

Intorno al desco. La tavola come dispositivo conviviale¹

Alice Giannitrapani

Abstract. If it is not necessarily the case that sharing the table (being diners) necessarily means sharing social relationships, it is also true that one of the ways of consolidating interpersonal ties is to confirm them around a table. This centre of aggregation continually rearranges itself, revealing itself sometimes as a centripetal pivot around which predefined groups converge, and sometimes as a centrifugal point, a support from which to draw and then move away in search of relationships that take place in the immediate surroundings (and which therefore make the encompassing space pertinent as a place of sociality), until it disappears in its materiality but not in its function (as when one eats on a sofa, on a desk, in a car or on a bench in the street). The table works thanks to a plurality of dimensions both internal to it (shape, size, materials of which it is composed) and external (mise en place, actors who sit at it, types of food that complete it, spaces that arise around it), which prefigure relationships and ways of being together. From those that are hyper-codified and disciplined by ceremonial and etiquette to those that are more informal and yet no less regulated by practices and habits. The paper aims to identify some characteristics of this complex device in relation to the convivial dynamics associated with it.

Non si può stare insieme che in uno spazio. E sicuramente uno dei luoghi tipici dedicati al piacere di stare insieme è la tavola. Intorno a essa si formano collettività, si dirimono diatribe, si definiscono coalizioni, si confermano comunità, si stabiliscono collaborazioni aziendali, si decretano alleanze politiche. Se è vero che “tutte le rivoluzioni cominciano per strada e finiscono a tavola” è anche vero che “un popolo affamato fa la rivoluzion”.

Dalla commensalità – condivisione di un desco – alla convivialità – piacere dello stare insieme – il passo è breve (Boutaud 2005). E se la convivialità è una “passione collettivizzante comunitaria” (Greimas, Fontanille 1991), sarà interessante interrogarsi su alcune delle condizioni che rendono la tavola un dispositivo che contribuisce alla creazione di queste collettività.

Greimas (1970) utilizza proprio la tavola come esempio per spiegare la differenza tra oggetto e figura:

si può sostenere, in base alle più classiche procedure linguistiche, che, per ottenere che il segno naturale “tavola” si configuri come invariante, bisogna operare una doppia riduzione la quale consisterà: a) nel ridurre tutte le tavole-occorrenza all'invariante-tavola, che avrà l'aspetto di una figura geometrica relativamente semplice; b) nel ricercare – previo accantonamento della significazione della tavola (per mangiare, per scrivere ecc.) – entro l'inventario di altre figure ottenute nello stesso modo, esemplari identici o equivalenti della figura “tavola” inizialmente ottenuta. Al livello evenemenziale e accidentale del mondo degli oggetti, avremo così sostituito un livello delle figure del mondo, le quali partecipano d'un inventario finito e forniscono la prima immagine di ciò che potrebbe essere il mondo significante considerato come forma e non come sostanza; In altre parole, è proprio da un insieme catalogato di figure statiche e dinamiche che si costituisce il corpus a partire dal quale potrebbe essere costruito un codice semiotico d'espressione visuale (p. 55).

Alla ricerca di un taglio da dare allo sconfinato campo della convivialità a tavola, vorrei dunque proporre alcune prime riflessioni di un lavoro più ampio, focalizzandomi sulla tavola in quanto figura e

¹ Questo articolo è stato prodotto nell'ambito del finanziamento dell'Unione Europea – NextGenerationEU – Avviso PRIN 2022 - PNRR (M4.C2.1.1) - CODICE PROGETTO 2022TM7WEJ - CUP B53D23023180006.



soffermandomi in particolare sui suoi modi di esistenza in occasioni di convivialità extrafamiliare della nostra modernità occidentale.

1. Virtuale

Allo stadio virtuale, la tavola è, appunto, una figura del mondo. Se in termini generici il tavolo è un mobile che assolve diverse funzioni (c'è il tavolo da biliardo, da disegno, da ping-pong, operatorio etc.), in termini specifici il tavolo da pranzo è linguisticamente marcato, declinato al femminile (non un tavolo, ma la tavola). E ben più che al tavolo, i dizionari dedicano alla tavola uno spazio considerevole, a testimonianza della sua salienza. Ecco il *Grande Dizionario della Lingua Italiana*:

1. sf. Asse di legno larga e di ridotto spessore, ricavata dalla sezione longitudinale di un tronco d'albero. [...]
2. Distesa d'acqua. [...]
3. Mobile costituito da un piano di varia forma e materiale (legno, metallo, plastica, ecc.) posto su quattro gambe o su altri elementi di sostegno (tavola fissa da parete, tavola estraibile, ecc.) ai cui lati si sta seduti e sul quale si pone ciò che serve per svariati lavori o attività. [...]
5. Per anton. Quella a cui ci si siede per consumare i pasti (e, per lo più nelle espressioni Andare, mettersi o sedersi a tavola, essere o stare a tavola, indica la mensa, il tavolo imbandito per il pranzo o per la cena e il fatto stesso di desinare); mensa, desco. [...]
6. Per estens. Cibo, vivanda; vitto, sostentamento. [...]
7. Tavola rotonda: nella poesia cavalleresca medievale, in partic. francese, indica l'ordine di cavalieri fondato dal leggendario re dei Bretoni, Artù, soliti riunirsi a corte intorno ad una tavola rotonda a significare la loro perfetta uguaglianza; l'espressione (che è calco del fr. ant. *roonde table*) appare per la prima volta nel poema francese di Wace, il 'Brut' o 'Geste des Bretons' (1155 ca.). - Romanzi della Tavola Rotonda: filone di romanzi cavallereschi composti in gran numero, per lo più in lingua francese, fra il XII e il XIII secolo, sulle imprese del re Artù e dei suoi cavalieri. [...]²

La prima definizione suggerisce che la tavola di cui è oggetto questo contributo non sia altro che una sineddoche (la tavola commensale è composta da una tavola orizzontale). La seconda accezione ribadisce invece una questione topologica: qualsiasi tavola ha una superficie piana (come quando per esempio si dice che il mare è una tavola, se particolarmente calmo e dunque piatto). Scendendo più nel dettaglio, il terzo punto designa specificamente un mobile, in cui al piano orizzontale, che serve da supporto per altri oggetti, è abbinato un appoggio verticale. Inoltre, emerge una specifica postura degli astanti – ci si siede intorno –, contrariamente a quanto accade con il tavolo, vicino al quale si può bazzicare anche in piedi. La quinta definizione è un po' il perno centrale delle diverse accezioni del termine: tra tutte le tavole (in senso 3), la più importante è quella da pranzo: tavola dunque per antonomasia. La sesta accezione gioca invece su un'altra figura retorica, la metonimia: la tavola come contenitore/supporto scompare per indicare il contenuto alimentare supportato (cfr. a tal proposito la distinzione tra tavola calda e tavola fredda). Infine (punto 7), la tavola, se rotonda, diviene sintesi esemplificativa dell'omologia tra strutture spaziali e strutture sociali (Hammad 2003): l'assenza di angoli e di posizioni topologicamente marcate rimanda a relazioni paritarie tra i soggetti che le stanno intorno (ci ritorneremo). Altre accezioni, qui non riportate, si allontanano dal mondo dei mobili per indicare dipinti, illustrazioni etc.

