



Di gusti, regole e piaceri

Anna Maria Lorusso

Poche categorie mi sembrano oggi centrali per la semiotica quanto quella di gusto.

Al crocevia fra percezione, cognizione e cultura, il gusto – nei processi di rielaborazione percettiva che presuppone, nei discorsi che lo definiscono, nei modelli culturali che costruisce – sembra invocare a gran voce tutto l'armamentario analitico che la semiotica ha elaborato fin qui, dagli strumenti di analisi narrativa, a quelli della semiotica tensiva, dalle riflessioni sulle dinamiche abduttive e di giudizio a quelle sulla traduzione, fra culture ma anche fra linguaggi semiotici diversi.

Non è un caso che il tema sia già stato ampiamente studiato dalla semiotica propriamente detta ma anche da saperi molto vicini alla semiotica.

Gianfranco Marrone, anzitutto, che con me cura questo volume e che ha con me organizzato il XLVI convegno dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici¹, da anni si occupa di questo problema e ha pubblicato diversi libri su questo: da *Gastromania* (2014a) a *Semiotica del gusto* (2016), passando per varie e ricche curatele: *La cucina del senso. Gusto, significazione,*

testualità, con Alice Giannitrapani (2012), *Mangiare: istruzioni per l'uso*, sempre con Giannitrapani (2013), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto* (2014b).

Oltre a lui, sempre in ambito strettamente semiotico, vari contributi sono arrivati da Eric Landowski, che già nel '97 aveva curato in Brasile un testo poi tradotto in italiano col titolo *Gusti e disgusti* (1997) e ha continuato poi nel '98 con *Sémiotique gourmande* e nel 2013 con *Pour une sémiotique du goût* (2013). Sempre in ambito francese, e sempre con una focalizzazione preziosa su pratiche discorsive e gusto, ricordiamo il saggio di Jean-Jacques Boutaud (autore presente anche in questo volume) sul senso goloso (Boutaud 2005).

E non estraneo a questo ambito di riflessioni, seppur focalizzato sul cibo, è il contributo di Giovanni Manetti, prima con il XXXI Convegno dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, nel 2003, poi con la curatela, insieme a Paolo Bertetti e Alessandro Prato del volume *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo* (2006). Con Alberto Sorbini, Manetti aveva peraltro già curato nel 1994 un libro sul cibo nella letteratura gialla (nesso ampiamente focalizzato poi anche da Marrone con il caso Montalbano). E, più recentemente, sempre sui gusti in campo alimentare, in un dialogo più serrato con l'antropologia levi-straussiana, ricordiamo le ricerche di Simona Stano (2015, 2018, 2016 a cura di).

Inoltre – *last but not least*, e comunque primo in ordine cronologico – non possiamo non menzionare Roland Barthes, che si è occupato dell'alimentazione e delle sue valorizzazioni (anche nel confronto fra culture diverse, ad esempio con l'Oriente giapponese), di fisiologia del gusto (commentando il trattato di Brillat-Savarin, 1825), oltre che dei miti che certi piatti finiscono per rappresentare all'interno di una cultura (come dimenticare le famose steak-frites delle brasseries francesi?); cfr. Barthes 1957, 1960, 1970, 1975.

Ma fondamentale è anche citare un lavoro come quello di Rosalia Cavalieri (2011, 2014 e 2016) che elabora una riflessione più filosofico-percettiva sul gusto, indagando il rapporto tra sapore e sapere, riflettendo sull'analisi sensoriale, ricostruendo una storia evolutiva del gusto (dalle scimmie a noi).

Inutile poi ricordare quanto in ambito più propriamente estetico gli studi sul gusto siano stati numerosi (e tali da non poter essere sintetizzati qui). Per lo più, evidentemente, gli estetologi si sono occupati del gusto in riferimento al giudizio sul bello e sull'arte. Ma vorrei ricordare almeno un'opera a mio avviso capitale, anche per le riflessioni semiotiche, ovvero la “regola del gusto” di Hume (in D. Hume, *La regola del gusto e altri saggi*, Roma, Abscondita, 2006) e, sempre e solo per evidenziare dei nodi di estremo interesse per noi semiotici, la riflessione che in ambito estetico si elabora sul binomio gusto-disgusto (e fra le più recenti pubblicazioni su questo, vorrei ricordare il libro curato da Maddalena Mazzocut-Mis, *Dal gusto al disgusto*, 2015).

