

IL CIBO CUCINATO TRA SENSO E MATERIA<sup>1</sup>

Giorgio Grignaffini

1. *Semiotica e semiotiche*

La semiotica del discorso non pretende di fare l'analisi della cosa in sé né di erigersi a metateoria e metodo generale della significazione di ogni fenomeno. Si sforza solamente se così si può dire, di rendere conto della maniera in cui la significazione si organizza all'interno dei discorsi ossia all'interno di "oggetti" semiotici osservabili siano essi costruiti o dipendenti invece da pratiche significanti spontanee. Al limite, questi oggetti semiotici possono essere semplici esperienze, ma ancora una volta persino in questo caso limite, non si tratta dell'eventuale e alquanto ipotetica significazione della cosa in sé ma dell'esperienza che ne facciamo, esperienza che è allora configurata come un oggetto di senso.<sup>2</sup>

Questa riflessione di Jacques Fontanille permette di affrontare l'argomento cibo/materia/percezione potendo contare su un allargamento del campo di ciò che è semioticamente analizzabile senza timore di dover costantemente ridefinire pertinenze e limiti dell'indagine; allo stesso modo trovo importante riprendere la relazione in questo convegno svolta da Pierluigi Basso che con grande chiarezza distingue tra una semiotica della percezione, una semiotica del testo e una semiotica delle pratiche. Si tratta di una distinzione estremamente utile dovendo affrontare una problematica come quella del cibo cucinato, perennemente in bilico tra le percezioni gustative del soggetto che percepisce (semiotica della percezione), le strutture che potremmo definire testuali date dalla costruzione dei piatti (semiotica del testo) e infine le pratiche di produzione dei piatti da parte dei cuochi (semiotica delle pratiche). Concentrerò quindi il mio sforzo nel cercare di rendere conto della maniera in cui la significazione si organizza all'interno dei discorsi o di oggetti semiotici costruiti o dipendenti da pratiche significanti più o meno spontanee o organizzate e codificate (le ricette).

---

<sup>1</sup> Relazione al Convegno "Semiotica della materia", San Marino, maggio 2004.

<sup>2</sup> J. Fontanille, *Figure del corpo*, Meltemi, Roma, 2003, pag. 126.

Parlare di una semiotica applicata al cibo significa interrogarsi sui livelli in cui intorno a questo oggetto è possibile ritrovare la correlazione semiotica fondamentale (quella tra un piano dell'espressione e un piano del contenuto), e in questo senso crediamo sia possibile ritrovare tale correlazione sia:

- a livello della percezione (il cibo-materia che entra in contatto con un soggetto percipiente e semiotizzante; se poi si possa tracciare un ordine di priorità tra questi due momenti - percezione e rielaborazione semiotica della percezione - è compito che lasciamo volontariamente in sospeso in questa sede);
- a livello della testualità (un piatto è un testo in quanto del testo ha molte caratteristiche come la chiusura, la presenza di un'istanza le cui tracce di enunciazione-manipolazione sono ravvisabili nella materia stessa e nelle trasformazioni che ha subito);
- a livello delle pratiche (in quanto è interessante anche vedere come si arriva alla produzione del manufatto culinario attraverso modalità che mettono in correlazione, ad esempio, il trattamento dei materiali di partenza e i significati socialmente attribuiti a queste manipolazioni - cfr. ad esempio i rituali che accompagnano la preparazione dei piatti in molte religioni o culture<sup>3</sup>).

## 2. *Il piatto cucinato come oggetto significante*

Partiamo dall'oggetto "piatto cucinato": in questo oggetto significante rientrano elementi chiaramente culturali come la tradizione gastronomica di una regione o di una nazione, la verbalizzazione in nomi di piatti - e sarebbe interessante a questo proposito analizzare la retorica sottesa alla "denominazione" dei piatti nella cucina contemporanea di ricerca - e in ricette (trasposte dall'oralità alla scrittura con quindi un surplus di letterarietà che spesso vi viene applicata<sup>4</sup>).