Dal punto di vista storico, la tavola per come la conosciamo è frutto di una evoluzione millenaria. Da etruschi e greci si hanno già notizie di tavole, per lo più di piccole dimensioni. Famosi i triclini romani, stanze deputate al consumo alimentare, in cui il tavolo centrale era affiancato da sofà su cui si distendevano i convitati attingendo alle vivande direttamente con le mani. Nel Medioevo si mangiava su una tavola nel senso della prima definizione del dizionario: un piano di legno orizzontale, poggiato su cavalletti, smontabile dopo l'uso; supporto mobile e spartano e per questo coperto da tovaglie che

² www.gdli.it/sala-lettura/vol/20?seq=777.

arrivavano fino a terra. Dal Rinascimento invece il tavolo diventa stabile e progressivamente guadagna uno spazio abitativo autonomo (la sala da pranzo). Parallelamente il mobile inizia ad acquisire centralità (topologica e sociale), a essere sempre più riccamente decorato, soprattutto nella sua parte inferiore (il o i piedi); le tovaglie, di conseguenza, si accorciano. Un movimento di arricchimento che raggiungerà il culmine con l'art nouveau e l'art déco per poi procedere a ritroso, in linea con un più generale gusto del tempo teso all'alleggerimento degli arredi, con la predilezione di materiali come vetro e acciaio e di linee asciutte e snelle³.

Per comprendere i tratti distintivi della tavola per come oggi la conosciamo si può indagare l'oggetto – come da prassi semiotica (Greimas 1983; Floch 1995) – alla luce delle componenti configurativa, tassica e funzionale.

1.1 Componente configurativa

Dal punto di vista configurativo il tavolo è formato da una parte superiore – la tavola di cui alla definizione 1, destinata a supportare gli oggetti – e una parte inferiore, costituita da uno o più sostegni verticali. La parte superiore è variabile per dimensioni, che determinano il massimo numero di commensali e predefiniscono un certo tipo di convivialità. Nel caso di tavoli estensibili, ad esempio, la ricerca di ottimizzazione dello spazio disponibile si collega a uno stare insieme postulato come occasionale. Piccoli tavoli, deputati a una convivialità monocentrica, si differenziano da tavole lunghe (policentriche), in cui si ricrea, pur se all'interno di un unico mobile, l'effetto di più tavoli separati.

Quanto alla forma, si possono distinguere:

- il tavolo rotondo, che, come dicevamo, pone i convitati in una situazione di pariteticità e in più, dicono i manuali di galateo, ribadendo ancora una omologia tra forma del tavolo e forma di socialità, “fa girare la conversazione” (Sotis 2005, p. 187);
- il tavolo rettangolare, di cui la forma quadrata è una specifica configurazione (tipica, per esempio, del tavolo da poker), con quattro posizioni marcate corrispondenti alla metà degli assi (Hammad 2003). Se nei tavoli relativamente piccoli sono i capitavola a essere privilegiati, nei tavoli lunghi la posizione più rilevante è quella del centro dell'asse maggiore (come si rende evidente nelle rappresentazioni pittoriche dell'Ultima Cena). Nel Medioevo la posizione marcata era ulteriormente ribadita da una sedia (più grande e comoda rispetto alle altre), discrimine che cade nella tavola rinascimentale con l'affermarsi dell'idea che la distinzione emerga dal modo di comportarsi più che dalla posizione occupata (Malaguzzi 2006, p. 112);
- Il tavolo ovale, mix tra i due tipi precedenti: alla presenza di due capitavola, abbina l'assenza di spigoli e dunque l'idea di quasi-circolarità.

Altre forme particolari, come per esempio quelle irregolari o triangolari, sono meno diffuse.

La parte inferiore del tavolo è costituita da uno o più sostegni verticali che a loro volta configurano un certo modo di sedersi. In generale, il maggiore confort si ha separando umani e non umani: le gambe dei tavoli non devono intrecciarsi con quelle dei commensali. Si noti, per inciso, come la catacresi assimili l'oggetto al soggetto e come su essa abbiano giocato anche i designer: si veda, in figura 1, come esempio di catacresi realizzata, la tavola *In punta di piedi* progettata da Fabio Novembre per il Refettorio Ambrosiano di Milano. L'appoggio unico centrale sembra essere la soluzione più snella, tanto che Eero Saarinen diceva di aver progettato il piede del celebre Tulip in modo da non creare la confusione tra gambe tipica del tavolo tradizionale.

³ Sulla storia della tavola cfr., tra gli altri, Beyaert-Geslin (2009); Montenegro (1996); De Fusco (2004).



Fig. 1 – *In punta di piedi*, di Fabio Novembre.

Quanto ai materiali, in generale si possono distinguere tavole monomateriche, che creano un effetto omogeneizzante, e tavole plurimateriche, in cui la differenza tra materiali definisce il peso e il ruolo differente dei singoli componenti (Figg. 2-5): il piano in vetro, per esempio, conferirà maggiore importanza al piede e marcherà un radicamento stabile del tavolo; i piedi in vetro di contro, smaterializzando l'appoggio, slanceranno l'oggetto verso l'alto esaltando la dimensione orizzontale.



Fig. 2 – *El Dom*, di Hannes Wettstein per Cassina.



Fig. 3 – *Tulip*, di Eero Saarinen per Knoll.



Fig. 4 – *Vidun*, di Vico Magistretti per De Padova.



Fig. 5 – *Air*, di Daniele Lago per Lago.



1.2 Componente tassica

Dal punto di vista tassico, il tavolo da pranzo si oppone, in termini generali, a tutti gli altri tavoli, differenti per funzione espletata dal supporto (tavolo da gioco, da ping-pong, da biliardo, da lavoro etc.). Rispetto a essi, la specificità del mobile da pranzo è quella di legarsi al discorso alimentare.

In termini più specifici, la tavola si differenzia da tutti gli altri tavoli presenti in casa, per es. il tavolo da cucina e la penisola (che si configurano più come piani di lavoro operativi o come appoggi per un consumo di cibo rapido e una convivialità familiare/informale), scrittoi e scrivanie (che si distaccano dalla dimensione conviviale, definendosi anzi come spazi privati a uso di un soggetto concentrato sul suo compito), sofà table e tavolini in genere (piccoli appoggi di solito a servizio di poltrone e divani ed estranei al discorso alimentare). Rispetto a essi la tavola mette in scena una dimensione collettiva, che per di più si lega a una convivialità di cui si enfatizza la duratività.

