



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

La retorica e il cibo. Relazioni semantiche e interconnessioni

Alessandro Prato

Abstract

Il cibo è uno dei grandi protagonisti della storia dell'uomo, la sua rilevanza è stata sempre riconosciuta in quanto esso non soddisfa solamente i bisogni primari, ma è contrassegnato da una serie eterogenea di significati e simboli che vanno molto al di là del proprio campo di applicazione. Per questa ragione il cibo e i processi relativi all'alimentazione hanno sempre svolto una funzione culturale e identitaria di grande rilevanza e hanno influenzato vari aspetti della cultura, sia di tipo antropologico e filosofico, sia di tipo linguistico e retorico, al punto da essere al tempo stesso soggetti e oggetti di comunicazione. Ciò è avvenuto attraverso due processi: il primo ha fatto sì che le funzioni simboliche demandate al cibo fossero registrate nella lingua attraverso delle metafore o delle metonimie basate sui rapporti che avvicinano il cibo ad altri campi semantici come, ad esempio, quello relativo alla parola e alla conoscenza, oppure quello religioso; il secondo ha visto soprattutto la retorica e la stilistica servirsi al proprio interno dei termini relativi al cibo e all'alimentazione, per la costruzione del metalinguaggio letterario ancora oggi usato da queste discipline. In questo caso le categorie più sfruttate sono quella della *mescolanza* o della *commistione* (il "pastiche", la "satira", lo "zibaldone"), e quella dell'abbondanza o della voracità (il "pantagruelico", il "trimalcionico").

1. La rete di significati relativa al cibo

Richiamare l'attenzione sull'aspetto formale del cibo comporta allora la possibilità di considerarlo non tanto per le sue caratteristiche nutrizionistiche o dietetiche, quanto per la sua capacità di comunicare qualcosa d'altro non rintracciabile nella lista dei suoi ingredienti o nelle sue proprietà alimentari (Schiavon 1998, p. 53). Il cibo diventa in questo modo parte integrante della nostra vita, si mescola alle emozioni e al nostro sistema di valori, entra a far parte dei rapporti sociali, diventa strumento di piacere ed è connesso strettamente con le credenze religiose e le convinzioni ideologiche.

Le accezioni che il cibo assume in relazione ai diversi contesti in cui è inserito sono molteplici, ad esempio ricorre spesso l'analogia tra il cibo, la conoscenza e il linguaggio; questa analogia è fondata sulla relazione tra l'organo del gusto e quello della parola, è incentrata sulla categoria dell'*assimilazione* (Mangione 2004, p. 23), ossia l'atto di assumere un elemento esterno trasformandolo in altro, inte-

grandolo a sé, e si ritrova già in autori della tradizione classica come Seneca; si veda questo passo tratto dalle *Lettere a Lucillio*:

Gli alimenti che assumiamo finché conservano la loro qualità originaria e fluitano nel nostro stomaco allo stato solido, sono soltanto pesi, ma quando si sono trasformati dallo stato in cui si trovano, allora finalmente si convertono in energie e in sangue. Applichiamo lo stesso metodo con i cibi che alimentano l'ingegno: non tolleriamo che quanto abbiano assorbito rimanga intatto; così eviteremo che diventi una sostanza a noi estranea. Assimiliamo quella sostanza, altrimenti passerà nella nostra memoria, non nel nostro intelletto (XI, lettera 84).

Anche Agostino nel *De doctrina Christiana* sottolinea questa relazione tra conoscenza, studio e appetito, osservando quanto in entrambi i casi sia essenziale il grado di sapidità ottenuto attraverso le spezie e il condimento. Sempre in riferimento alla categoria dell'assimilazione, ma con un'accezione negativa, è l'uso del termine *infinatura* nel senso di una cultura sommaria, o una conoscenza generale e superficiale di una materia che riflette la condizione propria dell'oggetto infarinato. Con un'accezione diversa l'espressione è presente nel *Vocabolario dell'Accademia della Crusca* che riporta questo esempio: "Vedova è quella virtù, che non è infarinata dalla sofferenza" in cui la parola è usata intendendo "che non partecipa alla sofferenza". La stessa espressione ha dato infine origine nel 1582 con un rovesciamento semantico al primo *Infinato* fondatore della Crusca, Lionardo Salviati la cui pala raffigura un riccio che grufola nella farina.

