

# Preparare e consumare la cucina digitale

***BLOG CUCINA***



un'analisi semiotico-discorsiva della cucina italiana  
in blog italiani e olandesi

Erik Meihuizen  
3803392  
MA Comunicazione Interculturale  
Tesi di Laurea

Dr. R. Speelman  
Università Utrecht  
Anno accademico: 2013/2014



*"The pleasure of the table belongs to all ages, to all conditions, to all countries, and to all areas; it mingles with all other pleasures, and remains at last to console us for their departure." - Jean Brillat-Savarin (1825) *The Physiology of Taste* (trad. Fayette Robinson: Aphorisms of the Professor, VII.)*

*"We must recognize that even the most familiar phenomena require explanation." - Noam Chomsky (2006) *Language and Mind*.*

*"Buono da mangiare, buono da pensare." – Claude Lévi Strauss (1964) *Il totemismo oggi*.*



## Indice

1. Introduzione	1
2. Il fenomeno della cucina italiana	4
2.1 Cibo e cultura	4
2.2 La cucina italiana	5
2.3 Comunicazione e interculturalità	7
2.4 Il blog	9
3. Quadro teorico	12
3.1 Il significato simbolico	12
3.2 La semiotica fenomenologica	13
3.3 La semiotica illimitata	15
3.3.1 La traduzione semiotica	17
3.3.2 Il modello segnico	18
4. Metodi	23
4.1 Ricerca in rete	23
4.2 La comunicazione mediata dal computer	24
4.2.1.1 Il discorso mediato dal computer	25
4.3 Condurre una ricerca comparativa	26
4.4 Il metodo semiotico – discorsivo	28
5. Ricerca	32
5.1 Blog italiani	32
5.2 Blog olandesi	45
5.3 Risultati	55
6. Conclusione	58
Bibliografia	62

## Introduzione

La presente tesi si svolge nell'ambito degli studi del master *Interculturele Communicatie*. Essa tratta di come la cucina italiana sia rappresentata nei blog italiani e olandesi, in una ricerca semiotico-discorsiva. Si intende così svolgere un'analisi comparativa interculturale<sup>1</sup> attraverso una selezione di blog in rete.

In primo luogo si analizzerà come il *blogger* ed altri utenti producano il blog di strutture discorsive individuali o collettive attraverso il sistema semiotico adoperato dallo studioso Charles Sanders Peirce ed i criteri discorsivi della tradizione *Computer mediated discourse analysis* (CMDA).

L'analisi proverà poi ad interpretare e confrontare il contesto comunicativo rispetto al contenuto di carattere culinario, ovvero in quale maniera gli utenti italiani e olandesi interpretano la cucina italiana e come si produca il significato semiotico attraverso la struttura segnica. Nel complesso, il contributo di Peirce ci fornisce un sistema segnico utile a distinguere empiricamente dei significati testuali, a seconda del valore culturale specifico.

Al termine della ricerca, si rifletterà innanzitutto sull'ipotesi principale: nei *food* blog, attribuire significato semiotico legato alla cucina italiana è strettamente condizionato dallo spazio, dal tempo e dalla cultura dell'utente individuale. L'ipotesi è accompagnata dalle seguenti domande di approfondimento:

- In quale maniera gli utenti dei blog hanno assegnato dei significati segnici legati alla cucina italiana?
- In quale modo si stabiliscono strutture discorsive da e fra gli utenti nei blog?
- Quali sono le più notevoli implicazioni quando si confrontano le strutture discorsive ed i significati legati alla cucina italiana?

Il primo capitolo approfondisce il modo in cui il cibo è legato al concetto di cultura. Partiamo dalla considerazione che le abitudini alimentari si sono sviluppate in base all'evoluzione della tecnica. Il passaggio da natura a cultura, infatti, è marcato tra l'altro proprio dal cibo. Osserviamo inoltre che il cibo ha sempre funzionato come incrocio fra culture diverse. Nel caso di incontri interculturali il sistema di abitudini alimentari non rimane immutato, ma subisce trasformazioni correlate a tempo e spazio. Il sistema culinario permette l'aggiunta o perdita di significati e valori e va a determinare l'evoluzione culturale di una cucina specifica. Si deduce pertanto che il sistema culinario funziona all'intersezione fra tradizione e innovazione culturale. Attraverso una sintesi storica e contemporanea della cucina italiana, si dimostrerà in che modo saranno assegnati significati da individui o gruppi sociali, dal punto di vista del gusto ed inerenti al contesto sociale.

Sarà poi esaminata la praticabilità del concetto di italianità di prodotti alimentari e della cucina italiana. Il discorso scientifico rende chiaro che la cucina italiana è soggetta a varie dimensioni culturali che la rendono frammentata e dinamica. Data l'analogia tra lingua e cibo, il significato culturale della cucina si rende manifesto attraverso un approccio semiotico - discorsivo. Ciò significa analizzare la complessità dell'intera dinamica segnica, fino ad attribuirne il significato finale. Legato all'ipotesi, ciò comprende anche una riflessione di capacità individuali, a costruire la realtà culinaria in base ad esperienze e comportamenti quotidiani. Nel primo capitolo, infine, è introdotto il fenomeno del weblog o blog che favorisce una diffusione internazionale della cucina italiana. Attraverso la presente ricerca si potrà quindi evincere il notevole potenziale interculturale ed interdisciplinare dell'argomento scelto nell'ambito di blog.

Nel secondo capitolo si chiarirà in primis la questione dell'attribuzione del significato simbolico ovvero segnico. Successivamente ci si soffermerà sull'essenza della fenomenologia, legata alle scienze umanistiche e sociali.

Attraverso tale panorama teorico, verrà utilizzato per interpretare e applicare la semiosi ovvero il sistema segnico di Peirce. Infine, si renderà manifesto il collegamento principale tra il sistema culinario ed il funzionamento del segno nell'ambito della fenomenologia. Vale a dire che sono la cultura, lo spazio e il tempo a determinare il contesto digitale per l'utente (l'interpretante) nel realizzare un discorso digitale. Nella

---

<sup>1</sup> 'Interculturale': "che è comune a più culture – che avviene tra culture diverse." 'Intercultura': "insieme di attività tendenti a favorire la conoscenza, concezioni e modi di vita diversi." Lo Zingarelli (2012), *Vocabolario della lingua italiana*.

presente ricerca si proverà a dimostrare come questo sistema teorico e la struttura segnica siano alla base della pratica comunicativa del blog.

Nel terzo e ultimo capitolo verranno affrontate le tematiche dalla tradizione linguistica CMDA, a combinare un insieme di metodologie. Nella ricerca si distingueranno dei vari criteri discorsivi, al fine di interpretare la natura delle interazioni verbali dimostrando come il codice linguistico venga utilizzato per evidenziare concretamente le caratteristiche culinarie. In linea con gli scopi teorici e metodologici simili, la ricerca tenta di identificare delle (ir)regolarità testuali e culturali che non sono immediatamente chiare o evidenti per gli utenti e lettori del discorso.

L'ultima parte illustrerà in quale modo il materiale utilizzato sia stato selezionato, analizzato ed interpretato al fine di ottenere risultati validi ed affidabili. Seguendo la tradizione di ricerche in rete, si è utilizzata un'analisi qualitativa data la vasta mole di dati sull'argomento affrontato. La selezione tiene conto delle problematiche spazio-temporali e della qualità del materiale in un'analisi tale. Il corpus di blog italiani e olandesi consiste in ben otto frammenti testuali provenienti da due blog italiani e olandesi. Per assicurarne validità e valore scientifico, nella presente ricerca sono anche stati presi in considerazione dei criteri scientifici presi dalla letteratura consultata. L'indagine è volta infine a sottolineare il potenziale dell'approccio semiotico - discorsivo da cui poi poter sviluppare ricerche similari nel futuro.





## 2. Il fenomeno della cucina italiana

### 2.1 Cibo e cultura

Che il sistema alimentare italiano occupi nelle scienze contemporanee un ruolo notevole, è privo di novità. Ben note sono le discipline storiche, sociologiche e antropologiche<sup>2</sup> in cui sono proposte notevoli teorie culinarie.<sup>3</sup> Più recentemente, però, l'approccio scientifico sembra rivolgersi più verso le scienze nettamente culturali.<sup>4</sup> A dimostrazione di ciò, analizziamo innanzitutto il collegamento cibo-antropologico, il che tratta le abitudini culinarie nell'evoluzione della specie umana a formare una cultura. Ciò, infatti, fornisce il contesto introduttivo per giustificare la rilevanza scientifica attuale del cibo "nella dimensione [culturale] che più gli compete".<sup>5</sup> Attraverso le evoluzioni storiche si possono osservare i primi tentativi di cucinare il cibo,<sup>6</sup> "the human activity par excellence".<sup>7</sup> In grado di sopravvivere, l'uomo raccoglitore e cacciatore era messo a confronto con la stessa sfida alimentare: distinguere l'edibile tra il buono e cattivo.<sup>8</sup> Successivamente, oltre alle esperienze ed usanze famigliari, cruciali sono stati l'uso del fuoco e l'invenzione dell'arrostitura e bollitura. Da quel momento Levi-Strauss parla dell'istituzione di una cultura vera.<sup>9</sup> In altre parole il fuoco demarcava la transizione tra natura e cultura, a classificare il cibo in buono o cattivo.

Come descrive Montanari, il cibo è cultura quando è prodotto, preparato o mangiato.<sup>10</sup> Il cibo garantisce non solo la sopravvivenza della specie umana, ma è divenuto anche strumento di espressione culturale. Non mangiamo una pasta alla bolognese soltanto per la fame, ma ne inghiottiamo anche una storia, una cultura che la accompagna. Questo processo di "culturalità" non riguarda soltanto il processo tecnico o preparativo, ma come osserva Di Renzo:

"(...) valori nutrizionali, gustativi, simbolici ed economici che ne rendono praticabile, o inaccessibile, il consumo da parte di determinate società o categorie di persone".<sup>11</sup>

La posizione dell'uomo individuale nella struttura sociale dipende proprio da influssi propri e la società in cui si trova.<sup>12</sup> Il sistema culinario può diventare pertanto espressione di cambiamento sociale, ambientale o tecnico, ed allo stesso tempo rimanere repertorio di tradizioni, conoscenze e competenze. Nelle parole di Montanari, cibo è cultura dove tradizioni e innovazioni si intersecano.<sup>13</sup> Questa dinamica di valori culinari, tra tradizione e cambiamento, coinvolge tutti i livelli sociali e si arricchisce di significati e valori prettamente culturali. Tale convinzione è condivisa e analizzata anche nell'ambito della ricerca.

### 2.2 La cucina italiana

La cucina italiana è celebre e ovunque sinonimo di storia, raffinatezza e diversità.<sup>14</sup> Tuttavia la seguente sintesi non tenta di riassumere interi repertori etnografici, ma esamina lo stato del significato e l'uso di conoscenze e

---

<sup>2</sup> Parasecoli (2011, p.660) *Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication*.

<sup>3</sup> Per esempio Douglas (1966), Levi-Strauss (1965), in Mintz, Du Bois (2002) *The anthropology of food and eating*.

<sup>4</sup> Di Renzo (2008, 2009, 2010); Montanari (2004, 2010); Parasecoli (2011); Wilson (2006).

<sup>5</sup> Di Renzo (2010, p.3) *Oltre l'edibile. Su alcune valenze antropologico-culturali del cibo*.

<sup>6</sup> 'Cucinare': "preparare, approntare, cuocere le vivande". Lo Zingarelli (2012).

<sup>7</sup> Montanari (2004, p.29) *Food is culture (Il cibo come cultura)*. Trad. inglese da Sonnenfeld.

<sup>8</sup> Di Renzo (2008, p.1) *Il 'cibo' locale, tra comunicazione mass-mediale e marketing turistico del territorio*.

<sup>9</sup> Levi-Strauss (1965) in Montanari (ibid.; p.30).

<sup>10</sup> Montanari (ibid.; XI).

<sup>11</sup> Di Renzo (2010, p.4).

<sup>12</sup> Murcott (1998) in: Castellanos, Bergstresser (2006, p.188) *Food fights at the EU table: the gastronomic assertion of Italian distinctiveness*.

<sup>13</sup> Montanari (ibid.; p.7).

<sup>14</sup> Non è consistente l'uso di 'cucina italiana'. Secondo Montanari (ibid.; p.32) 'cucina' può designare numerose possibilità associate alla preparazione e consumo del cibo. Invece Perullo (2006, p.14) ci fornisce una definizione di 'gastronomia' che comprende "le conoscenze e pratiche di buona cucina, piacere della tavola fino a quello di capacità o arte di apprezzare i buoni cibi e le buone bevande" (corsivo mio). Per non complicare molto il discorso, sono usati tutti i termini in riferimento ai costumi culinari legati al territorio amministrativo italiano.

pratiche alimentari legate al territorio italiano. Ciò è illustrato con descrizioni ed esempi concreti, senza perdersi troppo in un quadro culinario storico.

Era già noto nei tempi pre-moderni che il cibo assumeva una rilevanza socio-culturale. Sono citate numerose fonti in cui ci si riferisce al panorama culinario, dalla preparazione fino al consumo.<sup>15</sup> In quegli anni si sentiva la necessità di distinguere le attività culinarie e proporre significati come cucinare o fare cucina.<sup>16</sup> Inoltre non era ancora rilevante *"the taste of geography"*.<sup>17</sup> Al contrario, dall'antichità fino al Rinascimento, numerosi sono stati i libri di ricette d'ispirazione esterna al Bel Paese. Nel complesso, è stata decisiva non soltanto la storia interna tra città, campagna e regione, bensì anche il rapporto con l'estero. Attraverso il consumo di prodotti stranieri si volevano esprimere valori quali benessere e raffinatezza. Mancava d'altra parte una valorizzazione propria di una cucina regionale genuina.<sup>18</sup>

Come appena osservato brevemente nel paragrafo precedente, oggi gli studiosi sono perlopiù interessati al modo in cui il sistema culinario funziona nelle varie dimensioni culturali. Successivamente al famoso Artusi, sarà lo studioso Zanetti a descrivere dimensioni di localismo, regionalismo e campanilismo mentre parla di "mangiapolenta" e "mangiafagioli".<sup>19</sup> Altri studiosi, come ad esempio Di Renzo, alludono al mangiare siciliano, abruzzese o laziale,<sup>20</sup> mentre Montanari introduce alcuni comportamenti alimentari che consistono in "una selezione di certi cibi, un particolare gusto fortemente culturale e abitudini alimentari."<sup>21</sup> Ciò illustra bene il rapporto intimo tra abitudini alimentari e le varietà ricorrenti in Italia. Ben rende la seguente metafora di Montanari:

"(...) una pianta che si allarga (non: si restringe) (...) il prodotto è alla superficie, visibile, chiaro, definito: siamo noi. Le radici sono sotto, ampie, numerose, diffuse: è la storia che ci ha costruiti".<sup>22</sup>

Osservano invece Castellanos e Bergstresser che l'italianità come definizione è considerata debole da vari studiosi. Essi si riferiscono per esempio alla recente nascita dello stato italiano, mentre altri, all'interno del dibattito pubblico e culinario, ne evidenziano il dominio dei legami familiari, locali e regionali.<sup>23</sup> Gli studiosi presuppongono che l'italianità nell'ambito culinario significherebbe una caratterizzazione condivisa e omogenea nelle pratiche nazionali. La presente tesi invece dimostra come l'italianità culinaria si possa riassumere nel concetto precedentemente descritto ovvero un contenitore di varie dimensioni culturali.

Per poter illustrare questo punto di vista, tratteremo della migrazione italiana del tardo Ottocento. L'incontro con un sistema culinario diverso è stato alla base dello sviluppo di un sentimento collettivo tra gli italiani migrati all'estero.<sup>24</sup> Anche Montanari, infatti, afferma che i cosiddetti miti alimentari italiani come la pasta e il parmigiano, hanno raggruppato le comunità estere realizzando uno "stile italiano" di alimentazione.<sup>25</sup> I legami tradizionali man mano si indebolivano lasciando il posto ad un'eredità culinaria collettiva. Si era così creata la base per una cucina condivisa, un simbolo nazionale.<sup>26</sup> Ancor oggi tali incontri culinari caratterizzano l'italianità e vengono ben descritti nel contesto italiano da Castellanos e Bergstresser:

*"Italians see the localist-cosmopolitan dichotomy as occurring on an evolutionary trajectory through innovation, moving from tradition to modernity (...) they see themselves as living at both ends of the evolutionary process."*<sup>27</sup>

---

<sup>15</sup> Montanari (ibid.; pp.20, 39, 54)

<sup>16</sup> Vedi nota (6).

<sup>17</sup> Montanari (2004, p.79).

<sup>18</sup> Montanari (2004, pp.75-79).

<sup>19</sup> Montanari (2004b) *Il cibo come cultura*, in Zanetti (2011, p.8) *Scoprire la nostra identità. La comunicazione sullo sfondo dei valori culturali*.

<sup>20</sup> Di Renzo (2008, p.1); Di Renzo (2009, p.1) *Mangiare geografico: I modelli alimentari di Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*.

<sup>21</sup> Montanari (2010) *L'identità italiana in cucina*, in: Zanetti (ibid.; p.8).

<sup>22</sup> Montanari (2004b), in: Zanetti (ibid.; p.9).

<sup>23</sup> Biocca (1997), Putnam (1993) in Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.182).

<sup>24</sup> Sul rapporto cibo e migrazione: Pravettoni (2005) *Il cibo come elemento di identità culturale nel processo migratorio*; Levenstein (1985) *The American response to Italian food, 1880-1930*.

<sup>25</sup> Montanari (2010) in Zanetti (ibid.; p.20).

<sup>26</sup> 'Simbolo': "considerato rappresentativo di un'entità, un'idea, una condizione ecc.." Lo Zingarelli (ibid.).

<sup>27</sup> Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.183). Il corsivo evidenzia la dinamica tra innovazione e tradizione. La Cecla (1998) parla di un "al dente chauvinism", l'idea che d'altrove non si mangia tanto bene che in Italia. In: Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.189)

Per quanto concerne tale sviluppo cosmopolita, Di Renzo osserva come ciò abbia comportato un “livellamento ed esotizzazione [d'origine straniera] dei gusti”. Secondo lo studioso ciò ha prodotto “un ritorno alla rivalutazione del mangiare genuino o autentico (...) coerente con le istanze della tradizionalità e l'equilibrio tra l'uomo e l'ambiente.”<sup>28</sup> Nel complesso, si segnala così una rivalutazione dei costumi regionali e locali, a consistere un sentimento collettivo ovvero un'espressione culturale condivisa.<sup>29</sup> Se diamo seguito alle affermazioni di Montanari, Castellanos e Bergstresser, quell'apprezzamento del mangiare genuino, o del sentirsi riuniti nelle pratiche culinarie, trova le sue origini in un'epoca piuttosto moderna.

A tal proposito riassumiamo alcune tendenze che hanno caratterizzato il sistema alimentare italiano. Inizialmente la cucina di altri paesi e la raffinatezza che la accompagnava risultava la più ricercata; successivamente, dopo l'unificazione dello stato italiano, attraverso le migrazioni internazionali, si sviluppò un modello gastronomico attento più alla nazione d'origine ed alle terre regionali che la costituivano.<sup>30</sup> Questo percorso culturale e le diversità culinarie hanno creato la cucina italiana che conosciamo ancor oggi. Come concetto, il cibo italiano è senz'altro tra le risorse simboliche più ricche sia a livello nazionale che all'estero.<sup>31</sup> In base alla dinamica tradizione-innovazione, deduciamo che le tradizioni culinarie corrispondono principalmente a costumi ed a prodotti locali-regionali, mentre l'innovazione è legata all'immagine di un mondo sempre più interconnesso, di conoscenze e competenze senza confine.<sup>32</sup> Le cucine regionali odierne sono dunque il frutto postmoderno, grazie a diversi incontri gastronomici sempre più frequenti ed interculturali.

Simbolo della cucina nazionale italiana, ovunque citata, è sicuramente la pasta. Ne esiste una grande varietà e di differenti denominazioni.<sup>33</sup> Già in epoca romana, veniva identificata con il nome di 'lasagne', ma solo dall'Ottocento la pasta è accompagnata con la salsa di pomodoro, oggi considerato l'ingrediente tipico.<sup>34</sup> La storia della pasta è lunga, frammentata e regionale ma secondo Montanari "la pasta industriale" di oggi non è esclusivamente un prodotto italiano tipico.<sup>35</sup> Quello che sembra più che altro italiano è la varietà delle forme. Secondo Montanari sono state molte le tradizioni gastronomiche che hanno contribuito a realizzarla,<sup>36</sup> mentre confermano anche Castellanos e Bergstresser che “*the enormous variety of shapes and forms*” è la qualità principale italiana.<sup>37</sup>

Oggi la pasta è preparata, cucinata e mangiata secondo pratiche condivise a livello nazionale, ma molto dipende soprattutto dalle tradizioni e varietà regionali.<sup>38</sup> Il repertorio delle paste ripiene lo dimostra: vi sono gli agnolotti in Piemonte,<sup>39</sup> mentre si presentano soprattutto i tortelli, i cappelletti e i ravioli nel resto del paese. Infine è anche notevole la profondità morfologica: per esempio i suffissi plurali che ne riducono la dimensione ('-elle/i' o '-ette/i') o la ampliano ('-oni/e').<sup>40</sup> Che la pasta abbia le sue origine regionali e locali dipende anche da criteri relazionali, “*upon the figuration of significant other localities within which one seeks to situate it*”.<sup>41</sup> Qui si evidenzia che la presunta diversità della pasta assuma significato rispetto ad altri legami intraregionali. Si

---

<sup>28</sup> Di Renzo (2009, p.2).

<sup>29</sup> Una discussione sulla validità, l'uso e l'influenza del concetto 'autenticità' va oltre lo scopo delle analisi.

<sup>30</sup> Segnala Montanari tra i lavori più notevoli: Artusi (1891) *La scienza della cucina e l'arte di mangiar bene*, in Montanari (2004, p.78).

<sup>31</sup> Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.187). Il capitolo seguente tratta le implicazioni del simbolo.

<sup>32</sup> La correlazione fra tradizione-innovazione e regionalismo-globalismo è in linea con la proposta di Appadurai (1991) che distingue tra eterogeneizzazione e omogeneizzazione culturale. In: Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.183).

<sup>33</sup> Riley ha raccolto varie denominazioni (limentare, aromatizzata, fresca, asciutta ecc.). Riley (2007, pp.367-372) *The Oxford companion to Italian food*.

<sup>34</sup> Del Giudice (2003, pp.46-52) Pasta. *Encyclopedia of Food*. Tratto da: <http://www.enotes.com/pasta-reference/pasta-178091> il 15-3-2013.

<sup>35</sup> Cinotto (ibid.; p.2) ci ricorda l'introduzione dei prodotti d'altrove come il granturco, la patata, il peperone e il pomodoro a partire dal Settecento.

<sup>36</sup> Montanari (2004), in Zanetti (ibid.; pp.7-8).

<sup>37</sup> Traglia (1956) ricorda duecentonovantaotto varietà (lessicali) di pasta. Citato da La Cecla (1998), in: Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.190).

<sup>38</sup> Castellanos, Bergstresser (ibid.; pp.190-191), del Giudice (2003, pp.46-52). Pasta. *Encyclopedia of Food*. Tratto da: <http://www.enotes.com/pasta-reference/pasta-178091> il 15-3-2013.

<sup>39</sup> Cinotto sottolinea un passaggio piemontese: “gli agnòlott al burro e formaggio (specie di ravioli o tortelli, composti di due foglietti di pasta con carne tritata e verdura per ripieno).” Contrario ad altre pasta ripiene, gli agnolotti vengono spesso stufati con carne arrosto, invece di carne crudo. Cinotto (2012, p.5) *Ricerca sulle ricette tipiche del territorio piemontese: un problema storico*.

<sup>40</sup> Del Giudice (ibid.; pp.46-52).

<sup>41</sup> Featherstone (1995) in Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.186).

deduce pertanto che una cultura locale è un fenomeno relativo e solo comprensibile rispetto ad altre culture regionali rilevanti, che "alla fine si incrociano e danno origine a storie e identità nuove".<sup>42</sup>

La precedente sintesi sulle diversità della pasta ci permette di evidenziare il rapporto stretto tra pratiche culinarie e l'interazione delle varie dimensioni culturali.<sup>43</sup> Essa, inoltre, ci ha aiutato a comprendere l'impossibilità di concepire il sistema culinario italiano come concetto unico, contraddistinto da pratiche e regole condivise. Lo percepiamo, invece, come una matrice di numerose combinazioni e possibilità che si combinano in un "unicum" nazionale che rappresenta la cucina italiana odierna in tutto il mondo. Questa frammentazione di tradizioni regionali, insieme con gli influssi e le innovazioni esterne, caratterizzano la diversità e la tipicità culinaria.

Quanto sopra mette in luce come le varietà di culture alimentari italiane costituiscano la cucina odierna, da sempre in movimento ed evoluzione, essendo esposte al commercio intraregionale, alle migrazioni, ad incontri sociali e spazio-temporali. Il repertorio di conoscenze e pratiche culinarie perciò si allarga come una pianta, cioè di carattere dinamico e versatile. Anche in futuro continueranno ad intersecarsi con idee e storie di altri paesi in modo tale da creare nuove ricette e varietà culturali, ripercorrendo le precedenti conoscenze ed esperienze culinarie. In che modo questa dinamica culinaria si presenta in un contesto digitale della rete, lo vedremo nel paragrafo successivo.

### 2.3 Comunicazione e interculturalità

Come già visto in precedenza, vari studiosi hanno trattato della rilevanza linguistica del cibo.<sup>44</sup> Cucina e lingua sono delle attività umane intrecciate. La capacità espressiva del cibo è realizzata in base alla retorica, che implica: "*if the discourse is food, that means the way it is prepared, served and eaten.*"<sup>45</sup> Lo studioso Barthes è stato tra i primi a proporre un sistema di significati legati al gusto e all'abitudine della cucina, definendoli lo 'spirito del cibo'.<sup>46</sup> Di conseguenza la tesi condivide la nozione di base legato al rapporto tra cibo e comunicazione: "*If there is no society without language, nor is there any which does not cook in some manner at least some of its food.*"<sup>47</sup>

Come appena visto nel primo paragrafo attraverso la cultura del cibo,<sup>48</sup> Montanari rileva che cibo e linguaggio sono entrambi codici di comunicazione che esprimono e trasmettono significati diversi.<sup>49</sup> Questi significati si sono formati in base per esempio "al sapore, l'odore, il costo, la provenienza o la disponibilità sul mercato" cosicché:

"si proiettano sulle persone o sui gruppi sociali che ne fanno uso, denotando raffinatezza o volgarità, scarsa vitalità o esuberanza, anti-conformismo, ricchezza, esotismo, creatività o piatta ripetitività."<sup>50</sup>

Secondo Montanari il processo di simbolizzazione culinaria comprende storicamente due varianti. Il cibo possiede una capacità a far parte di molteplici sistemi gastronomici e simbolici distinti; ciò lo realizza con combinazioni culinarie e delle modalità di uso sociale.<sup>51</sup> L'aglio per esempio è considerato un prodotto rustico nel senso contadino da Sabadino degli Arienti, ma diventa "*artfully civilized*" in un piatto di anatra arrosto. Inoltre, l'arricchimento di prodotti cari e raffinati può trasformare un piatto semplice in uno distinto e colto.<sup>52</sup> Una pasta con salsa di funghi è poco interessante, fino a quando si aggiungono per esempio scaglie di tartufo.

---

<sup>42</sup> Montanari (2004b), in Zanetti (ibid.; p.9).

<sup>43</sup> Sulla cucina toscana: Counihan (1999), in Castellanos, Bergstresser (ibid.; p.191).

<sup>44</sup> Barthes, Douglas, Levi-Strauss, in Counihan (1999) *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*.

<sup>45</sup> Montanari (2004; p.102).

<sup>46</sup> Barthes (1961, p.23). *Towards a psycho sociology of contemporary food consumption*.