---

<sup>3</sup> Cfr. G.Marrone, "La Narrazione del gusto in Brillat Savarin" in *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo e Immagine, Torino, 2000.

<sup>4</sup> Osserviamo incidentalmente che se una ricetta è un programma d'azione orientato alla realizzazione di un oggetto concreto, come ci ha mostrato Greimas nella sua famosa analisi sulla ricetta della soupe au pistou (*La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur*, in *Du sens II*, Paris, Seuil, 1983), non possiamo dimenticare che essa è

Il piatto è poi inserito all'interno di un menu - sequenza dei piatti scelti da ogni commensale - e di una *carte* - insieme dei piatti potenzialmente disponibili per il commensale; in questo caso appaiono tutte le problematiche di sintagmatica e paradigmatica a livello di piatti e ingredienti, nonché di narratività e tensioni/distensioni - il menu a degustazione dei ristoranti se realizzato con perizia, presenta un preciso ritmo interno basato sull'alternanza o progressione di determinate materie e/o tecniche di preparazione, nonché temperature, consistenze ecc.

Semioticamente rilevanti sono poi le pratiche di commento e valutazione dei piatti messe in opera dai commensali semplici e/o dai degustatori di professione; a fianco di questi aspetti chiaramente sociali in quanto coinvolgono direttamente il linguaggio verbale e le sue dinamiche semiotiche, esistono questioni relative alla dimensione significativa che un piatto riesce a stimolare in quanto prodotto dotato di una sorta di dimensione testuale (cioè oggetto significativo dotato di una strategia di significazione e di un progetto di comunicazione implicito).

### 3. *Espressione e contenuto*

Il progetto di comunicazione di un piatto può essere visto all'opera in molti modi (un piatto può significare per le sue dimensioni culturali o storiche o simboliche - pensiamo ai cibi rituali o a quelli legati alle festività e si tratta di dimensioni già affrontate benissimo dall'antropologia culturale) ma è forse più interessante vedere all'opera i meccanismi di significazione di un piatto a partire dalle relazioni che la sua forma dell'espressione (che coincide con quella che chiamiamo la materialità del cibo) crea con il piano del contenuto al momento della degustazione, cioè al momento in cui il corpo di un soggetto entra in contatto con il piatto stesso. In questo senso riprendo un'ipotesi di lavoro cui avevo fatto riferimento in un precedente intervento sull'argomento<sup>5</sup>: la significazione che si origina nel rapporto tra la sostanza espressiva del piatto, le sensazioni

---

anche un discorso figurativo e spesso estetico, laddove essa venga messa per iscritto in un corpus coerente, il ricettario, ciascuno di questi è dotato di caratteristiche stilistiche proprie.

<sup>5</sup> Cfr. G. Grignaffini, *La cucina concettuale*, in *E/C*, rivista on line (<http://www.associazionesemiotica.it/ec/>).

gustative del soggetto sarebbe situata a un livello non paragonabile a quella di un vero e proprio piano del contenuto (in quanto non sarebbe possibile trovare unità di contenuto correlabili in modo definito ad altrettanti elementi del piano dell'espressione), ma a una sorta di piano intermedio in cui esisterebbe una sorta di isotopie sensoriali create sia dalla propriocezione individuale che dalla socializzazione dei gusti. Il rapporto tra il livello realizzato e virtuale funzionerebbe attraverso un meccanismo di *praxis énonciative*, quindi secondo quel continuo arricchimento del "paradigma" gustativo individuale attraverso le esperienze socializzate e viceversa.

Proprio all'interno di una dimensione di significazione che leghi insieme il piano materiale (dell'espressione) e quello della percezione gustativa (che ripetiamo nasce e si arricchisce continuamente all'incrocio tra percezione individuale e schemi di valutazione di queste percezioni appresi socialmente), attraverso un'analisi dei piatti nella loro configurazione realizzata (come manipolazione di materia e trasformazione in un costrutto complesso) troviamo una pertinenza specifica a un'analisi semiotica di questo oggetto.