Questa relazione tra cibo, parola e conoscenza deriva da una sorta di equilibrio tra ciò che entra e ciò che esce dalla bocca, per cui Isidoro di Siviglia nelle *Etymologiae*, attribuendo ad *os* (bocca) l'etimologia di *ostium* (porta) scrive che "La bocca è come una porta dalla quale entrano i cibi ed escono le parole" (Rigotti 1999, p. 95). L'analogia si basa anche sulla evidente connessione tra l'organo della parola e quello del gusto, una contiguità che in alcune lingue come il francese e l'italiano si riverbera anche nel lessico, visto che in entrambi i casi la stessa parola *langue* o *lingua* indica sia l'organo del gusto, sia un dato sistema linguistico usato dai parlanti. In quest'ottica Roland Barthes applica la dicotomia *langue* \ *parole* a un sistema di significazione diverso da quello della lingua verbale, quale quello alimentare, mostrando come sia possibile ritrovarvi regole e modalità d'uso analoghe a quello che sono alla base del funzionamento dei sistemi linguistici (Pellerey 2006, p. 18).

Nelle lingue moltissime sono le espressioni che in senso figurato rimandano al variegato campo semantico del cibo e dei processi culinari con una rilevanza anche di tipo antropologico se consideriamo il fatto che, come osserva Leopardi nello *Zibaldone*, sono il termometro dei costumi umani, delle nazioni e dei tempi (Zib. 1215). Nella lingua italiana, ad esempio, espressioni metaforiche come *divorare un libro*, *sete di conoscenza*, *digerire un concetto*, *masticare un po' di latino*, *ruminare un'idea*, *delibare un testo* (Rigotti 1999, p. 13) sono diventate ormai di uso comune, oppure la sfera del conoscere e del comunicare viene qualificata attraverso delle sinestesie con termini relativi al gusto, come nelle espressioni tipo *rimproveri amari*, *aneddoti piccanti*, *paragoni gustosi*, *parole dolci*, *stile insipido*.

Questa connessione tra il cibo e la comunicazione si basa sulla categoria della *relazione*, individuata già da Dante nel *Convivio* in cui il cibo e i processi comunicativi sono considerati l'emblema dello scambio, della condivisione, della possibilità di mettere in contatto sensibilità e mentalità diverse, dalle quali poi dipende la possibilità di superare le possibili reciproche forme di diffidenza e ostilità. La stessa analogia si ritrova anche nel significato etimologico delle espressioni *Con-vivio* o *Con-vito* che rimandano appunto al vivere insieme, al condividere non solo il cibo, ma anche i momenti significativi della vita con gli amici. Si tratta di uno dei piaceri della vita che anche Ulisse considera tra i più grandi:

E io dico che non esiste momento più amabile
Di quando la gioia regna tra il popolo tutto
E i convitati in palazzo stanno a sentire il cantore,
seduti in fila; vicino son tavole piene
di pane e di carni, e vino al cratere attingendo
il coppiere lo porta e lo versa nei calici:
questa in cuore mi sembra la cosa più bella
(*Odissea*, IX, vv. 5-11).

Questo valore positivo del mangiare insieme si è sedimentato nella cultura e si ritrova sia nella cultura popolare - soprattutto nei proverbi come *A tavola si diventa giovani*, *A tavola non s'invecchia* – sia nella cultura alta: nel *Galateo* di Giovanni Della Casa, ad esempio, il piacere del cibo e dello stare insieme viene associato a un codice di comportamento con le sue regole; per i grandi rappresentanti della cultura francese dell'illuminismo, come Montesquieu, il convito è sinonimo di civiltà, è il luogo precipuo della conversazione colta e brillante che esorcizza la tristezza e l'incomunicabilità. Grimod de la Reynière nel suo *Almanacco dei buongustai* osserva che

I bocconi chiacchierati sembrano i migliori, sebbene i certosini fossero ben nutriti, la legge che prescriveva loro il silenzio quando mangiavano in comune era la più dura da osservare. Alla loro splendida tavola avrebbero preferito un pasto da anacoreta ma con la libertà di parlare a loro agio (De La Reynière 1803, p. 153).