Sembrerebbe dunque che tutto sia stato già detto su questa categoria-chiave e che pleonastici siano altri contributi. Ma naturalmente non c'è ricerca che possa dirsi esaurita e dunque, prima di esporre rapidamente i contributi di questo volume, proverò a delineare qualche traiettoria per le ricerche ancora a venire, o almeno per quelle che mi piacerebbe condurre in prima persona.

Mi pare, infatti, che la categoria di gusto problematizzi radicalmente almeno due binomi, che potrebbero essere ulteriormente indagati (molti altri ce ne sono, come quello natura-cultura, che però mi sembra già fortemente sviscerato, ad esempio dagli studi di Marrone e già oggetto di un convegno dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, a Teramo, nel 2014, da cui emerge il volume *Dire la natura*, a cura di Ferraro, Giannitrapani, Marrone, Traini; o il binomio sensazione-cognizione, più approfondito negli studi di Cavalieri). Da parte mia penso soprattutto al binomio *individuale-sociale* e a quello *regola-trasgressione*.

È evidente che il gusto si pone alla giuntura tra individuale e sovra-individuale. Pensiamo al gusto come all'aspetto più variabile che c'è (a sancire la sua insindacabilità soggettiva si suol dire “questione di gusti”...) ma è evidente, all'analista, che la scelta soggettiva si dà sempre e solo dentro un repertorio pre-definito. In questo modo, il gusto consente di mettere a fuoco un aspetto che è proprio di tutta la cultura, e cioè che il binomio soggettivo/oggettivo è mal posto, così come mal posto è individuale/sociale e ancor più equivoco l'accoppiamento soggettivo-in-

dividuale /oggettivo-sociale. I termini contrari indicati non possono infatti che darsi insieme, e dunque l'interesse di studio sta nelle forme di questa partecipazione, attraverso le differenti condensazioni locali che sono osservabili. È in fondo quanto Eco sosteneva con la sua categoria di Enciclopedia, che in rapporto al gusto trova tutta la sua operatività. Se ragioniamo di gusti, per quanto partiamo da basi sensoriali e percettive individuali, ragioniamo sempre di unità culturali, come tali dicibili, pubbliche, condivise perché condivisibili: segni di codici condivisi. E sia l'opposizione soggettivo-oggettivo sia quella individuale-collettivo sono inservibili: il gusto è sia soggettivo (e dipendente dal suo sistema sensoriale) sia oggettivo (e dipendente da alcune proprietà dell'oggetto); sia individuale (e variabile da persona a persona) sia collettivo (dipendente da repertori socio-culturali).

Ovviamente non c'è niente di originale in quanto sto dicendo, ma voglio evidenziare come il campo del gusto renda tali nodi evidenti e ineludibili; in questo senso funziona come un'ottima lente di ingrandimento di questioni che sono sotto il nostro microscopio da tempo, e che dovremmo risolvere sempre più risolutamente in termini di co-estensività e agentività diffusa (per quanto riguarda il soggettivo-oggettivo) e di mediazioni e appropriazioni (per quanto riguarda il binomio individuale-collettivo).

Mi sta a cuore ancora di più, comunque, evidenziare un altro aspetto del gusto e un altro binomio: l'aspetto normativo e il binomio regola-trasgressione. Il gusto ha delle regole, o meglio: dà delle regole. Percepito prima come senso inferiore (rispetto alla nobiltà del senso della vista, ad esempio), temuto poi come origine del piacere (in una tangenza che lo ha spesso avvicinato alla dimensione dell'eros), almeno dal '6-'700, il gusto in occidente ha iniziato a essere pensato come criterio di misura e moralità, di bellezza ed educazione: quando "il buon gusto" esige qualcosa, per lo più richiede *misura* e contenimento; quando qualcuno "ha gusto" significa che sa riconoscere il bello e ne conosce le *regole*; quando un sommelier intraprende un percorso di formazione, viene *educato al gusto* del vino...

In tutti questi casi, il gusto interviene a normare la varietà eteroclitica dei

giudizi empirici, delle valutazioni estetiche, dei comportamenti più o meno *convenienti*: il gusto implica canoni, criteri di orientamento e comportamento.