<sup>47</sup> Levi-Strauss (1965), in Parasecoli (ibid.; p.660).

<sup>48</sup> Di Renzo (2010, p.4).

<sup>49</sup> Montanari (2004b), in Zanetti (ibid.; p.6).

<sup>50</sup> Seppilli (1994) in Di Renzo (2010, p.5).

<sup>51</sup> Montanari (2004, p.38).

<sup>52</sup> Montanari (2004, p.38).

Possiamo dedurre, in base a quanto detto precedentemente, che il discorso contemporaneo consista ancora di simili simbolizzazioni. Per quanto concerne le modalità degli ingredienti, Di Renzo, nella tradizione di Seppilli, fornisce delle associazioni simboliche attraverso un continuum di polarità sociali. Si presentano esempi di alimenti maschili (il formaggio casu marzu), femminili (mozzarella), signorili (un'anatra all'arancia o un risotto alle erbe), o popolari (trippa alla romana; bucatini all'amatriciana).<sup>53</sup> Un caso illustrativo di combinazioni è riportato da Parasecoli, il quale tratta della composizione di pasta carbonara, un piatto tipico romano con guanciale e uova.<sup>54</sup> Un amico romano proponeva l'aggiunta di zucchini "un ingrediente non tanto tipico", mentre lo studioso suggeriva l'uso di pomodori. A quel punto l'amico insisteva che l'aggiungere pomodori non l'avrebbe resa più carbonara, facendola invece disgustosa e contro il senso del buon gusto.<sup>55</sup> Una descrizione di pasta carbonara in un blog olandese invece punta sulla creatività e le improvvisazioni possibili del piatto.<sup>56</sup> Osserviamo che diversi significati possono dar luogo a situazioni di conflitto. Non solo fra paesi diversi ma anche tra amici romani apparentemente della stessa comunità semiotica.<sup>57</sup>

Se entriamo in contatto con altre culture, le pratiche e abitudini culinari altrui fanno parte delle prime osservazioni. Parasecoli sottolinea che questi incontri culinari, essendo volontari o no, possono essere talvolta difficili. La gente non è sempre in grado di interpretare o accettare questa differenza culturale. Il *culinary tourism*<sup>58</sup> non significa necessariamente abbandonare la propria terra: può succedere vicino a casa e perfino in un mondo virtuale. Nella letteratura ci si riferisce a confini culturali in grado di marcare o escludere stranieri.<sup>59</sup> Per esempio, per gli italiani rappresenta ancora un "*faux pas*" dietico ordinare un cappuccino dopo la cena. Insomma, nella dimensione segnico-comunicativa ci sono degli elementi linguistici fissati o flessibili che determinano il significato culinario in un dato momento. Infatti secondo Di Renzo è qua che:

"ciascuno fa ed ha esperienza più o meno consapevole nei propri comportamenti quotidiani" (...) a decidere quando per esempio un piatto è ritenuto buono o inadatto".<sup>60</sup>

A tal proposito, Di Renzo propone un approccio segnico culinario nella tradizione saussuriana. Egli evidenzia prima che il rapporto tra 'significato' e 'significante' in simboli sia arbitraria,<sup>61</sup> mentre sostiene una cultura sia sempre variabile nelle sue configurazioni storiche e geografiche.<sup>62</sup> A tal proposito, se da una parte una cultura qualsiasi è capace, come Di Renzo afferma, di rivestire "valori diametralmente opposti" ad altre culture, , mentre ciascun individuo è consapevole nei propri comportamenti, ne deduciamo che sia poco prevedibile un rapporto arbitrario tra 'significato' e 'significante'. Anzi, secondo Parasecoli ogni individuo si forma attraverso la percezione dei gusti, la cultura degli ingredienti, dei piatti e delle tradizioni.<sup>63</sup> Cioè la scelta di ordinare una "tartare di spigola su verdure mediterranee"<sup>64</sup> durante una cena romantica non è inconsapevole, ma è il frutto di esperienze e abitudini specifiche e culturalmente determinate. Quanto affermato precedentemente, dimostra il rapporto del cibo e comunicazione, e ha dimostrato una rilevanza introduttiva del sistema segnico in un contesto interculturale. È evidente, dunque, che la cucina italiana è depositaria di conoscenze e pratiche regionali.

La grande varietà italiana nel rapporto cibo-territorio va di pari passo con il modo in cui si acquista, si prepara e si consuma il cibo: sono l'espressione culturale di chi la pratica. In aggiunta, anche gli incontri culinari internazionali non seguono un unico filone. Infatti, contribuiscono sempre al concetto di cucine in movimento e danno luogo a ricette nuove e originali.

<sup>53</sup> Di Renzo (ibid., 2010, p.6).

<sup>54</sup> Guanciale: "cured pig's jowl or cheek (...) it is used cubed or finely sliced in some pasta sauces like spaghetti all'amatriciana or alla carbonara." Riley segnala non è un prodotto esclusivamente romanesco, dato viene anche prodotto in Sardegna. (ibid.; p.241).

<sup>55</sup> Parasecoli (ibid.; p.657).

<sup>56</sup> Tratto da: <http://www.justeat.nl/blog/gerechten-gids/italiaanse-keuken/pasta-carbonara/> . Consultato il 19-4-2013.

<sup>57</sup> Parasecoli indica ci sono dei piatti romaneschi in cui invece è normalizzata la combinazione uova e pomodori. (ibid.; p.657).

<sup>58</sup> Termine introdotto da Long (1998). Per un'elaborazione approfondita: Parasecoli (ibid.; p.646).

<sup>59</sup> Douglas (1965), in Castellanos, Bergstresser (ibid., p.191).

<sup>60</sup> Di Renzo (2010, p.8).

<sup>61</sup> Un confronto tra le teorie semiotiche di De Saussure e Peirce si tratta nel capitolo successivo.

<sup>62</sup> Di Renzo (2010, pp.6-8).

<sup>63</sup> Parasecoli (ibid.; p.649).

<sup>64</sup> Di Renzo (2010, p.6).

Incontrarsi e familiarizzarsi con le conoscenze e pratiche della cucina italiana è un lavoro continuo e diverso. Ciò riflette senz'altro il repertorio di informazioni culinarie trovabili in rete. Come nella vita reale, il sistema culinario rappresentato in rete non è soltanto comunicazione e auto-rappresentazione: è un concetto intrecciato con la tradizione, l'innovazione e la comunicazione; tutti fattori che si ridefiniscono continuamente. Quanto è stato appena detto verrà dimostrato di seguito.

## 2.4 Il blog

E' diventata un'attività piuttosto diffusa trattare in rete di argomenti riguardanti il cibo e la cucina italiana. Come brevemente accennato, la ricerca si concentra esclusivamente sui weblog. La nascita e lo sviluppo dei weblog, ovvero un diario personale in rete, è un fenomeno particolare e quasi esclusivamente legato agli ultimi dieci anni.<sup>65</sup> Nei cosiddetti blog chiunque è in grado di scrivere e condividere le proprie idee. Ci sono perfino dei siti web statistici e motori di ricerca che monitorano esclusivamente questo insieme di blog, 'la blogosfera'.<sup>66</sup> Per esempio, in base ai dati mondiali di Technorati l'italiano era al quarto posto come lingua d'uso alla fine del 2007.<sup>67</sup> Generalmente, la quantità di argomenti trattati nei *blog* è vastissima, e il cibo ne rappresenta soltanto una parte modesta. Dati recenti confermano che gli scrittori, i blogger, scrivano principalmente come hobby, invece che come professione.<sup>68</sup> Secondo il sondaggio dell'annuale '*State of the blogosphere*', il settantadue per cento espone soprattutto le proprie idee. Perciò la soddisfazione personale è essenziale per garantire la sopravvivenza del blog. In linea con questi dati statistici, nella letteratura sui blog c'è anche consenso sul ruolo decisivo dell'individuo nel blog.

Data la breve storia del blog, anche gli studi sono piuttosto recenti.<sup>69</sup> Attualmente ci sono studi che analizzano le funzioni e le motivazioni personali di un blog, attraverso delle strutture conversazionali,<sup>70</sup> o il contenuto linguistico.<sup>71</sup> Uno studio sostiene che il contenuto testuale sia l'elemento essenziale del blog.<sup>72</sup> Tra i lavori più citati si distingue prima tra uno stile di blog chiamato *original filter*, che stabilisce principalmente una rete con altri blog e *link*. Nel 'blog personale' invece l'autore ci si impegna soprattutto in un trattato di auto-espressione.<sup>73</sup> Accenniamo qua l'ipotesi sostenuta da altri studiosi che il *personal* blog sia la forma più in uso al giorno d'oggi.<sup>74</sup>

Sottolineando la recente comparsa del fenomeno dei blog, la studiosa Herring afferma che c'è bisogno di nuovi, profondi studi linguistici. Prima di tutto perché l'uso linguistico nei blog differisce rispetto ad altre forme scritte in rete ed, inoltre, perché è un fenomeno dinamico e soggetto a cambiamenti.<sup>75</sup>

Il blog di argomento culinario è scritto soprattutto da donne, nonostante la maggior parte degli autori dei blog siano di sesso maschile.<sup>76</sup> Nel suo studio McGaughey osserva che non ci sono informazioni concrete sulla quantità di *food* blog. D'altra parte, invece, secondo i dati forniti dai motori di ricerca, attualmente ci sarebbero almeno decine di migliaia di blog.<sup>77</sup> Ad ogni modo, il blog culinario rappresenta un luogo digitale di idee e esperienze personali, probabilmente di tipo *personal* blog. In quest'era digitale, i cui è facile incontrarsi

<sup>65</sup> Per una sintesi completa sulle definizioni: Rodzvilla (2002) *We've got blog. How weblogs are changing our culture*.

<sup>66</sup> Vedi per esempio 'Technorati', 'Blogitalia', 'Google Blog', o 'Foodblogsearch'.

<sup>67</sup> In base ai dati c'erano più di due milioni di blog; intorno ai duecentomila i post in italiano, ogni ora nell'ultimo trimestre di 2006. Visto quei dati non includono l'olandese, la quota olandese sia meno dell'uno per cento. *State of the Live Web report*. In: Farkas, Xu (2007, p.1) *Logging as a rhetorical act*.

<sup>68</sup> Technorati.com, *State of the blogosphere 2011*. Tratto da: <http://technorati.com/social-media/article/state-of-the-blogosphere-2011-introduction/>. Consultato il 31-3-2013.

<sup>69</sup> Tra i più notevoli segnaliamo Blood (2000), Rodzvilla (2002), Herring (2004), Miller, Sheperd (2004), Walker Rettberg (2008).

<sup>70</sup> Vedi Herring, Honeycutt (2009).

<sup>71</sup> Vedi Herring et al. (2006), Papacharissi (2004).

<sup>72</sup> Miller, Shepherd (2004) *Logging as Social Action: A Genre Analysis of the Weblog*. Tratto da: [http://blog.lib.umn.edu/blogosphere/blogging\\_as\\_social\\_action\\_a\\_genre\\_analysis\\_of\\_the\\_weblog.html](http://blog.lib.umn.edu/blogosphere/blogging_as_social_action_a_genre_analysis_of_the_weblog.html).

<sup>73</sup> Blood (2000) *Weblogs: a history and perspective*. Tratto da: [http://www.rebeccablood.net/essays/weblog\\_history.html](http://www.rebeccablood.net/essays/weblog_history.html). Consultato il 31-3-2013.

<sup>74</sup> Per esempio Herring (2004) in uno studio su 203 blog, e Blood (ibid.). Miller e Shepherd (ibid.) invece sostengono sia difficile assegnare una singola definizione al fenomeno.

<sup>75</sup> Herring, Paolillo (2006, p.2) *Gender and genre variation in weblogs*.

<sup>76</sup> Secondo i dati di Technorati (2008), in McGaughey (2010, p.71) *Food in binary: identity and interaction in two German food blogs*.

<sup>77</sup> McGaughey (ibid.; p.72). Una prima osservazione in Google Blog con termine di ricerca 'cucina italiana' genera all'incirca 1.7 milioni risultati. Confermato il 31-3-2013; riconfermato il 4-12-2013.

e confrontarsi con tradizioni e abitudini culinari altrui, il blog diventa sempre più un punto di comunicazione tra le persone. Permangono, comunque, problematiche inerenti alla comprensione reciproca che possono sfociare in conflitti interculturali per esempio di tipo interpretazionale dell'argomento.

Anche il blog, quindi, deve essere considerato meritevole di studio e approfondimenti. È stato mostrato il ruolo dell'individuo come caratteristica condivisa sia nel sistema culinario che nel luogo in cui ci si esprime.<sup>78</sup>

Come si è precedentemente visto, l'individuo ha un'esperienza personale con il cibo, dalla preparazione fino al suo consumo; egli ha la capacità di creare un suo repertorio personalizzato di prodotti e ricette genuini. È stato dimostrato poi che si condivide questo tratto nei blog; nel modo in cui l'individuo costruisce delle espressioni personali in base al suo repertorio proprio. Un italiano o olandese che comunicano attraverso il blog contribuiscono anch'essi, alla realizzazione della cucina italiana in rete. In quale modo lo realizzano diventa motivo di studio e ricerca; tale argomento sarà approfondito nell'ultimo capitolo.

---

<sup>78</sup> Di Renzo (2010, pp.6-8), Parasecoli (ibid.; p.649).





### 3. Quadro teorico

Nel capitolo precedente si sono ampiamente illustrate le teorie che dimostrano come l'individuo percepisca e comunichi il significato culinario in base alle proprie esperienze personali. Ciò a partire dalle sensazioni gustative provate attraverso un ingrediente fino al significato culturale della cucina nel suo complesso. E' quindi assodato che il sistema culinario possiede una stratificazione di significati. Se prendiamo ad esempio il caso esposto precedentemente da Parasecoli,<sup>79</sup> sono più numerose le funzioni semiotiche della pasta alla carbonara che la somma degli ingredienti individuali. Al tempo stesso tale tipo di pasta è anch'essa una componente individuale di un sistema più complesso come quello della cucina, quello italiana. In linea con quanto precede, la semiotica ci offre degli strumenti analitici per analizzare questo panorama culinario e chiarirne il processo comunicativo. Nonostante si sostenga che tale approccio rimanga ancora largamente da sviluppare,<sup>80</sup> riteniamo opportuno che nella comunicazione nulla avvenga senza il segno.<sup>81</sup> Ed è proprio nell'ambito del cibo che Barthes scrisse: "*an item of food (...) is a real sign, perhaps the functional unit of a system of communication.*"<sup>82</sup>

#### 3.1 Il significato simbolico

In linea con il rapporto tra simbolo e cucina,<sup>83</sup> ora serve qua un approfondimento linguistico. Generalmente il termine simbolismo<sup>84</sup> suggerisce varie denominazioni e sfumature. Secondo gli studiosi Gusfield e Michalowicz la caratteristica principale è la presenza di significati molteplici: "*for whom does something stand for something else?*"<sup>85</sup>

Essi ritengono necessario distinguere tra il significato non-simbolico (apparente e percettibile) e simbolico (non-apparente ma percettibile).<sup>86</sup> Gli studiosi notano che essi: "*(...) are not dependent as things on context; they are relations, not objects.*" Si ritiene quindi soggettivo e personale il processo di simbolizzazione. Se colleghiamo ciò allo stesso processo descritto da Montanari, osserviamo che combinazioni culinarie e le modalità di uso sociale si caratterizzano infatti da relazioni dipendenti ed interconnesse.<sup>87</sup> Per esempio, la scelta di un piatto durante una cena romantica dipende dal proprio bagaglio personale e relazionale di conoscenze ed esperienze culturali. Esso non si può anticipare, ma dipende dalle relazioni che vengono a crearsi in quel momento. Ciò è dimostrato nell'esempio citato Di Renzo "*is symbolic for some [but] may be nonsymbolic for others.*"

Gusfield e Michalowicz ritengono che due siano gli orientamenti degli studiosi nei confronti dell'utilizzo dei simboli: l'approccio metafisico e l'approccio contestuale. Il primo descrive principalmente l'oggetto o l'evento realmente vissuto e la descrizione linguistica che lo accompagna. Secondo gli studiosi tale orientamento è notevolmente sostenuto dallo studioso Peirce.<sup>88</sup> Data la complessità reale di oggetti ed eventi vissuti, egli era convinto che la vita quotidiana consista di simboli e sistemi segnici diversi. Il secondo approccio è più contestuale ed in esso si distingue dal carattere pragmatico e le persone coinvolte: l'osservatore passivo ed un utente attivo. Gusfield e Michalowicz si accordano con la tradizione contestuale in cui il processo simbolico esprime sempre un rapporto triadico non-lineare tra osservatore, utente ed attività o oggetto.<sup>89</sup> Gli studiosi non ritengono che Peirce abbia sviluppato un modello piuttosto praticabile. Infatti egli ha considerato valido il

<sup>79</sup> Parasecoli (ibid.; p.649). Vedi inoltre paragrafo (2.2).

<sup>80</sup> Parasecoli (ibid.; p.660).

<sup>81</sup> Martinez (2006, 300) *Semiotic phenomenology and intercultural communication scholarship: meeting the challenge of racial, ethnic and cultural difference*. 'Segno' (linguistico): "procedimento visivo di comunicazione del pensiero (...) rapporto tra un concetto o significato o contenuto e un'immagine fonica o significante o espressione." Lo Zingarelli (ibid.).

<sup>82</sup> Barthes (ibid.; p.21).

<sup>83</sup> Montanari in nota (52).

<sup>84</sup> Nonostante l'uso convenzionale in ambito letterario e religioso, 'simbolismo' è qua usato in contesto linguistico. Vedi anche nota (27).

<sup>85</sup> Gusfield, Michaelowicz (1984, p.420). *Secular symbolism: Studies of ritual, ceremony, and the symbolic order in modern life*.

<sup>86</sup> Gusfield, Michalowicz (ibid.; pp.419-420).

<sup>87</sup> Montanari (2004, p.38). Vedi inoltre paragrafo (2.2).

<sup>88</sup> Gusfield, Michalowicz (ibid.; p.420).

<sup>89</sup> Gusfield, Michalowicz (ibid.; p.422).

rapporto tra segno e oggetto solo dal momento in cui vi intervenisse un terzo elemento: un'interpretazione mentale culturalmente determinata, detta interpretante, realizzata appunto da un'interprete. Nella concezione peirciana si stabilisce pertanto un triplice rapporto tra segno, oggetto ed interpretante.<sup>90</sup> Siccome entrambe gli approcci descritti s'intersecano teoricamente,<sup>91</sup> intendiamo qui utilizzare l'approccio duale per studiare i segni secondo le osservazioni teoriche peirciane. Tale approccio segnico infatti, si orienta verso entrambi gli approcci appena introdotti, sia di tipo linguistico che pragmatico. Nel capitolo successivo ragioneremo in merito a come tale analisi introduca soluzioni strettamente linguistiche, mentre ritenga il processo simbolico come atto umano con utenti specifici ed interpretazioni individuali.

### 3.2 La semiotica fenomenologica

La teoria semiotica sviluppata da Peirce si denota attualmente di carattere fenomenologico.<sup>92</sup> Nel complesso, questo paradigma filosofico si concentra sulle esperienze umane realmente vissute prendendo in considerazione:

*(...) the inherent inter-relatedness of human conscious experience with the fact that persons are always situated in time, place, and culture.*<sup>93</sup>

La fenomenologia considera la realtà quotidiana realmente vissuta come parte essenziale della coscienza ed esperienza umana. Lo scopo ultimo è interrogare il rapporto tra tempo, luogo, cultura, ed esperienze specifiche accennandone i costretti o le possibilità strutturali semiotiche.<sup>94</sup> Tale applicazione metodologica tiene conto di condizioni culturali, che sono realizzate perlopiù nella comunicazione interculturale.<sup>95</sup> Finora le descrizioni su cibo e cucina del capitolo precedente va di pari passo con la tradizione fenomenologica. I comportamenti quotidiani ovvero le esperienze culinarie sono in grado di comporre degli eventi comunicativi tenendo conto del contesto culturale specifico. Negli studi sulla comunicazione interculturale, la fenomenologia come metodo si pratica tradizionalmente secondo principi convenzionali in cui il ricercatore si occupa del materiale d'analisi già in anticipo.<sup>96</sup> A tal proposito Peirce sosteneva che ogni asserzione ritenuta a priori, dovrebbe far parte della procedura ricercativa. Egli chiamava questo ragionamento abduzione, anticipando così l'epistemologia.<sup>97</sup>

*"It is the only logical operation which introduces any new idea; for induction does nothing but determine a value, and deduction merely evolves the necessary consequences of a pure hypothesis (...) Abduction merely suggests that something may be (...) the process of forming an explanatory hypothesis."*<sup>98</sup>

Peirce affermava, infatti, che un ragionamento sintetico ipotetico, detto 'pensiero-segno', riflette delle concezioni diverse attraverso le quali concepiamo la realtà quotidiana.<sup>99</sup> Nonostante l'abduzione sia la forma

<sup>90</sup> Carenzio (2006), Colapietro (2008), Hebert (2011) e Romanini (2009). Secondo Peirce il segno può essere qualsiasi cosa percetibile, riconoscibile, o immaginabile: "every (...) concept, indication, letter, numeral, word, sentence chapter, book, library (...)". Peirce (1909) in: Gorrée (1994) *Semiotics and the problem of translation. With special reference to the semiotics of C.S. Peirce.*

<sup>91</sup> Gusfield, Michalowicz (ibid.; p.421).

<sup>92</sup> Martinez, (ibid.; p.297). Per un'elaborazione completa sul rapporto tra semiotica e fenomenologia: Lanigan (varie) citato in: Martinez (ibid. p.306, 309).

<sup>93</sup> Martinez, (ibid.; p.297).

<sup>94</sup> Martinez, (ibid.; p.297).

<sup>95</sup> Kanata (2003), Kristjansdottir (2003), Martinez (2000, 2003), Orbe (1998, 2000), in Martinez (ibid.; p.293).

<sup>96</sup> Martinez, (ibid.; p.300).

<sup>97</sup> Carenzio (ibid.; p.25) *Segno, Interpretante, Oggetto: la triade di Peirce a la sua attualità per la scienza della traduzione.*

Hebert (2011, p.195) *Tools for text and image analysis. An introduction to applied semiotics. Peirce's semiotics.*

<sup>98</sup> *The Commens dictionary of Peirce's terms; Abduction* (Eds. Bergman, Paavola, 2003). Tratto da:

<http://www.helsinki.fi/science/commens/dictionary.html>. In vita Peirce pubblicò soltanto giornali e riviste a volte inediti. I *Collected Papers* (CP) sono pubblicati postumi tra il 1931 e il 1958, ed egli non li considerò come finito: "Tutto ciò che si può trovare stampato del mio lavoro sulla logica sono semplicemente affioramenti sparsi qua e là di una vena ricca che resta inedita. Penso che perlopiù sia stata scritta ma nessun essere umano potrebbe mai mettere insieme i frammenti. Non ci sono riuscito nemmeno io." (epigramma CP: 2.xii, 1903), in De Candia (2008, p.18) Trad. italiana da: Gorrée (2007) *Broken signs: The architectonic translation of Peirce's fragments.*

<sup>99</sup> Carenzio (ibid.;p. 26). Vedi l'esempio peirciano dei fagioli.

di inferenza più debole,<sup>100</sup> sono proprio l'istinto, le ipotesi e le intuizioni in grado di rivelarci novità anche per quanto concerne il processo semiotico secondo Peirce:

"la semiosi, la significazione, la comprensione di un testo non segue da un ragionamento deduttivo o induttivo (...) ma abduttivo, che si limita a suggerire che qualcosa può essere."<sup>101</sup>

Lo studio del segno e le sue proprietà formali comprendono l'attività principale della semiotica, quello che Peirce chiamò la grammatica speculativa.<sup>102</sup> Al contrario del suo contemporaneo de Saussure, Peirce non si occupò della differenziazione tra simbolo e segno, e in pratica si sovrappongono ampiamente.<sup>103</sup> Comunque la differenza più notevole tra di loro consiste nell'assenza, nel modello saussuriano, di ogni referenza mentale o fisica. In ciò Peirce si distinse da De Saussure con un collegamento tra simbolo ed attività o oggetto di referenza.<sup>104</sup> Secondo Peirce un'interpretante storicamente e culturalmente determinata rende possibile comprendere ed interpretare quel rapporto già stabilito tra segno ed oggetto o attività,<sup>105</sup> ed a sviluppare così da ciò un altro segno: l'interpretante "*is itself a sign in the mind of the interpreter (...) perhaps a more developed sign*".<sup>106</sup> Lo studioso Tejera evidenzia l'affermazione di Peirce nel contesto comunicativo. Egli lo parafrasa:

"*These interpretants are experiences, determined by the readable as an artistic sign-complex: they generate interpretive inferences within the experiential continuum or discursive universe of the readable.*"<sup>107</sup>

Da ciò deduciamo che, nella tradizione di Peirce, il segno funziona sia come strumento di pensiero che di conversazione ovvero di inter personalità e comunicazione riflessiva nel discorso.<sup>108</sup> Il pensiero e la comunicazione non dipendono quindi da segni isolati, ma dal discorso complessivo e ciò vedremo nel capitolo successivo.<sup>109</sup> Peirce dedicò gran parte dei suoi studi alla definizione e categorizzazione dei segni. L'ultima sfida semiotica fu definire il processo segnico nell'interpretazione mentale dell'interprete, e la capacità espressiva nella comunicazione.<sup>110</sup> Così nel modello peirciano troviamo la semiosi come grammatica speculativa che precede e fornisce la base per lo studio di segni nella realizzazione comunicativa. Infine, secondo Romanini, tale fine porterebbe alle scoperte filosofiche più notevoli, "*we take semeiosis to be a synonym of communication (...) if the sign is everywhere, so is communication.*"<sup>111</sup>

Per sviluppare la semiosi, Peirce attinse a nozioni filosofiche, tratte da Aristotele e Kant. Essi parlavano già di ramificazioni triadiche nella vita quotidiana. Inizialmente Peirce le chiamò qualità, relazione e rappresentazione.<sup>112</sup> In seguito egli le sviluppò in ambito fenomenologico, a simboleggiare tutta l'esperienza umana. Le indicò con i lemmi matematici *firstness*, *secondness* e *thirdness*: primità, secondità e terzità.<sup>113</sup> Le categorie di Peirce sono essenziali sia per rivelare le sue concezioni semiotiche che per descrivere il funzionamento del sistema segnico.

La categoria di primità corrispondeva secondo Peirce a "*something which is what it is without reference to anything else within it or without it (...)*". Primità suggerisce l'idea di completezza (detto *oneness*) senza causa

<sup>100</sup> Romanini (2009) *Minute Semeiotic research project*. Glossary, 'Abduction'. Tratto da: [www.minutesemeiotic.org](http://www.minutesemeiotic.org). Consultato il 15-5-2013.

<sup>101</sup> Carenzio (ibid.; p.27). Invece se invertiamo il processo semiotico, si parla di un processo deduttivo. Secondo Lo Zingarelli (ibid.):

'Segno': "indizio, accenno palese da cui si possono trarre deduzioni, conoscenze e sim. riguardo a qlco. che non è manifesto."

<sup>102</sup> Romanini (ibid.; *Communication*).

<sup>103</sup> Si evidenzia nel seguente che il 'segno' include tutte le rappresentazioni verbali nella rete segnica. Il 'simbolo' ne rappresenta una sola struttura nella rete segnica. Vedi anche paragrafo (2.4).

<sup>104</sup> Per esempio: Lee (2008, pp.51, 53) *Symbols in dialogical structures of semiotics*. Romanini (ibid.) '*Communication*'. Colapietro (2008, p.27) *Charles Sanders Peirce*.

<sup>105</sup> Lee (ibid.; p.58).

<sup>106</sup> Chandler (2002, p.33) *Semiotics. The basics*.

<sup>107</sup> Tejera (1995, p.122) *Literature, Criticism and the Theory of Signs*.

<sup>108</sup> Lee (ibid.; p.58).

<sup>109</sup> Chandler (2002, p.3) *Semiotics. The basics*.