Infine, la tavola si contrappone a tutta un'altra serie di mobili di supporto legati al pasto che si sono diffusi dal Rinascimento in poi, come consolle, tavoli a credenza (Migliore 2021) e tavoli a mensola (De Fusco 2004). Si tratta di arredi che affiancano alla funzione di appoggio, quella di contenimento, intorno ai quali non ci si siede e che, soprattutto, hanno nella sala da pranzo una posizione periferica, a conferma della loro propedeuticità e secondarietà rispetto alla tavola.

1.3 Componente funzionale

Dal punto di vista funzionale la tavola fa parte di quella macro-categoria di mobili cosiddetti sostenitori (l'altra è quella dei contenitori): in pratica è un'interfaccia deputata a supportare altri oggetti (nel senso di non umani) e a relazionarsi con i soggetti (umani). Chiaramente il suo ruolo va ben oltre quello di essere un semplice appoggio pragmatico, avendo anche una funzione conviviale. Ma la convivialità è una materia del contenuto, che l'oggetto-tavola e altri testi (per es. i galatei), come vedremo, mettono in forma.

Diverse sono le forme di convivialità che si ricreano intorno al desco. Potremmo per esempio tentare di sistematizzarle sulla base del momento narrativo che intendono sottolineare. Si potranno così distinguere⁴: convivialità virtuali, centrate sulla manipolazione, quale potrebbe essere un appuntamento galante; convivialità potenziali, centrate sulla competenza, come per esempio i pranzi tra diplomatici miranti a far circolare il sapere o a ridefinire equilibri di potere; convivialità performative, come quelle dei pranzi di lavoro che altro non sono se non riunioni intorno a un desco; e convivialità cerimoniali, centrate sulla sanzione, come può essere il banchetto di nozze.

2. Attuale

La tavola attualizzata è quella pronta per il convivio, ma non ancora utilizzata per il pasto. In quanto oggetto semiotico essa ha un significato relazionale: il suo senso è determinato dai rapporti che intrattiene con altri soggetti e oggetti a essa esterni o interni. Così la tavola acquisterà il suo significato da un lato a partire dal più ampio ambiente in cui è inserita e da ciò che le sorge intorno; dall'altro dalle configurazioni interoggettive della *mise en place*; e infine dalle relazioni intersoggettive che presuppone.

2.1 Fuori dalla tavola

Per quanto riguarda il primo punto (relazione tavola/ambiente in cui essa si situa), va considerato come, dal Rinascimento al XX secolo, nelle abitazioni di persone benestanti la sala da pranzo era una stanza a sé (cfr. Cipolla 2015), dotata di un tavolo centrale, e circondata da quei mobili periferici cui abbiamo accennato. Un articolato sistema di soglie separava il tavolo dal resto dell'ambiente, così valorizzandolo:

⁴ Su questa classificazione cfr. Calabrese, Volli (1995); Marrone (1998).



le sedie intorno, il tappeto sottostante e il lampadario sovrastante lo mettevano in cornice, rimarcando il suo ruolo di spazio utopico. Nel corso del XX secolo, complice la riduzione della superficie media delle abitazioni, la sala da pranzo si è spesso fusa con altri ambienti domestici, ridefinendo allo stesso tempo il valore della convivialità. La tavola è stata risucchiata ora a monte ora a valle delle pratiche (e degli spazi) che circondano il momento del pasto, divenendo un tutt'uno:

- con la cucina, e configurandosi dunque come luogo terminativo della preparazione alimentare. Se in cucina mangiavano prima domestici e bambini (Bourdieu 1979), soggetti marginalizzati rispetto a pratiche conviviali, in questa nuova configurazione il piacere dello stare insieme si è esteso nel retroscena.

- con il living, e configurandosi dunque come luogo incoativo della chiacchiera salottiera. In questa configurazione la convivialità si lega a spazi di ribalta e di rappresentanza.

O ancora cucina, sala da pranzo e salotto sono diventate un unico ambiente, in cui l'assenza di limiti tra spazi sul piano dell'espressione significa sul piano del contenuto una convivialità anch'essa priva di demarcazioni e informale: si può cucinare con gli ospiti, proseguire su un tavolo e da lì trasferirsi su un divano.

Come abbiamo visto dal dizionario, inoltre, la tavola presuppone le sedie. È la relazione tavolo-sedia a costituire un dispositivo conviviale e i due oggetti si legano a doppio filo, dovendo adattarsi l'uno all'altro: il tavolo dei triclini richiama il divano, il tavolo marocchino richiede i cuscini, i tavoli alti vogliono intono gli sgabelli etc. Se il numero di sedie intorno a un tavolo è relativamente negoziabile, è, cioè, in termini hjelmsleviani, una variazione libera (si può sempre "aggiungere un posto a tavola" variando la densità del numero di commensali), la loro altezza è una variazione, strettamente vincolata al tavolo (una penisola non può essere abbinata a una normale sedia). Il legame interrogativo tavolo-sedia è in altri termini molto stretto, tanto da far pensare a entrambi come a una sorta di attante duale, che, nel complesso, destina le modalità conviviali.

La sedia assolve diverse funzioni nell'economia complessiva di questo dispositivo. Innanzitutto, incornicia il tavolo, così valorizzandolo e rendendolo un'isola (forma che trasla poi dalla sala da pranzo alla moderna cucina). In secondo luogo, avendo un proprio orientamento interno (costituito da un davanti – valorizzato – e da un dietro – desementizzato; Hammad 2003), ed essendo rivolta verso il tavolo, definisce un'organizzazione topologica centripeta. Non a caso, nei buffet, in cui la cornice delle sedie viene meno, il tavolo diventa un perno centrifugo legato a una convivialità più cangiante. La sedia definisce poi una specifica postura da adottare (seduti, appunto), contribuendo a sottolineare la duratività dello stare insieme. Infine, essa definisce uno specifico spazio per il commensale: se nel divano i cuscini designano soglie, facilmente valicabili, nella tavola la sedia predispone un limite.

Infine, il tavolo entra in relazione con altre sue protesi, che ne ampliano la superficie di appoggio, delegando loro attività umane: si pensi al carrello, ma anche al suo antecedente fisso, il servomuto, tavolo a ripiani su cui disporre stoviglie e portate introdotto all'inizio del XVIII secolo per sostituire il servo che avrebbe potuto violare la privacy dei convitati (Goffman 1959).

2.2 Dentro la tavola

Per quanto riguarda le relazioni interne al tavolo, va rilevato come con la *mise en place* singoli elementi grammaticali si colleghino in termini sintattici allestendo una scena conviviale attuale. Se uno è il mobile, infinite sono le possibilità di apparecchiarlo: ecco perché Hall (1966) annovera la tavola tra gli spazi semideterminati, ovvero quelli che possono essere riarrangiati in forme sempre nuove.