Al contempo, però, mentre è criterio, il gusto è anche medietà, normalità, manifestazione dominante: "il gusto di un'epoca" è l'insieme consolidato, dominante e ritenuto normale di valori, pratiche e discorsi di un dato momento. A metà tra principio d'ordine e prassi consolidata, il gusto sta in quel problematico limbo in cui la normalità si fa norma. Diventa interessante allora vedere per quali strade e con quale forza i criteri di gusto si impongono; insomma, detta in termini più diretti: com'è che cambiano i gusti? Spesso il nostro linguaggio corrente e poco artato usa l'espressione "sdoganare". Quando è stato sdoganato l'uso degli shorts in aula (tutti avremo fatto questa esperienza...), quand'è che i tatuaggi sono diventati belli e poi quasi obbligati (un "must", sempre per usare le formule interessanti del linguaggio corrente), come è successo che sugli schermi hanno iniziato ad avere successo i talent show? Sono cambiati i gusti... Mai formula è stata più abusata... Ma il fatto è che non sono solo cambiate le forme del vivere, i segni; sono cambiate le grammatiche, le regole, le norme, e di conseguenza sono cambiate le forme delle trasgressioni possibili.

Da questo punto di vista, le riflessioni sul disgusto sono per noi semi-otici relevantissime: disgusto alimentare, disgusto morale, disgusto estetico... Le varie dimensioni, come nel gusto, anche nel disgusto collassano: il giudizio di valore è insieme un giudizio sensibile, cognitivo, passionale, morale.

Proprio per questa "densità" antropologica, semi-otica, cognitiva, il gusto è da sempre oggetto di vari sguardi e molte discipline: l'oggetto ideale per i programmi interdisciplinari che sempre più si diffondono.

Questo volume ne è lo specchio.

Molti degli interventi che seguono, infatti, non sono propriamente semi-otici: non lo sono per l'identità disciplinare dell'autore, per le bibliografie di riferimento, per il tipo di interrogativi posti.

Eppure siamo convinti del loro interesse per la semi-otica e della loro significatività per questo volume.

La semiotica si è posta più volte e chiaramente come sapere di traduzione, di correlazione tra domini diversi. Questo comporta, prima di qualsiasi traduzione, conoscere i domini nella loro separatezza. Significa anche e prima di tutto osservare chi dallo spazio di altre discipline parla, ascoltandone le domande per stimolare, interrogare, far avanzare il sapere semiotico. Ma veniamo ai saggi presenti in questo libro.

Il volume inizia con alcune riflessioni sul gusto nella sfera alimentare, partendo da una storia che condensa tutta la densità semiotica del partecipare a una tavola imbandita (una tavola particolare, quella di Carlo Magno...); continua poi con alcune riflessioni sulle categorie e gli approcci più adeguati per una semiotica del cibo e dell'alimentazione; si sposta infine su alcuni stili alimentari dominanti: l'ossessione per le diete, il veganesimo, il carnismo...

Massimo Montanari apre la questione del cibo, dei suoi luoghi e dei suoi riti, alla dimensione politica. Riprendendo una vicenda avvenuta sul finire del 700, che vede come protagonisti il re longobardo sconfitto Adelchi e il vincitore Carlo Magno, Montanari mette in rilievo la densità simbolica di un *luogo* ufficiale del consumo del cibo come un banchetto, di una *attitudine* di consumo, segno di potenza virile, come la voracità (desumibile dagli scarti che restano in tavola), di un'azione densa di significati ulteriori quale spezzare le ossa avanzate dal banchetto. Attraverso una precisa trama di segni, lo sconfitto Adelchi vuole ribadire a Carlo Magno la sua forza, e lo fa non su un campo di battaglia o su un campo propriamente politico, ma a tavola – spazio simbolico di un posizionamento identitario altrettanto chiaro.

Jean-Jacques Boutaud, sempre restando sul campo più propriamente alimentare, definisce alcune dominanti dell'approccio semiotico alla questione del gusto, con uno sguardo privilegiato al marketing alimentare. In particolare Boutaud sottolinea come si sia passati da un interesse più prettamente strutturale e "schematizzante" alla dimensione ontologico-sostanziale dell'alimento o del prodotto alimentare, a un approccio più interessato alla dimensione modale e al processo estesico-estetico della

degustazione. Dall'attenzione ai *modelli*, insomma, all'attenzione ai *modi* della degustazione, con una problematizzazione sempre più dinamica di quel complesso processo che è il gusto, fra estetica, estesia ed etica.