<sup>110</sup> Peirce lo chiamò la retorica speculativa. Romanini (ibid.; '*Peirce's Semeiotic*).

<sup>111</sup> Romanini (ibid.; '*Communication*').

<sup>112</sup> Romanini (ibid.; '*Categories*'). Dall'inglese *quality, relation* e *representation*.

<sup>113</sup> Per evitare le parole anglosassoni, si usa la traduzione italiana di Bonfantini (2003), in De Candia (ibid.; p.129).

ed effetto, né dimensione di tempo.<sup>114</sup> Può essere una qualità emotiva di un oggetto in questione.<sup>115</sup> Ad esempio una sensazione generale di dolore prima di essere consapevole della causa.<sup>116</sup>

In secondità, la caratteristica principale è causalità. Perciò un'interpretazione qualsiasi è necessariamente collegata ad un oggetto o ad un'esperienza nella dimensione spazio-temporale.<sup>117</sup> C'è secondità quando si associano ingredienti particolari atti a preparare un piatto qualsiasi. Ciò è illustrato nello stesso esempio portato in Parasecoli, quando l'amico considera disgustosa l'aggiunta dei pomodori nella pasta carbonara.<sup>118</sup>

In terzità, infine, si realizza un processo di mediazione: *"that which is what it is owing to things between which it mediates and which it brings into relation to each other."*<sup>119</sup> Lo studioso Hebert conferma che quest'ultima categoria completa la semiosi nel rendere possibile un evento comunicativo.<sup>120</sup> Mentre in primità il tratto di generalità è una nozione probabile, in terzità assume necessità e predizione attraverso esperienze concrete, convenzioni o leggi.<sup>121</sup> Osserviamo di nuovo in Parasecoli un riferimento ad una convenzione. Lo stesso amico insiste sul fatto che l'aggiunta di pomodori nella pasta alla carbonara crea un intruglio contrario al buon gusto. Generalmente ci sono tante ricette italiane che stabiliscono interpretazioni e preparazioni di ingredienti e ricette di stato di protezione ufficiale.<sup>122</sup> In parole fenomenologiche, esse sono la base per espressioni rigide del rapporto interconnesso fra cultura, tempo ed esperienza umana.

In base a quanto espresso innanzi, ribadiamo la rilevanza della semiosi peirciana e l'importanza del carattere duale nella presente ricerca. Prima si è accennato al carattere metafisico<sup>123</sup> di proporre soluzioni strettamente linguistiche alla rappresentazione di segni; a descrivere le proprietà formali del segno Peirce ha dimostrato anche la prospettiva comunicativa. Il che, dunque, include nello scopo semiotico non esclusivamente lo studio statico del segno nella mente dell'interprete, bensì anche il suo effetto nella pratica comunicativa.

### 3.3 La semiotica illimitata

Nel complesso, secondo Peirce la semiosi incorpora una tripla concezione:

*"an action, or influence, which is, or involves, a cooperation of three subjects, such as a sign, its object and interpretant, this tri-relative influence not being in any way resolvable into actions between pairs."*<sup>124</sup>

Come precedentemente anticipato, la semiosi può funzionare anche senza la comprensione del segno comunicativo. Appena entrato nella triade<sup>125</sup> il segno, detto representamen, può assumere ogni forma linguistica.<sup>126</sup> Per non fare confusione, preferiamo usarlo al posto di 'segno'. Peirce, infatti, tratta soprattutto del segno interpretante e nel caso dell'interprete. Nella logica triadica della semiosi:

*"A 'representamen' is a subject of a triadic relation TO a second, called its object, FOR a third called its interpretant (...)"*<sup>127</sup>

L'oggetto è quello che il representamen rappresenta o codifica, attraverso un'analogia fisica o mentale di qualsiasi tipo.<sup>128</sup> Barthes evidenzia come gli oggetti culinari abbiano ulteriori valenze. Un cappuccino esprime

---

<sup>114</sup> Hebert (ibid.; p.192).

<sup>115</sup> Martinez (ibid.; 301,302).

<sup>116</sup> Hebert (ibid.; 192).

<sup>117</sup> Hebert (ibid.; p.193).

<sup>118</sup> Parasecoli (ibid.; p.657).

<sup>119</sup> *The Commens dictionary of Peirce's terms*; (ibid.; *Thirdness, third as a category*).

<sup>120</sup> Hebert (ibid.; p.193).

<sup>121</sup> Hebert (ibid.; p.193), *The Commens dictionary of Peirce's terms*. (ibid.; *'Thirdness, third as a category*).

<sup>122</sup> Nel regolamento dell'Unione Europea sono attualmente 249 i cibi italiani protetti, di varie denominazioni nazionali o regionali. MIPAAF. Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. *Elenco dei prodotti IGP, DOP e STG*.

<sup>123</sup> Vedi in nota (88).

<sup>124</sup> *The Commens dictionary of Peirce's terms*. (ibid.; *Semiosis, Semeiosis*.)

<sup>125</sup> L'uso di 'triade' è preso dalla terminologia in Carenzio (ibid).

<sup>126</sup> Hebert (ibid.; p.193). Il representamen a livello di primità non ha mente o coscienza. *The Commens dictionary of Peirce's terms*. (ibid.; *Representamen*).

<sup>127</sup> *The Commens Dictionary of Peirce's terms*. (ibid.; *Sign, Semiosis, semeiosis*.)

<sup>128</sup> Hebert (ibid.; p.193). *The Commens Dictionary of Peirce's terms*. (ibid.; *Object*).

oltre l'elemento nutritivo, il valore di fare pausa, di compagnia e magari una dimensione di tempo.<sup>129</sup> Il totale degli oggetti si chiama l'universo del discorso.<sup>130</sup> Ciò vuol dire che nell'ambito culinario l'insieme di cibi indigeni o associati alla tradizione italiana può comprendere la cucina nazionale intera. L'oggetto può rivelare delle informazioni notevoli, a patto che l'interprete lo senta familiare attraverso una varietà di segni. Quest'ultimo concetto verrà elaborato successivamente.

Infine c'è l'interpretante, ovvero la rappresentazione mentale dell'interprete, che media tra il rappresentamen e l'oggetto. Si sostiene che esso si realizza sulla base delle conoscenze ed esperienze umane. Il terzo elemento completa il collegamento tra rappresentamen ed oggetto e lo rende dipendente dal contesto o dal discorso in cui funziona. Il terzo elemento, inoltre, assicura che la concezione triadica non possa essere risolvibile in coppie.

Le suddivisioni triadiche e fenomenologiche si congiungono secondo un sistema complesso. Secondo Peirce ogni categoria fenomenologica ci si mette in rapporto con qualsiasi relazione triadica, il quale si combina poi con una stessa costruzione fenomenologica e triadica. In altre parole seguendo delle regole fenomenologiche primarietà, secondarietà e terzietà ci si trovano in ogni processo della semiosi descritto da Peirce.<sup>131</sup> Questa suddivisione è la nozione principale del sistema segnico peirciano, che esamineremo nel paragrafo seguente. È interessante qui collegare l'ipotesi sul cibo, come pensiero ed espressione culturale, alla semiosi di Peirce:

*"the language of food, unlike verbal language, cannot be left out of the concreteness of the object, nor of the intrinsic (...) semantic value of the means of communication."*<sup>132</sup>

Quanto sopra citato pone un dilemma d'interpretazione. Da una parte, quanto detto precedentemente, c'è il linguaggio verbale naturalmente inteso come codice di comunicazione;<sup>133</sup> dall'altra il linguaggio del cibo che deve essere considerato codice indipendente dal linguaggio verbale. Nella triade peirciana, la divisione tra verbale e non-verbale occorre piuttosto unilateralmente dato un segno assume sia una forma verbale che non-verbale.<sup>134</sup> Ne deduciamo sia del tutto plausibile che il cibo possieda bensì la capacità verbale a comunicare il contenuto culturale. Ciò verrà illustrato e provato successivamente, poiché la ricerca comprende sostanzialmente le analisi testuali sull'argomento.

Comunque, al di là delle implicazioni linguistiche, l'effetto comunicativo è l'effetto di maggior importanza.

La pratica comunicativa, infatti, è il processo di traduzione, il che è stabilito nella mente dell'interprete con un segno comunicativo. Secondo Peirce poi il processo di significato nella comunicazione "è la traduzione di un segno in un altro sistema di segni."<sup>135</sup> In altre parole avviene una circolarità infinita:

*"Una serie infinita di rappresentazioni (...) Infine, l'interpretante non è altro che un'altra rappresentazione alla quale la torcia della verità viene passata; e in quanto rappresentazione ha ancora un interpretante."*<sup>136</sup>

In altre parole, la semiosi peirciana è teoricamente illimitata. Ad esempio, ci soffermiamo sulla pizza, in particolare quella napoletana in cui il segno verbale 'napoletana' (rappresentamen) indica e descrive l'oggetto pizza. In questo caso la definizione nel regolamento internazionale ci fornisce sostanzialmente un rapporto tra oggetto e rappresentamen interpretato come terzietà o finalità.<sup>137</sup> La definizione stessa comprende altri elementi segnici che richiedono nuovi interpretanti (denominazioni di ingredienti, procedure per la preparazione etc.). Ne risulta che il processo ricomincia di nuovo con altre rappresentazioni di segni, come afferma Colapietro :

---

<sup>129</sup> Montanari (2004, p.93).

<sup>130</sup> Hebert (ibid.; p.193).

<sup>131</sup> Hebert (ibid.; p.194).

<sup>132</sup> Montanari (2004, p.93).

<sup>133</sup> Montanari (2010, p.153). In: Zanetti (ibid.; p.6).

<sup>134</sup> Vedi nota (90).

<sup>135</sup> *The Collected Papers of C.S. Peirce* (CP, vol.4, p.127) Burks, Hartshorne, Weiss, (a cura di), in Osimo (a cura di) Logos, 20. *Peirce, Eco e la semiosi illimitata*. Tratto da: <http://courses.logos.it/IT/index.html>. Consultato il 24-4-2013.

<sup>136</sup> CP, vol.1, p.339, in Logos (ibid.) 20.

<sup>137</sup> 'Gli standard internazionali per l'ottenimento del marchio Pizza napoletana Stg.' Tratto da: [www.corriere.it](http://www.corriere.it); Cronache; *La vera pizza: gli ingredienti*. Consultato il 15-5-2013.

"The imaginary operations by which novel symbols [qua: segni] are generated must already involve symbols or, at least, proto-symbols."<sup>138</sup>

Ci troviamo dunque all'interno di un processo mentale circolare, di significati e segni diversi ma collegati tra loro. Questo processo, che crea continuamente associazioni nuove o, più in specifico, rappresentazioni di prodotti esistenti e pensieri culinari immaginati, è studiato nella ricerca. La rilevanza del concetto di traduzione o mediazione nelle trasposizioni interculturali verrà affrontata nel dettaglio nel paragrafo successivo.

### 3.3.1 La traduzione semiotica

Qui sopra si è visto che nella semiosi è essenziale la praticità comunicativa dell'interprete. Il segno ha significato comunicativo, detto traduzione o mediazione semiotica, quando l'interpretante ne fa uso a secondo le sue preferenze. Il significato del segno si fa occasione per la produzione di altri segni, nella rappresentazione comunicativa di esperienze specifiche. In ambito testuale, ne risulta che il materiale analizzato esprime una circolarità segnica ed è arricchito perciò con "nuovi segni, nuovi testi e nuove interpretazioni."<sup>139</sup> Nell'ambito della tesi, riteniamo interessanti le implicazioni interculturali che appaiono nei blog analizzati, perché rappresentano un insieme d'interpretazioni culinarie notevoli e fatte da individui diversi.

Finora abbiamo compreso che la traduzione semiotica consiste nella percezione di un oggetto o fenomeno e *representamen*,<sup>140</sup> tradotto in un interpretante e realizzato dall'interprete individuale. Nel caso in cui ascoltiamo o leggiamo parole o segni, convertiti in codici mentali, avviene una traduzione semiotica. Se questi codici mentali vengono tradotti in comunicazione, si realizzano delle parole (segni) che poi vengono ritradotte in nuovi segni interpretati dal destinatario. Si realizza così una traduzione semiotica doppia in cui si instaura un legame diretto tra il segno verbale originale e la sua traduzione.<sup>141</sup>

A questo processo traduttivo ne segue uno ulteriore, chiamato intersistemico. Ciò si produce con interpretazioni tradotte da un sistema semiotico in un altro, come, ad esempio, nel caso di dati italiani tradotti o mediati in olandese. Per quanto concerne la ricerca, si tratta di interpretazioni e traduzioni soggettive di dati culturali che variano in contesto temporale e spaziale.

Nel complesso si può ritenere che la semiosi non sia unicamente un processo senza fine, bensì un processo spazialmente e culturalmente determinato. Quando, ad esempio, si legge il segno verbale 'cappuccino', vengono suscitati segni psicologici dell'oggetto, il cappuccino, che sono legati ad esperienze e condizioni di spazio e tempo. Ad esempio il bar, il ristorante, la casa, gli amici o i colleghi, il pranzo, magari la cena ecc.. Secondo Steiner il risultato è la riformulazione soggettiva del segno verbale nella cultura ricevente:

"(...) della totalità dell'esistenza individuale (...) Tutte le forme e le notazioni del discorso, perciò, comportano un elemento latente o realizzato di specificità individuale."<sup>142</sup>

Tale affermazione è ancora collegabile a nozioni precedenti sul ruolo dell'individuo in ambito culinario e del blog.<sup>143</sup> Per poter dare un significato culinario e condividere storie nella rete è di primaria importanza la capacità individuale. Per quanto concerne poi l'ambito interculturale, Peirce affermò la dinamica culturale della semiosi e della traduzione semiotica. Paradossalmente, però, egli concepì il processo traduttivo del tutto obsoleto:

"The general and specific cultural context (...) changes continuously, thereby undermining questions such as translatability vs. untranslatability and fidelity vs. infidelity, and making them wholly redundant."<sup>144</sup>

---

<sup>138</sup> Colapietro (ibid.; p.20).

<sup>139</sup> Logos (ibid.) 20.

<sup>140</sup> Gorlé ha introdotto il concetto di 'semiotraduzione.' In Logos (ibid.) 30. *Peirce e la traducibilità.*

<sup>141</sup> Logos (ibid.) 18. *Peirce e la traduzione del significato.*

<sup>142</sup> Steiner (1998), in Carenzio (ibid.; p.36).

<sup>143</sup> Di Renzo in nota (62), Parasecoli in nota (64), e la descrizione del *personal blog* in nota (75).

<sup>144</sup> Gorlé (2000) in Logos (ibid.) 30. *Peirce en de vertaalbaarheid.* (Speelman, a cura di).

Ciò fa intendere che la traduzione semiotica, come la semiosi stessa, non è un elemento statico o finale. La semiosi è un processo continuo di creazione, cambiamento ed arricchimento di significato; conseguentemente la traduzione non può essere altro che il suo analogo. In linea con il pensiero di Peirce, Gorlée sostiene:

*"Meaning as meant by new translations is destined to remain relative, because the truth can only be reached in the hypothetical long run."*<sup>145</sup>

Nonostante il carattere relativo, la traduzione semiotica è in grado di rivelarci le strutture linguistiche e gli elementi segnici che costituiscono la realtà comunicativa. Serve qua perlopiù come strumento d'analisi di blog italiani ed olandesi, per accennare alle differenze ed alle somiglianze strutturali di sistemi semiotici diversi. A rappresentare la totalità segnica delle esperienze culinarie, sottolineiamo nel paragrafo seguente la concezione segnica peirciana. Il che serve infine come struttura di ricerca che mette a confronto i blog a livello interculturale.

### 3.3.2 Il modello segnico

A proposito della divisione triadica nella semiosi, Peirce sviluppò il suo modello segnico seguendo le categorie fenomenologiche. Nel corso del tempo egli infatti modificò parecchie volte le classi di segni.<sup>146</sup> La prima elaborazione consisteva di tre classi, infine arrivò a dieci. Ciò significa che Peirce distinse ultimamente tra sessantasei tipi di segni nella semiosi.<sup>147</sup> La dimensione dell'analisi è piuttosto modesta, così si propone nella ricerca l'uso di una versione modificata. Più avanti approfondiremo ciò sinteticamente, per dedurre gli aspetti più notevoli nell'ambito della ricerca.

La classificazione segnica non rappresenta una divisione, ma una rete interconnessa di vari livelli interpretazionali comunicativi.<sup>148</sup> Peirce rappresentò questa interconnettività nella seguente terminologia adottata: primo, secondo e terzo correlato, 1C -< 2C -< 3C.<sup>149</sup> In quanto visto precedentemente, Peirce sostenne che ciascun correlato segnico si classifica secondo le tre categorie fenomenologiche di primità, secondità e terzità. Teoricamente arrivò a ventisette segni diversi.<sup>150</sup> La rete segnica però si combina gerarchicamente secondo i principi della logica. Applicando questa logica alle tre categorie fenomenologiche e correlati segnici, rimangono dieci combinazioni possibili. Idealmente, la validità di tale logica richiede un approfondimento filosofico, che purtroppo esula dalla presente ricerca.<sup>151</sup> Comunque spiega Tejera che la combinazione di segni è soggetto di restrizioni fenomenologiche:

*"It is evident that a possibile [in primità] can determine nothing but a Possibile, it is equally so that a necessitant [in terzità] can be determined by nothing but a necessitant."*<sup>152</sup>

In primo luogo è da valutare nella ricerca l'utilizzabilità di principi fenomenologici, perché Peirce ammise:

*"But until we have met the different kinds [collegamenti triadici] a posteriori and been led to recognize their importance, the a priori description [abduzione] means little. Even after we seem to identify the varieties called a priori with varieties which ... experience ... leads us to think important, no slight labor is required to make sure that the divisions [collegamenti triadici] we have found are precisely those*

<sup>145</sup> Gorlée (2000), in Logos (ibid.) 30.

<sup>146</sup> Terminologia peirceana del 1903. Citato da Romanini (ibid.; 'Categories').

<sup>147</sup> Peirce modificò continuamente la sua teoria segnica. Prima egli stabilì tre tricotomie (1903) per infine arrivare a dieci (1905) che compresero ben sessantasei tipi di segni. Nella ricerca però si procede con la versione di tre suddivisioni. Romanini (ibid.; 'About Minute Semeiotic, 'Peirce's Semeiotic'). Hebert (ibid.; pp.194-195).

<sup>148</sup> Hebert, (ibid.; p.197).

<sup>149</sup> Secondo la terminologia peirceana del 1903. Romanini (ibid.; 'Three correlates').

<sup>150</sup> Il prodotto di 3, 3 e 3.

<sup>151</sup> Per un'elaborazione del principio filosofico 'nota notae': Romanini (ibid.; 'Categories').

<sup>152</sup> Peirce (ss.84), in Tejera (1988, p.18) *Semiotics, from Peirce to Barthes: A conceptual introduction to the study of communication, interpretation and expression.*

*predicted a priori. In most cases we find that they are not precisely identical, owing to the narrowness of our reflexional experience (...) In the case of triadic relations, no part of this work has, as yet, been performed except in some measure for the most important class of triadic relations, those of signs or representamens, to their objects and interpretants"*<sup>153</sup>

Da tale descrizione percepiamo la semiosi come processo continuo e guidato da determinate supposizioni. Vi sono la logica e delle ipotesi incerte e relative che si applicano senz'altro al processo di abduzione: la nozione che qualcosa può essere.<sup>154</sup> In base alle categorie fenomenologiche, tutto ciò è descrivibile con raggruppamenti e traduzioni di segni come punti di riferimento nella semiosi generalizzata. Al contrario di una semiotica teoricamente descrittiva, secondo lo studioso Nadin una stima definitiva della risorsa semiotica non porta a soluzioni definitive:

*"To give a name to a sign (to identify it) does not solve the problem of the way it functions in the semeiotic field [ovvero la traduzione semiotica relativa]. (...) Fuzzy categories, the extension of the mathematical concept of category, fulfill this desideratum and perfect Peirce's table of fundamental signs by realizing the image of the continuum, hence also the dynamics of sign processes."*<sup>155</sup>

In secondo luogo si evidenzia infatti, che le dieci combinazioni segniche sono poco praticabili, se non impossibili, nella ricerca successiva. Proponiamo inoltre di restringere ancora di più le combinazioni segniche, ironicamente prima in base a Peirce stesso:

*"But for a sign to really act as a sign, it must enter into a relation with its object, be interpreted, and so produce a new sign: its 'interpretant'."*<sup>156</sup>

Ne deduciamo, dunque, un segno del primo correlato e della prima categoria fenomenologica non hanno rapporto con l'oggetto. Sono anche Chuang e Huang a sostenere che la prima categoria fenomenologica ed un segno correlato sottintendono questioni di esistenza, concettualizzazione e realizzazione comunicativa.<sup>157</sup> Sono i segni che esprimono possibilità o esistenza di oggetti o fenomeni reali senza qualsiasi collegamento. Nella fenomenologia, inoltre, si ritrovano i concetti di 'empirical' (*experiencing*) e 'eidetic' (*thinking*), ovvero il pensiero che precede l'esperienza, atto a creare il significato finale di consapevolezza.<sup>158</sup> Dall'insieme delle esperienze e conoscenze si creano infine la realtà culinaria. La consapevolezza emotiva, innanzitutto, non include il processo logico di *eidetic*, anche se si presenta nel terzo correlato semiotico (interpretante). Tutto ciò appare meno praticabile, se non impossibile da analizzare, nell'analisi di frammenti testuali. Ricordiamoci perlopiù che il codice del cibo, "*cannot be left out of the concreteness of the object*". In ogni caso non è lo scopo della presente ricerca lo studio del repertorio di segni collegabili al primo correlato e soprattutto alla prima categoria fenomenologica. Si vedrà che rimangono tre costruzioni segniche del secondo (2C) e terzo (3C) correlato, valide e secondo la stessa logica applicata.

In sostanza, il secondo correlato si combina con il terzo correlato che contiene una categoria fenomenologica pari o meno complessa nel secondo correlato. Viceversa il terzo si combina solo con il secondo che possiede una categoria pari o più complessa. In altre parole, l'interpretante non può mai esprimere un'interpretazione più complessa di quella che il rapporto tra representamen ed oggetto o fenomeno descrive. Analizzando in sintesi la tabella, osserviamo che il secondo correlato segnico possiede contiguità contestuale (indice) e regole o convenzioni (simbolo).<sup>159</sup> In primo luogo il rapporto è "indicale", di necessità per contiguità spatio-temporale, e sensorialmente percepibile:

---

<sup>153</sup> Tejera (ibid.; p.21).

<sup>154</sup> Vedi nota (98).

<sup>155</sup> Nadin (1980, citato da Romanini (ibid.).

<sup>156</sup> Peirce (CP, vol.5, p.448), in Gorrée (1994, p.50).

<sup>157</sup> Ne fanno parte il qualisegno, sinsegno e legisegno. Chuang, Huang (2008, p.13) *Social Tagging, Online Communication and Peircian semiotics*.

<sup>158</sup> Martinez (ibid.; pp.299-300). Ciò evidenzia inoltre il ragionamento sintetico ipotetico, ovvero di formulare ipotesi secondo il principio di abduzione. Vedi nota (99).

<sup>159</sup> Hebert (ibid.;p.194, 195), Lee (ibid.; p.51,61,71).



"because it is in dynamical (including spatial connection) both with the individual object, on the one hand, and with the senses of memory of the person for whom it serves as a sign, on the other hand."<sup>160</sup>

Il simbolo è la referenza segnica ultima. Il rapporto stabilito è di carattere generale ed esprime una convenzione condivisa stabilita a priori o, in base ad abitudini culturali, a posteriori.<sup>161</sup> La legislazione sull'uso degli ingredienti nella cucina esprime invece un processo svolto a posteriori, e dopo la 'culturalità'<sup>162</sup> di abitudini culinarie. Ciò contraddice dunque le osservazioni precedenti di Hebert e mostra inoltre la dinamica nell'assegnare un significato culturale.

La presenza contestuale nel terzo correlato cambia la natura del segno in secondità. Il dicisegno è, come Peirce notò, "a sign which is understood to represent its object in respect to actual existence."<sup>163</sup> Al contrario del segno rema in primità, in secondità persiste sempre un elemento di verità, senza elementi razionali. Ciò invece realizza il segno argomento che si distingue da interpretazioni razionali. La ricerca si concentra proprio sul rapporto tra l'osservato ed il referente (secondità) ed in secondo luogo sull'interpretazione e la comunicazione date dall'interprete (terzità). Qui di seguito seguono in ordine fenomenologico le combinazioni segniche descritte in dettaglio:

### **(1) indice e dicisegno**

Le interpretazioni a questo livello richiedono, secondo Herbert, l'uso di un repertorio contestuale in base ad esperienze personali, il che determina una proposizione né vera né falsa tra l'oggetto in questione e quello che ne è comunicato. Il dicisegno rimane senza ulteriori ragionamenti. Notiamo perlopiù che il dicisegno coinvolge solo le preferenze personali dell'interprete stesso.<sup>164</sup> Come ha esemplificato Parasecoli<sup>165</sup> il collegamento tra il pomodoro (representamen) e la pasta alla carbonara (l'oggetto) è reso possibile a seconda del collegamento culinario 'ingrediente-piatto' (indice). Il suo amico però, l'interprete, la ritiene una combinazione disgustosa, secondo il senso del buon gusto.

### **(2) simbolo e dicisegno**

Il cambiamento dall'indice al simbolo evoca un uso generale, o una norma realizzata da leggi o convenzioni. La natura dell'interpretazione nel dicisegno non cambia. Per esempio, nel caso precedente ciò accadrebbe se l'amico parlasse di una combinazione stabilita convenzionalmente come uova e guanciale e la interpretasse secondo il gusto romanesco.

### **(3) simbolo e argomento**

L'ultima concezione più complessa consiste negli elementi segnici di terzità: un insieme comunicativo che include il sistema di abitudini culturali popolari.<sup>166</sup> Pertanto aggiungiamo a quel sistema di abitudini culturali delle autorità culinarie ufficiali, ad esempio, lo stato di cibi protetti italiani.<sup>167</sup> Si ricorda che il processo di assegnare un significato culturale sia più dinamico, quanto descritto invece in Hebert.<sup>168</sup> La tabella nel seguente riassume le possibilità segniche.

---

<sup>160</sup> *The Commens Dictionary of Peirce's terms.* (ibid.; *Index*).

<sup>161</sup> Hebert (ibid.; p.193).

<sup>162</sup> Vedi nota (11).

<sup>163</sup> *The Commens Dictionary of Peirce's terms.* (ibid.; *Dicent, Dicent sign, Dicisign*).

<sup>164</sup> Chuang, Huang (ibid.; p.13, 15).

<sup>165</sup> Parasecoli (ibid.; p.657).

<sup>166</sup> Romanini (ibid.) *'Peirce's ten genuine classes of signs'*.

<sup>167</sup> Vedi nota (122).

<sup>168</sup> Vedi nota (161) e (162).

**Tabella 1**

<b>categoria fenomenologica</b>	<b>secondo correlato</b>	<b>terzo correlato</b>
secondità	indice	dicisegno
terzità	simbolo	dicisegno
terzità	simbolo	argomento

Si discute anche della funzionalità dei segni in ambito di ricerca. Secondo Huang e Chuang i criteri nel secondo correlato non sono ben definiti.<sup>169</sup> Notiamo che in teoria una convenzione è riconducibile ad un rapporto di causa-effetto, il che significa che vengono coinvolte due categorie fenomenologiche e che pertanto occorrerebbe un problema di scelta del segno appropriato. Da una parte, quindi, la stratificazione gerarchica in fenomenologia e nel sistema segnico, rendono discutibile la pragmatica di segni come strumento d'analisi; dall'altra, come già osservano Peirce e Nadin, è proprio quel processo dinamico di segni che riflette la realtà quotidiana, di associazioni e significati interconnessi e illimitati. A rappresentarla, si considera un solo strumento segnico descrittivamente statico. Per riaccennare a quello scopo duale in ambito semiotico, si evidenzia che servono ulteriori strumenti analitici e descrittivi per completare un approccio semiotico - discorsivo.