Sedersi a tavola pone una prima opposizione di fondo, definendo un *qui* della commensalità che si staglia rispetto a un *altrove* dell'extra-commensale, sfondo della scena conviviale. I confini della tavola però, come quelli di qualsiasi testo, sono porosi e dialogano con l'esterno: gli spazi tra i coperti, ad esempio, sono punti di accesso privilegiato che le persone deputate al servizio – e dunque estranee allo scambio conviviale – possono attraversare (per es. per portare in tavola le portate o riportare via i piatti sporchi; Cipolla 2015).

Uno dei principali oggetti che trasforma un tavolo in una tavola è la tovaglia, da sempre associata a un'idea di decoro, di cui si hanno notizie sin dalla Persia del III secolo a.C. (Malaguzzi 2006, p. 324). Da lungo tempo che, come abbiamo detto, serviva a coprire le prime tavole grezze, la tovaglia pian piano si accorcia e la sua fattura diventa uno tra i primi indicatori del genere di banchetto: il tessuto di cui è composta, i ricami, i colori consentono di definire se il pasto sarà formale o meno, elegante o sportivo etc. La tovaglia tradizionale, coestensiva al tavolo, ribadisce la superficie interna come tutto e accoglie i commensali in quanto collettivo che ne fa parte. Diverso il caso di runner e tovaglette all'americana, che, marcando una non-continuità interna al tavolo, introducono una caratterizzazione del convivio individualistica o duale. Essi ridimensionano la superficie di appoggio, riproducendo all'interno di uno spazio commensale (l'intero tavolo) un più intimo spazio nutrizionale (la tovaglietta). In questa progressiva riduzione della tovaglia, va rimarcata la sua recente scomparsa, con piatti, posate e stoviglie sempre più spesso poggiati direttamente sul piano o su appositi poggia posate: un'estetica del grezzo (Giannitrapani 2023), che ricostruisce un effetto di senso di improvvisata informalità della tavola, va così di pari passo alla moda del "senza" dei regimi alimentari, dove a essere sottolineato è sempre più ciò che manca nei vari prodotti (senza glutine, senza solfiti, etc.) (Marrone 2024; Marrone 2022). Di converso, si noti come la tovaglia ricrei la tavola anche laddove manchi il mobile: nei pic-nic, ad esempio, basta stendere un telo sul prato per istituire una zona deputata alla commensalità.

In generale, gli oggetti di arredo della tavola definiscono specifiche relazioni prossemiche tra i convitati. Il coperto – il cui nome sembra derivi dall'antica usanza di "coprire" il posto a tavola dei commensali con il tovagliolo (cfr. Marrone 2021) –, ad esempio, non è altro che la proiezione sulla superficie di appoggio della *distanza intima*: è uno spazio invalicabile dagli altri commensali, un territorio del sé (Goffman 1971), regno dell'io. I coperti vicini regolano invece le relazioni intersoggettive io/tu, definendo la *distanza personale*; non a caso con i commensali che ci siedono accanto si attivano gli scambi più frequenti. La *distanza sociale* si realizza invece rispetto ai coperti più distanti, occupati da soggetti con cui si attivano scambi meno assidui. Secondo Beyaert-Geslin (2009) chiacchierare con questi convitati implica una maggiore formalità, dovuta al fatto che il volume della voce deve necessariamente alzarsi, costringendo a porre maggiore attenzione a toni e contenuti della conversazione. All'interno del tavolo stesso, insomma, si danno diverse forme di convivialità che riproducono, per omeomorfismo, zone di convivialità più intime in un luogo di convivialità allargata. La *distanza pubblica* si dà nel collegamento del tavolo con l'altrove, rispetto al quale sono in linea di massima sospesi i rapporti sociali (è il regno della terza persona). Le relazioni intersoggettive si sviluppano quindi nelle distanze di mezzo: il troppo vicino e il troppo lontano non rientrano nelle dinamiche conviviali.

Allargando lo sguardo alla topologia generale del mobile sembra emergere un'organizzazione concentrica che articola pubblico e privato (su questi aspetti cfr. Leatherbarrow 2004; Tassinari 2021). Il perimetro esterno della tavola è, come abbiamo visto, uno spazio privatizzato dai coperti: è la zona in cui si trova l'occorrente individuale, il luogo del nutrimento, che non va attraversato né pragmaticamente (invasioni fisiche) né in termini conviviali (se si sta portando un boccone alla bocca, ad esempio, è bene non chiacchierare). Muovendosi verso il centro del tavolo, la fascia intermedia rappresenta la negazione dello spazio privato: è l'area in cui si attivano passaggi che hanno a che fare tanto con lo scambio nutritivo (circolazione di oggetti come portate e caraffe) tanto con quello conviviale (circolazione di parole). Infine, l'area centrale è pubblica e deputata ad accogliere oggetti statici ed esterni alla nutrizione (es. il centrotavola, il numero identificativo del tavolo nel caso di ristoranti). È una zona cui non si può fisicamente accedere e non strettamente coinvolta in termini conviviali né nutritivi nello scambio. Lo spazio centrale, tuttavia, rende possibile l'articolazione dell'intorno, è una sorta di perno attorno al quale si organizza la circolazione della conversazione. Esso svolge allora la medesima funzione del vuoto al centro dello spazio del seminario analizzato da Hammad (2003), area nevralgica che consentiva agli astanti di porsi in rapporto di confronto cooperativo.



2.3 Intorno alla tavola

Come abbiamo visto, la tavola è tanto un'interfaccia oggetto (si relaziona con i non umani), tanto un'interfaccia soggetto (si rapporta con gli umani). In quanto tale, essa contiene delle *affordance* che vanno correttamente decodificate, implicando un *saper essere* commensale. Ad aggiornare la tavola concorrono allora una serie di testi programmatori che definiscono i corretti comportamenti da tenere. In tutti i galatei, la cospicua parte dedicata alla tavola contiene una serie di norme dirette a diversi attori: al padrone di casa (come apparecchiare, come posizionare i commensali); all'ospite (postura da tenere, come mangiare); all'oggetto/pasto (cosa si offre /cosa non si offre). E una serie di regole reversibili, come per esempio quelle relative alla disposizione delle posate, utili al padrone di casa per apparecchiare e all'invitato per mangiare. Spesso poi queste norme vengono giustificate da una motivazione razionalizzante: per esempio i carciofi interi vanno evitati nel menu per non mettere a disagio l'ospite; il centrotavola deve essere basso non per motivi estetici o formali ma per non ostruire la vista tra commensali; le posate di servizio per l'insalata dovrebbero essere di osso o legno, perché il metallo potrebbe alterare il sapore della verdura etc.

Dai manuali di buone maniere emerge in generale l'idea di tavola come arena pubblica, in cui i convitati devono soltanto pensare al raggiungimento del loro oggetto di valore (la convivialità) subordinando a esso qualsiasi ostacolo, che, inserendosi in un sistema perfettamente orchestrato, rischi di farlo saltare. Così i galatei non soltanto prescrivono le strategie generali da perseguire (per es. come far accomodare a tavola gli ospiti per agevolare la conversazione), ma anche le tattiche da mettere in atto in caso di imprevisti (non redarguire platealmente i domestici se commettono errori, continuare a sorridere anche in situazioni imbarazzanti, scusarsi soltanto una volta nel caso in cui si macchi la tovaglia e lasciare ai padroni di casa l'onere di risolvere il problema etc.).