In questo senso limitarsi ad un'analisi delle trasformazioni delle materie<sup>6</sup> dei vari tipi di cottura rispetto ad assiologie più universali portato avanti da Marrone<sup>7</sup> - riprendendo l'impostazione levistraussiana - non esaurisce la possibilità di interrogare l'oggetto nella sua relazione con i soggetti che contiene implicitamente (che chiameremo enunciatore e enunciatario).

Il soggetto messo a contatto con un cibo - piano dell'espressione - instaura quindi una relazione con un piano non del contenuto propriamente detto ma della gustatività, all'interno del quale è possibile individuare una sintassi figurativa autonoma. Proprio a questo livello intermedio potremmo forse ricondurre l'attribuzione di un senso unitario a percezioni estremamente diversificate. Pensiamo per fare un esempio alle patatine fritte commercializzate in sacchetto: esse presentano dal punto di vista del piano dell'espressione una serie di caratteristiche, quali la leggerezza, il salato,

---

<sup>6</sup> Cfr. F. Bastide, *Le traitement de la matière: opérations élémentaires*, in *Actes Sémiotiques*, n. 89, 1987.

<sup>7</sup> Cfr. G.Marrone, op. cit.

l'unto (relative al gusto vero e proprio) ma anche il croccante (addirittura legato alla percezione uditiva del croc). L'insieme delle percezioni legate alla materia della patatina vengono messe in relazione dal soggetto degustatore alla piacevolezza e alla freschezza, su un piano che non ci sembra dotato di una qualificazione semantica propriamente detta, ma che rimanda a un livello precategoriale, in cui l'isotopia gustativa "freschezza" si presenta compatta e unitaria.

Il piatto cucinato apparirebbe quindi come un'unità dotata di sincretismo<sup>8</sup>: gli ordini sensoriali collaborano a livello dell'espressione ed entrano in correlazione con questo livello precategoriale.

Proprio a proposito del ruolo della percezione, nelle sue recenti riflessioni sulla semiotica del corpo J. Fontanille<sup>9</sup> mette in luce la centralità del corpo nel costituirsi di una sintassi figurativa: parla infatti del sapore come se fosse una combinazione di contatti analizzabili tali per cui l'attore sorgente resta sempre identificabile. L'azione gustativa partirebbe sempre dal contatto, in cui un predicato tattile viene ricondotto a un attore identificabile. Il contatto è limitato alla sola dimensione dell'intensità ed estensione, mentre il gusto riconduce questo livello tattile ad attori corrispondenti (materie e componenti).

"Il sapore stratifica la propriocezione e ne fa il teatro di una sequenza attoriale e spaziotemporale, si innesca la manifestazione di una rappresentazione figurativa complessa sotto forma di scena interiore."<sup>10</sup> In questa prospettiva si tratta di un *dèbrayage* che allestisce un percorso figurativo in cui proprietà gustative e organo del gusto si confrontano in una sorta di teatro narrativo. I piatti (nella loro materialità) creano di volta in volta dei percorsi figurativi situati a diversi livelli, da quello semantico dichiarato (la didascalia del piatto o la sua posizione nel menu), a quello estetico-plastico, a quello

---

<sup>8</sup> Per restare all'esempio delle patatine fritte, a far parte della percezione unitaria riconducibile all'isotopia che ci rende riconoscibile la patatina come unità sensoriale è insieme il gusto e la croccantezza che comprende come abbiamo visto anche un aspetto acustico inscindibile.

<sup>9</sup> J. Fontanille, *Figure del corpo*, Meltemi, 2003.

<sup>10</sup> Ivi, pag. 161

gustativo, in una progressione che vede la permanenza di un'isotopia che si regge a tutti i livelli.