2. Il valore simbolico di alcuni alimenti

Ci sono degli alimenti che in modo particolare rappresentano simbolicamente il significato positivo della mensa: ci soffermiamo su alcuni esempi emblematici. Il primo è rappresentato dal vino, contrassegnato in modo positivo perché scatena l'allegria e libera la parola, aumentandone l'efficacia persuasiva e annullando le inibizioni, oltre che le paure. Anche in questo caso i proverbi non mancano: *Buon vino fa buon sangue*, *L'acqua fa male e il vino fa cantare* ecc. L'elogio del vino e dei suoi effetti è evidenziato da Leopardi nello *Zibaldone*, quando, all'interno di una concezione materialistica dell'uomo basata sullo stretto legame tra le sensazioni del corpo e le facoltà cognitive, esalta la funzione positiva del vino che è in grado di risvegliare le potenzialità dell'immaginazione perché

dà talvolta una straordinaria prontezza, vivacità, rapidità, facilità, fecondità di idee, d'immaginare, di motti, d'arguzie, vivacità di spirito, risorse, trovati, sottigliezze grandissime di pensiero, profondità, verità astruse, facilità di vedere i più lontani e sfuggevoli rapporti, e di passare rapidamente dall'uno all'altro senza perderne il filo (Zib. p. 3269);

e risulta pertanto congeniale a promuovere anche l'ispirazione poetica:

Il poeta lirico nell'ispirazione, il filosofo nella sublimità della speculazione, l'uomo d'immaginativa e di sentimento nel tempo del suo entusiasmo, l'uomo qualunque nel punto di una forte passione, ardisco anche soggiungere, mezzanamente riscaldato dal vino, vede e guarda le cose come da un luogo alto e superiore a quello in che la mente degli uomini suole ordinariamente consistere (Zib. p. 3386).

La stessa similitudine ritorna sia nel romanzo di Virginia Woolf *le Onde* (1931), in cui l'autrice evidenzia il potenziale seduttivo e inebriante del bere in questo passo ricco di metafore e similitudini:

Nel bere non posso fare a meno di trasalire: eccoli i profumi, la luce, il caldo, tutti distillati in questo liquido giallo, infocato [...] È l'estasi, la liberazione. La sbarra al fondo della gola si abbassa. Parole, vocaboli si affollano, si ammucciano, premono gli uni sugli altri. Affollandosi, palpitante

come un uccello, una frase attraversa lo spazio vuoto che ci separa. Va a poggiarsi sulle sue labbra. Mi riempio di nuovo il bicchiere. I veli tra di noi cadono. Penetro nel calore e nell'intimità di un'altra anima (Woolf 1931, tr. it. p. 33);

sia nel celebre saggio *Mythologies* (1957) di Roland Barthes in cui vengono esaminate le diverse mitologie attribuite al vino come bevanda umorale, vitale, e virile da consumarsi secondo dei cerimoniali sociali ben definiti (Pellerey 2006, p. 19).

Il secondo esempio riguarda il caffè, prediletto dai protagonisti dell'età dei lumi perché ritenuto la bevanda che non offusca la ragione, ma anzi la eccita e l'assottiglia; risveglia la mente, allontana il sonno e per questi motivi viene contrapposto simbolicamente al vino che in questo caso invece rappresenta nella relazione antinomica il valore negativo. La contrapposizione riguarda anche i luoghi in cui le due bevande generalmente si consumano: da una parte l'osteria, regno dei popolani, considerata da Cecco Angiolieri in poi il "luogo di espressione della classe popolare e della sua ideologia" (Corti 1989, p. 36); dall'altra la bottega del caffè come il luogo dove si incontrano borghesi e nobili. Pietro Verri nella sua *Storia naturale del caffè* sostiene che il caffè – a cui non a caso è intitolata la celebre rivista uscita tra il 1764 e il 1766 – ha "una virtù risvegliativa degli spiriti", "rallegra l'animo, infonde nel sangue un sal volatile che ne accelera il moto e lo dirada e lo assottiglia e in certa guisa lo ravviva" (Francioni e Romagnoli 1998, I, p. 25). La bottega del caffè per gli illuministi rappresenta per antonomasia il luogo deputato allo scambio di idee, è il posto dove si leggono i giornali, si discute di filosofia e di politica, si elaborano proposte e teorie nuove; ritorna anche in questo caso il riferimento simbolico al contatto e alla condivisione:

in essa bottega per fine si radunano alcuni uomini, altri ragionevoli, altri irragionevoli, si discorre, si parla, si scherza, si sta sul serio; ed io [...] mi son compiaciuto di registrare tutte le scene interessanti che vi vedo accadere e tutti i discorsi che vi ascolto degni da registrarsi (ivi, p. 16).

Dall'Illuminismo fino al Risorgimento, al Futurismo e alle avanguardie perdura questa analogia: a Firenze, ad esempio, in via Larga i Macchiaioli si incontravano al Caffè Michelangiolo e l'abitudine si era diffusa anche in tutta Europa. Il caffè dunque è il luogo dei ragionevoli, degli intellettuali, dei "regolari" e l'osteria è il "luogo di espressione della classe popolare e della sua ideologia" (Corti 1989, p. 36), dove sono protagonisti gli irregolari: i vagabondi, i pellegrini, gli avventurieri. Questa immagine dell'osteria come teatro degli imbrogli e dei sotterfugi operati dai furfanti e dagli scapestrati è presente in due grandi esempi della tradizione letteraria italiana: in *Pinocchio* che si reca con il gatto e la volpe all'osteria del "Gambero Rosso" e nei *Promessi Sposi*, nel memorabile episodio della "Luna piena", luogo del chiasso festoso e della trasgressione linguistica (Raimondi 1990, p. 85), dove le parole di Renzo e il vino scorrono "senza misura né regola" (Manzoni 1842, p. 198). Il vino ritorna del resto in più occasioni nel romanzo: nel pranzo a casa di Don Rodrigo quando fra Cristoforo è costretto ad accettare un calice di vino mentre il convito prosegue con il brindisi al conte Duca, momento che dà l'occasione a Manzoni di perfezionare il ritratto fisico e morale dell'Azzecagarbugli; oppure nel ritratto della vecchia sordida del castello dell'Innominato che cerca di far bere a Lucia almeno un sorso in un passo del *Fermo e Lucia* poi eliminato. In altri casi il vino si riveste di altre curiose analogie come quando, nel descrivere le difficoltà di Perpetua a conservare il segreto che Don Abbondio le aveva confidato, Manzoni scrive:

Certo è che un così gran segreto stava nel cuore della povera donna, come, in una botte vecchia e mal cerchiata, un vino molto giovane, che grilla e gorgoglia e ribolle, e se non manda il tappo per aria, gli geme all'intorno, e vien fuori in ischiama, e trapela tra doga e doga, e gocciola di qua e di là, tanto che uno può assaggiarlo, e dire a un di presso che vino è (ivi, p. 69).

Il terzo esempio si riferisce al pane, l'altro grande protagonista di questa retorica alimentare; proprio per le sue qualità di alimento basilare e necessario, la società contadina gli ha riservato una grande considerazione e un rispetto sacro, per cui era consuetudine segnare sulle grandi forme di pasta lievita-

ta una croce prima di infornare; in alcune zone dell'Umbria il segno della croce veniva tracciato anche sulla bocca del forno che serviva a cuocere il pane (Beccaria 2009, p. 112). Per secoli è stato il nutrimento delle fasce più povere della popolazione, insieme alle castagne e alla polenta è stato la base della loro alimentazione. Può anche da solo togliere la fame: il detto siciliano *Pane schittu cala rittu* (pane senza companatico va giù direttamente) ne sottolinea la sufficienza alimentare. Il pane ha rappresentato per metafora il lavoro e la sopravvivenza, sia nei detti popolari – *Lavorare per un pezzo di pane, guadagnarsi il pane, il pane di sette croste* (perché guadagnato con la fatica), sia nella grande letteratura, basti pensare alla famosa citazione di Dante “Tu proverai sì come sa di sale \ Lo pane altrui, e come è duro calle \ Lo scender e 'l salir per l'altrui scale” (Par. XVII).

