

Nostalgia, prefigurazione, riscoperta: percorsi semiotici tra pre- e post-gastromania¹

Simona Stano

*“Les animaux se repaissent ;
l’homme mange ;
l’homme d’esprit seul sait manger”.*
Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1825)

Abstract The COVID-19 pandemic has had evident effects on the gastrosphere, as the lively debate on the perceptions of edibility in different cultures, as well as the development and spreading of new food practices and discourses (see in particular Marrone 2020; Niola 2020; Stano 2020), prove. As people went (back) to their kitchens and (re)discovered the magic of “grandma’s recipes”, also experimenting new forms of conviviality and commensality, *comfort food* has become the undisputed protagonist of most desks and screens. This has highlighted a new conception of temporality as related to the food realm. On the one hand, in fact, comfort food directly calls on nostalgia (as evidenced by its very definition: “Food prepared in a traditional style having a usually nostalgic or sentimental appeal”). On the other hand, such a “nostalgic appeal”, and the “obsessive regret” (Greimas 1986) that it presupposes, seem to extend far beyond a “lost past” to be retrieved *à la Proust*, extending to the more recent, and partly still present, gastromaniac pornography (see Marrone 2014; Stano 2018), as well as to the prefiguration of a “post-gastromaniac” future (see Marrone 2019). This paper deals with this crucial issue, reflecting on the effects of meaning generated by our experience of the pandemic, with particular reference to the temporal dimension.

1. Introduzione

La pandemia ha avuto effetti evidenti sulla nostra gastrosfera, dal richiamo alla questione della commestibilità – fattore primo del rapporto tra cibo e identità culturale (Stano 2015) –, allo sviluppo di nuovi discorsi e pratiche alimentari. Questo ha dato origine a numerose riflessioni in ambito accademico e non solo, con riferimento a vari aspetti, tra cui la cosiddetta “food safety” (come testimoniano le diverse dichiarazioni di agenzie internazionali quali l’Organizzazione Mondiale della Sanità o la European Food Safety Authority, nonché articoli e post di epidemiologi e altri volti noti del mondo della medicina e, sempre più, anche di schermi televisivi e siti web), ma anche la “food security” (su cui si sono concentrati attori cruciali a livello globale, come la Food and Agriculture Organization delle Nazioni Unite, il World Bank Group, ecc.) e, non meno importanti, le trasformazioni culturali e sociali che la pandemia ha portato con sé in ambito alimentare.

Gianfranco Marrone, ad esempio, ha messo in evidenza le nuove forme della convivialità – o, meglio, con un neologismo ormai divenuto di uso comune in Francia, della *covidvivialité* (“covid-vivialità”):

¹ Il testo qui proposto rientra nei risultati del progetto di ricerca COMFECTION, finanziato dal programma di ricerca e innovazione dell’Unione Europea Horizon 2020 nell’ambito delle azioni Marie Skłodowska-Curie, Grant Agreement n. 795025. Le considerazioni presentate nell’articolo riflettono esclusivamente il punto di vista dell’autrice, e la Research Executive Agency della Commissione Europea non è responsabile per qualsivoglia utilizzo si possa fare delle informazioni contenute in queste pagine.

degustazioni online, aperitivi e cene via Skype, condivisione di ricette e fotografie via WhatsApp e su vari social network, e chi più ne ha più ne metta. In un articolo pubblicato su *Doppiozero*, lo studioso ha commentato in questo modo i nuovi scenari alimentari digitali:

Basta fare un giro fra i social per rendersene conto. È tutto un fiorire di crostate, pan d'arancio, ciambelloni della nonna e dolci di ogni tipo. Come anche di spezzatini piccantissimi perché rigorosamente etnici; cotolette rivisitate secondo le indicazioni dei tutorial gastronomici che circolano nel web; golose focacce religiosamente preparate seguendo i consigli della propria blogger di fiducia. E tanto, tantissimo pane (“*deo gratias!*”) (Marrone 2020).