Il problema allora non è tanto vedere all'opera nelle ricette le componenti del gusto "antropologicamente e sensorialmente riconosciute" (che siano 4 o 5, acido, amaro, ecc.) ma vedere all'opera configurazioni gustative complesse (appunto isotopie gustative) che mobilitano non tanto una sommatoria di elementi semplici quanto una vera e propria sintassi figurativa e estetica data da articolazioni complesse legate a diversi livelli della percezione.

#### 4. Piatti e materie

Ma lasciamo un momento da parte questa ipotesi e vediamo di avvicinarci all'oggetto "piatto cucinato" e quindi alla parola chiave del convegno: "materia". Quest'ultima, avendo deciso di partire da un campo discorsivo concreto (appunto i piatti cucinati) la consideriamo nel modo più banale e meno semiotico possibile, cioè come elemento base delle preparazioni e insieme come livello "concreto" del piatto.

Partiamo dalla cosiddetta materia prima, cioè la base della preparazione alimentare. Intanto notiamo che abitualmente i piatti sono incentrati su una o al massimo due o tre materie principali come elemento determinante (la carne o il pesce - lavorati in un certo modo - oppure alcuni aromi o verdure - come nei ravioli di spinaci) anche se il piatto finale in realtà assembla molti ingredienti. La ricerca di un'isotopia gustativa passa anche dalla messa in rilievo, anche a livello di denominazione, di un certo ingrediente, anche se questo è minimamente rappresentato in termini quantitativi (es. nella ricetta dell'"anatra all'arancia" in termini percentuali non predomina certo l'agrume, ma la sua forza gustativa determina la denominazione del piatto).

Inoltre va considerato che, anche se all'apparenza la materia prima dei piatti è centrale nella costruzione di un piatto, in realtà una volta che è manipolata viene abitualmente resa abbastanza irriconoscibile: il privilegio viene dato infatti al piatto finito. La costruzione del piatto della cucina tradizionale articola a tutti i livelli del piano dell'espressione un principio di uniformità (la continuità è la categoria di base): la lasagna ad esempio presenta una forma estesa - la porzione è un blocco

indifferenziato a livello spaziale senza punti salienti - e la sequenza di strati non prevede differenze di sorta tra uno strato e un altro.

La materia prima non è mai pura sostanza priva di determinazioni formali: quando diventa oggetto di una pratica di manipolazione e trasformazione reca su ciò che è divenuta le tracce di un'operazione ricca di implicazioni semiotiche. Per esempio la macellazione dell'animale è azione fortemente semiotizzata nel senso che il ritagliare dal corpo dell'animale porzioni di materia pronte per un'ulteriore manipolazione (quella del cuoco) è già un'iscrizione sulla materia di un percorso narrativo e figurativo. Ricavare da un manzo la parte adatta al carpaccio significa ad esempio non solo riconoscere nell'animale macellato le specifiche articolazioni anatomiche che lo compongono (distinguere le zampe dal dorso, i tessuti magri da quelli grassi, le ossa, i nervi, la polpa), ma anche all'interno di queste suddivisioni legate alla sintassi figurativa di un'anatomia bovina, ritagliare un ulteriore percorso di senso che ha come fine la realizzazione di un piatto specifico.

Il taglio di carne adatto per il carpaccio dovrà consentire un'ulteriore attività di taglio a fette molto sottili, che si dovranno presentare naturalmente senza ossa, ma anche senza nervature; il percorso figurativo è quello che vede l'oggetto "carne di manzo" come pronto a trasformarsi prima in pezzo di polpa (massa indifferenziata) a fetta sottile (quasi trasparente) da consumarsi preferibilmente cruda o cotta nel limone (una sorta di cottura a freddo). La trasformazione della materia da polpa a carpaccio, oltre a permettere di vedere all'opera una sovrapposizione di un programma d'uso ben definito, ci mostra in controluce anche una trasformazione delle isotopie figurative e culturali della carne. Infatti se il pezzo di carne (polpa o costata) prima della preparazione del carpaccio si presenta come blocco uniforme, dotato di spessore, di colore saturo e intenso, resistente al taglio, la successiva trasformazione attraverso un'ulteriore manipolazione in un insieme di fette sottili, quasi trasparenti, prive di solidità e compattezza, tagliabili anche da una forchetta e cotte dal limone, trasforma non solo la "materia" del piatto ma anche i contenuti simbolici ad essa associati. Infatti, nel caso della polpa, prima della sua preparazione come carpaccio