Antoine Hennion sposta la riflessione sul binomio soggetto-oggetto all'interno dei discorsi sulla cucina, sull'alimentazione e sul gusto *tout court*. Questa ampia costellazione è, infatti, per Hennion uno degli spazi in cui chiaramente emerge l'inservibilità di quel pensiero binario che a lungo ha opposto, nella cultura occidentale, soggetto e oggetto, così come attività e passività (anche nelle forme verbali). All'incrocio tra sociologia e semiotica, nel solco di quella che si è definita come Action Network Theory (ANT), Hennion ricorda l'opportunità di pensare invece la correlazione dei due termini di questi binomi, insieme alla constatazione della quantità di forme ibride, gradualità, impersonali che le lingue ci consentono, per esprimere una realtà che non oppone soggetti-che-fanno a oggetti-che-subsistono l'azione umana, ma oggetti che predispongono, istruiscono, in qualche modo partecipano all'emergere dei soggetti.

Al centro della riflessione di Marino Niola sta invece il legame fra gusto ed etica. Niola in particolare sofferma la sua attenzione sull'ossessione per le diete, il controllo del peso o il controllo della "bontà" della propria nutrizione, che caratterizza i nostri anni. Dall'ossessione per il sovrappeso all'ossessione per la buona e corretta alimentazione, le diete di questi ultimi decenni ci parlano di un meccanismo biopolitico di controllo dei corpi, dei soggetti, della loro normalità e della loro trasgressività, che è terreno fertile per i ciarlatani della religione, che uniscono sovrappeso a peccato, regime alimentare a precetto divino.

Anche Dario Martinelli affronta nel suo contributo una delle tendenze che più si è affermata e legittimata, in questi anni, in Occidente, in materia di diete alimentari: il veganesimo. Lo fa riflettendo sul suo contrario, ovvero quel che normalmente viene definito essere carnivori o onnivori, suggerendo di adottare al loro posto la categoria di carnismo. Della scelta carnista, Martinelli evidenzia presupposti ideologici (antropocentrismo, specismo e antropocrazia) e strategie di affermazione, fra modalità cognitive di rappresentazione dell'altro e strategie retoriche di valorizzazione del prodotto-carne.

Questa sezione che riflette su gusti e pratiche alimentari, trova poi un intermezzo che amplia lo sguardo e riflette sul gusto in generale.

Il testo di Ugo Volli percorre le etimologie che stanno alla base della parola “gusto” in diverse lingue, europee e non, e soprattutto ricostruisce le tappe fondamentali di questa categoria, dall’antichità aristotelica alla modernità, fino a Proust, rilevando come da facoltà oggettiva il gusto sia sempre più stato associato a una forma di reazione intuitiva e in qualche modo soggettiva. Volli rileva, però, come un sfondo oggettivo, pur nella soggettività, resti (l’*oggetto* del giudizio di gusto, sia un cibo o un quadro, deve avere *in sé* determinate qualità) e come la dimensione valutativa soggettiva sia comunque legate a griglie di valorizzazione assolutamente culturali, dunque sovraindividuali.

Il contributo di Lancioni, come quello di Volli, non tratta del gusto in quanto categorie legata all’esperienza alimentare, né del gusto in quanto categoria squisitamente estetica, ma piuttosto del gusto in quanto indice di un complesso sistema di valorizzazione culturale, che sovradetermina (più volte Lancioni ricorre alla categoria di connotazione) i segni diffusi nella cultura. In questa prospettiva, si interroga in particolare sulla categoria di “mostruoso” (continuando una riflessione di Calabrese nell’*Età neobarocca* e riflessioni più recenti di Paolo Fabbri). Come sono cambiati i mostri oggi, di quali valori ci parlano, nella loro *difformità* a quale normalità contravvengono? È la serie *Stranger Things* l’oggetto su cui in particolare si sofferma.

Infine, dopo queste riflessioni più generali sul gusto, torniamo al cibo, per vedere le forme discorsive che esso assume, nelle sue politiche di marca, nella mitizzazione dei suoi piatti-simbolo, nei suoi ricettari, nelle sue trasmissioni televisive.