---

<sup>169</sup> Chuang, Huang (ibid.; p.11).

## 4. Metodi

In questo capitolo viene illustrata la metodologia applicata alla ricerca. Per poter collegarla al panorama teorico di Peirce si devono rispettare le soluzioni linguistiche e la pratica comunicativa dei blog analizzati. Innanzitutto si vuole sinteticamente chiarire il contenuto principale della metodologia utilizzata. Successivamente si analizzeranno la generalizzabilità e la validità scientifica della ricerca. In ultimo verrà presentata la ricerca stessa, così da poter rispondere alle domande fondamentali presentate nell'introduzione.

### 4.1 Ricerca in rete

Gli studi sul comportamento sociale e sull'uso linguistico in rete sono aumentati soprattutto negli ultimi venti anni.<sup>170</sup> Il web ci offre tante possibilità per comunicare tramite il forum, la chat o il blog. Herring sostiene che il potenziale di argomenti digitali in rete non sia ancora utilizzato al massimo. Sostiene inoltre che gran parte degli studi generalizzano i fenomeni osservati. La sfida vera, invece, sta nell'assegnarli in descrizioni culturalmente significative, per descriverli in abitudini empiricamente osservabili e distinguibili tra di loro.<sup>171</sup>

Un approccio metodologico è in sostanza quantitativo o qualitativo. Nel caso di ricerche qualitative, esse includono tra l'altro osservazioni partecipanti, interviste, impressioni e riflessioni del ricercatore ecc.<sup>172</sup> Lo scopo delle ricerche qualitative è studiare fenomeni sociali e culturali ed interpretarne i significati dal punto di vista dell'utente. La ricchezza quantitativa del blog e dell'argomento scelto presentano notevoli implicazioni pratiche, a realizzare un approccio quantitativo.<sup>173</sup> Condividiamo pertanto che una quantificazione di fenomeni digitali con modelli statistici sia poco realizzabile.<sup>174</sup> Nel preferire perciò un approccio qualitativo, Herring afferma che:

*"Such phenomena may be more richly revealed by qualitative, interpretive approaches that illuminate through exemplification, argumentation and narration."*<sup>175</sup>

L'utilizzo di un approccio qualitativo, comporta una varietà di classificazioni. Nell'ambito della presente ricerca sottolineiamo il tratto qualitativo interpretativo. Secondo varie studiosi tale ricerca è largamente ispirata da principi fenomenologici:<sup>176</sup>

*"Access to reality (given or socially constructed), is only through social constructions such as language, consciousness and shared meanings."*<sup>177</sup>

In sostanza, lo scopo ricercativo è mirato verso un contenuto linguistico in cui si presenta la realtà quotidiana assegnata dall'utente specifico. Dunque gli studi sul comportamento sociale in rete condividono delle caratteristiche simili alla fenomenologia.<sup>178</sup> Prima è senz'altro notevole il ruolo dell'individuo o utente nella vita quotidiana, perché si è capace a cambiare le circostanze sociali ed economiche individuali.<sup>179</sup> Ciò si esprime principalmente in eventi comunicativi con significati linguistici, nonostante si presentino dei costretti sociali, culturali e politici.

Il secondo tratto condiviso è direttamente legato al primo. La realtà sociale è costruita storicamente e riprodotta dalla gente coinvolta, l'individuo in prima persona. Come detto sopra, lo scopo fenomenologico è interrogare il rapporto tra tempo, luogo, cultura ed esperienze specifiche per descriverne le strutture

<sup>170</sup> Herring (2004, p.1) *Computer Mediated Discourse Analysis. An approach to researching online behavior.*

<sup>171</sup> Herring (ibid.; p.1).

<sup>172</sup> Myers (1997) *Qualitative research in Information Systems.* Tratto da: <http://www.qual.auckland.ac.nz/>

<sup>173</sup> Per un'elaborazione approfondita, vedi paragrafo (2.4).

<sup>174</sup> Herring (ibid.; 25), Kaplan e Maxwell (1994), in Myers (ibid.).

<sup>175</sup> Herring (ibid.; p.25). Corsivo mio.

<sup>176</sup> Per esempio Boland (1985), Baroudi, Orlikowski (1991), Chua (1986), in: Myers (ibid.).

<sup>177</sup> Myers (ibid.) *Philosophical perspectives. 2. Interpretive research.*

<sup>178</sup> Vedi paragrafo (3.2).

<sup>179</sup> Myers (ibid.) *Critical research.* Di Renzo e Parasecoli in nota (62) e (63).

semiotiche principali.<sup>180</sup> La rilevanza degli studi in comunicazione interculturale si esprime nel fatto che il metodo fenomenologico tiene conto in sostanza di condizioni e significati culturali. Questa concezione metodologica corrisponde anche alla prospettiva di Herring, ovvero a sviluppare nuovi studi sul tema digitale e la rilevanza culturale.

In un approccio qualitativo, l'obiettivo è molto spesso l'analisi testuale del contenuto linguistico. Ciò implica non di rado una selezione di materiale empirico raccolto in uno studio di caso,<sup>181</sup> che è il metodo qualitativo più comune. La tecnica di selezione può consistere nei metodi semiotici, il che è piuttosto rilevante nell'ambito della ricerca. A tal proposito osserviamo una correlazione interessante in Myers rispetto al contenuto fenomenologico:

*"words/signs can be assigned to primary conceptual categories and these categories represent important aspects of the theory to be tested."*<sup>182</sup>

Egli sostiene che i metodi semiotici sono di tipo conversazionale, discorsivo o di contenuto. Quest'ultimo metodo si concentra nello stabilire soluzioni linguistiche valide, in base a strutture e regolarità identificate nel materiale analizzato. Il metodo conversazionale parte dall'idea principale che il ricercatore analizza la comunicazione ed il contesto in cui sono costruiti i significati linguistici.<sup>183</sup> L'approccio discorsivo, invece, è l'insieme di entrambe gli approcci appena descritti: la praticità di soluzioni linguistiche riflette perciò la complessità discorsiva analizzata. In linea con le concezioni teoriche precedenti, è la variante discorsiva quella con il potenziale maggiore, ed ad evidenziare un approccio duale del processo di semiosi.<sup>184</sup>

Nel complesso, si presenta la dimensione segnica come struttura linguistica, utilizzabile come strumento descrittivo d'analisi, a rappresentare la semiosi illimitata. Proponiamo poi come il metodo discorsivo si comporta rispetto al processo semiotico, e in quale maniera è applicato a riflettere la realtà comunicativa.

## 4.2 La comunicazione mediata dal computer

Gli studi di attività comunicative in rete sono svolte largamente nella tradizione di *Computer Mediated Communication*, la comunicazione mediata dal computer (CMC). Nel complesso, CMC è un repertorio di approcci interdisciplinari che studia la comunicazione fra persone tramite il computer.<sup>185</sup> Le istanze testuali studiate di più includono email, chat, blog e più recentemente i siti web dei *social network*.<sup>186</sup> Dato il carattere testuale, confermano Averbeck e Wright che il contenuto, in frammenti del genere, è il tema centrale. Ciò consiste secondo gli studiosi di *"systematic coding of phenomena of interest into discrete categories."*<sup>187</sup> Pertanto gli studi nella tradizione CMC sono soprattutto di orientamento qualitativo.<sup>188</sup> Negli studi di CMC occorrono alcune nozioni di base.<sup>189</sup> Herring sottolinea il carattere di lingua parlata e lo stile informale ma impersonale utilizzato in rete. Il ruolo del messaggio ed il significato personale sembrano superflui, visto che la rete in quel momento era ancora in fase di sviluppo.<sup>190</sup>

Data la tradizione scientifica ancora giovane, in CMC sono poco accennati queste caratterizzazioni in ambito comparativo interculturale. Per quanto concerne gli studi pionieristici, è stato Ma a studiare l'interculturalità fra studenti americani ed asiatici. Allo stesso tempo Meagher e Castañón hanno esaminato la percezione della

<sup>180</sup> Vedi paragrafo (3.2) 'La semiotica fenomenologica.'

<sup>181</sup> Cioè il *case study research*. Altri metodi sono 'ricerca-azione', la *grounded theory* e l'etnografia. A seguire la tradizione scientifica, è usato da ora in poi 'materiale empirico' al posto del numerico 'dati'. Myers (ibid.).

<sup>182</sup> Myers (ibid.) *Modes of analysis 2. Semiotics*.

<sup>183</sup> Myers (ibid.) *Modes of analysis 2. Semiotics*.

<sup>184</sup> Vedi paragrafo (3.1).

<sup>185</sup> Herring (1996, p.2), (2002, p.10), Averbeck, Wright, (2012, pp.81-82) *Comparing Computer-Mediated Communication*, in Esser, Hannitzsch (2012) *The Handbook of Comparative Communication Research*.

<sup>186</sup> Herring (2001, p.1,4) *Computer Mediated Discourse*; Averbeck, Wright (ibid.; p.83).

<sup>187</sup> Averbeck, Wright, (ibid.; p.85).

<sup>188</sup> Herring nota che CMC può anche essere studiato in modo quantitativo, ma lo ritiene meno praticabile. (2004, p.4,5), e nota (171).

<sup>189</sup> Herring (1996, pp.2-4) *Introduction, Key issues in CMC research*.

<sup>190</sup> Il blog come strumento comunicativo personale conosce una breve storia. Vedi paragrafo (2.4).

cultura americana degli studenti messicani con un programma di scambio interculturale. Colomb e Simutis poi hanno usato nel loro studio un modello pedagogico di CMC.<sup>191</sup> Tuttavia Averbeck e Wright sostengono:

*"through comparing intercultural CMC differences among individuals and mass communication practices between a variety of nations and cultures around the world, refining and exploring new CMC theories are very likely."*<sup>192</sup>

Nella tradizione CMC si studia soprattutto il ruolo di comunità digitale: l'insieme di utenti che condividono degli interessi attraverso strutture linguistiche o segni verbali.<sup>193</sup> Pertanto nella presente ricerca è interessante vedere come si determini la presenza del concetto di comunità come uguaglianza comunicativa. In precedenza ipotizzavamo già che la comunicazione fosse largamente basata su connotazioni individuali,<sup>194</sup> se si tiene conto del presente argomento e il blog personale come espressione individuale.<sup>195</sup>

Per quanto concerne il ruolo di comunità digitali nei blog, si presentano opinioni diverse. Nella sua ricerca di *food blog* tedeschi, McGaughey si concentra soprattutto sul modo in cui i *blogger* creano un sentimento di comunità.<sup>196</sup> Farkas e Xu propongono invece che il *food blog* sia principalmente un prodotto individuale, in base alla dimensione *individual-community*.<sup>197</sup> Tuttavia, secondo Herring, è possibile analizzare il sentimento di comunità. Secondo Lei, infatti, una comunità digitale è identificabile attraverso i criteri seguenti: la storia condivisa, la partecipazione attiva, la solidarietà e reciprocità, la consapevolezza collettiva, la gerarchia discorsiva, il criticismo ed il conflitto.<sup>198</sup> Nel paragrafo seguente e nella ricerca si approfondiranno i criteri soprastanti, al fine di metterli in pratica nella ricerca di blog.

#### 4.2.1 Il discorso mediato dal computer

Dato il carattere discorsivo del materiale d'analisi, trattiamo ora una disciplina secondaria di CMC, *Computer Mediated Discourse* (CMD), il discorso mediato dal computer.<sup>199</sup> Questa disciplina si concentra principalmente sull'uso linguistico e gli elementi associati, per analizzare il contenuto in interazioni digitali.<sup>200</sup> Perciò una ricerca su *Computer mediate discourse analysis* (CMDA), può utilizzare vari metodi linguistici, comunicativi e retorici come indagini, interviste e osservazioni etnografiche.<sup>201</sup> Per quanto concerne gli studi interculturali, anche in CMDA la quantità di studi svolti è piuttosto modesta.<sup>202</sup> Comunque:

*"In the broadest sense, any analysis of online behavior that is grounded in empirical, textual observations is computer-mediated discourse analysis."*<sup>203</sup>

In sostanza il CMD ci rivela i comportamenti discorsivi consci e inconsci che non sono chiaramente visibili all'osservatore o utente del testo.<sup>204</sup> Si conferma ancora il collegamento valido tra i principi fenomenologici e il metodo CMD, a rivelare delle strutture semiotiche nella pratica comunicativa.<sup>205</sup> Sono proprio i blog analizzati nella ricerca a dimostrarci il modo in cui *blogger* comunicano esplicitamente il contenuto culinario e la loro

<sup>191</sup> Ma (1996); Castañós, Meagher (1996); Colomb, Simutis (1996), in Herring (1996, pp.173-222) *Cross-cultural communication*. Herring (2001, p.14).

<sup>192</sup> Averbeck, Wright (ibid.; p.87).

<sup>193</sup> Herring (2004, p.1).

<sup>194</sup> Herring (2001, p.12). Vedi nota (60) e (63).

<sup>195</sup> Vedi nota (74).

<sup>196</sup> McGaughey (ibid.; p.69, 90).

<sup>197</sup> Krishnamurthy (2002), in: Farkas, Xu (ibid.; p.2).

<sup>198</sup> Herring (1994) in: McGaughey (ibid.; p.86); Herring (2004, p.14-15).

<sup>199</sup> Herring (2001), (2004) *Computer Mediated Discourse analysis. An approach to researching online behaviour*.

<sup>200</sup> Herring (2004, p.15, 16). Herring (2007, p.1) *A faceted classification scheme for computer mediated discourse*.

<sup>201</sup> Herring: "Provided they are based on analysis of actual records of online interaction". (2004, p.35). Altri studi in CMDA con approcci qualitativi: Barab (2002), Baym (1995b), Danet et al. (1997); Herring et.al (2002), in Herring (ibid.; p.35).

<sup>202</sup> Per esempio Choi, Lynch, Watt (2006); Choi, Lee (2006); Ye (2006), in Averbeck, Wright (ibid.; p.87-88).

<sup>203</sup> Herring (2004, p.2).

<sup>204</sup> Herring (2001, p.13); (2004, p.2, 4).

<sup>205</sup> Vedi nota (177).

posizione nel discorso con altri utenti. Questa interattività tra comportamento e scelta linguistica riflette infatti una successione d'interpretanti comunicativi percepibile all'utente o ricercatore. Lo evidenzia Tejera:

*"Reading leads him or her [l'utente del discorso] into the aesthetic experience or object of the sign read, the constructed (poeticized or narratized) characters and events put on exhibit by the composition [il blog]."*<sup>206</sup>

La pratica comunicativa o attività di lettura del blog è quindi percepita come processo semiotico, e pertanto inteso come processo illimitato. Ciò non avviene per caso, perché un'interazione testuale in rete è principalmente formata da parole, messaggi o discussioni. Sono poi il contesto implicito, i criteri di conflitto e la gerarchia discorsiva a completare i criteri discorsivi.<sup>207</sup> Herring infatti conferma che una ricerca discorsiva in CMDA comprende questi elementi testuali.<sup>208</sup> Per analizzare il contenuto di blog sottolinea la possibilità di rispondere al testo dell'autore in modo tale che sorga una catena comunicativa tra il blogger e gli utenti del discorso.<sup>209</sup> Il primo oggetto d'analisi è il significato di risorse semiotiche, cioè l'identificazione di strutture verbali rilevanti. In secondo luogo sono analizzati gli elementi circostanziali ovvero i criteri discorsivi appena introdotti ed il grado di comunità o individualità discorsiva.<sup>210</sup>

Tutto sommato, riteniamo CMDA come un approccio integrale che contiene vari metodi ricercativi. L'analisi dei blog selezionati necessita degli strumenti linguistici per analizzare il contenuto segnico. Ciò si rende comprensibile in base alla struttura segnica introdotta precedentemente. Serve inoltre anche uno schema d'analisi per studiare il contenuto circostanziale del discorso. Lo schema di criteri discorsivi ci offre una struttura unica, che infine produrrà risultati replicabili e rappresentativi.

#### 4.3 Condurre una ricerca comparativa

Per svolgere una ricerca comparativa valida, bisogna analizzare le considerazioni finora presentate e proporre delle osservazioni critiche. Secondo Rössler il criterio di equivalenza è imprescindibile per un'analisi comparativa di pratiche culturali.<sup>211</sup> In tale ambito lo studioso osserva che i procedimenti razionali di deduzione e induzione sfavoriscono una traduzione semiotica di significato linguistico. L'abduzione invece è l'alternativa che assicura equivalenza scientifica, il che riconosce il fatto che un repertorio di significati può assumere tutt'altro valore in altri contesti culturali. Ciò si indica con i cosiddetti *"codebook categories"*.<sup>212</sup> Come già osserva Martinez:

*"research is always produced by persons located in specific social, historical, and cultural locations becomes the key point from which our scientific inquiries must begin."*<sup>213</sup>

Stabilire equivalenza a livello dell'argomento è un'altra sfida ricercativa. Studiare un oggetto d'analisi in almeno due culture, può generare delle osservazioni non generiche. A tal proposito, Rössler evidenzia che un ricercatore deve includere delle analogie misurabili e praticabili, legate all'argomento in questione. Ritorniamo qui sul fatto che la praticabilità della 'cucina italiana' dipende da dimensioni di spazio (regionalismo, nazionalismo, globalismo), e di tempo (tradizione ed innovazione).<sup>214</sup> Quelle nozioni, infatti, sono analizzabili nel materiale testuale applicando gli strumenti linguistici e discorsivi. Assicurare equivalenza nell'oggetto d'analisi significa dunque rispettare la lingua originale del materiale codificato.

---

<sup>206</sup> Tejera (1995; p.122).

<sup>207</sup> Vedi nota (198).

<sup>208</sup> Herring (2001, p.13).

<sup>209</sup> Herring (2010, p.12). In: McGaughey (*ibid*; p.73-74).

<sup>210</sup> Dato lo scopo ricercativo sono meno interessante elementi interazionali (*turn-taking, topic development*) e strutturale (tipografia, ortografia e ordine delle parole). Herring (2004, p.3).

<sup>211</sup> Rössler (2012), in: Esser, Hanitzsch (*ibid.*; p.460).

<sup>212</sup> Rössler (*ibid.*; p.461).

<sup>213</sup> Martinez (*ibid.*; p.305).

<sup>214</sup> Vedi paragrafo (2.2).

Una seconda problematica forse più significativa è l'equivalenza procedurale. Ciò significa fare codificazioni secondo uno strumento stabilito in precedenza. Il ricercatore ha a sua disposizione degli strumenti semiotici e quelli discorsivi legati al CMD. Essi sono utilizzati nella ricerca per assicurare non solo equivalenza di risultati, ma anche la consistenza procedurale. Si dimostra perciò che la presenza di due lingue significativamente diverse può minacciare l'equivalenza procedurale. Le lingue in uso nel materiale analizzato e nella ricerca, potrebbero evidenziare discrepanze nei risultati e nell'equivalenza procedurale. Per assicurare quest'ultima, è infine importante la selezione del materiale. Secondo Rössler è necessario realizzare un corpus culturalmente sistematico o rappresentativo. La scelta è fatta secondo i principi di motivazione, convenienza, o entrambe.<sup>215</sup> La scelta secondo il principio di motivazione è associata a tempo, tema o fenomeno. Il ricercatore può anche costruire una selezione secondo convenienza basandosi per esempio sul repertorio personale. Il corpus della presente ricerca è il risultato di una combinazione di criteri.

Nel caso dei blog, sia Rössler sia Herring sostengono: "*the full extent of the blogosphere is nearly as unmeasurable as that for the web as a whole.*"<sup>216</sup> Nel primo capitolo abbiamo già osservato come siano numerosi, forse anche troppi, i blog culinari.<sup>217</sup> Come districarsi tra le migliaia di blog che presentano ricette, storie e consigli culinari? Come riuscire tra i blog attivi, più letti, a selezionare il materiale testuale? Una soluzione proposta da Rössler da adottare nell'analisi si rivolge a:

*"the most influential outlets in the intermedia agenda setting process (measured by media co-orientation and media citations.)"*<sup>218</sup>

La presente analisi comprende una selezione motivata dei blog più autorevoli attingendo a citazioni tratte da altre fonti media.<sup>219</sup> La selezione dei blog italiani pertanto è effettuata in base alla pubblicazione 'Fornelli in rete', che raccoglie i *food blog* italiani più noti.<sup>220</sup> Allo stesso modo, i blog olandesi sono stati selezionati consultando la classifica di *Just Eat* dello scorso anno.<sup>221</sup>

In base al campione di queste pubblicazioni si è fatta una selezione di blog italiani ed olandesi. Oltre ai criteri di spazio e tempo della ricerca, si prende atto delle osservazioni di Herring. Innanzitutto i fenomeni osservati nelle selezioni non sono infrequenti data la natura del blog culinario. D'altra parte ci sentiamo consapevoli che la ricerca include più di una variabile d'indagine, il che implica necessariamente l'analisi di molteplici casi per comparare il materiale testuale. Dato che qui non vi è l'intenzione di avanzare una quantificazione del fenomeno su scala maggiore, la presente ricerca si caratterizza invece come specie di *pilot study* equilibrata.<sup>222</sup> Ciò che contraddistingue ogni analisi è l'oggettività della discussione ovvero il livello di terzietà. Dal punto di vista del ricercatore e l'utente nel discorso, è sempre discutibile il livello interpretazionale delle esperienze o pensieri specifici.<sup>223</sup> Perciò si mette sotto luce l'affidabilità di produrre risultati replicabili. Se il livello interpretazionale è diverso, lo stato della conoscenza culturale è sospetto, e ne servono ulteriori approfondimenti ricercativi.

Ultimamente emergono perfino delle critiche sulla validità di ricerche in rete. Secondo Averbeck e Wright il materiale selezionato è proprio di chi ha partecipato in rete e non include chi ne ha soltanto osservato e letto il contenuto.<sup>224</sup> A tal proposito il criterio discorsivo sulla partecipazione attiva in Herring sembra limitato e, magari, non valido, perché include soltanto i commenti. Per non influenzare la generalizzabilità dei risultati, escludiamo il criterio di partecipazione attiva dall'analisi.

In sostanza ogni campione di materiale è unico e perciò il generalizzare dovrà essere effettuato con cautela. Ovviamente i risultati che non generalizzano al di là del materiale sono meno preziosi ed interessanti, anche

<sup>215</sup> Herring (2004; pp.10-11).

<sup>216</sup> Herring (2010, pp.10-11), Rössler (ibid.; p.460-461).

<sup>217</sup> Vedi nota (77).

<sup>218</sup> Rössler (ibid.; p.462).

<sup>219</sup> Il termine è usato da Herring, inizialmente utilizzato nel suo studio di blog (2004, p.11).

<sup>220</sup> Martinengo (2012, a cura di) *Fornelli in rete. La cucina italiana dei foodblog*. Tratto da: <http://www.style.it/cucina/news/2012/06/15/56-food-blogger.aspx>. Consultato il 14-5-2013.

<sup>221</sup> 'Top 50 Nederlandse foodblogs'. Tratto da: <http://www.justeat.nl/blog/top-50-nederlandse-foodblogs/>. Consultato il 14-5-2013.

<sup>222</sup> Herring (2004, p.12).

<sup>223</sup> Martinez (ibid.; p.302).

<sup>224</sup> Averbeck, Wright (ibid; p.89).

per il contributo della teoria CMD. Per bilanciare questa contraddizione, si terrà conto prima di tutto delle variabili situazionali che nell'analisi sono presentate in un modello replicabile. In ciascun analisi la media trattata è il blog personale, nel quale non si prevedono problemi di generalizzazione.

#### 4.4 Metodo semiotico - discorsivo

L'approccio metodologico della ricerca consiste in una combinazione di analisi semiotiche e discorsive nella tradizione di CMDA. Tra gli studi pionieristici nella traduzione semiotica di elementi culturali in ambito discorsivo, è stata la studiosa Bezuidenhout.<sup>225</sup> Nonostante il contesto traduttivo generale, ella conferma la rilevanza segnica in un contesto interculturale. Appare perciò valido in quale maniera il significato delle strutture segniche stabiliscono rilevanza discorsiva nei blog analizzati:

*"For the purpose of translating (...) the various signs, their meaning and significance as well as their intertextual relationships (text and context) have to be examined in order to establish their significance and their role when translated into another language and culture."*<sup>226</sup>

La studiosa inoltre favorisce l'approccio complessivo della semiosi peirciana, nonostante dubita la pragmatica realizzabile in ambito traduttivo.<sup>227</sup> Invece di riferirsi a Peirce, la studiosa sostiene che sia stato de Saussure a realizzare la pragmatica testuale del segno. La dimensione paradigmatica è il processo della selezione dei segni prima di formare un discorso intero. Un segno crea un rapporto paradigmatico con altri segni che condividono le stesse caratteristiche, ma non simultaneamente, i cosiddetti *"pre-existing sets of signifiers"*.<sup>228</sup> Questi collegamenti paradigmatici sono opposizioni binarie o antonimi. Per esempio, un'opposizione binaria esclude sempre un'alternativa (prosciutto crudo o cotto; nostra o loro cucina), mentre un'antonomia è interpretata attraverso una dimensione meno rigida (una temperatura calda o fredda). In altre parole, il significato usato dipende dal termine contrastante non usato. Infine però, De Saussure trattò solo delle differenze tra i segni e non di oggetti o opposizioni binarie vere.<sup>229</sup> Secondo Chandler:

*"Whilst there are no opposites in 'nature', the binary oppositions which we employ in our cultural practices help to generate order out of the dynamic complexity of experience. It is a feature of culture that binary oppositions come to seem 'natural' to members of a culture. It is here that (...) oppositions like self/other and individual/society are recurring fundamental distinctions"*<sup>230</sup>

Quell'insieme di caratteristiche paradigmatiche occorrono nel modello saussuriano in *signifiant* (il termine o la forma del segno) e *signifié* (il concetto mentale).<sup>231</sup> Nel capitolo precedente avevamo già incontrato il *representamen* peirciano, che codifica l'oggetto di referenza attraverso un'analogia concettuale. Visto che tale rapporto semiotico manca concretamente in De Saussure, favoriamo la terminologia peirciana.<sup>232</sup> È comunque notevole il contributo paradigmatico di De Saussure. Egli ritenne infatti che il *signified* è concettualmente lo stesso tra persone della stessa comunità o cultura semiotica. Se esiste anche in Peirce un rapporto simile, lo esamineremo nella presente ricerca. Nella stessa tradizione strutturalistica saussuriana, lo studioso Lévi-Strauss riferiva al concetto di 'scambio': *"exchange, as a total phenomenon"* che concerne la comunicazione di relazioni paradigmatiche. Il che ci propone come sia costruita la struttura subordinata di culturalità nell'ambito del cibo:

<sup>225</sup> Bezuidenhout (1998) *A Discursive-Semiotic Approach to Translating Cultural Aspects in Persuasive Advertisements*. Tratto da: <http://ilze.org/>.

<sup>226</sup> Bezuidenhout (ibid.) 3. *Role of semiotics in translation theory*.

<sup>227</sup> Bezuidenhout (ibid.) 1 *The study of signs*.

<sup>228</sup> De Saussure: *"Signs take their value within the linguistic system from what they are not (at the same time)."* In: Chandler (2007, p.88). Tuttavia de Saussure si preoccupò soltanto di differenze tra i segni, non di opposizioni binarie vere. Chandler (2007, p.90). *Semiotics: The basics*.

<sup>229</sup> Chandler (2007, p.90). *Semiotics: The basics*.

<sup>230</sup> Chandler, D. (1994) *Semiotics for beginners. Paradigmatic Analysis*. Tratto da: <http://users.aber.ac.uk/dgc/Documents/S4B/>

<sup>231</sup> Bezuidenhout (ibid.) 1 *'Study of signs.'* Per un'elaborazione dettagliata di De Saussure e Peirce, vedi paragrafo (3.2).

<sup>232</sup> A tal proposito, è anche notevole riaccennare il rapporto tra il codice culinario e la concretezza dell'oggetto in paragrafo (3.3), nota (132).