Come dice Cirese (1998, p. 72) il pane veicola delle immagini secondo un rapporto che è simile a quello che lega il significante con il significato e rappresenta in modo così emblematico la totalità dei bisogni di vita fondamentali, da essersi radicato nella lingua quotidiana con una serie di espressioni eterogenee ricorrenti: *andare via come il pane, trovare pane per i propri denti, dire pane al pane e vino al vino, levarsi il pane di bocca, essere un pane perso, se non è zuppa è pan bagnato, mettere a pane e acqua, chi ha pane non ha denti e chi ha denti non ha pane, rendere pane per focaccia, mangiare il pane a ufo*. Il suo valore generale è stato sfruttato anche dal fascismo che nel 1928 aveva istituito la giornata del pane e che vi faceva riferimento per corroborare la sua propaganda e la sua retorica della famiglia e della patria. Si veda in proposito questo passo ricco di metafore e metonimie tratto da un testo utilizzato nella scuola elementare:

Amate il pane, cuore della casa, profumo della mensa, gioia del focolare. Rispettate il pane, sudore della fronte, orgoglio del lavoro, poema di sacrificio. Onorate il pane, gloria dei campi, fragranza della terra, festa della vita. Non sciupate il pane, ricchezza della patria, il più soave dono di Dio, il più santo premio alla fatica umana (cit. in Beccaria 2009, p. 118).

Il pane è emblema della bontà assoluta, infatti si dice ancora *buono come il pane* oppure *essere un pezzo di pane*, ma anche della famiglia, della condivisione con i compagni, della fratellanza (da cui *cum+panis*), oppure nel proverbio “Pane e noci, mangiare da sposi” è il contrassegno di un giorno di festa particolarmente importante (Montanari 2016, pp.78-79). Il pane e il vino hanno poi un particolare significato di tipo religioso soprattutto nel mondo cristiano e ciò ha implicato una rottura con la tradizione ebraica per la quale invece il pane in quanto cibo fermentato viene considerato corrotto, e il vino in quanto bevanda inebriante viene visto con sospetto. Cristo nel Vangelo è chiamato *il pane di vita* (Matteo 14, 17-20), la stessa espressione ritorna nel Vangelo di Giovanni in cui il pane è simbolo di rinascita, salvezza, vita eterna: “Chi crede in me ha vita eterna. Io sono il pane della vita. Chi viene a me non avrà più fame e chi crede in me non avrà più sete [...] io sono il pane vivente, e il pane che io darò è la mia carne” (Giovanni 6,47).

Un'altra valenza simbolica del pane riguarda la sapienza artigianale che occorre nel prepararlo visto che non esiste in natura ed è cibo esclusivamente umano perché solo gli uomini lo sanno fare. Nell'*Odissea* (IX, 187), ad esempio, Polifemo è l'uomo bestia per nulla somigliante agli uomini che mangiano pane mentre egli si nutre di solo formaggio. Il processo di preparazione del pane è lungo e complesso, per questo è stato considerato colmo di segreti, misterioso, straordinario. Nella novella *Il pane* di Grazia Deledda il personaggio della madre pregava sottovoce quando faceva il pane perché per lei quell'operazione equivaleva allo stare in chiesa.

3. Cibo e cultura

L'atteggiamento di fronte al cibo cambia in base alla cultura e al momento storico di riferimento, la privazione del cibo e il mangiare e bere con moderazione sono una scelta ideologica avallata da stoici e cristiani. Seneca contrappone il cibo semplice e naturale alla vanità e alla dissolutezza:

Forse che quando la sete ti brucia la gola, vai a cercare coppe d'oro? Forse che, quando hai fame, rifiuti tutto all'infuori del pavone e del rombo? La fame non è troppo esigente, si accontenta di es-

sere saziata; non dà molta importanza a come la si sazia. Questi sono tormenti provocati da un'inafausta dissolutezza (*Epist.* 119, 13-14).