I galatei sono testi automodellizzanti delle culture (Grignaffini 2021) e, in quanto tali, variano nel tempo e nello spazio, riflettendo tra l'altro le trasformazioni sociali (Turnaturi 2010). Se nel Medioevo mangiare in abbondanza era sintomo di prestigio, oggi ingozzarsi è da rozzi, secondo quel "processo di civilizzazione" che Elias (1969) sottolinea come tipico delle nostre società. Non ovunque e non sempre mangiare a tavola e con l'ausilio delle posate è (stato) considerato positivamente: nel *Manifesto della cucina futurista* (1931), ad esempio, si incoraggia "L'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale". Un'attitudine, quella del mangiare con le mani, che affonda nella tradizione greca e romana e prosegue fino al Medioevo, epoca in cui vengono introdotte le posate da portata e i convitati portano con loro cucchiari e coltelli personali⁵. Solo nel 500 si introduce l'idea di un contatto mediato (dalle posate) con il cibo come comportamento elegante.

Sicuramente un punto di volta fondamentale nelle relazioni a tavola si ha tra il Medioevo e il Rinascimento, con il passaggio dal cosiddetto servizio alla francese al servizio alla russa (cfr. Flandrin 2002; Beyaert-Geslin 2009; Gopnik 2012; Poulain 2012; Grignaffini 2021), in cui al dispiegamento del sistema nello spazio (tutti i piatti sulla superficie della tavola) si sostituisce il processo, in cui contano le relazioni di reggenza nel tempo (una portata segue l'altra).

Nel servizio alla francese, il pasto si struttura intorno a più "servizi", in ciascuno dei quali sono portate in tavola contemporaneamente numerose pietanze: la tavola è perfettamente orchestrata con piatti disposti simmetricamente intorno alla pietanza principale, posta al centro, e composta per stupire i commensali e per deliziarne, prima ancora che il palato, la vista (Poulain 2012). Altrettanto strategico il posizionamento dei convitati, che manifesta gerarchie e ruoli sociali: il posto centrale del lato lungo del tavolo è occupato dal padrone di casa, che, in questo modo, è il perno degli scambi conviviali e ha libero accesso alla maggior parte dei piatti; i posti periferici sono destinati ai convitati di minor prestigio, le cui possibilità di scambio conviviale e di accesso alle portate risultano limitate (*ivi*). Con il servizio alla francese il commensale è libero di scegliere cosa e quanto consumare (Flandrin 2002; Gopnik 2012); piluccando qua e là, egli definisce il proprio pasto assecondando i propri gusti (Poulain 2012). Il contatto immediato con il cibo (senza menu predefiniti e senza utensili individuali) definisce una commensalità basata innanzi tutto sul regime pragmatico ed esteso (attingere dagli stessi piatti, bere dallo stesso

⁵ Sul mangiare con le mani cfr. Bay (2024).



bicchieri etc.), secondo modalità che oggi resistono in particolari generi di pasto (come l'aperitivo), di pietanza (come accade con la fonduta, piatto fattitivo che determina un approccio collettivo al cibo), di oggetti per la tavola (ad esempio, la grolla).

Nel servizio alla russa le portate arrivano in tavola una dopo l'altra: con piccole differenze tutti i commensali mangiano lo stesso piatto, nel medesimo arco temporale, traducendo così nella tavola un principio di uguaglianza (*ivi*). Nei ristoranti, dove il servizio alla russa si afferma, lo spettacolo scenografico transita dalla tavola ai suoi dintorni, nei carrelli o nei tavoli di appoggio, su cui vengono estetizzate le operazioni compiute sulle pietanze come tagli, porzionamenti, fiammate etc. Nei banchetti, il decoro dei piatti freddi permane, mentre per i piatti caldi (che vanno serviti appena cucinati) esso trasla dalla pietanza al contenitore, sempre più riccamente decorato (Poulain 2012). Con il servizio alla russa è dalla cucina che – autoritariamente – si decide cosa, quanto e in che ordine devono mangiare i commensali, ciascuno dotato di un proprio coperto e propri oggetti per la tavola che definiscono una relazione con il cibo più individualistica. La convivialità si fonda qui su comunità cognitive e/o passionali (discussioni a tavola o condivisioni di atmosfere). Ed è significativo che allo sviluppo di uno spazio individuale all'interno della tavola si sia accompagnata la condivisione delle buone maniere come strumento per la gestione delle relazioni collettive (Romagnoli 1996).

3. Reale

La tavola realizzata è quella intorno alla quale le relazioni sociali si mettono in pratica, confermando o sovvertendo le istruzioni per l'uso che la tavola attualizzata prefigura. È la fase in cui lo spazio striato della tavola attualizzata (codificata dalla sua topologia e dalle convenzioni sociali) si presta a essere liscia, dando vita a quella dialettica tra principio d'ordine e libertà creatrice, che, secondo Boutaud (2005), è alla base della commensalità.

La tavola, in quanto luogo utopico della convivialità, si inserisce in un più ampio percorso narrativo: essa presuppone un invito (manipolazione), una fase in cui gli ospiti si accomodano in attesa degli altri invitati magari con un aperitivo a riempire l'attesa (competenza), un pasto intorno alla tavola (performance) e un prosieguo della chiacchiera in salotto, dove il divano diviene un luogo eterotopico che sanziona positivamente il momento della refezione (non a caso, nelle occasioni meno riuscite, ci si sofferma ben poco). Precisi rituali scandiscono il processo del pasto, coinvolgendo linguaggi verbali e non verbali (Boutaud 2005).

Questi momenti si ritrovano in tantissime narrazioni letterarie e cinematografiche, dove, come sostiene Boutaud (*ivi*), e come anche ha mostrato Pezzini (2021) a proposito del cinema di Fellini, la condivisione della tavola diventa un topos intorno al quale far ruotare momenti nevralgici del racconto: pranzi in cui si celebra il piacere dello stare insieme, cene in cui si accendono momenti di scontro (come avviene per esempio in *Indovina che viene a cena*, ma anche in *Perfetti sconosciuti*), ostentazione della tavola come mezzo per manifestare il proprio status (cfr. la cena di Trimalcione⁶ ma anche i *Leoni di Sicilia*, dove i nuovi ricchi ostentano opulenza al fine di mostrare il loro non essere da meno dei nobili, i quali, a loro volta, giudicano l'ostentazione come eccesso e dunque come cafoneria). E potremmo continuare con tanti altri esempi in cui la tavola polarizza comportamenti divenendo momento di scioglimento di tensioni o luogo in cui esplodono drammi.