troviamo elementi del piano dell'espressione che rimandano a figure del contenuto quali il sangue o la compattezza della fibra come corrispettivo della forza, la ricchezza di succhi come richiamo alla capacità della carne di fornire energia, la predestinazione della carne a una tradizione di cottura alla brace la lega a una pratica di manipolazione che rimanda a un universo antropologico primitivo e legato alla forza del fuoco vivo. La stessa materia trattata come nel caso del carpaccio nega invece tutte le determinazioni che abbiamo viste assegnate alla polpa evidenziando significati come tenerezza vs. resistenza, addirittura la predisposizione a una cottura non a fuoco ma a freddo (una vera e propria negazione del tradizionale legame della carne all'universo del "cotto").

Quindi abbiamo il passaggio della materia "carne animale" da elemento culturalmente posizionato in un certo universo semiotico a elemento culturalizzato in cui le isotopie vengono ribaltate in quanto viene inscritta sulla materia una serie di determinazioni opposte a quelle tradizionali.

Se in questo caso la materia è culturalizzata già nel primo momento della sua presa in carico dal sistema della produzione alimentare e dalla gastronomia come sistema di produzione di discorsi sul cibo, in altri casi la materia che la ricetta andrà a manipolare e trasformare è già il frutto di trasformazioni complesse. Se ad esempio prendiamo il ruolo dei condimenti come l'olio o il burro (che in realtà giocano molteplici ruoli, potendo spaziare da adiuvanti alla cottura a unificatori di materie discrete - il burro che manteca il risotto a fine cottura o l'olio che lega fluidificando le componenti asciutte di un'insalata mista riducendone l'attrito) anch'essi sono frutto di complessi processi di trasformazione orientata cioè si tratta di operazioni volte a creare a partire da una materia prima di cui non rimane che qualche traccia, un prodotto a sua volta rimaneggiabile.

##### *5. Materia, passione e temporalità*

Ma la materia alimentare utilizzata in cucina presenta altre interessanti caratteristiche; ricordiamo quella di essere legata alla passione; ci sono cibi euforizzanti sia perché così considerati dai rituali sociali sia perché dotati di caratteristiche materiali di questo tipo: pensiamo al gelato



e alla sua dolcezza e cremosità, la cui natura profonda si lascia scoprire solo quando il soggetto mettendolo in bocca lo scioglie - piacere quasi sensuale - legato alla pratica sociale della degustazione fuori pranzo in momenti sociali particolari. E ci sono anche cibi disforici come la verdura bollita che perde colore, rigidità e croccantezza - elementi vitali - ed è associata socialmente ai suoi benefici dal punto di vista della salute (e quindi riconducibile alla classica categoria semantica che oppone il salutare al piacevole). Un'altra questione che va considerata è quella relativa alla dimensione temporale della materia.

I materiali, tutti i materiali - organici e inorganici - hanno sicuramente una durata e il tempo lascia su loro delle tracce; ma se si analizzano manufatti realizzati con materiali inorganici non entra in gioco il deperimento di una materia viva come nel caso del cibo. Il cibo è una materia viva, sia fisiologicamente che simbolicamente, è una materia che deve essere fresca e mantenere una permanenza di valori nutritivi: il tempo che si trova ad affrontare è quindi il tempo della possibile decomposizione organica e non solo dell'acquisizione di una patina o di un'usura (anche se in alcuni casi al contrario il tempo può apportare valorizzazioni positive come nel caso della stagionatura dei salumi e dei formaggi o dell'invecchiamento dei vini). In più va tenuto in conto il tempo dell'enunciazione del testo - il piatto ha una sua durata: si raffredda o si incolla - pensiamo alla pasta scotta e al problema tutto italiano della sincronizzazione del tempo della fruizione - e quindi l'enunciatore detta il tempo della fruizione all'enunciatario in maniera non molto dissimile da quello, ad esempio, di un audiovisivo.