A contribuire a una cartografia delle tendenze dominanti di questi anni, troviamo il contributo di Valeria Siniscalchi, che propone alcune considerazioni su Slow food, conseguenti a un’osservazione sul campo (da antropologa qual è) dei presidi e della direzione a Bra. Lo slogan “Buono, pulito e giusto” – sintesi della filosofia di Slow Food – esprime con rara efficacia

la stretta trama di valorizzazione alimentare, estetica e politica che sostiene ormai le politiche del gusto contemporaneo, sempre più all’incrocio fra qualità, rispetto delle specificità culturali locali e consapevolezza critica.

Il contributo di Franciscu Sedda, ricostruendo la storia culturale di un piatto-simbolo della cucina sarda – il porceddu – avanza un altro tipo di riflessione sul cibo e l’alimentazione: come cioè un piatto può farsi simbolo di una cultura, come può diventare espressione di un’identità e in base a quali valori, rilevando come “il piatto in sé” possa essere pertinentizzato, come qualsiasi materia dell’espressione semiotica, secondo criteri diversi. Qui non è tanto o solo questione di gusto, ma di come, prima ancora del gusto come esperienza estetica, ci siano bisogni identitari che rendono certi piatti sintesi efficaci di una cultura, condizionandone i gusti e le pratiche di consumo. Se cioè il gusto è quella facoltà di distinzione che valorizza positivamente certe esperienze estetiche, Sedda ci fa riflettere sul fatto che, prima e accanto alla facoltà di distinzione e giudizio, c’è una pertinentizzazione di materie, oggetti o piatti, che li rende significativi della cultura di appartenenza, come pre-valorizzandone la portata. Il porceddu può piacere o meno, ma è simbolo della identità sarda.

Maria Pia Pozzato concentra la propria riflessione semiotica sull’interazione uomo-materie-strumenti, in ambito culinario inevitabile, facendo ampio ricorso alle ricerche di Lambros Malafouris e al suo *material engagement*. Nota, Pozzato, come la semiotica si sia più concentrata sui sistemi di valori e le dinamiche narrative, tralasciando la messa a fuoco delle modalità di relazione (e reciproca co-definizione) fra soggetto umano e materia, attraverso l’apparato di utensili che ogni cuoco, professionale o improvvisato che sia, è costretto a utilizzare. Per vedere tale relazione in chiave diacronica e culturale, Pozzato prende in considerazione due testi – due costellazioni testuali: quella del *Talismano della felicità*, celeberrimo manuale della tradizione primo-novecentesca continuamente ristampato, e quello dei tutorial contemporanei del food design. Ne emergono due modelli di interazione molto distanti, improntato ad “avventura” e prova nel primo caso, a “prudenza” e sequenze rigidamente definite nel secondo.

Anche il contributo di Mohammed Bernoussi riflette sui modelli di cultura (oltre che di gusto) che alcuni piatti esprimono. Se il testo di Sedda focalizzava la portata (e la storia) identitaria di un piatto-simbolo, quello di Pozzato vedeva nello “stile” delle ricette diversi modelli di interazione, il saggio di Bernoussi riflette sul modello di cultura che due piatti apparentemente simili riflettono (due zuppe – una francese e l'altra marocchina – che sembrano due declinazioni del nostro minestrone): un modello di riconduzione dell'eterogeneo a una omogeneità che lo contiene a un livello superiore (il modello francese) e un modello di accettazione della eterogeneità nel caso marocchino. Anche in questa riflessione, vediamo come il gusto e i piatti tipici di una certa cultura culinaria non siano solo condizionati dalla disponibilità di ingredienti e da opportunità circostanziali (il clima, il Ramadan...) ma, pur corrispondendo a tali “disposizioni”, esprimano una densità di cultura ben più complessa.

Il testo di Isabella Pezzini ci porta a riflettere su come il cibo e le *politiche del gusto* possano farsi espressioni di politiche *tout court*. Soffermandosi sul caso della Colombia, Pezzini prima esamina l'identità di un piatto tipico del Paese, rilevando come si faccia campo di negoziazioni identitarie, fra rafforzamento del sé e rapporto con l'Altro; poi prende in considerazione la politica dell'azienda di caffè Illy che, aderendo a un programma di riconversione dei campi di coltivazioni di coca in campi di coltivazione di caffè, ha intrapreso un programma di riconversione dei lavoratori, e dunque delle persone: da operatori di morte, in qualche modo a operatori di pace.