In particolare, vorrei qui soffermarmi, come esempio di tavola realizzata, su quella de *Il Gattopardo*, per come descritta letterariamente (Tomasi di Lampedusa 1958) e tradotta cinematograficamente (Visconti 1963). Come si ricorderà, il Principe di Salina, appena giunto a Donnafugata, convoca a pranzo Arciprete, Notaio e Sindaco, includendo eccezionalmente l'organista ed estendendo l'invito per il dopo pranzo ad altri cittadini. L'allargamento democratico dello spazio conviviale, unito all'inaspettata cordialità del Principe, viene descritto nel romanzo come momento cruciale a partire da cui "invisibile, cominciò il declino del suo prestigio" (p. 68). L'ampliamento della commensalità, abbattendo i confini tra gli ammessi e gli esclusi, viene insomma letto come un venir meno delle gerarchie sociali.

⁶ Sull'argomento cfr. Iorio (2006).

L'arrivo degli ospiti si accompagna a scambi di convenevoli tra gli astanti ed è occupato per lo più dall'ingresso trionfale e accentrato della bella Angelica, mentre il momento di inizio del pasto viene ritualmente scandito dal "Prann pronn" pronunciato dal maestro di casa e dall'attraversamento della soglia della sala da pranzo conseguente alla solenne apertura delle porte. Una schiera di camerieri inizia quindi a servire il celebre timballo di maccheroni, sovvertendo la sequenza canonica del banchetto che avrebbe dovuto aprirsi – da galateo – con un potage. Ma:

Il Principe aveva troppa esperienza per offrire a degli invitati siciliani in un paese dell'interno, un pranzo che si iniziasse con un potage, e infrangeva tanto più facilmente le regole dell'alta cucina in quanto ciò corrispondeva ai propri gusti. Ma le informazioni sulla barbarica usanza forestiera di servire una brodaglia come primo piatto erano giunte con troppa insistenza ai maggiorenti di Donnafugata perché un residuo timore non palpitasse in loro all'inizio di ognuno di questi pranzi solenni. (p. 81)

La riscrittura della sequenza canonica del pasto si dà qui a due condizioni: (i) la norma è conosciuta e dunque la trasgressione si pone come consapevole scarto rispetto a essa; (ii) è il soggetto in posizione gerarchicamente superiore a infrangerla.

Emerge poi una doppia opposizione assiologizzata che permarrà nel resto della storia: quella tra città e campagna (Palermo *vs* Donnafugata), in cui il primo termine è valorizzato positivamente; quella tra vecchi nobili e nuovi ricchi, soggetti diversamente competenti (i primi dotati di un saper essere "naturalmente" acquisito per capitale sociale, i secondi di un poter fare, di recente acquisizione e spesso coincidente con un potere economico). Alla postura compita dei nobili provenienti dalla città si contrappone una scompostezza dei nuovi ricchi di campagna. E anche dal punto di vista nutritivo se i primi mostrano un contegno dato dall'assaporare con lentezza le portate, i secondi attaccano con voracità cibo e vino non riuscendo a dilatare il rapporto con la tavola, né tanto meno il ritmo dei bocconi. Sembra una traduzione quasi letterale del pensiero di Bourdieu (1979), secondo cui il ritmo agogico del pasto popolare è serrato e costante, contrariamente a quello borghese fatto di sincopi, rallentamenti e cesure.

Angelica aspirerebbe a porsi come termine conciliatorio, in quanto nuova ricca ma di seconda generazione, originaria di Donnafugata ma educata a Firenze. Il suo ingresso, in effetti, ne sottolinea la trasformazione ("Dinanzi alla poltrona della Principessa la sua groppa stupenda disegnò un lieve inchino e questa forma di omaggio inconsueta in Sicilia le conferì un istante il fascino dell'esotismo in aggiunta a quello della bellezza paesana", p. 80; "il collegio fiorentino aveva cancellato lo strascichio dell'accento girgentano", p. 80). Ma il pranzo sarà un momento rivelatorio, destinato a smascherare le apparenze e a dimostrare la sua vera essenza ("Angelica, dimenticò i migliaccini toscani e parte delle proprie buone maniere e divorava con l'appetito dei suoi diciassette anni e col vigore che la forchetta tenuta a metà dell'impugnatura le conferiva", p. 82; analogamente nel film viene inquadrata con i gomiti sul tavolo o mentre, con il calice in mano, tiene il mignolo alzato). Concetta, figlia del Principe di Salina e in crisi per le attenzioni che il cugino Tancredi dimostra per la nuova arrivata, è l'unica a non aver appetito e ad analizzare con spirito critico i modi di fare progressivamente lascivi della rivale:

Poiché era donna si aggrappava ai particolari: notava la grazia volgare del mignolo destro di Angelica levato in alto mentre la mano teneva il bicchiere; notava un neo rossastro sulla pelle del collo, notava il tentativo represso a metà di togliere con la mano un pezzetto di cibo rimasto fra i denti bianchissimi; notava ancor più vivacemente una certa durezza di spirito; ed a questi particolari che in realtà erano insignificanti perché bruciati dal fascino sensuale si aggrappava fiduciosa e disperata come un muratore precipitato si aggrappa a una grondaia di piombo; sperava che Tancredi li notasse anch'egli e si disgustasse dinanzi a queste tracce palesi della differenza di educazione. (pp. 82-83)

Concetta vuole svelare la menzogna (Angelica non è ciò che appare) e con fare quasi investigativo (si noti l'anafora, con il verbo "notava" ripetuto quattro volte) va alla ricerca delle tracce di cafoneria, inizialmente nascoste ai più. Le due figure femminili sono speculari nella posizione a tavola (sedute ai due lati di Tancredi) e opposte negli atteggiamenti: Concetta è compita, quasi immobile e praticamente in silenzio; Angelica si muove spesso, invade lo spazio intimo di Tancredi, parla tanto. La prima rimane

sempre uguale a se stessa ed è perfettamente adeguata al contesto; la seconda si trasforma nel corso della serata, fino a divenire indecorosa.

Dal punto di vista conviviale, si riscontra una graduale intensificazione passionale che corre di pari passo a un decremento di tensione: come spesso avviene, nel corso del pasto si ravvisa una progressiva rinuncia ai formalismi e una conseguente trasformazione della forma conviviale (Boutaud 2005).

In una prima fase l'atmosfera è contratta ("L'inizio del pasto fu, come sempre avviene in provincia, raccolto", p. 81) ed emerge una totalità partitiva composta da soggetti che condividono l'essere commensali ma che pur non di meno rimangono legati al proprio ruolo tematico ("L'Arciprete si fece il segno della croce e si lanciò a capofitto senza dir parola; l'organista assorbiva la succolenza del cibo ad occhi chiusi [...]"; "Angelica, la bella Angelica, dimenticò i migliaccini toscani e parte delle proprie buone maniere [...]"; "Tancredi, tentando di unire la galanteria alla gola, si provava a vagheggiare il sapore dei baci di Angelica [...]"; "Don Fabrizio, benché rapito nella contemplazione di Angelica che gli stava di fronte, ebbe modo di notare, unico a tavola che la *demi-glacé* era troppo carica [...]", p. 82).