È noto quanto per il Cristianesimo l'eccesso di cibo sia condannato, mentre viene lodata la privazione perché considerata l'avvio verso l'ascesi. Per l'etica cristiana la gola rappresenta un vizio capitale da condannare, nell'*Inferno* dantesco è collocata nel III cerchio dopo la lussuria. Il piacere gastronomico viene considerato simile a quello sessuale e rifiutato perché entrambi riguardano il corpo. Nella sua *Introduzione alla vita devota* (1609) Francesco di Sales considera astinenza e digiuno come equivalenti alla castità. Questa identificazione della golosità con il peccato era talmente forte che nel medioevo Gregorio Magno considerava il peccato dei nostri progenitori, che non avevano saputo astenersi dall'assaggiare il frutto proibito, non di superbia ma di gola (Montanari 1988, p. 4). Gran parte della storia dell'umanità è stata segnata dall'opposizione tra la genuinità e la sobrietà da un lato e la corruzione e l'eccesso dall'altro; dicotomia che riflette quella tra la città e la campagna (Beccaria 2011, p. 96).

Il cibo inoltre contrassegna delle identità precise tuttora resistenti nella cultura contemporanea: i risi e bisì di Venezia, la carbonara della cucina romana, la ribollita di Firenze, la pastiera di Napoli ecc. L'identificazione culturale non riguarda solo il modo di preparare un piatto, ma anche la singolarità stessa di un cibo o di una bevanda, si pensi alla birra per i tedeschi o agli spaghetti per gli italiani. Ogni cucina conferisce a chi la pratica il senso di appartenenza e ne definisce la memoria gustativa (Montanari 2016). Ogni regione o paese si riconosce in un certo sapore, in un determinato profumo o ingrediente, per cui la cucina calabrese predilige il peperoncino, quella altoatesina il rafano o la senape, quella genovese l'aglio e il basilico. La ripugnanza per alcuni cibi è un fatto culturale: il buono e il cattivo non sono fattori assoluti, ma dati culturali, non sono oggettivi ma relativi. Ciò che per noi occidentali è ripugnante per altre culture viene considerato una prelibatezza, in Giappone per esempio ancora si mangiano le locuste fritte. La relatività del gusto dipende anche dalla diversità dei momenti storici, in passato ad esempio in Francia il tartufo non ebbe fortuna e nel trecento lo si utilizzava solo macedandolo nell'aceto e bollendolo nell'acqua (ivi, p. 104).

Le metafore alimentari sono utilizzate anche per designare elementi di tipo letterario: il caso forse più celebre è rappresentato dall'espressione *il sugo della storia* che Manzoni utilizza nella conclusione del romanzo per indicare non tanto il suo svolgimento, o la sua morale, quanto il "meccanismo generatore, il motore che muove l'azione dal di dentro" (Montanari 2016, p. IX). La metafora funziona perché coglie l'analogia tra il meccanismo narrativo e quello che avviene in cucina, dove appunto il sugo non rappresenta un accessorio secondario, ma un elemento fondamentale che dà valore e caratterizza peculiarmente un piatto.

Il cibo ha altresì influenzato fortemente il metalinguaggio letterario e stilistico di cui la stessa retorica ha fatto grande uso, isolando anche in questo caso delle categorie come per esempio quella della *mescolanza\commistione* che spesso si sovrappone a quella dell'*abbondanza\voracità* (Mangione 2004, p. 26); ne sono esempi espressioni come *pastiche*, usate in italiano per indicare la "mescolanza di stili diversi": nel *Grande Dizionario italiano dell'uso* diretto da De Mauro il termine è definito un "insieme di diversi usi linguistici, come forestierismi, neologismi, voci gergali, tecniche e sim. che si fondono organicamente e diventano caratterizzanti dello stile di un autore" (De Mauro 1999, s.v.); considerazioni simili si possono fare per il termine *zibaldone* che designa un'opera composta da numerosi ed eterogenei ingredienti; secondo alcuni deriverebbe da *zabaione*, a sua volta collegato con il termine romagnolo *zibanda*, nel senso di cibo mescolato grossolanamente (Beccaria 2009, p. 29). La parola *satira*, che deriva da *satur* (pieno, ricco), ha anch'essa un riferimento alla sfera del cibo perché in origine era riferita al piatto colmo di frutta e legumi offerto agli dei nel mondo latino. La natura mista del piatto rimanda alla mescolanza di prosa e poesia e alla presenza di toni diversi tipici di questo genere che variano dall'ironia, all'invettiva, alla denuncia.