*"In order to construct this system of myths about cooking, we found ourselves obliged to use oppositions between terms all more or less drawn from sensory qualities (...) terms still opposed in pairs, but whose nature is different to the degree that they involve not so much a logic of qualities as one of forms: empty and full, container and contents, internal and external, included and excluded, etc."*<sup>233</sup>

Nelle analisi seguenti le opposizioni binarie saranno differenziate secondo la logica di forma o qualità. Tale paradigma testuale è logicamente costituito da elementi linguistici, ovvero da risorse semiotiche. L'uso di un paradigma specifico è legato a:

*factors such as technical constraints, code (e.g. genre), convention, connotation, style, rhetorical purpose and the limitations of the individual's own repertoire.*<sup>234</sup>

L'utente individuale del blog è perciò libero di scegliere una struttura segnica per costruire un proprio paradigma che riflette il repertorio di conoscenze ed esperienze personali. In seguito vedremo in particolare modo in quale maniera un paradigma venga comparato ad altri paradigmi. Levi-Strauss ipotizza perlopiù che l'insieme di opposizioni paradigmatiche non rappresenti strutture discorsive immutabili, ma sia trasformabile. La combinazione di molteplici paradigmi realizza in effetti delle strutture sintagmatiche. Un'analisi sintagmatica si preoccupa di strutture visibili nella materiale testuale. Secondo Chandler queste strutture sono di tipo narrativo (sequenziale e causale), spaziale (visualizzazioni) e concettuale (argomentazione).<sup>235</sup> Dato lo scopo ricercativo, si ritiene soprattutto interessanti le relazioni narrative.

Sostanzialmente la narratologia concerne di tutti gli elementi connessi in contesto letterario o non, di finzione o reale, verbale o visivo. Secondo Tolson in Chandler questi sintagmi narrativi riflettono eventi familiari della vita quotidiana che non sono riducibili a descrizioni oggettive; al contrario fanno parte del repertorio soggettivo dell'interprete che realizza e comunica il significato finale.<sup>236</sup> Nella presente ricerca si verifica la presenza di tale processo narrativo.

La natura di strutture sintagmatiche è associabile principalmente al ruolo dell'interprete nel sistema segnico. Conta poi il modo in cui l'argomento ed il discorso sono costruiti nei blog e l'interpretazione del ricercatore. Nelle parole di Chandler sia i sintagmi che i paradigmi forniscono il contesto strutturale in cui il sistema segnico funziona come codice,<sup>237</sup> in questo caso il codice culinario. Pertanto riteniamo essenziale le strutture paradigmatiche e sintagmatiche a formare il discorso culinario.<sup>238</sup> Anche lo studioso Culler evidenzia la rilevanza di strutture sintagmatiche e paradigmatiche nel sistema culinario:

*"One defines on the syntagmatic axis the combinations of courses which can make up meals of various sorts; and each course or slot can be filled by one of a number of dishes which are in paradigmatic contrast with one another (one wouldn't combine roast beef and lamb chops in a single meal; they would be alternatives on any menu). These dishes which are alternative to one another often bear different meanings in that they connote varying degrees of luxury, elegance, and so forth."*<sup>239</sup>

Ne deduciamo che un sistema culinario qualsiasi consiste di strutture interconnesse, di ingredienti e piatti relazionali. Per esempio, non si prepara una pizza napoletana con un formaggio diverso dalla mozzarella: è prescritto dalla norma.<sup>240</sup> Se ciò fosse, si cambierebbe il significato originale e pertanto il valore di una tradizione regionale. Allo stesso modo gli ingredienti della pasta alla carbonara apparentemente non si combinano con il pomodoro, benché secondo Parasecoli ci siano piatti romaneschi simili in cui tale

<sup>233</sup> Levi-Strauss (1970), in Chandler (1994) *Semiotics for beginners. Paradigmatic analysis*.

<sup>234</sup> Chandler (2007, p.90-91, p.103), (2002, p.14) *Semiotics, the basics*.

<sup>235</sup> Strutture argomentative includono una proposizione, delle prove e delle giustificazioni, mentre quelle spaziali molto spesso immagini. In teoria siano presente tutti gli elementi, benché uno può essere dominante. Chandler (1994) *Semiotics for beginners; syntagmatic analysis*. Tratto da: <http://users.aber.ac.uk/dgc/Documents/S4B/sem04.html>. Peirce al contrario non considerò parte gli elementi spaziali dei sintagmi. In: Chandler (2007, p.114).

<sup>236</sup> Tolson (1996), in Chandler (1994) *Syntagmatic analysis*.

<sup>237</sup> Chandler (2007, p.87).

<sup>238</sup> Seguendo questa tradizione, c'è stato Oni a sviluppare un'analisi semiotica di segni digitali in ambito interculturale. Oni (2008) *Semiotic analysis of Computer Mediated Communication in Selected Instant messages of Nigerian Students*.

<sup>239</sup> Culler (1986), in Chandler (1994) *Paradigms and syntagms*.

<sup>240</sup> Vedi nota (122). Vedi anche Di Renzo in paragrafo (2.3), nota (53).

combinazione è accettabile.<sup>241</sup> Questi esempi mostrano l'importanza e la sfida pragmatica, a studiare queste strutture relazionali nella ricerca.

Nella tradizione peirciana Herring osserva inoltre che sintagma e paradigma, o forma e significato, non condividono un rapporto logico. La realtà riflessa in oggetti o eventi realmente vissuti crea significati e forme sostanzialmente diverse tra persone di varie culture. Nello svolgere un'analisi discorsiva di strutture linguistiche e non-linguistiche, la studiosa parte dal presupposto fondamentale che da parte dell'interprete vi debba essere un'interpretazione soggettiva.<sup>242</sup> Si proverà la validità di questa ipotesi analizzando i risultati della nostra ricerca. È chiaro che le strutture sintagmatiche sono il risultato al macrolivello, di composizioni paradigmatiche subordinate. Nel complesso, questa catena culinaria, per così dire, rappresenta un continuum di ingredienti individuali, piatti particolari, abitudini e tradizioni culinarie ed infine intere cucine locali, regionali o nazionali.

In linea con le osservazioni di Levi-Strauss in precedenza, la catena di strutture relazionali può variare a seconda dei tratti non-linguistici, soprattutto del repertorio individuale. Per esempio una trasformazione a livello paradigmatico coinvolge anche una trasformazione a livello sintagmatico, e viceversa.<sup>243</sup> Ciò implica per la semiotica che gli elementi dello stesso piano linguistico possono condividere una relazione, detta commutazione. Se si stabilisce una relazione reciproca in cui sia possibile una trasformazione, tali elementi vengono definiti commutabili.<sup>244</sup> Sostanzialmente, in trasformazioni del genere, i commutabili riferiscono al processo di significazione, la semiosi illimitata, che include il representamen, l'oggetto e gli interpretanti.

Chandler indica che possono essere quattro processi di commutazione reciproca, legati al paradigma ed al sintagma. Un'analisi paradigmatica, dunque, include processi di sostituzione e trasposizione, mentre un'analisi sintagmatica comprende cancellazione e aggiunta.<sup>245</sup> Nel senso paradigmatico, si osserva che le prove di sostituzione e trasposizione di commutabili si somigliano parzialmente. Perciò la ricerca ci concentra soltanto sui fenomeni analizzati nel materiale testuale. Ciò significa che si evita di inserire al posto dei commutabili degli elementi arbitrari che rendono meno praticabili e valide le prove. Quest'ultime sono così ridotte alla trasposizione dei commutabili paradigmatici già presenti. Chandler ci ricorda, visto il carattere interconnesso di strutture relazionali, che: "*the consideration of an alternative syntagm [un'aggiunta] can itself be seen as a paradigmatic substitution.*" Visto che coincidono anche largamente le prove originali di aggiunta e sostituzione, nell'analisi sintagmatica trattiamo la sostituzione dei commutabili già presenti, insieme con le prove di cancellazione.

Nella ricerca, il risultato delle prove di commutazioni reciproche risultano o positive o negative. Ciò a patto che distinguiamo tra gli utenti diversi nel discorso. In sostituzioni paradigmatiche distinguiamo innanzitutto i sostituti originati da un'opposizione binaria specifica o dal frammento stesso. Un risultato positivo implica che il sostituto corrisponde al suo commutabile prima della sostituzione. Quel risultato è un argomento a favore di un codice collettivo. Un risultato negativo esprime delle differenze strutturali o interpretazionali. In tal caso non è possibile riferirsi al representamen o agli interpretanti relazionali, perché cambiano o limitano il collegamento paradigmatico. Il risultato negativo favorisce un codice individuale. Segnaliamo anche la sostituzione paradigmatica in base a commutabili del frammento stesso. Se il risultato è positivo, ciò è nuovamente un argomento a favore del codice collettivo. Se invece il risultato è negativo, è un argomento a favore del codice individuale.

Nel caso di prove sintagmatiche, un risultato positivo nelle sostituzioni sintagmatiche indica che non sono cambiati il significato complessivo o la struttura del discorso. Ciò è un argomento a favore del codice collettivo. Al contrario, un risultato negativo cambia la struttura del discorso che conseguentemente costruisce significati diversi da prima della sostituzione e risulta a favore del codice individuale. La prova di cancellazione

---

<sup>241</sup> Vedi Parasecoli in nota (59).

<sup>242</sup> Herring (2004, p.17).

<sup>243</sup> Chandler (1994) *Paradigmatic analysis*.

<sup>244</sup> Hjelmslev (1950), in Zijno (2004; p.31) *Lucidi del corso di Semiotica*. Riferiamo al processo di trasformazione con 'commutazione reciproca'.

<sup>245</sup> Bezuidenhout (ibid.) 1. *Signs*. Chandler (1994); (2007, p.88-89).

sintagmatica si applica ai sintagmi analizzati, il che segue la stessa inferenza, a patto che si distingue tra interpreti diversi: il risultato positivo favorisce il codice collettivo; se è negativo, indica un tratto di individualità.

A supportare le prove paradigmatiche e sintagmatiche rientrano nella presente ricerca i criteri discorsivi sul grado implicito di collettività. Di notevole importanza, in tal senso, sono le raccomandazioni di Chandler e di Herring.<sup>246</sup>

Nel complesso, ogni analisi testuale nella ricerca è divisa in due dimensioni: quella paradigmatica e sintagmatica. In primis nella dimensione paradigmatica elaboriamo un'analisi delle risorse semiotiche in una struttura segnica di parole ed altre relazioni paradigmatiche. Ne seguono delle identificazioni di opposizioni binarie concrete. In base alla struttura segnica sono poi messi alla prova di sostituzione paradigmatica i segni verbali. L'insieme delle analisi ci permette di analizzare la struttura subordinata del materiale testuale ed in quale modo un paradigma di segni agisca sulle strutture e sulle forme sintagmatiche.

In secondo luogo c'è la dimensione sintagmatica che costituisce l'analisi di relazioni sintagmatiche. Il nucleo delle analisi sintagmatiche è legato principalmente ai paradigmi individuali che formano l'insieme di macro-strutture sintagmatiche. Si prendono in considerazione le prove sintagmatiche di cancellazione e sostituzione e il loro effetto discorsivo. Ne seguono poi dei criteri impliciti che indicano la presenza di una collettività digitale attraverso il materiale empirico studiato. I criteri concernono criticismo o reciprocità, il possesso nel discorso (gerarchia), e la consapevolezza collettiva attraverso l'insieme di *link* o *tags*.<sup>247</sup> Nel complesso, il significato e la forma rispettivamente di strutture paradigmatiche e sintagmatiche servono a rappresentare il codice culinario complessivo. A determinare tale codice, Chandler sostiene:

*"social conventions, which dictate what is edible or inedible, how food should be prepared and when certain foods may be eaten in various cultures (...) ensure that signs cannot mean whatever an individual wants them to mean."*<sup>248</sup>

Un codice familiare appartenente ad una cultura d'origine non è necessariamente in armonia con quella ricevente. L'insieme di codici e tratti discorsivi praticati da gente o individui della stessa cultura costituisce il cosiddetto *code book categories* ovvero un *macro code*.<sup>249</sup> L'uso del codice appropriato e riconoscibile all'interprete ripercorre ed inizia proprio seguendo il processo di abduzione. Come avevamo già visto in precedenza, è particolarmente interessante negli studi di pratiche culturali quando rappresentazioni e significati sembrano meno evidente:

*"On encountering a signifier [representamen] we may hypothesise that it is an instance of a familiar rule [dalla cultura propria], and then infer what it signifies from applying that rule."*<sup>250</sup>

Una convenzione sociale, infatti, è il prodotto della mediazione tra natura e cultura secondo Levi-Strauss:

*"They transform what are perceived as natural categories into cultural categories and serve to naturalize cultural practices."*<sup>251</sup>

Infine si ritorna così alle prime osservazioni sul cibo e il processo di culturalità; il fatto che si distingue non sempre più tra buono o cattivo, ma anche in crudo o cotto, regionale o nazionale, noi o loro ecc.. Nella presente ricerca sarà analizzato in che modo tale processo si presenta nella pratica comunicativa dei blog.

---

<sup>246</sup> Da Bezuidenhout (ibid.) 1. *Questions: to have and to hold*. Fowles (1996), in Chandler (1994). *D.I.Y. Semiotic analysis. Advice to my own students*.

<sup>247</sup> Originalmente Chandler colloca un codice digitale di blog nella categoria di codici testuali. Qua invece un *tag* o *link* è combinato con il codice sociale, visto il potenziale di condividere e riferire ad altre entrate digitali. (1997) *Codes*.

<sup>248</sup> Chandler (1994) *Codes*.

<sup>249</sup> Danesi (1994), (1999), in Chandler (1994) *Codes*. Vedi Rössler in nota (211).

<sup>250</sup> Eco (1976), in Chandler (1994) *Codes*.

<sup>251</sup> Levi-Strauss (1974) in Chandler (1994) *Codes*.



## 5. La ricerca

In questo paragrafo si presentano delle traduzioni intersemiotiche di blog italiani ed olandesi. I risultati delle analisi saranno schematizzati e confrontate attraverso traduzioni intersistemiche del contenuto. In sostanza, la ricerca è composta di otto frammenti testuali presi da due blog italiani e due olandesi. Si ripete che le due parti analizzate corrispondono ai livelli paradigmatici e sintagmatici. Nella ricerca distinguiamo inoltre principalmente tra l'autore reale del blog e gli utenti che forniscono i commenti. Dato il loro contributo collettivo al blog, li indicheremo anche quali interpreti.

Innanzitutto analizzeremo la dimensione paradigmatica; successivamente le dichiarazioni semiotiche di Peirce che ciò comprenderà in primis una sintesi di strutture segniche di ogni frammento analizzato. Poi, nella tradizione letteraria di Chandler, si svolgeranno delle prove paradigmatiche e sintagmatiche. Il risultato di ogni prova indicherà in quale modo il codice usato sia di carattere individuale o collettivo. In base alla struttura segnica, le prove evidenzieranno in quale maniera l'individualità o la convenzionalità si ritrovano nel contenuto culinario. Ciò sarà supportato da uno schema dei criteri discorsivi e delle caratteristiche implicite sul grado d'individualità o collettività espressa.

Per quanto concerne il risultato della sostituzione paradigmatica, esso potrà essere positivo o negativo. Un risultato positivo implica che il sostituto paradigmatico corrisponde ad un suo commutabile prima della sostituzione. Quel sostituto è originato da un'opposizione binaria particolare o dal frammento stesso. Il risultato positivo è un argomento diretto a favore di un codice comune. Un risultato negativo presenta difficoltà strutturali o interpretazionali. In tal caso, non sarà possibile riferirsi al representamen o ad interpretanti simili, perché il sostituto cambia o limita il collegamento paradigmatico complessivo, sempre che distinguiamo tra utenti discorsivi diversi. Il risultato negativo favorisce un codice individuale. Secondo Chandler il favorire un paradigma dipende da criteri quali convenzioni, stile, mezzi retorici ed il repertorio dell'utente stesso. Si distingueranno anche le sostituzioni paradigmatiche con i commutabili del frammento stesso. Se il risultato sarà positivo, ciò sarà nuovamente un argomento a favore del codice comune. Se invece il risultato sarà negativo, ciò sarà a favore del codice individuale.

Nel caso di sostituzioni sintagmatiche, un risultato positivo non cambia il significato complessivo o la struttura del discorso e ciò conferma la presenza di un codice comune. Al contrario, un risultato negativo cambia la struttura del discorso che conseguentemente costruisce significati diversi prima di sostituire il sintagma. Ciò manifesta la presenza di un codice individuale. Come già indicato prima, la prova di cancellazione sintagmatica si applica soltanto ai sintagmi nei frammenti analizzati. L'interpretazione dei risultati segue la stessa struttura, a patto che si distingua nuovamente tra interpreti diversi. Il risultato positivo indica un carattere di collettività, mentre uno negativo invece indica un tratto d'individualità.

### 5.1 Blog italiani

#### **Diario di una passione.**<sup>252</sup>

##### **'Zuppa di cicerchie (riscopriamole;-).'**

La cicerchia è un legume ormai dimenticato e scomparso dalle nostre tavole. A metà tra i ceci e le fave, ha origini molto antiche, arriva dal medioriente. Greci e Romani se ne cibavano. Per secoli in Italia ci si nutrì anche di cicerchie. I contadini la mangiavano quando avevano poco da portare in tavola: ne facevano una purea dopo che le cicerchie erano state bollite, saltate in padella con aglio e peperoncino.

Si mangiava con pane duro spezzato in piccoli pezzi. Si semina in primavera, all'inizio di aprile, e si raccoglie alla fine di luglio/inizio agosto; non ha bisogno di colture particolari, cresce anche in condizioni difficili, si adatta a terreni poco fertili e a temperature basse. E' detta coltura di assicurazione poiché fornisce un buon raccolto quando le altre falliscono. Oltre a essere un alimento saporito, si può conservare secca per un periodo di oltre due anni. Come tutti i legumi ha caratteristiche nutrizionali interessanti, sia per l'elevato contenuto di proteine e amido sia per la scarsa quantità di grassi. Buona la presenza di vitamine B1, B2 e PP, calcio, fosforo e fibre. (Fonte

<sup>252</sup> <http://www.diariodiunapassione.it/>. Tutti i frammenti in questo capitolo sono citazioni intere dei blog olandesi e italiani. Perciò possono includere errori di battitura ecc.

la rete) Ho scelto di prepararne una zuppa, molto saporita, si può consumare come ho fatto io con dei crostini di pane oppure con della pasta , magari dei maltagliati all'uovo.

**Diana:** WOW! Non conoscevo assolutamente le cicerchie ed ora ho tanta voglia di assaggiarle! E' sempre molto interessante leggerli! A presto

**Kika-Dolce Benessere:** Ciao Ady! Ho trovato il tuo post davvero interessante; questo perchè circa un mesetto fa sono andata a pranzo in un bellissimo ristorante dove mi hanno portato un pre-antipasto composto da una vellutata di Cicerchie, filo d'olio e un crostino. Non avevo mai assaggiato,(nè conoscevo), questo tipo di legume e devo dirti che mi è piaciuto davvero molto! L'ho trovato anche più interessante della crema di ceci. Riscoprire questi buoni sapori ormai persi é sempre una soddisfazione!!

Bravissima! Proverò sicuramente la tua zuppa, primo perchè ho un debole per queste cose (e poi mi sono piaciuti la prima volta!) e secondo perchè ha un aspetto veramente invitante!! Complimenti!! Alla prossima..un bacio!

**Cla:** Incredibile! ma come si fa ad essere così allineate? ahahahah m'impresiono! Buonissima con il pomodoro deve essere alla prossima zuppa! baciuzzi bedda mia : Cla

**Roxy:** Ho scoperto la cicerchia qualche anno fa e me ne sono innamorata al primo assaggio!!!! Mi piace molto la tua zuppa!!!

**Ady:** \*Sono contenta di aver contribuito a farvi conoscere e/o apprezzare la cicerchia merita davvero

Cla, mah chissà

Kika un bacione a te grazie

Diana grazie mille

Roxy che bello riaverti qui un abbraccio

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

**Tabella 1**

	representamen	oggetto	interpretante
1	cicerchia	cicerchia	"dimenticato; scomparso; origine antica; alimento saporito; scarsa quantità di grassi"
2	cicerchie	zuppa	"saporita; pasta maltagliato all'uovo, crostini di pane."
3	cicerchie	zuppa	"con dei crostini di pane; molto saporita"
4	un pre-antipasto	una vellutata di cicerchie; filo d'olio; crostino.	"è piaciuto davvero molto, questi buoni sapori ormai persi; più interessante della crema di ceci"

**Tabella 2**

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
1	indice	dicisegni	il collegamento nel secondo correlato su 'cicerchia' è indicale: funziona sia come prodotto reale sia oggetto di descrizione. Il rapporto è quindi deduttivo. Nel terzo correlato l'interpretazione comprende non solo le preferenze personali degli interpreti, ma anche le opinioni in merito allo scarso uso quotidiano nella comunità. (In conclusione: al contrario della letteratura qui si trovano altrettanto opinioni degli utenti.) Le descrizioni sulle origini esprimono perlopiù un rapporto passato – presente. La caratteristica fenomenologica principale è la causalità
2, 3, 4	simboli	dicisegni	nel secondo correlato l'insieme dei prodotti rappresenta convenzioni generali, come la descrizione culinaria (una vellutata come pre-antipasto). Non c'è un legame valido tra causa ed effetto; non si presenta contiguità nell'oggetto. Nel terzo correlato le interpretazioni mettono in evidenza delle preferenze individuali (essendo più interessante di); si presentano inoltre descrizioni sensoriali (essendo saporita; piacersi)

- Le opposizioni binarie.<sup>253</sup>

**Tabella 3**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
antico	moderno	origine antica; Greci e Romani	forma
povero	ricco	poco da portare in tavola; contadini	forma
dimenticato	ritenuto	scomparso; dimenticato	forma
gustoso	disgustoso	un alimento saporito; una zuppa molto saporita	qualità
piacere	dispiacere	è piaciuto; sono piaciuti	qualità
sano	adulterato	scarsa quantità di grassi; contenuto di proteine ed amido; la presenza di vitamine	qualità

Prova di commutazione reciproca.<sup>254</sup>

- Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 4**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
le cicerchie (2)	un pre-antipasto (4)	sarebbe plausibile se le cicerchie siano servite come piatto unico; con (4) c'è un nuovo collegamento con un'interpretazione molto generale ma accettabile. Risultato positivo; codice comune
dimenticato (1)	ritenuto (opposto)	Il risultato è poco credibile. Allo stesso livello c'è "riscopriamole" nel titolo, e "scomparso" come interpretazione che funziona come interpretazione chiave nell'intero frammento. Risultato negativo; codice individuale
piaciuto (4)	dispiaciuto (opposto)	Prima era più interessante della crema di ceci, ma con l'opposizione si dispiace: cambiano l'interpretazione individuale ed il livello di coinvolgimento: cioè da positivo a negativo. Risultato negativo; codice individuale

**La dimensione sintagmatica.**

- I tratti discorsivi:

**Tabella 5**

criterio	tratti del collettivo
coinvolgimento	"un abbraccio; grazie; wow; bravissima"
reciprocità – criticismo	nessun tratto identificato
consapevolezza collettiva	"un legume ormai (...) dalle nostre tavole"
gerarchia discorsiva o possesso nel discorso	"nostre tavole"; "bedda mia" (bella mia). <sup>255</sup> Gli utenti ringraziano l'autrice, e l'autrice ringrazia ogni utente.
Condivisione in rete (link; tag). <sup>256</sup>	Facebook, Twitter, Google+

<sup>253</sup> Nella ricerca tutte le opposizioni e contrari sono consultati e verificati in: Garzanti (2009) *Il Grande Dizionario Garzanti dei Sinonimi e Contrari*.

<sup>254</sup> I paradigmi nella prova sono quelli numerati in precedenza.

<sup>255</sup> Dialetto o gergo meridionale, perché l'utente si rivolge all'autrice e la sua provenienza.

Prova di commutazione reciproca.<sup>257</sup>

➤ Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 6**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
le cicerchie (3)	un pre-antipasto (4)	interpretazioni simili sono condivise da altri utenti in (1, 2 e 3): (crostini di pane; pane; un legume scomparso, sapori ormai persi; riscopriamole, riscoprire). Risultato positivo; codice comune
questi buoni sapori (4)	le cicerchie (2)	anche nel frammento, vi è un'interpretazione condivisa in (3) (la riscoperta della cicerchia). Risultato positivo; codice comune
un legume scomparso (1)	con dei crostini di pane (3)	collocabile con i representamen in (1) e (3) (le cicerchie); dopo la sostituzione in (1), c'è anche condivisione tra le interpretazioni dell'autrice in (2): l'associazione al (crostini di) pane. Risultato positivo; codice comune

➤ Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 7**

il cancellato	effetto sintagmatico
un legume scomparso e dimenticato (1)	vista la gerarchia discorsiva, c'è il rischio di perdere la risposta dell'utente in (4) "questi buoni sapori ormai persi". Ugualmente, risulta indebolita l'interpretazione chiave dell'autrice "farvi conoscere e/o apprezzare la cicerchia". Risultato negativo; codice individuale
si mangiava con pane duro (2)	dopo la cancellazione, il collegamento tra cicerchia e pane rimane ancora presente per l'autrice ed un altro utente; nel complesso i frammenti non perdono o cambiano strutturalmente significato. Risultato positivo; codice comune
questi buoni sapori (ormai persi) (4)	l'omissione di (4) non modifica altrove il significato di combinazioni sintagmatiche. Generalmente la zuppa è considerata un (pre)-antipasto in Italia. Anche se viene omesso, il frammento ci fornisce ancora delle risorse semiotiche utili: è plausibile che "riscoprire questi buoni sapori ormai persi" si collochi nel titolo ("riscopriamole") riferendosi così l'autrice alle cicerchie ("questi buoni sapori"). Risultato positivo; codice comune

### 'Il ciambellone più soffice del mondo con mele, limone e cannella.'

Per la serie a volte ritornano, ecco che ritorna lui, Il ciambellone più soffice del mondo, qui in versione ciambella alle mele. Ormai anche le pietre conoscono la storia di questo dolce, non ricordo più le volte che l'ho fatto, un milione forse e non mi ha mai delusa, è sempre sofficissimo e leggero. Sto pensando seriamente di raccogliere tutte le ricette, comprese le sue varianti, che nel corso degli anni sono state fatte, mi sa che lo farò presto magari si potrebbe creare un pdf. Questa volta il mio famosissimo ciambellone partecipa ad una raccolta benefica, Melinda **per l'Emilia** e ringrazio Paola Buscardo per avermi dato la possibilità di dare il mio contributo. Vabbè per il momento per chi non la conoscesse e per chi la conosce ma vuole fare queste gustosissima variante ecco la ricetta:

**Mariangela** Says: La ricetta del tuo ciambellone soffice è stata una delle primissime che ho trovato sul web. Una ricetta che ho realizzato e che è riuscita da subito. Grazieeeee!!!! Volevo, però, chiederti un consiglio. Vedo in foto che le tue sottili fette di mela sono distribuite uniformemente nella torta perchè, invece, quando aggiungo le gocce di cioccolato si depositano tutte sul fondo (parlo sempre del "ciambellone più soffice del mondo")?

**Serena** Says: Il tuo ciambellone lo faccio sempre!!!! l'altro ieri con... 130 ml di caffè al ginseng al posto dell'acqua e pezzetti di cioccolato fondente!! (...)

**dida** Says: mmm...Ady, non mi perdo mai una versione del tuo ciambellone!

credo che l'idea di raccogliere in pdf tutte le varianti sia davvero bellissima e da realizzare...un bel mega contest per il ciambellone che non ti tradisce mai! anche io l'ho provato in diversi modi e tutti sono stati un successo...ricordo quando mi hai aiutato con la torta di castagne

<sup>256</sup> Ciò include, oltre ai criteri di Herring, la capacità di condividere il post del blog in altri siti web, in particolare sui *social network quali Facebook e Twitter*.