Una seconda fase è rilassata ("alla fine del pranzo la conversazione era generale", p. 83) ed emerge la totalità integrale dei commensali, fusi ormai in un tutto, tradotto molto bene nel film da un chiacchiericcio di fondo che rende indistinguibili le singole voci. A questa convivialità diffusa e policentrica si alternano (soprattutto nel film) picchi di centralismo, con Tancredi che diventa il protagonista della scena quando racconta le sue imprese garibaldine, a dimostrazione di come l'insieme dei convitati funzioni scomponendosi e ricomponendosi nel corso del pasto.

L'ultima fase è quella dell'estensione, che sfocia in un eccesso e conduce alla fine del pasto ("In quel momento tutti si alzarono da tavola", p. 84): il ritmo della descrizione accelera e la trasformazione prende innanzi tutto il corpo dei soggetti ("Angelica eccitata dalle luci, dal cibo, dallo *chablis*, dall'evidente consenso [...] aveva posato un gomito sulla tovaglia e poggiato la guancia sulla mano"; "Tancredi sembrava trasformato: [...] da quel giovanotto ammodo che in realtà era in un soldataccio brutale", p. 83). In questo climax ascendente Angelica abbandona le apparenze reagendo a una battuta maliziosa di Tancredi con una risata che diviene "stridula" nel romanzo e che si prolunga oltremodo con fragore lasciando la tavola ammutolita nel film. La donna emerge come unità integrale, e anche gli altri commensali si disperdono individualmente: il rituale di chiusura del pasto, con Don Fabrizio che si alza da tavola seguito dal resto dei convitati, è la logica conseguenza della rottura delle regole commensali.

Nel film, la sontuosa tavola – ovale – intorno alla quale si svolge la scena è attraversata da una corsia centrale e colpisce per la presenza di imponenti candelabri e composizioni floreali che ne punteggiano lo spazio pubblico disponendosi in termini perfettamente simmetrici (fig. 6). I commensali sono disposti intorno a essa secondo le regole di galateo: ci sono i posti d'onore (Don Fabrizio al centro del lato lungo della tavola, la principessa di fronte a lui), l'alternanza uomo/donna, etc. E, come da copione, Don Fabrizio agisce anche tatticamente di fronte agli imprevisti ("ebbe modo di notare, unico a tavola che la *demi-glacé* era troppo carica e si ripromise di dirlo al cuoco l'indomani", p. 82). Eppure, alla perfetta armonia della tavola attualizzata, resa figurativamente dalla sua simmetria, non corrisponde una pari armonia delle relazioni sociali realizzate: l'equilibrio topologico si trasforma in disequilibrio sociale.



Fig. 6 – La tavola del pranzo del Gattopardo nel film di Visconti.



4. Potenziale

Nel novero dei modi di esistenza della tavola, vorrei far cenno al potenziale che in *Semiotica delle passioni* (Greimas, Fontanille 1991) è definito come un modo non pertinente al fare, che si andrebbe a situare tra la competenza e la performance. In tal senso rientrerebbero nella potenzialità della tavola almeno due tipi di oggetti:

- Da un lato elementi quasi dimenticati, talvolta ancora citati nei galatei ma descritti come superati dalle contemporanee *mise en place* (come per esempio la fingerbowl, per sciacquare le dita). Lina Sotis ne *Il nuovo bon ton* (2005) consiglia per esempio di scegliere la “tovaglia di pizzo per le suocere antiquate” (p. 188). Si tratta tuttavia di accessori che rimangono come riserve di senso, potenzialità appunto sempre pronte a essere recuperate, per esempio, in situazioni conviviali eccezionali.
- Dall'altro elementi ancora portati in tavola, ma riportati via a fine pasto intonsi, perché non utilizzati: coperti apparecchiati con un certo numero di bicchieri di cui si fruisce solo in parte, posate che non vengono toccate o, perché no, portate intere. Nel *Manifesto della cucina futurista* (1931), per esempio, è prevista “La presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia”. Ma anche in molte tavole del passato (rinascimentali) o del presente (cerimoniali) il cibo portato a tavola viene riportato via in parte non toccato.

Da qui, il modo di concepire la tavola da parte di alcuni ristoranti che presentano ai commensali una tavola nuda, priva di coperti, che viene poi individualizzata sulla base dell'effettivo ordine e dunque della scelta delle portate. In questi casi posate e piatti diventano parte della competenza attualizzata che il commensale dovrà realizzare sulla base del proprio ordine, senza lasciare al tavolo margini di inutilizzabilità. Anche questo è in fondo parte della moda minimalista che si oppone allo spirito barocco e abbondante delle tavole nobiliari tradizionali.

In questa direzione le trasformazioni delle *mise en place* possono essere lette alla luce della prassi enunciativa (Fontanille, Zillberberg 1998), con grandezze ascendenti e discendenti che, intersecandosi, danno vita alla varietà di tavole nel tempo e nello spazio. Così, per fare qualche esempio, il declino della tovaglia abbinato all'apparizione di appositi supporti poggia posate si configurerebbe come una *fluttuazione*, portando all'affermazione di un modo di apparecchiare che segue un più generale gusto per la retorica del *less is more*. Allo stesso modo, la scomparsa di coperti perfettamente uguali, unita all'emergenza dell'uso di piatti, bicchieri e stoviglie diversi per i commensali si configura come un *rimaneggiamento* che rende conto dell'interesse per una dinamicità interna della tavola di contro a una sua precedente uniformazione totalizzante. Infine, la scomparsa di alcune stoviglie, come per esempio il coltello per il burro o i già citati sciacquadita, abbinata all'apparizione di bicchieri sempre più iperspecializzati per tipo di bevanda si configura come una *rivoluzione*, che manifesta, tra l'altro, la centralità che la pratica del bere ha assunto nei nostri moderni convivi.

5. Conclusione

Per concludere, alcune notazioni. La tavola, come abbiamo mostrato, non può essere isolata, funziona in relazione al coinvolgimento di oggetti e soggetti che intorno a essa si organizzano, puntando a raggiungere il valore dell'armonia: a livello macro, ricercando l'armonia con il più vasto ambiente in cui la tavola si situa; a livello micro, nei rapporti interni alla tavola che la costituiscono come un tutto strutturale (“La tavola è come una signora elegante: tutti gli accessori devono andare d'accordo tra loro”, dice Lina Sotis 2005, p. 131); a livello meso, nell'armonia tra i convitati che le seggono intorno (da cui tutta la criticità dei piazzamenti al desco).