Molto interessante, in effetti, è proprio l'oggetto di questa “nuova convivialità”, oltre alle estetiche e alle politiche che essa sembra promuovere:

Parlare di Coronavirus significa parlare dei supermercati presi d'assalto alla vigilia di ogni nuovo decreto legge, con esaurimento prima delle scorte di pasta (con buona pace delle penne lisce, vittime inconsapevoli delle incessanti trasformazioni della gastrosfera italiana), poi della farina e del lievito. Spariti dagli scaffali, *mutatis mutandi*, eccoli affacciarsi sul palcoscenico della gastromania contemporanea, tra diari Facebook al sapore di pizza casalinga o spaghetti alla carbonara e post Instagram al profumo di torte appena sfornate [...], in un vortice di *comfort food porn* forse meno raffinato del predecessore, avvezzo ad “*apericena*” e locali alla moda, ma certamente più intonato alle canzoni che risuona[va]no dalle finestre [nei] giorni [del lockdown] (Stano 2020, p. 32).

Abbandonate le perfette simmetrie dei piatti *à la Cracco* e i cangianti colori delle ultime tendenze culinarie, in altri termini, si è fatta sempre più evidentemente strada la rassicurante omogeneità cromatica, materica e gustativa di pagnotte, torte, paste fatte in casa, ecc.

Oltre ad avere un impatto evidente in termini materiali (come ben evidenziato dai numerosi report di mercato sul consumo di diversi alimenti che si sono susseguiti nel tempo²), simili trasformazioni hanno avuto conseguenze importanti sulle forme, i modi e gli effetti di senso delle nostre esperienze alimentari. Prendendo le mosse da tale considerazione, i paragrafi che seguono propongono una riflessione sul modo in cui il cibo – inteso, in senso barthesiano, non come un semplice insieme di prodotti alimentari, bensì come “un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti” (Barthes 1961, p. 33) – è andato mutando³ in periodo pandemico, con particolare riferimento alla dimensione temporale.

2. La materia-cibo: il “comfort food”

Come riportato in apertura, una variazione si è registrata, innanzitutto, a livello della materia-cibo. Se le prime settimane di lockdown nel 2020 si sono caratterizzate per le corse al supermercato e un incremento vertiginoso nel consumo dei cosiddetti “alimenti scorta” (pasta, riso, conserve, olio, scatolame di varia natura), in seguito a tale periodo i report di mercato hanno evidenziato nuove tendenze – con l'aumento, da una parte, delle vendite di lieviti, farine, zucchero e ingredienti necessari alla preparazione di torte, pizze e altri alimenti che sembrano aver messo in discussione, o per lo meno in *stand-by*, diverse “mitologie” dell'*homo dieteticus* (Niola 2015; cfr. Stano in stampa) e, dall'altra, la crescita del consumo di snack dolci e salati, affettati e altri prodotti confezionati. Questi due trend, per un verso contrastanti (secondo l'ormai consolidata contrapposizione tra cibo “fatto in casa”, o per lo meno “artigianale”, da un lato, e prodotti dell'industria alimentare, dall'altra), sembrano trovare un punto in comune nel cosiddetto “comfort food”.

² Si vedano, a titolo esemplificativo, le diverse note rilasciate da Coldiretti (<https://www.coldiretti.it>, archivio sezione “Notizie e Approfondimenti”) o il dettagliato Rapporto Coop 2020 (<https://www.italiani.coop/rapporto-coop-2020-anteprima-digitale/>).

³ Si tratta, come è evidente, di processi e trasformazioni molto recenti e, in parte, ancora in atto. Il presente articolo non pretende quindi certamente di offrirne una panoramica completa, bensì di analizzarne gli aspetti maggiormente significativi, con particolare riferimento ai temi del numero di E|C in cui queste pagine si inseriscono.

