

*Premessa*

Il volume che presentiamo raccoglie i lavori originariamente presentati in occasione dell'annuale convegno dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, che verteva sul tema *Semiofood - Comunicazione e cultura del cibo*. L'idea del convegno, tenutosi, come allora di consueto, a Castiglioncello (Livorno) presso il Castello Pasquini nei giorni 3-4-5 Ottobre 2003, era quella di affrontare il tema del cibo e dell'alimentazione in quanto soggetti e contemporaneamente oggetti di comunicazione, come pure di farne risaltare la valenza di marcatori culturali. In particolare il proposito era quello di focalizzare l'attenzione sugli aspetti più propriamente semiologici, linguistici e antropologici del problema.

L'interesse per il cibo ha accompagnato la costruzione dei principali modelli semiotici, nell'elaborazione dei quali quello alimentare diventava un campo di applicazione privilegiato delle metodologie e degli studi teorici di volta in volta elaborati<sup>1</sup>. Per esempio Roland Barthes applicava la dicotomia saussuriana *langue/parole* a un sistema di significazione diverso da quello della lingua verbale, quale quello alimentare, mostrando come fosse possibile ritrovarvi regole e modalità d'uso analoghe a quelle che governano i sistemi linguistici. In Barthes, per di più, si è anche orientata a più riprese verso lo studio della pubblicità alimentare, sottolineando la sua funzione di esprimere la psicologia collettiva, più che di limitarsi semplicemente a sollecitarla<sup>2</sup>.

Ma è soprattutto, con l'opera di Lévi-Strauss (pensiamo ovviamente a *Il crudo e il cotto*) che il simbolismo alimentare assume un posto di rilievo nella storia delle idee semiotiche, perché grazie ad esso era possibile dimostrare quanto gli strumenti teorici della semiotica possano applicarsi proficuamente ai diversi campi della vita sociale per

---

<sup>1</sup> Si veda a riguardo quanto osserva Roberto Pellerey nel suo intervento.

<sup>2</sup> Si veda ad esempio l'articolo "Pour un psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine" del 1961 che si può ora leggere in R. Barthes, *Scritti. Società, testo, comunicazione*, a cura di G. Marrone, Torino, Einaudi, 1998, pp. 31 ss.

spiegare i fenomeni culturali che in essa vengono posti in atto.

In anni più recenti, poi, l'interesse per le pratiche sociali di senso, assieme all'attenzione per i processi percettivi ed estesici, e più in generale per tutta la dimensione della corporeità, hanno portato molti studiosi ad occuparsi di temi relativi all'alimentazione in maniera tutt'altro che episodica.

Nell'indagare la componente semiotico-culturale — il senso — del cibo e dell'alimentazione, diverse sono le strategie di indagine privilegiate<sup>3</sup>: innanzitutto, sulla scia di Lévi-Strauss vi è stato chi si è preoccupato di studiare *i sistemi culinari* come realtà significanti; questi sistemi sono stati considerati non solo da un punto di vista più propriamente antropologico (venendo legati ad esempio ad altre pratiche culturali, come le cerimonie, le feste ecc.), o da quello della storia degli usi alimentari, ma anche da un punto di vista propriamente semiotico, mettendo in relazione categorie significanti ed entità di significato profondo. In secondo luogo vi è stato chi, invece, si è dedicato allo studio dei singoli *testi*: alcuni studiosi hanno indagato il discorso alimentare come soggetto di altri discorsi (la letteratura, le arti, i media, la pubblicità), altri hanno direttamente affrontato lo studio degli *oggetti* gastronomici, vale a dire dei diversi piatti, approfondendo anche il carattere specifico del *fare* culinario. In effetti, quello delle *pratiche* di produzione e consumo del cibo sembra essere uno dei campi più proficui, soprattutto in direzione di uno studio della dimensione sociale (anzi, sociosemiotica) del fenomeno: in tale direzione convergono gli interessi di coloro che indagano sul fondamento interpersonale del *gusto* e di coloro che, nell'ambito delle ricerche di mercato, analizzano le tendenze e i modelli di alimentazione.

Da queste osservazioni deriva l'organizzazione che abbiamo voluto dare al volume, che è diviso in quattro sezioni: la prima riguarda i sistemi culinari secondo l'analisi semiotica; la seconda lo studio del cibo in prospettiva storica e antropologica; la terza le analisi delle pratiche di consumo; l'ultima, infine, lo studio delle forme di rappresentazione dei cibi nell'arte, nella letteratura e nelle comunicazioni di massa.

Un'ultima precisazione: all'interno del convegno, grazie ad una sponsorizzazione della Barilla S.p.A., erano stati attivati due atelier all'interno dei quali laureandi e neolaureati che avessero fatto ricerche sul tema del convegno avevano esposto i propri lavori. Tali interventi non hanno potuto trovare posto nel presente volume, ma una loro

---

<sup>3</sup> Cfr. a riguardo l'intervento di Guido Ferraro.

ampia selezione è già stata a suo tempo pubblicata *on line* sul sito dell'AISS ([www.associazionesemiotica.it](http://www.associazionesemiotica.it)), al quale rinviamo gli interessati per completare il quadro complessivo dei lavori del convegno.