<sup>257</sup> I paradigmi nella prova sono quelli numerati in precedenza.



che si era spatasciata ... alla fine ho messo i pezzetti di torta nel ciambellone a mò di gocce ed è stato un successo! quindi aspetto con fervore che realizzi questa tua idea! un caro saluto dida

**caris** Says: ADy..ma non ha mai pensato a fare un contest????“il ciambellone più morbido del mondo..la mia versione” ehehehe..credo che rimarresti sorpresa dal vedere in quanti modo la gente lo ha fatto: io pure l'avrò testato in almeno 4-5 modi diversi!!!!:))) io l'idea te l'ho data eh!:DDDD

**paola** Says: Carissima Ady, ho fatto tante volte il tuo ciambellone, in tante versioni, ma ultimamente ho visto che alla prova del cuoco lo hanno proposto spacciandolo per ricetta propria, non so se ho capito bene ma a me sembra proprio di sì, hanno solo apportato una modifica, nocciole sulla superficie. Complimenti per le tue ricette e cordiali saluti

**Ady** Says:  
Ragazze grazie mille arriverà presto un contest per raccogliere tutte le vesione del mio ciambellone più soffice del mondo, e ci sarà anche una bella sorpresa, stay tuned!!  
@Paola lo so , la storia è lunga si vede che non riescono a fare proprio altro)

**LA LUNA NERA** Says: Avevo già declinato alle mele il tuo buonissimo ciambellone, ma adesso lo proverò anche limone e cannella (nell'impasto perchè lo spolvero di zucchero a velo non lo faccio) e sono sicura che sarà un'altro successo! Viene benissimo anche diminuendo un pò lo zucchero e l'olio. Praticamente è diventato la mia base per quasi tutti i dolci, l'ho fatto anche sottile, sottile per il dolce alla frutta, stile californiana.  
Grazie! Ciao

**Dany** Says: Ciao Ady, ti ho "trovata" x caso, mi spiace nn averlo fatto prima! Con la dose del tuo ciambellone" favoloso" ho preparato dei plumcake, pubblicherò la ricetta. La ricetta l'ho trovata da un'altra blogger che ti menzionava .. ma io nn ti conoscevo... sarò l'unica in Italia a nn conoscerti!!!!?? ahahaha Ciao e grazie x aver condiviso la ricetta xk è davvero buona buona ! Da oggi ti seguio eh! Ciao Dany

**ostriche** Says: Mi ha molto incuriosito il tuo ciambellone "piu' soffice del mondo"...tutti vorremmo farlo. Lo provero' al piu' presto! E' incredibile vedere quante persone condividano la stessa passione per la cucina... ciao

**Cinzia Amoroso** Says: Ciao, Complimenti per il blog. E' la prima volta che lo leggo, non ho mai preparato il tuo ciambellone. Lo faro' domani. Preparero' la versione classica prima, poi piano piano le altre varianti. Se volessi prepararlo tutto al cacao o con gocce di cioccolato come devo regolarli per non modificare la morbidezza e gusto? Complimenti ancora per il blog, mi ha colpito la pazzesca varieta'. Saluti a tutte Cinzia

**Ady** Says: Ciao Cinzia, se tu volessi prepararlo tutto al cacao sostituisci un po' di farina con il cacao, magari 30 g di cacao e 220 di farina, per le gocce invece puoi aggiungerle alla fine, ma sappi che andranno purtroppo sul fondo, l'impasto è più liquido degli altri dolci quindi non regge il peso del cioccolato, mi dispiace, ma puoi sempre aggiungere del cioccolato tritato molto finemente in modo che colori anche l'impasto, vedrai piacerà molto ai bambini ). A presto

**Paola** Says: Un suggerimento per aggiungere un pizzico di golosità in più: invece di infarinare la tortiera usate lo zucchero di canna.. L'effetto piacevole al palato renderà anche l'operazione di "distacco" dalla teglia molto più facile.

**maria teresa colucci** Says: ciao Ady non so se ti ricordi di me, sono Maria Teresa Colucci (casa6co, vasto)...volevo farti sapere che mia figlia ha poi provato a fare il tuo famoso ciambellone, è veramente buono, e con lei ti facciamo i nostri complimenti. speriamo di vederci presto e nel frattempo ti seguirò da qui, un abbraccio.

**Ewelina** Says:  
ciao ho fato il ciambellone ieri sera e mi il risultato un po umido non so se deve essere un po cosi oppure non e cotto bene. Ma il sapore e buono

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

Tabella 8

	representamen	oggetto	interpretante
5	il ciambellone	in versione alle mele	"più soffice del mondo; sofficissimo; leggero; variante gustosissima"
6	il ciambellone	limone e cannella; stile californiano	"sottile; buonissimo; la mia base per quasi tutti i dolci "
7	il ciambellone		"umido; sapore è buono"
8	il ciambellone		"cacao; gocce di cioccolato; regolare il gusto e la morbidezza"

Tabella 9

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
5, 6	simboli	dicisegni	nel secondo correlato i simboli mettono in evidenza il contenuto culturale (in versione di; stile californiano); non c'è un legame valido tra causa ed effetto; non si presenta contiguità nell'oggetto. Nel terzo correlato, poi, le interpretazioni si caratterizzano da preferenze individuali (la mia base) ovvero delle verità soggettive accompagnate da percezioni sensoriali (buonissimo; sofficissimo).

7, 8	indici	dicisegni	questo collegamento del secondo correlato su 'ciambellone' è di carattere indicale: funziona sia come prodotto reale sia come oggetto di descrizione; il rapporto logico è deduttivo . Le interpretazioni esprimono ancora esperienze sensoriali (umido; buono), mentre un'interprete chiede una raccomandazione dell'autrice, in base ad una sua proposta.
---------	--------	-----------	---

- Le opposizioni binarie:

**Tabella 10**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
soffice	duro	più soffice del mondo; più morbido del mondo; sofficissimo	qualità
leggero	pesante	leggero	qualità
gustoso	disgustoso	gustosissima; favoloso	qualità
umido	secco	umido	qualità

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 11**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
il ciambellone (5)	il ciambellone (7)	i representamen codificano e condividono lo stesso oggetto concreto ovvero il prodotto reale: la versione al limone e cannella. Risultato positivo, codice comune
umido (7)	asciutto (opposizione)	il livello di criticismo rimane; in effetti il ciambellone non appare né umido né asciutto come si nota nel frammento. Risultato positivo, codice comune
leggero (5)	pesante (opposizione)	dopo sostituzione si presentano interpretazioni contrarie rispetto al sostituto ("soffice"; "il più soffice del mondo"). Inoltre in base al contenuto, non è plausibile che la mele e la cannella rendano il ciambellone pesante. Risultato negativo, codice individuale
gocce di cioccolato (8)	la mia base (6)	nel paradigma (2) non è usato il cioccolato come ingrediente. Così non può essere condiviso (come "la mia base") con paradigma (4). Risultato negativo, codice individuale

**La dimensione sintagmatica.**

- I tratti discorsivi:

**Tabella 12**

criterio	tratti del collettivo
coinvolgimento	"va alla grande; mi hai aiutato"
reciprocità – criticismo	"chiederti un consiglio; un po' umido"
consapevolezza collettiva	"incredibile quante persone condividano la stessa passione per la cucina."
gerarchia discorsiva o possessione nel discorso	"del/ il tuo ciambellone" (più volte); le tue ricette; i nostri complimenti. Ringraziamenti all'autrice; ringraziamenti verso il collettivo di utenti ("ragazze grazie")

condivisione in rete (link; tag).	Facebook, Twitter e Google+
--------------------------------------	-----------------------------

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 13**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
il ciambellone (5)	il ciambellone (7)	I representamen sono le stesse varianti. Le interpretazioni in (5) e (7) si intersecano per quanto concerne le percezioni sensoriali. (gusto positivo). Risultato positivo, codice comune
cacao (8)	la mia base (6)	dopo la sostituzione, la versione “tutto al cacao” è cambiata nella versione dell'autrice con quella con limone e cannella. Di conseguenza, la richiesta originale dell'utente in sintagma (8) e la risposta successiva dell'autrice nel frammento la rendono irrilevante. Risultato negativo, codice individuale
il ciambellone (6)	il ciambellone (8)	gli oggetti in (6) sono collegati ad alcune varietà del ciambellone; il representamen in (8) ne codifica una con cioccolato. In ogni caso le interpretazioni (8) su morbidezza e gusto sono collocabili con quelle in (6). Risultato positivo, codice comune
sofficissimo (5)	sottile per il dolce alla frutta (6)	l'interpretazione in (6) si riferisce ad un'altra variante del ciambellone (“stile californiano”) che contiene la frutta ed il gusto è sottile. A tal proposito è simile alla versione dell'autrice ed entrambe sono codificate dal representamen ‘ciambellone’. Risultato positivo, codice comune

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 14**

il cancellato	effetto sintagmatico
gocce di cioccolato (8)	se si omette il paradigma (8) la struttura gerarchica indebolisce parzialmente, perché sembra irrilevante il commento successivo dell'autrice. D'altra parte quel modo di preparare questa versione rimane condivisa da altri utenti, insieme con l'autrice. Risultato positivo, codice comune
il ciambellone (5, 6)	i representamen ed oggetti sono la chiave per la comprensione del frammento. Sono rappresentati e condivisi in altre strutture sintagmatiche. Si richiede una cancellazione completa per rendere tale cancellazione inaccettabile. Risultato positivo, codice comune
sottile (6)	Quest'interpretazione in (6) non è troppa distinta. Nonostante la collocazione nella variante “stile californiano”, si può facilmente collocare “il dolce della frutta” nel repertorio di caratterizzazioni sul ciambellone essendo esso morbido, soffice o leggero. Risultato positivo, codice comune.

**Sorelle in pentola.**<sup>258</sup>

**‘Un pesto troppo buono.’**

Amo il suo profumo, il suo colore, il suo sapore meraviglioso che si sposa a tantissimi piatti mediterranei. La sua grazia mi commuove e basta lasciar cadere qualche foglia nel sugo o sull'insalata di pomodori per essere trasportati nei caldi paesi del sud.

<sup>258</sup> <http://www.sorelleinpentola.com/>

Sto parlando del basilico, quando non sento il suo profumo in casa già mi manca. Non posso immaginare un pomodoro senza un filo d'olio, una fetta di pane caldo e qualche foglia spezzettata di basilico fresco. Non conosco piacere più semplice e vero.

Oggi vi propongo un pesto cremoso a base di basilico fresco dalla foglia larga, arricciata, profumatissima erba aromatica, fagiolini, mandorle, sale, parmigiano reggiano e olio extravergine, nulla di più meraviglioso. La cucina prima di tutto si immagina, prima di essere fatta. Capirete cosa ho provato davanti al profumo e al sapore di questo piatto. (...)

Il risultato sarà un primo piatto cremoso, saporito e quanto ci avete messo??? Pochissimo. Meglio di così...

#### Lulù ha detto...

Ciao Angela!! E' da un po' che non scrivo qui...comunque anche io amo il basilico, lo metterei in ogni piatto proprio per dare quel profumo e sapore di estate, di caldo, di Mediterraneo di cui parli. Lo considero la mia erba aromatica preferita! Questo piatto è fantastico, veloce, squisito e cremoso come piace a me! Complimenti per l'idea, lo farò al più presto! :-)

#### Erica Di Paolo ha detto...

Che meraviglia, Angela!! Se ne avverte il profumo fin qui..... Un abbraccio :O

31 maggio 2013 08:28

#### Memole ha detto...

Una bella versione alternativa al solito pesto!!!

31 maggio 2013 09:21

#### Valeria Della Fina ha detto...

Questo pesto mi ispira troppo!

Come del resto tutte le vostre ricette ;)

Sempre troppo brave, vi mando un abbraccio :)

31 maggio 2013 12:10

#### Il Laboratorio delle Torte ha detto...

Sì, il profumo del basilico arriva prima di ogni altro profumo... a me ricorda le sere d'estate, bambina, mia madre e le sue melanzane alla parmigiana. Usava tantissimo il basilico, ma è incredibile come a volte un profumo abbraccia la nostra memoria in un dato momento e lì, ogni volta, continua a riportarci quando lo sentiamo ...

31 maggio 2013 22:28

### La dimensione paradigmatica

- La rappresentazione segnica:

**Tabella 15**

	representamen	oggetto	interpretante
9	basilico, dalla foglia larga arricciata.	pesto	"mi commuove; caldi paesi del sud; cremoso; profumatissima erba aromatica"
10	questo piatto	pesto	"fantastico; veloce; squisito; cremoso; piace a me"
11	ogni piatto	basilico	"quel profumo e sapore di estate; di caldo, di Mediterraneo; mia erba aromatica preferita"
12	il profumo del basilico	basilico	"le sere d'estate; bambina; mia madre; melanzane alla parmigiana"

**Tabella 16**

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
9, 11	simboli	dicisegni	nel secondo correlato i simboli mettono in evidenza il contenuto culturale ("di Mediterraneo", e il pesto di norma è fatto dal basilico). Non si identifica causalità nel legame. Nel terzo correlato le interpretazioni si caratterizzano per le preferenze individuali ( la mia erba aromatica preferita, mi commuove); successivamente si ritrovano varie percezioni sensoriali (profumatissima, profumo e sapore di estate).
10, 12	indici	dicisegni	incontriamo un rapporto logico tra il prodotto (l'oggetto) e la descrizione nel representamen, perché dalla codificazione ne consegue necessariamente l'oggetto. Nel terzo correlato le interpretazioni descrivono ancora opinioni

			individuali (fantastico; come bambina, mia madre), che sottolineano le caratteristiche sensoriali (cremoso, squisito) e un'utente in (12) introduce un rapporto di passato – presente.
--	--	--	--

- Le opposizioni binarie:

**Tabella 17**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
nord	sud	(paesi) del sud, di Mediterraneo, piatti mediterranei	forma
caldo	freddo	caldi paesi, pane caldo	forma - qualità
aromatico	fetido	(il suo) profumo / sapore (più volte); profumatissima; erba aromatica.	qualità
semplicità	difficoltà	semplice e vero	qualità
poco	molto	pochissimo	qualità
estate	inverno	sere d'estate	forma

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 18**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
estate (11)	inverno (opposto)	le altre interpretazioni presenti in (11) (nord-sud; caldo-freddo) rendono poco credibile il collegamento con l'inverno dopo la sostituzione. Risultato negativo, codice individuale
come piace a me (10)	mi commuove (9)	in questo caso piacere e commuovere esprimono sentimenti simili. Ciò afferma la reciprocità nel frammento. Risultato positivo, codice comune
basilico (9)	questo piatto (10)	i representamen sono interscambiabili, perché codificano lo stesso prodotto. Le interpretazioni perlopiù condividono le percezioni sensoriali (il profumo), e le associazioni di memoria (il caldo; l'estate). Risultato positivo, codice comune
basilico (11)	profumo (12)	il representamen in (11) è più specifico ma non contrario a (12), e pertanto è sostituibile. Le interpretazioni in (12) sono generalizzate rispetto a (11), e gli utenti interpretano similmente il rapporto nel secondo correlato (il profumo). Risultato positivo, codice comune

**La dimensione sintagmatica.**

- I tratti discorsivi:

**Tabella 19**

criterio	tratti del collettivo
coinvolgimento	"se ne avverte il profumo fin qui; una bella versione; mi ispira troppo; troppo brave"
reciprocità – criticismo	"anche io amo; di mediterraneo di cui parli"
consapevolezza collettiva	"a volte un profumo abbraccia la nostra memoria in un dato momento; continua a riportarci quando lo sentiamo"
gerarchia discorsiva o	"la nostra memoria; le vostre ricette". Tutti ringraziano l'autrice

possesso nel discorso	
condivisione in rete (link; tag).	Facebook, Twitter, Google+

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 20**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
basilico (9)	questo piatto (10)	le esperienze sensoriali nelle interpretazioni sono equivalenti positivi. La nuova combinazione cambia solo superficialmente il discorso, perché il basilico è un ingrediente chiave rispetto al piatto di riferimento. Gli altri sintagmi non cambiano. Risultato positivo, codice comune
basilico (11)	profumo (12)	le costruzioni sintagmatiche sono ancora equivalenti. Prima della sostituzione, le interpretazioni generalizzate di (12) non restringono le possibilità interpretative in (11) dopo la sostituzione. Strutturalmente altre combinazioni sintagmatiche non sono state né aggiunte né modificate. Risultato positivo, codice comune
profumo e sapore d'estate (11)	abbraccia la nostra memoria (12)	l'interpretazione in (11) è più specifica rispetto a (12), ma non si evidenziano contraddizioni. Prima della sostituzione, infatti, si sottolineano il coinvolgimento in (11) e la consapevolezza collettiva in (12). Dopo la sostituzione si confermano ancora questi tratti. Risultato positivo, codice comune

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 21**

Il cancellato	effetto sintagmatico
il basilico 'oggetto' (9)	È un oggetto chiave nel frammento e ritorna ovunque nel frammento come risorsa semiotica condivisa. Risultato positivo, codice individuale
il profumo del basilico (12)	non va perso il significato chiave, data la sua presenza condivisa da altri utenti. Risultato positivo, codice comune
caldi paesi del sud (9)	l'interpretazione dell'autrice è un rapporto personale passato – presente. Comunque ne riferisce e condivide direttamente un altro utente ("di Mediterraneo di cui parli"). Il significato complessivo non cambia. Risultato positivo, codice comune

### 'La mia cremosa carbonara.'

Non vorrei sembrare presuntuosa o sentirmi superiore ai *maestri* di questo piatto della tradizione romana ma dopo anni di prove, posso con onestà affermare che anch'io *so fare la carbonara*. Direte: e che ci vuole? Vi assicuro che le ricette più semplici sono anche le più difficili da eseguire in modo perfetto. E poi ognuno ha il suo ingrediente segreto. E qual è il segreto per una Signora Carbonara? La cremosità. Molte volte si trovano uova strapazzate con la pasta, altre volte composti immangiabili e insapori. Ma trovare il proprio modo, la propria versione magari cambiandola di tanto in tanto in base agli ingredienti in casa o alla stagione è davvero soddisfacente. Oggi ho voglia di condividere con voi il mio modo di prepararla.

Siamo in luglio e mi rendo conto che avreste voglia di qualcosa di fresco e leggero ma la pasta alla carbonara, come piatto unico credo sia sempre un buon motivo. Non credete? Siete curiosi? Mi seguite in cucina?

**Eleonora ha detto...**

A vederla sembra fantastica! E sicuramente sarà anche buonissima! :) Ma le uova intere? Io ho sempre e solo usato il tuorlo. E' qui che ho sempre sbagliato pensando invece che le uova intere facessero "frittata"? Grazie e a presto

Eleonora

**sulemaniche ha detto...**

la carbonara ha mille versioni, noi non utilizziamo l'aglio ad esempio...cmq vada è un piatto incredibile!

**salamander ha detto...**  
divina. comunque concordo: i piatti più semplici, alle volte, sono i più "complessi" da preparare BENE. Per esempio la pasta cacio e pepe...che ci vorrà mai? ma trovarne una fatta per bene è un'impresa!

**Mascia ha detto...**  
Anche io la faccio così !! senza aglio però !!! Ed è vero che viene cremosissima !

**Eli ha detto...**  
Slurp! io tanto per renderla light ci mettevo un cucchiaino di crema di latte e la cremosità è assicurata. Se continuo a seguirti secondo me è la volta buona che ingrasso eheheh...  
buona giornata

**Your Noise ha detto...**  
Sono pienamente d'accordo con te, non sempre le ricette più classiche sono anche le più semplici da realizzare! Grazie per aver condiviso la tua carbonara, ha un aspetto ottimo (che acquolinaaa!) Buona giornata!  
Agnese

**carla ha detto...**  
Che meraviglia e che cremosità, anch'io ho sempre messo solo i tuorli! Brava a presto

**Mai ha detto...**  
Oh che meraviglia...io personalmente faccio rosolare il guanciale con la cipolla, non potrei mai farne a meno! ;)

**ladynight ha detto...**  
alcuni aggiungono un cucchiaino di panna da cucina...io per la verità preferisco senza

**Angela Maci ha detto...**  
@Grazie a tutte ragazze. Lo so che molti la fanno solo con i tuorli o con l'aggiunta di panna o con la cipolla e credo che ognuna nasconda un gusto unico. Questa è la versione di Angela e in casa mia è un successo ma vi raccomando, amalgamate le uova a fuoco spento per non fare la frittata, che comunque sarebbe gradita. Un bacio e buona giornata.

**Glenda ha detto...**  
Onestamente da romana, la mia non comprende nient'altro che uova sale guanciale un'enormità di grana e pepe...  
Niente olio se il guanciale è abbastanza grasso.  
Neanche sapevo che c'era chi usasse vino o odori! (Almeno non nella carbonara)  
Per me rimane la migliore quella cucinata in una trattoria imboscata a borgo della magliana tra banchetti con tovaglie di carta e vino più vicino all'aceto... :D Ma visto che la curiosità è una cattiva malattia devo provare ad aggiungere il vino ;)

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

**Tabella 22**

	representamen	oggetto	interpretante
13	le ricette più semplici	la (pasta) carbonara	le più difficili da eseguire in modo perfetto; la cremosità; anni di prove; tradizione romana
14	le ricette più classiche	la (pasta) carbonara	d'accordo con te; un aspetto ottimo; non sempre sono anche le più semplici da realizzare; tradizione romana
15	i piatti più semplici	la pasta cacio e pepe	trovarne una fatta per bene è un'impresa; sono i più complessi da preparare bene
16	il proprio modo	uova, sale, guanciale, un'enormità di grana e pepe	niente olio; il guanciale è abbastanza grasso; la migliore quella cucinata in una trattoria imboscata a borgo della Magliana <sup>259</sup> ; provare ad aggiungere il vino

**Tabella 23**

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
13,	simboli	dicisegni	in tutti i frammenti analizzati occorrono soltanto simboli e dicisegni. nel secondo correlato i simboli mettono in evidenza il contenuto culturale ("una ricetta classica"). Non c'è un legame valido tra causa e effetto: per esempio non si deduce da 'pasta carbonara' o 'cacio e
14,			
15,			
16			

<sup>259</sup> Un comune di Roma, al sud della città.

			pepe' una codificazione di semplicità, nemmeno esprimono esplicitamente uno proprio stile di preparazione. Nel terzo correlato poi, le interpretazioni si caratterizzano da preferenze individuali (mia erba aromatica preferita, mi commuove, dopo anni di prove), poi si presentano varie percezioni sensoriali (profumatissima, il profumo e sapore di estate) e il collegamento passato - presente alla tradizione romana.
--	--	--	---

➤ Le opposizioni binarie:

**Tabella 24**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
tradizione	innovazione <sup>260</sup>	tradizione romana; classiche	forma
semplice	difficile	difficili; semplici	qualità
proprio	condiviso	proprio modo; propria versione	forma
molto	poco	molte; molti; un'enormità	qualità
leggero	pesante	leggero	qualità
grasso	magro	grasso; ingrasso; cremosità; cremosissima <sup>261</sup>	qualità

Prova di commutazione reciproca.

➤ Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 25**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
tradizione (13)	innovazione (opposizione)	nel contesto della pasta alla carbonara, l'aggettivo 'romana' si riferisce alla antica tradizione romanesca. <sup>262</sup> Il sostituto inoltre determina delle difficoltà interpretative rispetto a "dopo anni di prove". Risultato negativo, codice individuale
semplice (13)	difficile (opposizione)	il sostituto per (13) è in linea con l'interpretazione del secondo correlato. La pasta alla carbonara, descritta come ricetta semplice, è invece considerata difficile da realizzare. Condivide ciò un utente: "sono pienamente d'accordo con te" in cui ne conferma la difficoltà di preparazione. Risultato positivo, codice comune
le ricette più classiche (13)	i piatti più semplici (15)	il sostituto aveva come oggetto di riferimento la pasta cacio e pepe prima della sostituzione. Dopo la sostituzione i representamen 'semplice' e 'tradizionale' condividono le stesse interpretazioni di memoria. Risultato positivo, codice comune
la pasta cacio e pepe (15)	la carbonara (14)	gli oggetti in questione rappresentano due piatti diversi. I representamen in questione sono comunque interscambiabili, perché nel terzo correlato si condividono dei tratti essenziali. Entrambi considerati dei piatti romaneschi: il cacio è un formaggio usato soprattutto nell'Italia centrale e meridionale. <sup>263</sup> Risultato positivo, codice comune

<sup>260</sup> Il Garzanti (ibid.) non fornisce un contrario diretto di 'tradizione'. Perciò il ricercatore l'ha dedotto da 'tradizionale' e 'tradizionalista', rispettivamente 'innovativo' e 'innovatore'.

<sup>261</sup> "A recipe like spaghetti alla carbonara aims at creaminess without cream". Riley, G. (ibid., p.342) *The Oxford Companion to Italian Food*.

<sup>262</sup> "An oral rather than a written legacy". Riley, G. (ibid., p.342).

<sup>263</sup> Riley, G. (ibid.; p.84, p.216) 'Fonduta'; 'Cacio'.



### La dimensione sintagmatica.

- I tratti discorsivi:

**Tabella 26**

<b>criterio</b>	<b>tratti del collettivo</b>
coinvolgimento	“mi rendo conto che avreste; condividere con voi; se continuo a seguirti”
reciprocità – criticismo	“concordo; anch’io (due volte); sono pienamente d'accordo; le uova intere?”
consapevolezza collettiva	“ognuno ha il suo ingrediente segreto; so che molti la fanno; non sapevo c'era chi usasse vino o odori”
gerarchia discorsiva o possesso nel discorso	“vi assicuro; vi raccomando”
Condivisione in rete ( <i>link; tag</i> ).	<i>Facebook; Twitter; Google+</i>

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 27**

<b>da sostituire</b>	<b>il sostituto</b>	<b>effetto sintagmatico</b>
le ricette più classiche (13)	i piatti più semplici (15)	nonostante l'oggetto (15) sia diverso, le associazioni memoriche nelle interpretazioni sono equivalenti. L'interpretazione in (13) sulla semplicità sottolinea infatti la descrizione del representamen. Risultato positivo, codice comune
la pasta cacio e pepe (15)	la carbonara (14)	prima della sostituzione, l'oggetto in (15) è comparato ed interpretato simultaneamente con l'oggetto 'pasta alla carbonara' (la semplicità, la pochezza degli ingredienti, magari la provenienza). Ciò conferma le similarità in queste costruzioni sintagmatiche. Risultato positivo, codice comune

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 28**

<b>Il cancellato</b>	<b>effetto sintagmatico</b>
le ricette più classiche (14)	se si effettua l'omissione, l'utente si troverebbe d'accordo con l'autrice. Ciò si riferisce al sintagma (14) (tradizione romana; anni di prove ecc.) Dopo la prova non si è perso alcun elemento, nemmeno gli altri significati del discorso sono a rischio. Risultato positivo, codice comune
la pasta cacio e pepe (15)	l'utente nel sintagma (15) ci fornisce una somiglianza con un altro piatto romanesco. Egli dimostra che una ricetta tradizionale ed apparentemente facile da preparare in realtà non lo è. Dopo la prova è ancora possibile interpretare altre strutture sintagmatiche senza problemi. Risultato positivo, codice comune
aggiungere il vino (16)	l'utente in (16) indica che vorrebbe provare la carbonara con il vino, benché ammetta, da romana, di non averla mai preparata così. E pertanto, dopo l'omissione, non è possibile rendersi conto della curiosità personale e della modifica nella preparazione da parte dell'utente. Risultato negativo, codice individuale

## 4.2 Blog olandesi

Culinette.<sup>264</sup>

### 'Pasta met spinazie walnotenpesto en doperwtjes.'

*De simpelste pasta's zijn vaak het lekkerst. Minder is meer. Ondanks de simpelheid is dit een chique pasta die ook erg fijn is om te maken als je gasten krijgt die geen vlees eten. We maken de spinaziepesto met walnoten uiteraard zelf. Fijn is ook om een klein deel van de spinazie te vervangen door basilicumblaadjes. En om het geheel nog wat leuker te maken gebruiken we meerdere soorten pasta door elkaar. Penne en kleine stukjes tagliatelle of fusilli met tagliatelle. Restjes opmaken dus en net doen alsof het modern is om soorten pasta door elkaar te gebruiken. Pas op met de kooktijden. Grote kans dat de penne en fusilli iets langer nodig hebben dan de kleine stukjes tagliatelle. Eerst de één wat laten koken en dan de ander erbij.*

**Ferial zegt:** Hallo, Lecker recept lijkt me dit. ga hem vanavond maken. Maar ik wil er dan wel vlees in, kan dat dan met panchetta? Of heb je een ander idee? Vind je site trouwens erg leuk, Geeft me veel kookinspiratie!