Ma anche il tempo di produzione del piatto - e qui siamo a livello della pratica che lascia tracce sul prodotto della pratica stessa - è importante nella costruzione dell'isotopia sensoriale, come nel caso delle cotture lunghissime dei brasati o degli stufati o nel caso delle tracce della prassi del cuoco stesso (pensiamo alle verdure tagliate a julienne, la cui finezza presuppone una lunga lavorazione) o alle ricostruzioni degli animali dopo la loro preparazione nella cucina classica francese alla Escoffier (come il salmone in bellavista o la selvaggina in gelatina).

Poi c'è il tempo della percezione in cui sono ravvisabili dimensioni aspettuali: ci sono cibi che attivano percezioni estese e puntuali come i brodi o i liquidi in genere che, come pure le gelatine, non prevedono masticatura, altri invece che si impongono in modo durativo come le creme o le spume, altri che attivano percezioni iterative come i cibi che necessitano di lunghe masticature; esistono cibi percettivamente incoativi come il chewingum che riserva il meglio all'inizio e poi va addirittura gettato e altri invece terminativi in cui il sapore permane a lungo (come nei cibi piccanti); esistono poi strutture complesse come l'ostrica in cui la temporalità della percezione è fondamentale in quanto si mette in bocca intera, la si assapora facendola scorrere sul palato e poi con i denti si lascia fuoriuscire il succo: la struttura aspettuale prevede un momento iniziale durativo, un centro puntuale e un finale anch'esso durativo.

#### 6. *Cibo cucinato e processi semiotici*

Per ritornare al livello della materia e delle sue qualità semiotiche, nel piatto cucinato considerato come un testo possiamo vedere all'opera una serie di possibili strategie di produzione di senso.

Ad esempio l'evidenziazione di alcune proprietà della materia attraverso operazioni semiotiche complesse: il piatto come struttura metatestuale che ci spinge a ragionare sulla sua natura di oggetto costituito di materie. In questo caso l'enunciataro del piatto è sollecitato esplicitamente a compiere una serie di prove di riconoscimento gustativo (il soggetto enunciataro viene costruito come soggetto competente); facciamo l'esempio del piatto "carne carne carne carne carne" del ristorante la Franciscana di Modena (chef Massimo Bottura). Si tratta di una sequenza di cinque fette di carpaccio di carne bovina poste in sequenza su un piatto, aromatizzata con cinque oli essenziali differenti. In questo caso la strutturazione del piano dell'espressione del piatto è estremamente semplice: la materia prima carne (sia pure trattata nel modo che abbiamo precedentemente descritto) non manipolata con altre materie o con processi di cottura, diventa supporto di fondo invariabile su cui attivare un meccanismo di differenze (appunto quelle relative agli oli aromatici). Si tratta di una sorta di prova di commutazione per cui si varia un elemento del piano dell'espressione e si