Il contributo di Ruggero Eugeni, infine, prende in considerazione uno dei testi più rilevanti della contemporaneità in materia di pratiche, rappresentazioni e mode culinarie: *Masterchef*, trasmissione di enorme successo che ha saputo in questi anni non solo definire una certa idea di cosa significhi “cucinare bene” ma anche e soprattutto, vorrei dire, di cosa debba essere “il bene in cucina”. A tutti è nota la modalità prescrittiva e autoritaria che caratterizza lo show. Eugeni ne discute leggendo *Masterchef* come un *dispositivo* – dispositivo di potere, naturalmente – che, attraverso quattro fasi costitutive (isolamento, articolazione, ordinamen-

to, teatralizzazione) è in grado di definire nella nostra contemporaneità un certo regime di *visibilità*, di *enunciabilità*, di *agency* e di *soggettività*. Che sia questo, in fondo, nel suo senso più ampio, il gusto?

Note

1 Il Convegno, dal titolo “Politiche del gusto: mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari” si è svolto a Palermo dal 30 novembre al 2 dicembre 2018, grazie alla collaborazione fra AISS, progetto Prin 2015 “Cucina politica” (Università di Bologna, Palermo, Pollenzo), Università degli studi di Palermo-Dipartimento Culture e società, Circolo semiologico siciliano, Fondazione Ignazio Buttitta, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari e Centro internazionale di scienze semiotiche di Urbino.

Bibliografia

Barthes, R.

1957 *Mythologies*, Paris, Seuil (trad.it. *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi, 1974).

1960 “Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporain”, in *Annales* n. 16 (trad.it. “L'alimentazione contemporanea”, in Id., *Scritti*, a cura di G. Marrone, Torino, Einaudi, 1998).

1970 *L'empire des signes*, Genève, Skira (trad.it. *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi, 1974).

1975 “Lecture de Brillat-Savarin”, introduction à A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Editions des Sciences et des Arts (trad.it in *Il brusio della lingua*, Torino, Einaudi, 1988).

Boutaud, J.-J.

2005 *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*. Paris, Jean-Paul Rocher.

Cavaliere, R.

2011 *Gusto. L'intelligenza del palato*, Roma-Bari, Laterza.

2014 *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Bologna, il Mulino.

2016 *La passione del gusto*, Bologna, il Mulino.

Landowski, E.

- 2013 *Pour une sémiotique du goût*, Sao Paulo, Centro de Pesquisas sociosemióticas.
- Landowski, E. (a cura di)
1998 *Sémiotique gourmande. Nouveaux actes sémiotiques* n. 55-56.
- Landowski, E. e Fiorin, José-Luiz (a cura di)
1997 *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, São Paulo, Educa (trad.it. *Gusti e disgusti*, Torino, Testo&Immagine, 2000).
- Manetti, G. e Sorbini, A. (a cura di)
1994 *Crimini di gola. Il cibo nella letteratura gialla*, Zefiro, Follonica.
- Manetti, G., Bertetti, P., Prato, A. (a cura di)
2006 *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro scientifico editore.
- Marrone, G.
2014a *Gastromania*, Milano, Bompiani.
2016 *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*. Milano, Mimesis.
- Marrone, G., (a cura di)
2015, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci.
- Marrone, G.; Giannitrapani, A. (a cura di)
2012 *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
2013 *Mangiare: istruzioni per l'uso*. Numero monografico di E/C, n. 14, Roma, Nuova Cultura.
- Mazzocut-Mis, M.
2015 *Dal gusto al disgusto*, Milano, Raffaello Cortina.
- Montanari, M.
2004 *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
2010, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
2012 *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza.
- Stano, S.
2015 *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Publishing.
2018 *I sensi del cibo. Elementi di semiotica dell'alimentazione*, Roma: Aracne.
- Stano, S. (ed.)
2016 *Semiotics of Food. SEMIOTICA*, Special Issue 211, De Gruyter Mouton.

PRIMA PARTE

La nostra pancia comune