Per capire che cosa si intende esattamente con questa espressione bisogna risalire al 1997, anno in cui fu inserita tra le voci dell'Oxford English Dictionary, con una descrizione fortemente incentrata sul carattere “consolatorio” dell'alimentazione (e di alcuni cibi in particolare): “food that comforts or affords solace; hence any food (frequently with a high sugar or carbohydrate content) that is associated with childhood or with home cooking”⁴. In questo senso, come ha sottolineato Ilaria Ventura Bordenca (2019, p. 10), il comfort food è cibo che “consola” e “anestetizza, senza pretese”. Come riesca a farlo, è ancora oggetto di dibattito: alcune ricerche hanno messo in evidenza ragioni di ordine fisico e neuropsicologico, in particolare in relazione al consumo di zuccheri (v., a titolo esemplificativo, Christensen 1997) e grassi (Drewnowski 1997), che parrebbero in qualche modo giustificare il succitato consumo di snack, salumi e diversi altri prodotti confezionati in periodo pandemico; d'altra parte, come ha sottolineato Locher (2003), se simili studi chiariscono come alcuni alimenti siano in grado, più di altri, di offrire “conforto”, non lo fanno certamente per tutti quelli che rientrano nella categoria del comfort food – i cui confini, tutt'altro che stabili o univocamente definiti, variano in base al genere (v. in particolare Wansink, Sangerman 2000; Dubé, LeBel, Lu 2005; Kandiah, Yake, Jones, Meyer 2006), all'età (v. in particolare Wansink, Sangerman 2000) e a una serie di altri fattori che sono chiaramente di natura socio-culturale. L'associazione con l'infanzia e la cucina casalinga nella definizione dizionariale è molto significativa in questo senso: il carattere consolatorio del comfort food non dipende semplicemente da caratteristiche intrinseche alla materia-cibo, bensì da una serie di valori e significati di cui tale materia-cibo viene investita, in virtù di uno specifico rapporto col *passato* – quello dei primi, idillici, anni di vita, da un lato, e quello della tradizione culinaria, anch'essa fortemente ancorata al passato (secondo un immaginario ben consolidato, v. Stano 2014, 2018), dall'altro.

Tale slancio è ulteriormente rimarcato dalla definizione offerta dal Collegiate Dictionary (Merriam-Webster 1997), che rimarca in particolare il carattere nostalgico o sentimentale del comfort food: “Food prepared in a traditional style having a usually nostalgic or sentimental appeal”. Uno slancio confermato da diverse analisi di prodotti generalmente ascritti a tale categoria in vari contesti, in cui il cibo rimanda a tempi “più felici” (almeno nell'immaginario), evocando ricordi specifici – non solo di sé stesso, ma anche delle relazioni e dei contesti ad esso associati (v. in particolare Jones, Long 2017). Un esempio per tutti, la madeleine proustiana, e il noto assaggio che fa trasalire Swann, invadendolo di un piacere “senza nozione di causa” e facendo riemergere in lui ricordi lontani. E così gli svariati piatti della “tradizione” oggi ricercati più che mai, le ricette della “nonna” (v. Parasecoli 2021) e tutta una serie di altri alimenti (e non solo, come vedremo nel prossimo paragrafo) caratterizzati da quel forte effetto “nostalgico” richiamato nella definizione del Merriam-Webster, in cui riecheggiano le note riflessioni di Greimas (1986). Ci troviamo, infatti, di fronte a un Soggetto meta-cognitivo che, vedendosi disgiunto da un oggetto di valore con cui era precedentemente congiunto, presentifica il passato sotto forma di un simulacro cognitivo che, confrontato con l'attualità, produce la consapevolezza di una mancanza. Di qui la sua fame bulimica di comfort food, e la necessità di soddisfarla con la forchetta o con lo sguardo, a richiamare lo stesso processo di *débrayage* innescato dal piccolo dolcetto proustiano, con una proiezione del Soggetto verso un altrove (il *passato*) che egli convoca e poi riassume in sé, doppiando in questo modo il proprio percorso passionale con un'isotopia immaginaria.

Simili dinamiche, chiaramente presenti nel contesto alimentare pandemico, non possono d'altra parte essere analizzate senza tener conto delle pratiche e dei discorsi che interessano la materia-cibo. È su questi aspetti che si concentrerà il paragrafo che segue, dal quale prenderanno avvio le conclusioni del presente articolo.

⁴ Per una trattazione particolareggiata dell'evoluzione del concetto a partire dalla sua prima comparsa nei dizionari di lingua inglese, nel 1997, si vedano in particolare Locher (2003) e Locher, Yoels, Maurer e van Ells (2005, pp. 274-275).