verifica il mutamento su quel peculiare piano del contenuto che è quello costituito dalle isotopie gustative. Non si tratta di una pura e semplice degustazione delle proprietà aromatiche delle essenze, ma di un vero e proprio piatto in cui non esiste solo la proposta della degustazione poiché questa viene innestata su un supporto nutrizionale e insieme su una struttura di piatto consolidata dalla tradizione (quella del carpaccio con olio e limone). L'operazione semiotica a livello di enunciazione è complessa e mette in gioco da una parte la classica struttura del piatto "carpaccio" (si tratta di carne cruda tagliata sottilmente servita con un olio), dall'altra questa struttura viene complessificata dal percorso anche passionale che implicitamente il piatto propone all'enunciatario (quella appunto di una sfida a una degustazione delle essenze); a livello di messa in discorso si tratta di un piatto che prevede una spazializzazione discreta (la costruzione spaziale del piatto prescrive una distanza minima tra le diverse fette di carne) che si traduce in un invito a una fruizione anch'essa discreta e ordinata (dalla fetta più vicina a quella più lontana o viceversa - il cameriere suggerisce un ordine dall'aroma più debole a quello più penetrante, dal rosmarino alla rosa ma con un interessante interludio al peperoncino - che conferma il suo ruolo di operatore aspettuale privo di un sapore specifico ma soltanto incaricato di prolungare in modo intenso i sapori che lo circondano). Che ci si trovi di fronte a una struttura semiotica è quindi reso evidente dalla presenza a più livelli di una relazione tra piano dell'espressione (presenza/assenza di tratti mutano il senso del piatto, ma anche importanza del livello plastico) e piano del contenuto gustativo (come nel caso della dislocazione nel piatto in posizioni differenti delle diverse fette è una cosa che provoca come effetto un profondo mutamento della struttura del piatto in termini di successione prevista di effetti di senso).

Altra operazione che un piatto può farci fare è quella di porci di fronte alla dimensione spaziale del gusto: abitualmente i piatti sono tendenzialmente unitari, cioè ogni parte corrisponde con il tutto, anche laddove vi siano ingredienti discreti: un piatto di spaghetti con il pomodoro è una struttura unitaria anche se gli spaghetti sono tanti; in alcuni casi invece i piatti (soprattutto nella cucina

d'autore) sono un assemblaggio di parti differenti (es. il parmigiano in mousse, in croccante e in acqua) i cui percorsi di fruizione sono liberi; la cooperazione del fruitore porta a evidenziare un aspetto discontinuo del piatto stesso, ma in questo caso la continuità è data dall'isotopia gustativa del parmigiano).

L'inganno: il piatto come testo può anche mentire (caratteristica minima per il riconoscimento di un'attività semiotica secondo il *Trattato* di Eco); la possibilità di mentire significa che a livello testuale viene creato per l'enunciario un percorso di lettura che in un primo momento porta a una certa interpretazione che viene poi smentita. La prima interpretazione viene indotta da una serie di elementi che si trovano a un livello o plastico o della didascalìa, la seconda incaricata di svelare l'inganno attraverso una sorpresa, viene invece verificata dalla sensazione gustativa. Esempi molteplici: inganni a livello eidetico-plastico (il cibo si presenta come qualcosa di radicalmente diverso...), il contenitore è adatto a cibi differenti (es. una tazzina di caffè Illy con tanto di cucchiaino presenta al suo interno non un caffè ma una sorta di creme brûlée che poi si rivela essere una musse al parmigiano e aceto balsamico sottoposta al processo di caramellizzazione tipico della crema catalana), oppure a livello di didascalìa (la didascalìa fa presagire una cosa e poi se ne trova un'altra).

Per quanto riguarda l'aspetto plastico e figurativo, dobbiamo notare come i formanti plastici nel cibo diventino figurativi: un raviolo non è solo una forma ma una figura così come uno spaghetti; a loro volta queste figure fissate (forme di una sintassi figurativa relativa al mondo dell'alimentazione) possono essere usate come formanti plastici per altre figure (penso a un piatto come il cosiddetto "uovo al tegamino", in cui una mezza pesca sciroppata contornata da panna montata e una spolverata di cacao abbandonava la sua figuratività primaria - appunto quella relativa al suo essere frutto - per diventare formante plastico all'interno del gioco enunciazionale compiuto per simulare qualcosa d'altro - appunto l'uovo al tegamino).

*data di pubblicazione in rete: 7 gennaio 2005*