Gr. Ferial

**Culinette zegt:** Dank voor het compliment. Blokjes panchetta of spekblokjes (beetje uitgebakken) kan prima. Blokjes ham natuurlijk ook. Ik denk dat ik dat ook zou doen.

**Ferial zegt:** Hallo, Hij was heerlijk maar erg machtig! Heb er uitgebakken panchetta door gedaan, was ook erg lekker. En ben met de room erg royaal geweest omdat de knoflook erg scherp was....( vandaar dat hij zo machtig is haha ). Zeker voor herhaling vatbaar! Heb zelf nog een recept met Panchetta en slagroom. Is ook ernstig fout maar zoooooo lekker.

**emmeke zegt:** Ben het recept nu aan het maken. Vraag ik me af: Moet de Parmezaan met de spinazie in de keukenmachine? Dat staat in het recept zoals ik het lees. Later moet de Parmezaan ok nog op tafel!

Ben benieuwd.

**Culinette zegt:** De 50 gram gaat in de keukenmachine. Later meer parmezaan op tafel moet altijd.

**emmeke zegt:** Zo, dat was heerlijk! Mijn advies: Volg het recept. Voeg niets toe. Het is zo puur en daardoor zo lekker. Ik ga het recept en de site delen via mijn blog. Hier mogen meer mensen van genieten wat mij betreft? En de site? Ik geniet er van. Vaak humor en leuke, originele recepten. Ga zo door.

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

Tabella 1

	representamen	oggetto	interpretante
1	<i>simpelste pasta's</i>	<i>pasta met spinazie/walnotenpesto en doperwtjes</i>	<i>"het lekkerst; simpelheid; chique pasta; geen vlees"</i>
2	<i>recept</i>	<i>pancetta en slagroom</i>	<i>"ook ernstig fout; zoooo lekker"</i>
3	<i>recept</i>	<i>pasta met spinazie/walnotenpesto en doperwtjes</i>	<i>"voeg niets toe. Het is zo puur en daardoor zo lekker"</i>
4	<i>recept</i>	<i>"</i>	<i>"erg machtig; uitgebakken panchetta; erg lekker; royaal met room; knoflook scherp"</i>
5	<i>meerdere soorten pasta</i>	<i>tagliatelle-fusilli; tagliatelle-penne.</i>	<i>"restjes opmaken; modern; verschillende kooktijden"</i>

Tabella 2

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
1, 2, 3, 4	indice	dicisegno	tra l'oggetto-representamen si incontra un rapporto logico, contiguità contestuale, anche in (1) dove scarsità sta implicitamente per semplicità <sup>265</sup> così da dedurre dall'oggetto la semplicità stessa. Nel terzo correlato le interpretazioni descrivono ancora opinioni individuali ( <i>voeg niets toe; chique pasta</i> ) e sottolineano varie caratteristiche sensoriali ( <i>het lekkerst, erg lekker, erg machtig</i> ).
5	simbolo	argomento	nel secondo correlato la scelta della pasta è culturalmente

<sup>264</sup> [www.culinette.nl](http://www.culinette.nl).

<sup>265</sup> Vedi 2. *La mia cremosa carbonara, la natura segnica, secondo correlato, (1)*.

		arbitraria. <sup>266</sup> Inoltre non esprime un rapporto logico di causa ed effetto, vista la grande varietà di pasta. <sup>267</sup> Il terzo correlato si distingue dalla razionalità espressa. L'autore sostiene che la larghezza delle penne richiede una cottura più lunga di quella delle tagliatelle.
--	--	--

➤ Le opposizioni binarie:

**Tabella 3**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
semplice	difficile	<i>simpelste; simpelheid</i>	qualità
poco	molto	<i>minder is meer</i>	qualità
raffinato	grossolano	<i>chique pasta</i>	forma
pesante	leggero	<i>machtig</i>	qualità
moderno	vecchio / antico	<i>alsof het modern is</i>	forma
grande	piccolo	<i>kleine stukjes</i>	qualità

Prova di commutazione reciproca.

➤ Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 4**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
<i>chique</i> (1)	<i>ordinair/sjofel</i> (opposizione)	Originalmente l'autore voleva descrivere un aspetto contrario alla semplicità di preparazione ("nonostante la semplicità"). A tal proposito il sostituto crea una costruzione paradigmatica, meno plausibile, di una pasta grossolana o ordinaria. Risultato negativo, codice individuale
<i>machtig</i> (4)	<i>luchtig</i> (opposizione)	all'utente è piaciuta la ricetta, anche se la considera pesante. In ogni caso 'piacersi' e 'pesante' non sono necessariamente contrari, nemmeno 'dispiacere' e 'leggero'. Risultato positivo, codice comune
<i>pasta met spinazie / walnotenpesto</i> (1)	pancetta en slagroom (2)	dopo la sostituzione le paste più semplici si associano a pancetta e panna. Evidentemente il nuovo oggetto in (2) non si combina con l'interpretazione "senza carne" descritto dall'altro utente. Risultato negativo, codice individuale
<i>het lekkerst</i> (1)	<i>erg machtig</i> (4)	Prima della sostituzione, le interpretazioni appartengono allo stesso oggetto, mentre c'è una differenza nel representamen. Si collocano poi senza problemi la nuova interpretazione in (1,) ed il rapporto representamen-oggetto. Risultato positivo, codice comune

#### La dimensione sintagmatica

➤ I tratti discorsivi:

**Tabella 5**

criterio	tratti del collettivo
coinvolgimento	<i>"lekker recept lijkt me dit; vind je site trouwens erg leuk"</i>
reciprocità – criticismo	<i>"denk dat ik dit ook zou doen"</i>

<sup>266</sup> Del Giudice: "knowing the correct cooking time are subtle areas of pasta connoisseurship, traditional for Italians but learned by others". Il fatto che esistano grandi varietà di formati e combinazioni alimentari a livello regionale e l'uso di vari tipi di pasta è probabilmente oltre che una norma, magari nemmeno un'abitudine alimentare per italiani.

<sup>267</sup> Vedi anche nota (38) sulle varietà di pasta.

consapevolezza collettiva	nessun tratto identificato
gerarchia discorsiva o possesso nel discorso	alcuni ringraziamenti verso l'autrice
condivisione in rete ( <i>link</i> ; <i>tag</i> ).	<i>Facebook</i> ; <i>Twitter</i> . " <i>Ik ga het recept delen via mijn blog</i> "

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 6**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
<i>pasta met spinazie / walnoten pesto</i> (1)	<i>pancetta en slagroom</i> (2)	entrambe le ricette sono considerate buone e gustose. L'utente in (2) considera la ricetta di carattere danoso per la linea ugualmente come quella descritta in (1). Qui pesante sta per peggio; leggero sta per buono. La pancetta però non è un'alternativa vegetariana. Risultato negativo, codice individuale
<i>erg machtig</i> (4)	<i>zo puur</i> (3)	il sostituto (3) è un'aggiunta interpretativa dopo la sostituzione. Si combina sia con il secondo che con il terzo correlato in (4). Non ci sono dei rischi di interpretazione in altri sintagmi. Risultato positivo, codice comune
<i>simpelheid</i> (1)	<i>Voeg niets toe</i> (3)	questi sintagmi condividono molti elementi del secondo e terzo correlato. Le interpretazioni in (1) e (3) si sovrappongono in gran parte; (3) conferma la semplicità e sottolinea la composizione uniforme della ricetta. Risultato positivo, codice comune

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 7**

Il cancellato	effetto sintagmatico
<i>erg machtig</i> (4)	dopo l'omissione di (4) l'utente descrive ancora indirettamente il carattere pesante del piatto (troppa panna); la sua interpretazione è simile nel sintagma (2) e la somiglianza tra le due ricette sottolinea nuovamente quel carattere peggiore, ma gustoso. Risultato positivo, codice comune
<i>de simpelste pasta's</i> (1)	l'autrice interpreta il secondo correlato in (1) p.e. come facilità preparativa. ( <i>simpelheid</i> ); nessun altro utente accenna a questo tratto. Così si perde un elemento personale. Risultato negativo, codice individuale
<i>zo puur</i> (3)	la cancellazione ha implicazioni strutturali: all'utente piace la ricetta, perché la considera pura o autentica ( <i>puur</i> ). Mentre l'utente in (4) cambia la composizione della ricetta, l'utente in (3) invece consiglia il lettore di mantenerla in forma originale. Risultato negativo, codice individuale

**'Pasta met courgette en salami uit de oven.'**

*Als je het heel snel zegt dan klinkt het niet echt slecht voor de lijn. Pasta met courgette en salami. Maar helaas, het is een machtige schotel. Een heerlijke! Dat dan weer wel. Hij komt uit het nieuwe boek "Pasta" van Gino D'Acampo. Het nadeel van eigenwijs zijn alles op je eigen wijze doen is dat ik het recept voor zes personen gewoon door twee deelde zodat ik voor drie personen kookte terwijl we toch echt maar met z'n twee waren. Ben u er nog? Het was dus een beetje veel maar we kregen het wel op. Met moeite. Maar het ging. Hier dus mijn hoeveelheden voor twee grote eters of drie wat minder grote eters die een kopje soep vooraf hebben.*

**SasKookt zegt:** *Dat ziet er zeer smakelijk uit! Ik ben niet zo'n fan van salami, maar in zo'n pastaschotel vind ik het vast wel lekker.*  
**Culinette zegt:** *Hamblokjes? En voor de vleesloze variant champignons?*

**Culinette zegt:** *Heb trouwens gelijk je site bij de links gezet. Stond er nog niet bij! Belachelijk gewoon.*  
**Celine zegt:** *Klinkt goed! Ik hou ook niet zo van salami, maar de variant met hamblokjes ga ik proberen!*  
**Martine zegt:** *Klinkt heerlijk!*

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

**Tabella 8**

	representamen	oggetto	interpretante
5	<i>de lijn</i>	<i>pasta met courgette en salami</i>	<i>"helaas slecht voor de lijn; een machtige schotel; een lekkere"</i>
6	<i>recept voor zes personen</i>	'Pasta' (boek)	<i>"delen door twee; koken voor drie; een beetje veel"</i>
7	<i>pastaschotel</i>	<i>pasta met courgette en salami</i>	<i>"niet zo houden van salami, smakelijk; vind ik vast lekker"</i>
8	<i>de (pastaschotel) variant</i>	<i>pasta met courgette en hamblokjes</i>	<i>"niet zo houden van salami, zeker proberen"</i>

**Tabella 9**

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
5, 6, 7, 8	indice	dicisegni	in tutti i frammenti analizzati si presentano soltanto indici e dicisegni. Nel secondo correlato possiamo dedurre, attraverso la descrizione fatta, le codificazioni nei representamen evidenziando così un rapporto logico di causa ed effetto, e contiguità contestuale. Nel terzo correlato, nuovamente, si presentano soprattutto esperienze, opinioni personali e percezioni sensoriali ( <i>helaas slecht voor de lijn; niet zo houden van; ga ik proberen</i> ).

- Le opposizioni binarie:

**Tabella 10**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
buono	cattivo	<i>slecht voor de lijn; klinkt goed/heerlijk</i>	qualità
pesante	leggero	<i>machtige schotel</i>	qualità
molto	poco	<i>een beetje veel; grote eters; flinke hand</i>	qualità

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 11**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
<i>machtig</i> (5)	<i>luchtig</i> (opposizione)	l'autrice suggerisce che la ricetta vada bene per la linea, ma contraddice ciò subito dopo. Il sostituto insomma è il contrario. Risultato negativo, codice comune
<i>goed</i> (8)	<i>slecht</i> (opposizione)	l'utente descrive che non gli piace la versione con il salame, ma proverà quella con prosciutto. Dopo la sostituzione, l'opinione potrebbe riferirsi alla versione con il salame. Risultato positivo, codice comune

<i>pastaschotel</i> (7)	<i>pasta met courgette en ham</i> (8)	l'oggetto in (7) si riferisce alla ricetta con il salame; in (8) si riferisce a quella con il prosciutto. L'utente in (7) concorda con l'autrice, mentre in (8) mette in evidenza un'altra versione. Risultato negativo, codice individuale
<i>vind ik het vast wel lekker</i> (7)	<i>de variant met hamblokjes ga ik proberen</i> (8)	nonostante l'utente proverà la versione con il salame in (7) prima della sostituzione, il sostituto si situa senza problemi nella nuova situazione, perché ad entrambe gli utenti non piace il salame. Risultato positivo, codice comune

### La dimensione sintagmatica.

- I tratti discorsivi:

**Tabella 12**

critério	tratti del collettivo
coinvolgimento	<i>"ben u er nog? Heb gelijk je website bij de links gezet"</i>
reciprocità – criticismo	nessun tratto identificato
consapevolezza collettiva	nessun tratto identificato
gerarchia discorsiva o possesso nel discorso	<i>we</i> (due volte)
Condivisione in rete ( <i>link; tag</i> ).	<i>Facebook e Twitter</i>

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 13**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
<i>pastaschotel</i> (7)	<i>pasta met courgette en hamblokjes</i> (8)	nonostante l'oggetto in (7) venga sostituito, si notano ancora varie descrizioni dello stesso referente nei sintagmi (5) e (8). Risultato positivo, codice comune
<i>vind ik het vast wel lekker</i> (7)	<i>de variant met hamblokjes zeker proberen</i> (8)	l'autrice raccomanda una versione senza salame soltanto dopo il sintagma (7). Dopo la sostituzione, quella raccomandazione perde però il suo significato originale. Non sono a rischio le altre strutture sintagmatiche. Risultato negativo, codice individuale
<i>pasta met courgette en salami</i> (5)	<i>pasta met courgette en hamblokjes</i> (8)	gli oggetti in questione condividono delle interpretazioni positive ( <i>heerlijk; goed</i> ). Il prosciutto (tagliato a dadi) è meno grasso del salame, perciò non è in linea con gli interpretanti originali in (5). Risultato negativo, codice individuale

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 14**

il cancellato	effetto sintagmatico
<i>niet echt fan van salami</i> (7)	l'utente in (3) è positiva sulla ricetta, anche se non ama particolarmente il salame. Anche senza il termine omesso, il significato in (3) ed il resto del frammento rimangono comprensibili. Risultato positivo, codice comune
<i>pasta met courgette en salami</i> (5)	nel senso paradigmatico non è possibile cancellare l'oggetto in (5). La ricetta è presa da 'Pasta'; oltre alla preparazione, negli altri paradigmi si possono

	scoprire gli ingredienti utilizzati nella ricetta. Risultato positivo, codice comune
een machtige schotel (5)	l'interpretazione in (5) non trova somiglianze in altri paradigmi. Si prende in considerazione la pesantezza del piatto, perché l'utente non lo considera adatto per la linea. Risultato negativo, codice individuale

### Chickslovefood.<sup>268</sup>

#### 'Italiaanse kippendijenspiesjes met bacon en tijd.'

"Waar haal jij deze recepten eigenlijk vandaan?" vroeg Marcel toen ik een Italiaanse maaltijd op tafel had getoverd. Uhm, uit mijn hoofd, wat soms als gevolg heeft dat ik geïrriteerd aan tafel zit omdat ik totaal niet tevreden ben over het eindresultaat. Maar als het eindresultaat naar mijn oordeel echt goed is, ben ik zoals tijdens deze maaltijd echt heel erg blij! De Italiaanse keuken is niet mijn specialiteit, alhoewel ik dol ben op de kruiden. Dit Italiaanse dinertje bestaat eigenlijk gewoon uit aardappels, groenten en vlees, maar dan dus met een Italiaans tintje.

Saltimbocca maar dan even anders. Lekker als borrelhapje of als vlees bij een maaltijd!

Vandaag deel ik met jullie de Italiaanse kippendijenspiesjes met bacon en later deze week volgen de recepten van de roerbakgroenten met verse rozemarijn en amandelschaafsel en de Italiaanse aardappelpartjes. Deze spiesjes zijn geïnspireerd door het Italiaanse gerecht. Saltimbocca, waarbij dunne lapjes kalfsvlees worden bedekt met plakjes rauwe ham (prosciutto crudo) en salie. Ik heb gevarieerd met kippendijen, bacon en tijd.

PRAAT MEE MET ONS EN ANDERE FOODLOVERS, DEEL JE FOODMENING OF RECEPT [HIER!](#) VOLG CHICKSLOVEFOOD OP TWITTER! [@chickslovefood](#).

**simone:** Lijkt me heerlijk, ga ik ook een keer maken. Thanks voor het recept!

**Elise:** Graag gedaan Simone! Laat me weten hoe het was, Groetjes Elise

**Laura:** Vandaag voor de 2e keer gemaakt alleen nu een eetlepel honing aan de marinade toegevoegd! Worden ze nog lekkerder van!

**Ilse:** Klinkt goed! Ik ga ze vanavond maken samen met de spaghetti aglio e olio voor een paar vrienden die komen eten. Kan ik dit ook gewoon met filet doen? Niet iedereen kan de botjes in de kip waarderen, denk ik.

**Elise:** Hoi Ilse, Bij kippendijen zijn de botjes al uit de kip gehaald, dus geen botjes! Je kan dit echter ook prima met kipfilet maken hoor! Succes en heel veel plezier vanavond, groetjes Elise

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

Tabella 15

	representamen	oggetto	interpretante
9	deze recepten	een Italiaanse maaltijd	"uit mijn hoofd, heel erg blij"
10	de italiaanse keuken	de kruiden	"dol zijn op"
11	italiaanse dinertje	aardappels, groenten, vlees	"een Italiaans tintje"
12	saltimbocca	kalfsvlees, prosciutto crudo, salie	"kippendijen, bacon, tijd"

Tabella 16

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
9	indice	dicisegno	in base al frammento (9), nel secondo correlato c'è un rapporto logico. Rimane senza ulteriori descrizioni culturali o convenzionali. Il terzo correlato presenta una dimensione di passato – presente ( <i>uit mijn hoofd</i> ) e un sentimento di gioia personale.
10, 11, 12	simbolo	dicisegno	il rapporto tra representamen e oggetto è culturalmente arbitrario e non esprime in nessun modo un rapporto logico. Il terzo correlato non si presenta molto elaborato.

<sup>268</sup> <http://www.chickslovefood.com/>

			Si ritrovano soprattutto varie descrizioni personali sulla ricetta ( <i>uit mijn hoofd, heel erg blij</i> ) che rimangono senza elaborazioni razionali.
--	--	--	---

- Le opposizioni binarie:

**Tabella 17**

Scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
Specialità	comune, generale <sup>269</sup>	<i>specialiteit</i>	forma
Fresco	conservato	<i>vers</i>	qualità
Gustoso	disgustoso	<i>lekker</i>	qualità
Crudo	cotto	<i>rauw</i>	qualità

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 18**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
<i>rauw</i>	<i>gekookt</i> (opposizione)	Il sostituto cambia la natura del representamen originale. Nell'uso popolare la saltimbocca è generalmente preparata con prosciutto crudo. Dato che il piatto non gode di una tradizione ufficiale, l'uso del prosciutto cotto non risulta un errore nella ricetta. Risultato positivo, codice comune
<i>deze recepten</i> (9)	<i>de italiaanse keuken</i> (11)	nella situazione nuova il representamen si colloca perfettamente con la descrizione culinaria dell'utente, " <i>een italiaanse maaltijd</i> ". Risultato positivo, codice comune
<i>de kruiden</i> (11)	<i>kalfsvlees, prosciutto crudo, salie</i> (12)	l'oggetto in (12) crea dopo la sostituzione un nuovo collegamento interpretabile con " <i>de italiaanse keuken</i> " e " <i>dol zijn op</i> ". Risultato positivo, codice comune
<i>kippendijen, bacon en tijm</i> (12)	<i>een italiaans tintje</i> (10)	l'interpretazione in (10) sembra più collocabile con il legame representamen – oggetto, rispetto all'interpretazione in (12). Risultato positivo, codice comune

**La dimensione sintagmatica.**

- I tratti discorsivi:

**Tabella 19**

criterio	tratti del collettivo
coinvolgimento	<i>"deel ik met jullie, praat mee met ons"</i>
reciprocità – criticismo	gli utenti vogliono tutti preparare la ricetta proposta
consapevolezza collettiva	<i>niet iedereen kan (...) waarderen</i>
gerarchia discorsiva o possesso nel discorso	Gli utenti si rivolgono all'autrice: uno di loro la ringrazia per la ricetta proposta
Condivisione in rete ( <i>link; tag</i> ).	<i>Facebook e Twitter</i>

<sup>269</sup> I contrari di 'speciale' e 'tipico'. Il Garzanti (ibid.).



Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 20**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
<i>deze recepten</i> (9)	<i>de italiaanse keuken</i> (11)	dal punto di vista sintagmatico, dopo la sostituzione si stabilisce un significato nuovo che non cambia l'intero discorso. Le combinazioni (9) e (11) esprimono strutturalmente le stesse intenzioni discorsive. Risultato positivo, codice comune
<i>de kruiden</i> (11)	<i>kalfsvlees, prosciutto crudo, salie</i> (12)	gli oggetti replicati in (11) dopo la sostituzione, non producono un cambiamento strutturale rispetto ad altre combinazioni paradigmatiche. Risultato positivo, codice comune
<i>kippendijen, bacon en tijm</i> (12)	<i>een italiaans tintje</i> (10)	la combinazione (12) è interpretabile rispetto ad altre selezioni sintagmatiche. Si può discutere il grado di "een Italiaans tintje" in entrambe le combinazioni (12) e (10), perché la saltimbocca sarebbe più italiana' rispetto alla composizione olandese in (10). Risultato positivo, codice comune

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 21**

cancellato	effetto sintagmatico
<i>aardappels, groenten, vlees</i> (10)	gli oggetti in (10) si riferiscono non solo alla ricetta principale, ma anche ai contorni consigliati (patate e verdure). La ricetta principale è <i>kippendijenspiesjes</i> che si trova ovunque nel frammento. L'autrice la ritiene italiana, dato il collegamento fatto con la saltimbocca. Risultato positivo, codice comune
saltimbocca (12)	La somiglianza con saltimbocca produce il carattere italiano secondo l'autrice. Senza tale informazione in (12), è meno evidente in quale modo la ricetta si avvarrà di un predicato italiano. Risultato negativo, codice individuale
<i>dol zijn op</i> (11)	Nel sintagma (11) all'autrice piace un aspetto particolare della cucina italiana. Nonostante questa informazione, è ancora possibile dedurre dal sintagma (9) che a lei piacciono le ricette italiane. Risultato positivo, codice comune

### 'Italiaanse groenteschotel.'

Dit is een supersimpel bijgerecht, maar je moet er maar net opkomen. Heerlijk voor bij gebakken aardappeltjes of gnocchi bijvoorbeeld! Doe je aan de lijn? Dan eet je er geen koolhydraten bij en neem je een schep extra van deze schotel. Er zit nauwelijks vet in, alleen maar groentjes! Ik heb 'm dus ook in het skinny-overzicht van onze recepten gezet. Gezond, slank en ontzettend smaakvol! Goed, een Italiaanse groenteschotel dus. Met een beetje gesmokkel, want ik combineer 'm met een beetje Zwitserse kaas. Komt -ie!

**Wendy:** Dat ziet er heel goed uit. Ga ik van de week ook eens maken!

**Agnes:** Mmmm.. Dit gaat op mijn 'to do' lijstje. Ziet er lekker uit!

**Suzanne:** Dit recept is echt heerlijk. Ik heb zelf nog een bolletje mozzarella toegevoegd nadat het uit de oven kwam. Hhhmmmmmm  
Wat ik prettig vind, is dat je volaan bent na het eten maar niet met een vol en opgeblazen gevoel zit.

**Julie:** mmm gezond ! Ik ben nu al fan !!

**Lotte:** Ik heb deze vanavond gemaakt. Overheerlijk!! Mijn mede-etters waren twee tamelijk ongezonde pizzafanaten, en zelfs zij vonden het lekker "Heeft wel wat weg van pizza" ;p Ik ga zeker meer recepten proberen, dankjulliewel!

**Liesbeth:** Ik wil deze schotel maken, maar ik heb nog een bolletje mozzarella liggen die op moet.. Zou dat ook kunnen als vervanger van gruyère kaas? Ik weet niet of dat nog uitmaakt qua oventijd? Dat mozzarella sneller smelt o.i.d.  
Alvast bedankt!

**Nina:** Ja hoor, dat kan. Ik zou dezelfde oventijd aanhouden. Af en toe even spieken, als de mozzarella begint te kleuren is je schotel zeker klaar.

### La dimensione paradigmatica.

- La rappresentazione segnica:

**Tabella 22**

	representamen	oggetto	interpretante
13	<i>een bijgerecht</i>	<i>Italiaanse groenteschotel</i>	<i>"supersimpel, gnocchi,<sup>270</sup> gebakken aardappeltjes"</i>
14	<i>onze recepten</i>	<i>italiaanse groenteschotel</i>	<i>"gezond, slank, ontzettend smaakvol"</i>
15	<i>een italiaanse groenteschotel</i>	<i>zwitserse kaas</i>	<i>"gesmokkel"</i>
16	<i>dit recept</i>	<i>italiaanse groenteschotel</i>	<i>"een bolletje mozzarella, heerlijk, voldaan zijn, niet vol en opgeblazen"</i>

**Tabella 23**

	2° correlato	3° correlato	significato e implicazione fenomenologica
13, 14	simbolo	dicisegno	nel secondo correlato, oggetto e representamen esprimono degli usi convenzionali stabiliti arbitrariamente. Non ci sono causa ed effetto. I dicisegni poi descrivono soprattutto opinioni personali sulla composizione nutrizionale ( <i>gezond, slank</i> ) e percezioni sensoriali sul gusto ed il modo di preparazione
15	simbolo	argomento	qui oggetto e representamen denotano ancora una scelta convenzionale dell'autrice. L'autrice, nel terzo correlato, esprime argomentazioni sul perché non segue la ricetta secondo convenzioni ritenute italiane (il formaggio svizzero)
16	indice	dicisegno	innanzitutto si manifesta che non vi è un rapporto logico tra representamen e oggetto senza un contesto culturale. Il dicisegno infine condivide le caratteristiche di preparazione personale (mozzarella invece di gruviera) e le successive percezioni sensoriali ( <i>niet vol zitten, overheerlijk</i> )

- Le opposizioni binarie:

**Tabella 24**

scelto	contrario	esempio testuale	logica di forma – logica di qualità
semplicità	difficoltà	<i>supersimpel</i>	qualità
gustoso	disgustoso	<i>heerlijk; smaakvol</i>	qualità
dimagrire	ingrassare	<i>slank; skinny,</i>	qualità

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione paradigmatica:

**Tabella 25**

da sostituire	il sostituto	effetto paradigmatico
<i>een bijgerecht</i> (14)	<i>dit recept</i> (16)	sostanzialmente la nuova combinazione è interpretabile, dato che nella situazione originale un contorno è anche una ricetta

<sup>270</sup> Riley (ibid.; p.233) commenta che "gnocchi are usually eaten instead of pasta as a first course, but can be served as a contorno to some dishes."