3. Tra discorsi e pratiche: il piacere di (tornare a) cucinare e mangiare (insieme)

Alle variazioni della materia-cibo, come accennato poco sopra, si sono accompagnate importanti trasformazioni a livello delle pratiche e dei discorsi che riguardano l'alimentazione, e che contribuiscono a ridefinirne continuamente valori ed effetti di senso. Più specificamente, pane e companatico sono entrati a gamba tesa nel panorama alimentare pandemico, da una parte inserendosi sulla scia della "gastromania" pre-pandemica (in particolare adottandone stilemi e codici comunicativi), dall'altra, contribuendo in qualche modo a scardinarla dal di dentro, per ricordarci l'importanza della "commensalità" e della "convivialità".

La tavola, infatti, ha da sempre ricoperto un ruolo fondamentale nelle nostre esperienze alimentari, e più in generale, nella sfera sociale: non si tratta, semplicemente, di mangiare, ma di "mangiare *insieme*", operazione che assume un significato rituale e simbolico decisamente superiore alla semplice soddisfazione di un bisogno alimentare (Boutaud 2005, pp. 23-51)⁵. D'altra parte, come ha sottolineato Marrone (2014, cap. 6), tra *food porn*, nuovi dispositivi non solo ammessi ma oramai quasi indispensabili sul desco e la generale spettacolarizzazione dell'alimentazione, la "gastromania" dei primi anni Duemila⁶ ha progressivamente eroso l'importanza della convivialità a tavola persino laddove essa giocava un ruolo fondamentale, come nella gastrosfera italiana, portando a una "commensalità costipata" (Picq, Coppens 2001). In bilico tra commensalità "perduta" – quella delle festività comunemente celebrate intorno al desco, dal pranzo domenicale ai pasti di Natale, Capodanno e Pasqua – e commensalità "(ri)trovata" – quella della quotidianità, tra nuclei familiari raccolti intorno al desco più di quanto non accadesse nella frenesia lavorativa prepandemica, assi appaerchiate poste a diminuire le distanze tra balconi prima difficilmente comunicanti e sempre più frequenti videochiamate che, allo sguardo aptico della pornografia alimentare, hanno sostituito sempre più inquadrature fatiche ricche di sguardi, gesti, interazioni, convivialità (Stano 2020, p. 32) –, la pandemia sembra aver invertito la tendenza gastromaniaca.

Per comprendere come sia riuscita a farlo, è utile fare riferimento alla descrizione dei "tipi da cucina" istituitisi nell'universo alimentare pandemico proposta da Gianfranco Marrone, sulla scia del noto quadrato flochiano delle valorizzazioni (Floch 1990). Secondo lo studioso, da una parte, c'è chi emula fornai e pastai vivendo la cucina come "un'esigenza *pratica*, un lavoro con obiettivi precisi, un fare strumentale esibito con orgoglio", così come ciò che ne deriva: "enormi pagnotte dall'aspetto non sempre convincente, frollini anneriti, biscottini informi, pizzette capricciose quanto mai, sfogline alle mele" (Marrone 2020, corsivo nostro). C'è poi chi intende la tecnica culinaria come prassi del risparmio, riempiendo la dispensa di farina, lievito, latte, zucchero e altri beni ritenuti di "prima necessità", secondo un'impostazione *critica* basata sul consumo responsabile, il riciclo a tutti i costi, l'attenzione alla salute, alla linea, ecc. In entrambi questi casi ritroviamo un evidente slancio nostalgico verso il passato (le ricette della nonna, i sapori "di una volta", i rimpianti equilibri passati tra natura e cultura, ...), che ben si sposa a quanto abbiamo osservato rispetto al consumo di comfort food, altra caratteristica fondamentale della scena alimentare pandemica. D'altra parte, tale slancio appare basato su una durativizzazione della "fame" che ne proietta lo spettro su un'attualità da cui sembrava essere estinta – per lo meno nelle gastrosfere gastromaniache, i cui obiettivi, come è noto, non si sono mai

