, raffigurano solo trionfi di cibo. Una trasformazione che, per certi versi, può essere ricondotta a quella dell'originaria matrice, declinata però secondo un diverso regime di senso.

Festi Giacomo (Unisg)

Alimentare le novità. Mosse per una semiotica dei food trend

La dietetica, se non altro etimologicamente, pare essere un luogo principe in cui tematizzare la nozione di forma di vita - tema al centro dell'ultimo numero dei *Nouveaux Actes Sémiotiques*. In che modo è possibile riconoscere ed esplorare le sue connessioni con il campo dei prodotti e delle pratiche alimentari? A partire da tale interrogativo di base, il nostro intervento intende innanzitutto discutere problemi di metodologia nel trattamento semiotico di fenomeni sociali, quali i trend. Essi non solo al cuore di strategie e indagini di mercato, ma appaiono come tematizzazioni legittime nel panorama mediatico contemporaneo. E' possibile una semiotizzazione dei trend con un lavoro desk o è necessaria un'integrazione qualitativa field? Che relazione si crea tra trend, pratiche e forme di vita? Intendiamo mostrare alcuni step di semiotizzazione del discorso sociale, per trasformare i discorsi in oggetto capace di sollecitare l'architettura teorica. Tra i trend che faranno parte del corpus di riferimento per la discussione saranno considerati il food truck e il foodspotting.

Grignaffini Giorgio (Milano)

Dieta: régime del senso e dei sensi

Dieta in francese (meno comune in italiano) è régime, parola che sottintende una radice di controllo e governo. Quello che vorrei tentare di analizzare è il regime di senso e il regime dei sensi che si articola in una dieta, intesa sia in senso restrittivo – dieta dimagrante – che in senso lato – dieta come modo di alimentarsi. In entrambi i casi ci troviamo di fronte ad un complesso sistema di significazione che riguarda la relazione tra soggetto e oggetto (il cibo nelle sue diverse valenze, nutrizionali, simboliche, patemiche ecc.) e le relazioni tra i soggetti collettivi e (le diete come stili di vita, e la negazione delle diete come rifiuto dei “regimi”)

Le Breton David (Strasbourg)

Il cibo come misura del gusto di vivere

La relazione con il cibo non è soltanto una questione di alimentarsi ma anche del senso della vita in un momento particolare. Il disagio corte l'appetito come la felicità lo fa assaporare. Il cibo è anche un regimo di senso, una semiotica per metaforizzare la qualità della vita.

Mangiapane Francesco (Bologna)

Il pranzo di Babel. *Misunderstandings a proposito del film “Il pranzo di Babette”*

“Il pranzo di Babette” (1987), trasposizione cinematografica del regista danese Gabriel Axel dell'omonimo racconto di Karen Blixen, inizialmente contenuto nella raccolta di scritti “Anecdotes of Destiny” pubblicato a firma Isak Dinensen (pseudonimo della sua autrice) ha riscosso un unanime consenso di critica e pubblico, vincendo prestigiosi premi quali l'Oscar come miglior film straniero e la menzione speciale della giuria ecumenica del festival di Cannes, sbancando i botteghini in giro per il mondo. Il film è diventato un grande classico del cinema culinario, in grado di radicarsi nel senso comune e diventare pertanto fonte di ispirazione per letterati e cinefili che ne hanno analizzato e discusso il messaggio di fondo ma anche per professionisti e semplici appassionati di cucina e gastronomia che in tutto il mondo si sono riferiti al film per intitolarvi ristoranti (il celebre ristorante *Babette* di via Margutta a Roma), libri di ricette e perfino blog culinari (*ilpranzodibabette.com*). A fare da sfondo comune a questo entusiasmo così tenace e prolungato è una sorta di tacito consenso sul ruolo del cibo come linguaggio *universale*, in grado di sanare i conflitti, riportare a una sorta di perduto buon senso denegato dalle ideologie troppo radicali e astratte e, per questa via, restaurare la fede nel divino e la speranza attraverso il sacrificio generoso e gratuito di chi è rivolto alla salvezza (culinaria!) del mondo.

Sia il racconto della Blixen che il film di Gabriel Axel conservano un carattere di esemplarità duplice, come testi fondamentali di un possibile discorso culinario, ma anche come elementi iniziali di una tendenza che nei nostri anni si sarebbe rivelata in tutta la sua forza. La rivalutazione del “senso minore” del gusto diviene qualcosa di fondamentale nel processo di de-industrializzazione che stiamo attraversando, e investe ogni ambito di relazione della nostra contemporaneità. Essa è di dominio socioculturale e politico perché pone con forza la questione dell’identità di gruppo (siamo ciò che mangiamo) ma è anche questione economica e organizzativa (distribuire cibo alla popolazione mondiale senza rischiare l’impoverimento irreversibile delle nostre terre), costruisce una psicologia di gruppo, che attraverso il cibo cerca una risposta allo sradicamento identitario del postmoderno ma è anche strumento di piacere e di riscoperta dell’individualità. Questi assetti producono un’infinità di discorsi: si parla di cibo, ossessivamente, in televisione e al cinema, su internet (blog culinari e riviste online), nei quotidiani e al bar. Nulla di male in questa proliferazione, che è forse segno dei tempi, ciò che interessa in questa sede è che tale pervasività produce delle vere e proprie ideologie del cibo che funzionano come moneta di scambio delle relazioni nella quotidianità. Rivelare l’arbitrarietà di questi sistemi, denunciare la costruzione di questi miti, diceva Roland Barthes è compito della semiotica.