La tavola non è semplicemente uno spazio in cui trovarsi, ma un dispositivo collettivizzante, in cui non conta la materialità dell'oggetto: la funzione-tavola, come dimostrano le situazioni di commensalità che



si ricreano intorno a uno spazio che non ha un piano e quattro piedi (per es. nel già citato pic-nic, nelle cene su tavolini e divani in occasione di spettacoli televisivi) permane al di là del mobile.

Le occasioni conviviali sono forme di scambio sociale, che rispondono alla regola del dono e del contro dono. La condivisione della tavola conferma o crea l'esistenza di soggetti collettivi, anche perché è una fonte di esclusione (nel caso in cui non si ricambi o non si venga invitati infrangendo la norma di reciprocità dello scambio). Non a caso la tavola ha, per Boutaud (2005), due dimensioni: una orizzontale (è un dispositivo aggregatore), una verticale (è uno strumento attraverso cui ribadire gerarchie). Essa è insomma uno spazio privato collettivo (cfr. Deni 2001): la convivialità, così aperta e interessata alle relazioni sociali, implica sempre una qualche forma di esclusione, postula un'alterità, in termini lotmaniani, rispetto alla quale fondare la propria identità conviviale.

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.

- Bay, A., 2024, *Elogio del mangiare con le mani*, Milano, il Saggiatore.
- Beyaert-Geslin, A., 2009, "Formes de table, formes de vie. Réflexions sémiotiques pour vivre ensemble", in *Objets et communication*, pp. 99-110.
- Bourdieu, P., 1979, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
- Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Rocher; trad. it. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, a cura di P. Basso Fossali, Pisa, Ets 2012.
- Calabrese, O., Volli, U., 1995, *I telegiornali. Istruzioni per l'uso*, Roma-Bari, Laterza.
- Cipolla, A., 2015, *Il progetto della tavola. Costruire lo spazio della convivialità*, Milano, FrancoAngeli.
- De Fusco, R., 2004, *Storia dell'arredamento. Dal '400 al '900*, Milano, FrancoAngeli.
- Deni, M., 2001, "In treno. Oggetti, spazi e configurazioni interroggettive", in G. Marrone, E. Landowski, a cura, *La società degli oggetti*, Roma, Meltemi, pp. 147-165.
- Elias, N., 1969, *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt, Suhrkamp; trad. it. *La civiltà delle buone maniere. La trasformazione dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Bologna, Il Mulino 2009.
- Fontanille, J., Zillberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Bruxelles, Mardaga.
- Flandrin, J.-L. 2002, *L'Ordre des mets*, Parigi, Odile Jacob.
- Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF; trad. it. *Identità visive. Costruire l'identità a partire dai segni*, Milano, FrancoAngeli 1997.
- Giannitrapani, A., 2023, "Mixology e creazioni elementali. Trasformazioni semiotiche della materia liquida", in *E|C*, n. 38, pp. 100-113.
- Goffman, E., 1959, *The Presentation of Self in Everyday Life*, Doubleday, Londra; trad. it. *La vita quotidiana come rappresentazione*, Bologna, Il Mulino 1969.
- Goffman, E., 1971, *Relations in Public*, New York, Basic Books; trad. it. *Relazioni in pubblico*, Bompiani, Milano 1981.
- Gopnik, 2012, A., *In principio era la tavola*, Parma, Guanda.
- Greimas, A. J., 1970, *Du Sens*, Paris, Seuil; trad. it. *Del Senso*, Milano, Bompiani 1974.
- Greimas, A. J., 1983, *Du sens II – Essais sémiotiques*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani 1984.
- Greimas, A. J., Fontanille, J., 1991, *Sémiotique des passions: Des états de choses aux états d'âme*, Paris, Seuil; trad. it. *Semiotica delle passioni. Dagli stati di cose agli stati d'animo*, Milano, Bompiani 1996.
- Grignaffini, G., 2021, "La politesse gourmande: regimi di interazione conviviale nei pranzi di gala della Francia di inizio Ottocento", in G. Marrone, a cura, *Actes Sémiotiques*, n. 124, pp. 1-17.
- Hall, E. T., 1966, *The hidden dimension*, New York, Anchor books; trad. it. *La dimensione nascosta*, Milano, Bompiani 1968.
- Hammad, M., 2003, *Leggere lo spazio, comprendere l'architettura*, Roma, Meltemi.
- Iorio, R. M., 2006, "La cena Trimalchionis: quando il cibo diventa segno", in G. Manetti, P. Bertetti, A. Prato, a cura, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore, pp. 229-236.
- Leatherbarrow, D., 2004, "Table Talk", in *Eating Architecture*, a cura di J. Horwitz, P. Singley, Cambridge (MA), The MIT Press, pp. 211-228.
- Malaguzzi, S., 2006, *Il cibo e la tavola*, Milano, Electa.
- Marinetti, F. T., 1931, "il Manifesto della cucina futurista", *Comœdia*, 20 gennaio 1931.
- Marrone, G., 1998, *Estetica del telegiornale. Identità di testata e stili comunicativi*, Roma, Meltemi.
- Marrone G., 2021, "Aventures de la serviette. Pour une sémiotique des manières de table", in G. Marrone, a cura, *Actes Sémiotiques*, n. 124, pp. 1-21.
- Marrone, G., 2022, "L'impero del senza", in *Prometeo*, n. 158, pp. 116-119.
- Marrone, G., 2024, "Al ristorante su tavole nude e senza tovaglie: quando la moda minimalista è da bocciare", in *Cronache di gusto*, <https://www.cronachedigusto.it/il-caso/tavola-apparecchiata-tovaglia-ristorante/>.
- Migliore T., 2021, "Le système du croire. Crédence et croyance", in G. Marrone, a cura, *Actes Sémiotiques*, n. 124, pp. 1-21.
- Montenegro, R., 1996, *Abitare nei secoli. Storia dell'arredamento dal Rinascimento ad oggi*, Milano, Mondadori.
- Pezzini, I., 2021, "Dîner « Chez Gigetto » à Rome Manières de table dans le cinéma de Federico Fellini", in G. Marrone, a cura, *Actes Sémiotiques*, n. 124, pp. 1-16.
- Poulain, J.-P., 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France.
- Romagnoli, D., 1999, "Mind tour manners. 'Etiquette at the Table'", in J.L. Flandrin, M. Montanari, a cura di, *Food: a Culinary History*, New York, Columbia University Press.



- Sotis, L., 2005, *Il nuovo bon ton*, Milano, Baldini-Castoldi.
- Tassinari C. A., 2021, “«L’homme-à-fourchette» La construction du convive-modèle à la table de Buckingham Palace”, in G. Marrone, a cura, *Actes Sémiotiques*, n. 124, pp. 1-16.
- Tomasi di Lampedusa, G., 1958, *Il Gattopardo*, Milano, Feltrinelli.
- Turnaturi, G., 2010, *Signore e signori d'Italia. Una storia delle buone maniere*, Milano, Feltrinelli.

Filmografia

Il Gattopardo, di Luchino Visconti, Italia/Francia 1963.