⁵ Sull'importanza della tavola e della sua condivisione esiste un'ampia letteratura, dalle riflessioni dei filosofi di epoca classica (si pensi, a titolo esemplificativo, a Epicuro, richiamato dall'antropologo Marino Niola, 2020, proprio in occasione della riapertura dei servizi ristorativi dopo il *lockdown* del 2020, per sottolineare il ruolo del cibo in quanto "moltiplicatore di condivisione, [...] rituale di socializzazione, [...] fattore di coesione", o a quanto riportato da Plutarco in *Dispute conviviali*: "Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme") alle note del celebre gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825), sino ad arrivare alla contemporaneità, passando per le osservazioni di studiosi quali van Gennep (1909), Simmel (1997 [1910]), Corbeau (1989, 1992), Hirschman (1996), Poulain (Courbeau, Poulain 2002), il già citato Boutaud (2005) e, con particolare riferimento alla "gastromania", Marrone (2014).

⁶ Sebbene non si tratti di una tendenza nata con la gastromania – come ben rimarcano, ad esempio, le riflessioni di Aron, secondo cui è dal XIX secolo che il tempo alimentare inizia a delinearsi come "il tempo di una convivialità quasi demenziale [, in cui] il fatto di mangiare in comune [...] fomenta e ravviva ad ogni istante appetiti individuali per sé stessi già mostruosi. Il risultato è un gozzovigliare insensato, che sfocia in quelle specie di 'grandi abbuffate' gastronomiche" (1987, p. 31) –, è con questa che essa si è intensificata e generalizzata.

soffermati a lungo (se mai lo hanno fatto) sulla food security e la penuria di cibo tipica di altri contesti sociali e culturali – e addirittura sul futuro, come risulta evidente nella posizione critica.

Oltre a queste posizioni, Marrone individua il “tipo *ludico-estetico*”, quello dell’aperitivo online, che sta in cucina per divertimento, giocando “sia fra i fornelli sia a tavola”. È questo, probabilmente, il più ancorato ai modelli gastromaniaci, eppure a nostro avviso inconsapevole fautore del suo superamento, proprio in virtù di quel nuovo oggetto al centro delle pratiche cui è dedito, della sincronizzazione con gli orologi e gli schermi di chi lo accompagna, delle inquadrature fatiche con cui torna a includere sguardi, gesti, interazioni – in altri termini, di una rinnovata convivialità – entro la cornice dell’esperienza gastronomica.

Infine, ci sono “quelli che si credono chef, o che si atteggiavano a tali”, *utopici* imitatori di ricette di famosi chef o vincitori del *cooking show* di turno, con un occhio sempre puntato alla tradizione e alle origini etniche. Qui lo slancio verso il futuro non solo è presente, ma fortemente enfatizzato, pur mantenendo un forte nesso con il passato sotto forma di quelle origini e quella tradizione che, più che punti fermi da venerare, entrano ora sempre più spesso in gioco come oggetti da re-inventare incessantemente, secondo operazioni di bricolage (v. Lévi-Strauss 1962, Floch 2006) che si muovono continuamente tra “prima”, “ora” e “poi”, tornando indietro per protendersi in avanti e viceversa, e ri-scoprendo in questo modo una convivialità percepita come perduta ma in effetti mai avuta – non quella *immediata* del pre-gastronomia, ma quella *intermedia* e *intermediale* del post-gastronomia.