L'analisi dei fenomeni culturali – di cui come abbiamo visto il cibo fa parte integrante – può dunque essere considerata come un'ermeneutica alla ricerca di significati codificati in tecniche e procedure che mirano a certi effetti e che hanno una costituzione retorica. I simboli della cultura agiscono sulla comunità attraverso delle modalità operanti nella vita quotidiana che fanno parte anche della retorica, intesa non più come *ristretta*, cioè ridotta alla sola elocuzione, bensì come una disciplina all'interno del-



la quale interagiscono a pari livello anche le altre parti del sistema come l'*inventio*, la *dispositio* e l'*actio* (Prato 2012, pp. 45-47). Una retorica *piena* che costituisce “uno strumento interpretativo per un’antropologia dell’uomo contemporaneo” (Raimondi 2002, p. 69) e per la quale la forma è sostanza. In questo senso, come diceva Roland Barthes, “la retorica, insomma, non ha nulla di retorico” (Marone 2016, p. 200).

Bibliografia

- Barthes R., 1957, *Mythologies*, Paris, Seuil; trad. it. *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi 1974.
- Beccaria L., 2009, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti.
- Brugo I., Ferraro G. et al, 1998, a cura di, *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi.
- Cirese A.M., 1998, *Il dire e il fare nelle opere dell'uomo*, Gaeta, Bibliotheca.
- Cocozza V., 1997, *La retorica e il cibo. La folle sineddoche*, Firenze, Alinea Editrice.
- Corti M., 1989, "Con Manzoni all'osteria della luna piena", in Manetti 1989, pp. 35-50.
- Dante, A., *Divina Commedia*, a cura di E. Malato, Roma, Salerno, 2018.
- De la Reynière G., 1803, *Almanacco dei buongustai*, a cura di F. Portinari, Milano, 1981.
- Deledda G., 1962, *Novelle*, Milano, Mondadori.
- De Mauro T., 1999, *Grande dizionario italiano dell'uso*, Torino, Utet.
- Francioni G., Romagnoli E., 1998, a cura di, *Il Caffè 1764-66*, Torino, Bollati Boringhieri.
- L'Accademia della Crusca e il suo vocabolario*, Firenze, Civelli, 1967.
- Leopardi G., 1991, *Zibaldone*, a cura di V. Pacella, Milano, Garzanti.
- Manetti G., 1989, a cura di, *Leggere i Promessi Sposi*, Milano, Bompiani.
- Manetti G., Bertetti P., Prato A., 2006, a cura di, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore.
- Mangione D., 2004, "Retorica, critica e ragioni del gusto" in Spila 2004, pp. 21-34.
- Manzoni A., 1842, *I promessi sposi*, a cura di V. Spinazzola, Milano, Garzanti, 1990.
- Marrone G., 2016, *Roland Barthes: parole chiave*, Roma, Carocci.
- Montanari M., 1988, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza.
- Id., 2016, *Il sugo della storia*, Roma-Bari, Laterza.
- Pellerey R., 2006, "La zuppa, il party e il menu: la semiotica in cucina", in Manetti, Bertetti, Prato 2006, pp. 17-27.
- Perelman C. e Tyteca O.L., 1958, *Trattato dell'argomentazione. La nuova retorica*, Torino, Einaudi, 1998.
- Prato A., 2012, *La retorica. Forme e finalità del discorso persuasivo*, Pisa, Edizioni ETS.
- Raimondi E., 1990, *La dissimulazione romanzesca*, Bologna, Il Mulino.
- Rigotti F., 1999, *La filosofia in cucina*, Bologna, Il Mulino.
- Schiavon C., 1998, "La parola al cibo", in Brugo, Ferraro et al, 1998, pp. 53-118.
- Seneca L.A., *Epistole*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1973.
- Spila C., 2004, a cura di, *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, Roma, Bulzoni.
- Woolf V., 1931, *The Waves*, London, Hogarth Press; trad. it. *Le onde*, Milano, Garzanti.