Questo studio ha scelto “Il pranzo di Babette”, allora, anche per il suo carattere esemplare. Il più noto e importante film sul cibo è portatore di un’ideologia da smascherare, quella del *cibo universale*, del cibo come arte immediata e gratuita. Per questo, attraverso un’attenta analisi testuale, proverà a riconfigurare il personaggio di Babette in una dinamica di azione localizzata, come personaggio (trickster) al centro di relazioni interculturali complesse, tutte mediate dal cibo. Se si assume una prospettiva di questo genere, si possono mettere in luce i fraintendimenti fra le parti in causa del racconto, mettendo in luce come il cibo lungi dall’essere elemento di conciliazione di differenze profonde, linguaggio universale che risuona nel cuore di ogni essere umano, possa essere in questo caso più utilmente inteso come strumento situato di tattiche culinarie per la costruzione e il rapporto fra identità di gruppo.

Pozzato Maria Pia (Bologna)

Cibo aptico. La virtualizzazione dell’alimento nella dieta tisanoreica.

Vi sono delle diete, come quella denominata “tisanoreica”, che funzionano in base a un meccanismo d’illusione sensoriale analogo a quello della cosiddetta robotica aptica in cui, tramite una tecnologia specifica (haptic technologies), si crea nell’utilizzatore la sensazione tattile dell’oggetto visibile sullo schermo del computer, in assenza dell’oggetto reale. Nelle diete che creano cibi illusori, come la tisanoreica appunto, ai sensori del meccanismo aptico si sostituiscono degli ingredienti in grado di provocare delle sensazioni gustative in assenza dell’alimento vero e proprio: sostanze prive o quasi di nutrienti vengono elaborate in modo tale da sembrare al palato un dolce, o una pastasciutta ben condita. E’ la frontiera dell’illusione totale, dove la soddisfazione viene mantenuta, o almeno così si promette, in assenza dei danni collaterali dovuti a un’alimentazione eccessiva. Verrà indagata la promozione di questa dieta, completa delle testimonianze on line sulla sua efficacia, e delle motivazioni per cui gli ormai numerosi adepti la consigliano a chi non sia disponibile a “rinunce sensoriali” pur di perdere peso.

Stano Simona (Torino)

Il cibo dell’Altro. Un approccio semiotico alla traduzione del codice alimentare

La cucina, e più in generale l’alimentazione, sono state spesso paragonate al linguaggio e alla comunicazione: una volta soddisfatto, “il primo dei bisogni” umani si struttura in un sistema di differenze significative (Barthes 1961).

In questo senso è possibile parlare del cibo come di un’esperienza culturale: *“esattamente come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell’identità di gruppo”* (Montanari 2006, VII). *In quanto tale, essa “non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse. [...] Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni”* (ibidem).

Ma se il cibo è un linguaggio che riflette la struttura delle società e una forma di incontro tra diverse culture, come avvengono i processi di traduzione tra un sistema socioculturale e l’altro?

L’obiettivo dell’intervento è mostrare, attraverso gli strumenti offerti dall’analisi semiotica e grazie a un costante dialogo con altre discipline quali l’antropologia e la sociologia, i processi legati alla trasposizione del “linguaggio culinario” da una semiosfera all’altra. Mediante l’analisi di due particolari *case studies*, si farà riferimento, nello specifico, ai processi di “traduzione” della cucina orientale nel contesto occidentale,

mettendo in evidenza l'importanza della dimensione spaziale, della corporeità e delle pratiche rituali legate all'esperienza etnica in ambito alimentare.

Parole chiave: cibo, etnico, traduzione, semiotica, interculturalità

Eating the Other. A semiotic approach to the translation of the culinary code

Eating, and more generally food, are often compared to language and communication: once satisfied the first human need "become[s] part of a system of differences in signification" (Barthes 1961, 22).

In this sense we can talk about food as a cultural experience: "just like the language, cooking contains and expresses the culture of those who practice it, it is the depositary of the group tradition and identity" (Montanari 2006, VII). As such, it "is not only an instrument of cultural identity, but perhaps the first way to come into contact with different cultures. [...] More than language, food is suitable for mediating among different cultures, opening the cooking systems to all sorts of inventions, crossbreeds and contaminations" (*ibid.*).

But if food is a language that reflects the structure of a society (Lévi-Strauss 1968) as well as a form of encounter between different cultures, how does the translation process between a sociocultural system and another take place?

The present paper aims at analyzing, through a semiotic approach but also a constant interaction with other disciplines such as anthropology and sociology, the processes related to the transposition of a culinary language from a semiosphere to another one. Through the analysis of two case studies, we will focus especially on the translation of the Eastern cooking to the Western context, stressing the importance of the spatial dimension, corporeality and the ritual practices associated with the ethnic experience in the food context.

Keywords: food, translation, ethnic, semiotics, interculturality

Per informazioni: Segreteria CiSiSM, tel. 0722 305760, semiotica@uniurb.it, <http://semiotica.uniurb.it>