4. Conclusioni: gastrosfere pandemiche e “nuove” temporalità alimentari

Se, come abbiamo visto, le gastrosfere pandemiche si caratterizzano per un evidente movimento all’indietro, verso il passato, è altrettanto presente, e importante, al loro interno, una tensione di fondo verso il futuro. Le pratiche alimentari che abbiamo analizzato, e i particolari alimenti al loro centro, paiono estendersi ben oltre un passato perduto da recuperare proustianamente, prefigurando un futuro “post-gastronomico” (Marrone 2019), un ri-conoscimento della convivialità e del gusto basato su un “doppio movimento che va indietro e avanti in modo concomitante” (Marrone 2014, p. 69). Non è difficile, infatti, rivedere nella “covid-vivialità” lo stesso “effetto Ego” che le pagine di *Gastronomia* tratteggiano in relazione al lungometraggio della Pixar: sebbene non si tratti di un critico gastronomico, è innegabile che, proprio come per Ego, anche per il “soggetto pandemico” l’atto del mangiare non acquisisce importanza di per sé, ma “come gesto che va detto e raccontato” (ivi, p. 61). Non tanto intellettualistica, ma certamente incompleta, mediata, indiretta, l’esperienza alimentare pandemica è altrettanto astratta e incorporea quanto quella a cui è abituato il lugubre critico della pellicola disneyana. Eppure, proprio come il piatto preparato dal topo Rémy, essa sembra nascondere in sé la possibilità di una *catarsi*, nel senso di una ri-scoperta del piacere di una esperienza gastronomica non “gastronomico-gastronomica” – la quale, tuttavia, non coincide semplicemente con quella antecedente alla gastronomia, caratterizzata dalla “glaciazione” del gusto imposta dalla società dei consumi di massa e dall’industria alimentare (Aron 1997, cfr. Boutaud 2005), quanto piuttosto con la proiezione di un futuro post-gastronomico in grado di mantenere l’euforia, l’estetizzazione, l’attenzione per il cibo sorte in seno all’universo gastronomico, recuperandone però al tempo stesso la dimensione politica, etica ed estetica propriamente detta – ovvero quella che Marrone chiama, provocatoriamente, la *verità del cibo*: l’“esito di una sapiente trasformazione di materie prime e loro mescolanza creativa, ma anche frammenti significativi di storia, società, cultura, politica, identità etniche. Laddove la gastronomia sembrava interessarsi a ciò che sta prima del piatto (storie di vita dei produttori, mitologie degli chef...) o dopo di esso (rituali di degustazione, discorsi critici...), è giunto il momento di concentrarsi sul piatto stesso, sulle molteplici verità dell’esperienza gastronomica” (Marrone 2017), come è proprio – scriveva già quasi due secoli fa Brillat-Savarin (1825) – degli “uomini di spirito”.

È in questo senso che la pandemia, almeno per quanto concerne l’universo alimentare, non sembra aver portato solo privazioni, ma anche possibilità. E, più precisamente, la possibilità di recuperare la capacità di guardare non solo al qui e all’ora, all’effimero post di Facebook o alla transitoria notorietà di storie Instagram destinate a svanire dopo aver raccolto più o meno *like*; e nemmeno solo al passato, come ben sappiamo dai più rimpianto come perduta fonte di sapori perfetti e irripetibili; quanto,



piuttosto, a un passato ri-visto con gli occhi del futuro, in un costante movimento avanti e indietro che non recupera soltanto, ma *re*-inventa, *ri*-abilita, *ri*-crea.

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.

- Aron, J.-P. 1997. "De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier", in *Revue Internationale de l'imaginaire*, n. 245, pp. 13-37.
- Brillat-Savarin, J.A., 1825, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et a l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*, Paris, Passard.
- Boutaud, J.-J., 2005. *Le sens gourmand*, Paris, Jean-Paul Rocher; trad. it. *Il senso goloso La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Pisa, ETS 2012.
- Corbeau, J.-P., 1989, "Liens sociaux, individualismes et pratiques alimentaires", in *Actes du XIIIe colloque de l'AISLF*, tome II, Genève, Université de Genève.
- Corbeau, J.-P., 1992, "Rituels alimentaires et mutations sociales", in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Vol. 92, pp. 101-120.
- Corbeau, J.-P., Poulain, J.P., 2002, *Penser l'Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Paris, Privat.
- Dubé, L., LeBel, J.L., Lu, J., 2005, "Affect Asymmetry and Comfort Food Consumption", in *Physiology & Behavior*, vol. 86, n. 4, pp. 559-567.
- Floch, J.-M., 2006, *Bricolage. Lettere ai semiologi della terra ferma*, Roma, Meltemi.
- Frisby, D., Featherstone, M., a cura, 1997, *Simmel on Culture*, London, SAGE.
- Giannitrapani, A., Ventura, I., a cura, 2019, *Politiche della cucina. Discorsi, conflitti, culture, E/C serie speciale*, n. 27.
- Greimas, A.J., 1986, "De la nostalgie. Étude de sémantique lexicale", in *Actes sémiotiques. Bulletin*, n. 39, pp. 5-12; trad. it. "La nostalgia: studio di semantica lessicale", in I. Pezzini, a cura, 1991, pp. 19-25.
- Hirschman, A., 1996, "Melding the Public and Private Spheres: Taking Commensality Seriously", in *Critical Review*, vol. 10, n. 4, pp. 533-550.
- Jones, M.O., Long, L.M., a cura, 2017, *Comfort Food: Meanings and Memories*, Jackson, University Press of Mississippi.
- Kandiah, J., Yake, M., Jones, J., Meyer, M., 2006, "Stress influences appetite and comfort food preferences in college women", in *Nutrition research*, n. 26, pp. 118-123.
- Katz, S.H., a cura, 2003, *Encyclopedia of Food and Culture*, vol. 1, New York, Charles Scribners's Sons.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *La Pensée sauvage*, Paris, Plon.
- Locher, J.L., 2003, "Comfort food", in S.H. Katz, a cura, 2003, s.v. comfort food.
- Locher, J.L., Yoels, W.C., Maurer, D., van Ells, J., 2005, "Comfort Foods: An Exploratory Journey Into The Social and Emotional Significance of Food", in *Food & Foodways*, vol. 13, n. 4, pp. 273-297.
- Lorusso, A.M., Marrone, G., Jacoviello, S., a cura, 2020, *Diario Semiotico sul Coronavirus*, in *E/C*, <http://www.ec-aiss.it>.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2017, "Cibo, cucina, convivialità. Un decalogo", in *Doppiozero*, 08/08/2017, www.doppiozero.com/materiali/cibo-cucina-convivialita-un-decalogo.
- Marrone, G., 2019, *Dopo la cena allo stesso modo. Dieci anni di immaginario gastronomico*, Palermo, Torri del vento.
- Marrone, G., 2020, "Cronache culinarie in domicili coatti", in *Doppiozero*, 13/04/2020, www.doppiozero.com/materiali/cronache-culinarie-in-domicili-coatti.
- Niola, M., 2015, *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, Il Mulino.
- Niola, M., 2020, "Ripartenza e cibo, il gusto non ci basta: ci serve la convivialità", in *la Repubblica*, 18/05/2020, rep.repubblica.it/pwa/commento/2020/05/18/news/ripartenza_e_cibo_il_gusto_non_ci_basta-257030130/.
- Parasecoli, F., 2021, "The nonna and the international marketing of Italian food", in *Gambero Rosso*, 12/05/2021, <https://www.gamberorossointernational.com/news/the-nonna-and-the-international-marketing-of-italian-food/>.
- Pezzini, I., a cura, 1991, *Semiotica delle passioni*, Bologna, Esculapio.
- Picq, P., Coppens, Y., 2001, *Aux origines de l'humanité. Le propre de l'homme*, vol. 2, Paris, Fayard.
- Simmel, G., 1997 [1910], "Sociology of the Meal", in D. Frisby, M. Featherstone, a cura, pp. 130-135.
- Stano, S., 2014, "The Invention of Tradition / 传统的生成: 意大利面何以成为意大利民族认同的象征?", in *Signs & Media*, vol. 8, pp. 136-152.
- Stano, S., 2015, "Note per una semiotica alimentare", in *Lexia*, n. 19-20, pp. 17-36.
- Stano, S., 2018, *I sensi del cibo. Elementi di semiotica dell'alimentazione*, Roma, Aracne.



Stano, S., 2020, “Gastrosfere pandemiche”, in A.M. Lorusso, G. Marrone, S. Jacoviello, a cura, 2020, p. 32.

Van Gennep, A., 1909, *Les rites de passage*, Paris, A. et J. Picard.

Ventura Bordenca, I., 2019, “Forme del mangiar per strada: il caso della rosticceria palermitana”, in A. Giannitrapani, I. Ventura Bordenca, a cura, pp. 1-13.

Wansink, B., Sangerman, C., 2000, “The Taste of Comfort: Food for Thought on How Americans Eat to Feel Better”, in *American Demographics*, vol. 22, n. 7, pp. 66-67.