		( <i>recept</i> ). Risultato positivo, codice comune
<i>gezond, smaakvol</i> (13)	<i>bolletje mozzarella, heerlijk; niet opgeblazen</i> (16)	vista la presenza di percezioni sensoriali, la mozzarella è perfettamente collocabile nel repertorio interpretativo di (13). Risultato positivo, codice comune
<i>slank</i> (13)	<i>vet</i> (opposizione)	le altre interpretazioni in (13) sono meno collocabili in presenza del sostituto; sembra così che la ricetta abbia una capacità ingrassante ed al tempo stesso risulti sana. Risultato negativo, codice individuale
<i>supersimpel</i> (14)	<i>moelijk/lastig</i> (opposizione)	in questo sintagma la preparazione si riferisce solo alle verdure. Probabilmente l'autrice vuole convincere ognuno è in grado di preparare la ricetta. Il sostituto perciò non è adatto. Risultato negativo, codice individuale.

#### La dimensione sintagmatica.

- I tratti discorsivi:

**Tabella 26**

critero	tratti del collettivo
coinvolgimento	coinvolgimento indiretto: tutti gli utenti hanno già cucinato la ricetta o vogliono prepararla
reciprocità – criticismo	Reciprocità sulla composizione culinaria; alcuni propongono perfino degli ingredienti alternativi
consapevolezza collettiva	nessun tratto identificato
gerarchia discorsiva o possessione nel discorso	tutti ringraziano l'autrice per la ricetta
Condivisione in rete ( <i>link; tag</i> ).	<i>Facebook e Twitter</i>

Prova di commutazione reciproca.

- Sostituzione sintagmatica:

**Tabella 27**

da sostituire	il sostituto	effetto sintagmatico
<i>een bijgerecht</i> (14)	<i>dit recept</i> (16)	dopo la sostituzione emerge un collegamento con un'interpretazione diversa (la gruviera). Ciò rende irrilevante la richiesta dell'utente all'autrice in (15), sul tipo di formaggio usare. Risultato negativo, codice individuale
<i>gezond, slank, smaakvol</i> (13)	<i>bolletje mozzarella, heerlijk niet opgeblazen</i> (16)	qui è cambiata la composizione culinaria. La mozzarella non c'entrava e l'autrice non la utilizzava neppure prima. Nonostante accetti l'alternativa, originalmente la mozzarella non faceva parte degli ingredienti che componevano l'italianità del " <i>italiaanse groenteschotel</i> ." Risultato negativo, codice individuale
<i>italiaanse groenteschotel</i> (16)	<i>italiaanse groenteschotel</i> (15)	entrambe le strutture paradigmatiche si somigliano, perché fanno riferimento alla stessa ricetta. In (4) però la mozzarella non è aggiunta, ma sostituisce il gruviera. La composizione interpretativa dei piatti è diversa. Risultato negativo, codice individuale

- Cancellazione sintagmatica:

**Tabella 28**

<b>cancellato</b>	<b>effetto sintagmatico</b>
<i>een bijgerecht</i> (13)	l'autrice suggerisce il piatto come contorno, o piatto unico, per chi vuole dimagrire. Nonostante la cancellazione l'autrice propone il piatto indirettamente come contorno, quando è servito con gnocchi o patate. <sup>271</sup> Le altre strutture non vengono influenzate dalla cancellazione. Risultato positivo, codice comune
<i>mozzarella i.p.v. gruyere kaas</i> (15)	L'uso di mozzarella dell'utente in (15) è unica, poiché gli altri usano il formaggio svizzero. Dopo la cancellazione, è omessa questa proposta individuale. Risultato negativo, codice individuale
<i>dit recept</i> (16)	si può omettere il representamen in (16) senza problemi, perché tutti gli utenti fanno riferimento scritto al piatto dell'autrice. Risultato positivo, codice comune

### 5.3 Risultati

Nel seguente paragrafo tratteremo dei risultati delle analisi più notevoli e utili a rispondere alle domande poste inizialmente, ed alla base della presente ricerca. In primo luogo ci soffermiamo sulla dimensione sintagmatica attraverso la tabella sottostante in cui sono raggruppate le combinazioni segniche:

**Tabella 1**

	<b>indice - dicisegno</b>	<b>simbolo - dicisegno</b>	<b>simbolo - argomento</b>
i blog italiani	6	10	-
i blog olandesi	11	3	2
<b>totale</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>2</b>

Da ciò traiamo alcune osservazioni interessanti. Innanzitutto, nei frammenti italiani non è stata identificata alcuna combinazione segnica del tipo simbolo-argomento. Si fa notare che la presenza di tale rapporto mette in evidenza, sia nel secondo che nel terzo correlato, un rapporto completo di terzità. Benché siano accennati troppi simboli da parte degli utenti nei blog italiani, quel rapporto è solo interpretato come fenomeno causale (dicisegni). È chiaro perciò che le interpretazioni del terzo correlato legate ai fenomeni proposti nel secondo, siano di carattere culturale. Gli utenti italiani rappresentano la realtà quotidiana nel secondo correlato solo come fenomeno logico e causale, in base ai propri repertori culinari. Da ciò si ipotizza che membri della stessa comunità semiotica interpretino in modo causale, il che necessita di un repertorio culinario condiviso tra i dialoganti. D'altra parte, un'interpretazione razionale (argomento) nel terzo correlato, trascende in pratica da una semplice abitudine culturale dalle convenzioni sistematizzate e riconosciute ampiamente. In teoria ciò esclude ogni opinione o preferenza personale per le caratteristiche sensoriali dei prodotti in questione. Si ricordano nel capitolo precedente, per esempio, la legislazione ufficiale italiana in ambito culinario. Nei frammenti olandesi sono identificate ben poco queste interpretazioni razionali. Nei blog italiani gli utenti non hanno sentito il bisogno di rappresentare i fenomeni culinari in modo sistematizzato.

Un secondo tratto sorprendente è la quantità di indici – dicisegni nei frammenti olandesi rispetto a quelli italiani. Come accade nel terzo correlato, anche nel secondo si presenta un rapporto causale e logico tra oggetto e codificato, in base alla realtà culinaria, senza ulteriori spiegazioni descrittive da parte dell'utente. Le qualità dei fenomeni in questioni si assomigliano, il che sottolinea la presenza di un processo deduttivo tra di essi. Al contrario del simbolo, l'uso dell'indice non evoca un grado di culturalità nei fenomeni rappresentati. Gli utenti interpretano nel terzo correlato quel rapporto con tratti di secondità, come ad esempio opinioni ed

<sup>271</sup> Facendo riferimento alla nota (23), è plausibile il ruolo degli gnocchi come primo invece che di contorno.

esperienze personali. Proprio quest'ultimo elemento è condiviso dalla maggioranza degli utenti: trattare la realtà culinaria secondo le preferenze personali e le percezioni sensoriali, che di solito sono anche condivise.

Gli utenti condividono perlopiù una parte notevole di opposizioni binarie. Si sono identificate nei frammenti italiani ben ventitré opposizioni mentre in quegli olandesi sono sedici. Nel complesso, la maggior parte delle opposizioni riflette descrizioni culinarie di carattere qualitativo. A tal proposito si nota che, al contrario di Lévi-Strauss,<sup>272</sup> i frammenti analizzati dipendono bensì da associazioni e significati qualitativi, invece di descrizioni più astratti ovvero di forma. Sia nei frammenti olandesi che negli italiani sia presentano delle opposizioni binarie, che descrivono delle percezioni gustative simili. Ciò tocca per esempio e soprattutto il carattere di abbondanza, quello gustoso e la semplicità dei prodotti usati, il che implica spesso una percezione simile del cibo italiano, e pertanto si condividono a questo livello delle esperienze culinarie fra gli utenti italiani e olandesi.

Al contrario sono pochi casi in cui si sono identificate descrizioni sulla forma: per esempio delle origini storiche (antico - moderno), quelli spaziali (nord – sud), ed associazioni di stagione (estate-inverno). Per quanto concerne queste descrizioni, si nota subito nei frammenti olandesi che la loro presenza è significativamente meno rispetto a quegli italiani. Da ciò si deduce che l'uso conscio di tali descrizioni riflette un repertorio profondamente culturale, che va oltre la semplice rappresentazione culinaria di descrizioni personali o percezioni sensoriali.

Le prove di commutazioni reciproche, infatti, mostrano che gran parte dei risultati è positiva. Nel complesso ciò significa che la maggioranza degli elementi discorsivi analizzati è interscambiabile. Il seguente schema raggruppa tutti i risultati.

#### Le prove di commutazione reciproca

**Tabella 2**

<b>prove di commutazione reciproca</b>	<b>risultato positivo</b>	<b>risultato negativo</b>	<b>Bilancio totale</b>
Sostituzione paradigmatica (IT)	9	6	15
Sostituzione sintagmatica (IT)	11	1	12
Cancellazione sintagmatica (IT)	10	2	12
Sostituzione paradigmatica (NL)	10	6	16
Sostituzione sintagmatica (NL)	6	6	12
Cancellazione sintagmatica (NL)	7	5	12
<b>Totale</b>	<b>53</b>	<b>26</b>	<b>79</b>

Dall'analisi dei dati della tabella due si traggono alcune osservazioni interessanti. In primis si evidenzia che la quantità dei risultati positivi è il doppio rispetto a quelli negativi. Si ricorda che un risultato positivo nella dimensione paradigmatica o sintagmatica evoca nel discorso una tendenza di collettività, ovvero un codice condiviso tra gli utenti. Nei frammenti italiani sono leggermente numerosi i risultati positivi che nei frammenti olandesi, in base a tabella due: trenta contro ventitre. I risultati negativi invece sono più numerosi nei frammenti olandesi, diciassette contro nove dei blog italiani. Da ciò deduciamo quindi che i discorsi olandesi sono più mirati alla posizione del blogger individuale e meno verso il gruppo o l'insieme di opinioni condivise, come invece appare nei blog italiani. Si dubita però che un risultato paradigmatico positivo o negativo legato alle opposizioni binarie implichi necessariamente un codice comune o individuale. I risultati delle prove indicano inoltre che le strutture discorsive sono piuttosto fissate, invece di essere necessariamente flessibile o cambiabile.

<sup>272</sup> Vedi nota (233)

I risultati dei tratti discorsivi confermano l'ipotesi di equilibrio tra individuo e collettività. Sono utilizzati cinque criteri per stabilire il presunto carattere collettivo nei blog secondo la letteratura consultata.

Nei frammenti italiani sono identificati esempi molteplici per ogni criterio stabilito. In quelli olandesi appare notevole che in tre dei quattro frammenti il ricercatore non identifica un tratto discorsivo di comunità legato ad ogni cinque dei criteri. Tre volte appare la consapevolezza collettiva mentre una volta sola il grado di reciprocità – criticismo. Nonostante questi risultati confermino quanto dimostrato sopra sul grado di collettività e individualità, è veramente complesso definire una conclusione unica e convincente in base ai criteri ed ai risultati complessivamente piuttosto unilaterali. A tal proposito sarebbe opportuno svolgere ulteriori ricerche sull'argomento atte a sviluppare criteri analitici per stabilire risultati meno ambivalenti.

## Conclusione

In base alla letteratura trattata e dai risultati emersi dalla presente ricerca, possiamo trarre alcune conclusioni di carattere generale, approfondendo alcune questioni complesse rimaste irrisolte. Ci si soffermerà in particolar modo sulle domande poste inizialmente e sull'ipotesi centrale, oggetto del presente studio.

Sinteticamente, nel primo capitolo sono stati identificati alcuni dei tratti principali della cucina italiana. In base a varie osservazioni teoriche e storiche, il cibo italiano viene percepito come un sistema culinario eclettico, intersezione di competenze e conoscenze tradizionali e cambiamenti storici e culturali di micro e macro livello. Tale dinamica ha contribuito a creare l'odierna cucina italiana, versatile e varia. Data la tendenza attuale a riscoprire le proprie radici culinarie, l'interazione fra tradizione ed innovazione sembra piuttosto una polemica culinaria, dettata da interessi (inter)nazionali o regionali che non sempre si sovrappongono. Serve quindi analizzare tale fenomeno attraverso un punto di vista prettamente culturale.

Per sottolineare la rilevanza linguistica e culturale emersa dall'argomento trattato, sembrava evidente l'uomo individuale determinasse il significato culturale di pratiche culinarie seguendo le proprie conoscenze e competenze. Preparare, consumare e condividere il cibo italiano sono le espressioni culturali di chi le pratica. L'accesso diffuso e l'estensione digitale di queste espressioni nei blog personali, favoriscono sia un'ampia diffusione della cucina italiana che scambi interculturali di conoscenze e competenze culinarie. Il blog viene qua considerato sì un fenomeno complesso ma degno di nota per le ricerche future nelle scienze linguistiche, sociali e culturali.

Nel secondo capitolo si indaga sul rapporto tra cibo, comunicazione e la rilevanza dell'approccio semiotico. L'indagine evidenzia l'approccio linguistico e discorsivo quale soddisfacente strumento di descrizione attraverso una teoria che ne dimostri, in ambito comunicativo, le proprietà formali segniche. In base alle osservazioni di Peirce, si è cercato di illustrare questo processo per mezzo di strutture e teorie segniche d'intenzione comunicativa. Si è mostrato che la semiosi, essendo un processo relativo e illimitato, stabilisce in anticipo delle ipotesi o intenzioni che rivelano delle possibili strutture. Si è pertanto argomentato sul fatto che l'individuo assegna dei significati relativi in base a convenzioni o regole implicite già prestabilite.

Preso in considerazione la rilevanza interculturale comparativa, l'insieme di strutture semiotiche identificate risulta soggetto ai criteri di tempo, luogo e cultura. In base a questo panorama fenomenologico, l'analisi comparativa serve per rilevanti traduzioni intersemiotiche ed intersistemiche: secondo un proprio repertorio è dunque l'utente individuale a specificarne il contenuto linguistico. Questo punto di vista è stato illustrato con esempi tratti dalla letteratura.

Nel terzo ed ultimo capitolo sono trattate le nozioni metodologiche principali che rendono concreta la presente ricerca. Si ragionava che lo scopo ricercativo è mirato verso un contenuto linguistico in cui si presenta la realtà quotidiana assegnata dall'utente specifico. Infatti, l'analisi dei blog selezionati necessitava degli strumenti linguistici per analizzare il contenuto segnico. Visto il carattere digitale del materiale selezionato, ci si è rivolti verso la tradizione di CMD, per proporre un'analisi qualitativa interpretativa attraverso strumenti semiotici e discorsivi. Il primo obiettivo di ricerca ha pertanto tentato di stabilire il funzionamento del sistema segnico ed in quale modo gli utenti interpretano il contenuto culinario presentato. Nel complesso, si è presentata la dimensione segnica come struttura linguistica, utilizzabile come strumento descrittivo d'analisi, a rappresentare la semiosi illimitata. Il secondo obiettivo ha voluto verificare in quale modo emergessero le circostanze discorsive legate all'individuo o alla collettività. In altre parole, mostravamo in che modo il metodo discorsivo si comporta rispetto al processo semiotico, e in quale maniera è applicato a riflettere la realtà comunicativa. Si è mostrato che la tradizione CMD rende culturalmente rilevante e determinato il comportamento discorsivo degli utenti e la posizione del ricercatore. In CMD, però, contrariamente a quanto descritto nell'ipotesi centrale, la posizione della collettività è ritenuta maggiormente valida rispetto a quella individuale. Pertanto nella presente ricerca è stato interessante verificare come si determini la presenza del concetto di comunità come uguaglianza comunicativa, mentre si è sostenuto anche l'importanza del blogger individuale ad interpretare e realizzare il discorso finale.

Infine si sono esaminate l'affidabilità e la generalizzabilità dei risultati attraverso varie osservazioni teoriche atte a stabilire un'equivalenza procedurale e di ricerca. Tutto ciò ha reso realizzabile un approccio multilaterale nell'avanzare sia soluzioni linguistiche e che pratiche nelle questioni comunicative.

Le domande principali erano:

- In quale maniera gli utenti dei blog hanno assegnato dei significati segnici legati alla cucina italiana?
- In quale modo si stabiliscono strutture discorsive da e fra gli utenti nei blog?
- Quali sono le più notevoli implicazioni quando si confrontano le strutture discorsive ed i significati legati alla cucina italiana?

L'ipotesi proposta era: **nei food blog, il processo di attribuire significato semiotico legato alla cucina italiana è strettamente condizionato dallo spazio, dal tempo e dalla cultura dell'utente.**

Per quanto concerne la prima domanda, gli utenti dei blog presentano un contenuto sia implicito che esplicito, seguendo rispettivamente il secondo e terzo correlato della semiosi peirciana. Nel complesso, nel secondo correlato, gli utenti rappresentano la cucina italiana come rete culinaria di collegamento logico, il che indica la mancanza diretta di strutture o regole implicite. Inoltre, la codificazione linguistica degli oggetti nei frammenti olandesi a volte non segue le convenzioni standardizzate italiane: 'fussilli' contro 'fusilli'; 'panchetta' contro 'pancetta'. Lo stesso correlato ha anche espresso un rapporto illogico. Si è ipotizzato che serva un grado di consenso implicito per rendere possibile un'interpretazione degli utenti nel correlato successivo. Le costruzioni interpretative nel terzo correlato, invece, sono generalmente ritenute simili sia nei frammenti olandesi che in quelli italiani. Si è sostanzialmente sostenuto che l'utente individuale, descrivendo un'interpretazione di relazioni logiche, ipotizzasse che gli altri lo comprendessero e, magari, ne condividessero l'opinione suo. Da ciò è stato essenziale nel secondo correlato il fondamento concettuale d'interpretazioni causali, interpretate poi nel terzo correlato. Elementi di critica nei confronti della ricerca sono l'identificazione testuale e l'invertibilità di representamen e oggetto.

Nel corso del presente studio si sono presentati anche dei casi ambigui e indistinti nell'identificazione e nella scelta del segno appropriato. Benché in teoria le categorie fenomenologiche sembrassero sufficientemente distinguibili, in pratica si sovrapponevano o non erano inequivocabilmente identificabili dai frammenti. Si dubita poi che un collegamento di passato-presente sia realizzabile solamente nel terzo correlato (dicisegno). Accanto a risultati concreti, si presuppone che un'interpretazione, tipo 'argomento', di un prodotto specifico sia realizzabile con descrizioni storiche. La dinamica comunicativa infine ha reso complesso l'uso di un sistema segnico modificato e semplificato, e pertanto l'identificazione del segno comunicativo serve a portare alla luce delle strutture segniche inequivocabili.

Per quanto riguarda il secondo punto analizzato, si è dimostrato che gli utenti costruiscono nei blog delle strutture paradigmatiche e sintagmatiche. La dimensione paradigmatica è il processo della selezione dei segni prima di formare un discorso intero. Questa combinazione di molteplici paradigmi realizza in effetti delle strutture sintagmatiche. Abbiamo visto che queste strutture complesse riflettono eventi familiari della vita quotidiana che non sono riducibili a descrizioni oggettive; al contrario fanno parte del repertorio soggettivo dell'interprete che realizza e comunica il significato finale. Nel complesso, il significato e la forma rispettivamente di strutture paradigmatiche e sintagmatiche servono a rappresentare il codice culinario complessivo. Poi in base a queste strutture discorsive si è dedotto il grado di codice individuale o collettivo attraverso prove di commutazione reciproche. I risultati preliminari hanno evidenziato un codice favorevole al blogger collettivo rispetto a quello individuale. Detto ciò, si sono comunque nuovamente incontrate alcune problematiche inerenti alla pratica linguistica. In teoria le prove sono considerate operazioni valide, ma in pratica risultano piuttosto speculative e complesse. Innanzitutto è stato difficile ascrivere un codice specifico in base alla presenza o mancanza di un'opposizione binaria. Poi, per esempio, non è stato nemmeno chiaro



quante risorse semiotiche rendano accettabile una cancellazione sintagmatica e quando le prove favoriscano un codice plausibile legato al numero di sintagmi eliminati. La mancanza di una direttiva specifica ci costringe pertanto a trarre conclusioni con la dovuta cautela.

Altre strutture discorsive hanno determinato un equilibrio tra il ruolo individuale e quello collettivo. I risultati della ricerca confermano chiaramente che i frammenti hanno un valore positivo nella maggioranza dei criteri presi in considerazione. Anche qui bisogna assumere un atteggiamento di prudenza nei confronti della metodologia applicata. Nonostante la maggioranza assoluta delle prove positive, il carattere unilaterale dei criteri non è in grado di indicare quando un frammento risulti mirato verso il blogger individuale. Il legame che emerge tra i blogger individuali e quelli collettivi può essere argomento di studio per futuri approfondimenti. Fino a questo punto abbiamo visto che da una parte l'interprete è in grado di attribuire un significato specifico all'interpretazione finale, e che ciò può essere largamente condiviso dagli altri interpreti con i quali si realizza un discorso digitale.

In ambito comparativo, nella terza domanda, si evidenziano alcune particolari osservazioni ed, inoltre, si specificano alcune raccomandazioni per eventuali future ricerche sull'argomento. Si è appena osservato che le costruzioni segniche di contenuto culinario sono leggermente diverse negli ambiti studiati. In base ai risultati si ipotizza che i blogger nei frammenti italiani percepiscano la realtà culinaria nella propria situazione specifica, il che comprende una conoscenza a priori di relazioni culturali interconnesse. Quel legame prestabilito di conseguenza è la condizione descrittiva per l'insieme di esperienze e preferenze personali, considerate come prodotto logico.

Nei frammenti olandesi, invece, sono identificati soprattutto collegamenti deducibili dal contesto descrittivo. Ciò significa innanzitutto che nella percezione segnica di prodotti culinari, si presenta una specie di necessità naturale. In altre parole, centrale è la funzionalità del rapporto culinario, senza alcun tratto indiretto o culturale. Di conseguenza le percezioni sensoriali e le storie personali dei blogger si caratterizzano come frutto necessario e per lo più interpretabile da altri utenti e lettori. Da una parte, il livello interpretazionale dei blogger è fissato nello stesso correlato; le percezioni di oggetti di riferimento, invece, possono esprimere un rapporto diverso. Se seguiamo il ragionamento abducente, sono le aspettative ipotetiche a costituire una sensibilità culturale che determina il grado soggettivo di un'interpretazione probabile e relativa. In parole semplici, le conoscenze e le molteplici competenze dei blogger individuali e collettivi rappresentano una realtà comunicativa eterogenea. In ambito descrittivo, spesso, anche al di fuori del mondo digitale, lo scambio interculturale diretto di abitudini culinarie causa delle incomprensioni di interpretazione.

In precedenza ipotizzavamo che un sistema culinario qualsiasi consiste di strutture interconnesse, di ingredienti e piatti relazionali che sono inoltre culturalmente determinati. Ciò vuol dire che il significato originale di un'abitudine o una tradizione culinaria specifica cambierebbe se l'argomento in questione fosse interpretata a secondo convenzioni culturali ben diverse. Nella presente ricerca, infatti, la cucina italiana è stata percepita come fenomeno interconnesso di significati simili ed abitudini condivise a secondo la cultura specifica, quella italiana oppure olandese. Si concorda pertanto con l'ipotesi che le rappresentazioni di oggetti espressi e vissuti possono dar luogo ad interpretazioni sostanzialmente diverse a seconda delle diverse persone e delle diverse culture.

Si evidenzia, al contrario, che l'interazione fra individuo e comunità ha causato un effetto simile a quella tra significato segnico e forma discorsiva. La ricerca, infatti, non ha sostenuto l'ipotesi che l'interpretazione soggettiva del blogger individuale sia fondamentale. Il contenuto linguistico viene ampiamente condiviso fra gli utenti, mentre i criteri discorsivi confermano principalmente un codice legato all'insieme dei blogger.

È evidente che questo studio preliminare sui corpora italiani e olandesi possa essere oggetto di ulteriori discussioni ed approfondimenti. In ogni caso, si è cercato di porre le basi teoriche per future ricerche innovative che descrivano il funzionamento delle lingue moderne in ambito digitale.



## Bibliografia

Bergman, M. Paavola, S. (2003, a cura di) *The Commens Dictionary of Peirce's Terms. Peirce's Terminology in His Own Words*. URL: <http://www.helsinki.fi/science/commens/dictionary.html>

Bezuidenhout, I. (1998) *A Discursive-Semiotic Approach to Translating Cultural Aspects in Persuasive Advertisements*. Tesi di Laurea in Applied Linguistics and Literary Theory. Katholieke Universiteit Leuven. URL: <http://ilze.org/semio/>

Barthes, R. (1961) *Towards a psycho-sociology of contemporary food consumption (Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne)*. In: Counihan, C., Van Esterik, P. (2008) *Food and Culture. A reader*. 3rd edition, Routledge, New York.

Blood, R. *Weblogs: A History and Perspective*. Rebecca's Pocket, 2000, URL: [http://www.rebeccablood.net/essays/weblog\\_history.html](http://www.rebeccablood.net/essays/weblog_history.html)

Carenzio, G. (2006) *Segno, Interpretante, Oggetto: la triade di Peirce e la sua attualità per la scienza della traduzione*. Tesi di Laurea in Scienze della Mediazione Linguistica. Scuola Superiore per Mediatori Linguistici.

Castellanos, E., Bergstresser, S. (2005) *Food fights at the EU table: the gastronomic assertion of italian distinctiveness*. *European Studies* 22, 2006, pp.179-202. Wilson, T.M. (2005, a cura di) *Food, drink & identity in Europe*, pp.187-194.

Chandler, D. (1994) *Semiotics for beginners*. URL: [http://aber.ac.uk/media/Documents/S4B/\[17-12-2013\]](http://aber.ac.uk/media/Documents/S4B/[17-12-2013])

Chandler, D. (2007) *Semiotics the basics*. 2<sup>nd</sup> edition. Taylor & Francis e-Library, London.

*Chickslovefood*. URL: <http://www.chickslovefood.com/>

Cinotto, S. (2012) *Ricerca sulle ricette tipiche del territorio piemontese: un problema storico*. Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo. Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura

Cinotto, S. *Il mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e presente*. Quaderni Storici, 2006 XLI, 123-3, Bologna, Il Mulino. pp.609-638.

Colapietro, V. (2006) *C. S. Peirce*. In: Marsoobian, A., Ryder, J. (2006, a cura di) *Blackwell Guide to American Philosophy*. Blackwell, 2004, pp.75-100.

*Cucina, che passione! I 56 foodblog più pop*. URL: <http://www.style.it/cucina/news/2012/06/15/56-food-blogger.aspx>

*Culinette*. URL: <http://www.culinette.nl>

Del Giudice, L. *Pasta*. In: Katz, S.H. (2003, a cura di) *Encyclopedia of Food*. Vol. 3, Thomson Gale, New York, pp.46-52.

*Diario di una passione*. URL: <http://www.diariodiunapassione.it/>

Di Renzo, E. *Oltre l'edibile: Su alcune valenze antropologico-culturali del cibo*. *Economia della cultura*, 2010, n. 1, Il Mulino, Bologna, pp.57-66.

Di Renzo, E. *Il cibo locale tra comunicazione mass-mediatica e marketing turistico del territorio*. *Annali Italiani del Turismo Internazionale*, 2008, n. 7, pp.73-77.

Di Renzo, E. *Mangiare geografico: i modelli alimentari nel Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*. *Documenti geografici*, 2008, n. 13, Roma, Università degli Studi Tor Vergata, pp.19-34.

- Esser, F. Hanitzsch, T. (2012, a cura di) *Handbook of comparative communication research*. Routledge, London.
- Farkas, D. Xu, K. *Blogging as a rhetorical act*. Proceedings 73<sup>rd</sup> Association for Business Communication Annual Convention, 2008, University of Washington.
- Garzanti (2009) *Il Grande Dizionario Garzanti dei Sinonimi e Contrari*. Garzanti Libri S.r.l.
- Gorlée (2007, ed. Italiana De Candia, E.) *Broken signs: The architectonic translation of Peirce's fragments*. Université March Bloch. SCM - Dipartimento di Lingue. Istituto Superiore Interpreti Traduttori.
- Gusfield, J. Michalowicz, J. *Secular Symbolism: Studies of Ceremony, Ritual and Symbolic Order of Life*. Annual review of Sociology, Vol.10, 1984, pp.417-435.
- Hebert, L. (2011) *Tools for Text and Image Analysis. An Introduction to Applied Semiotics*. Ed. inglese da Tabler, J., Department de Lettres. Université du Québec à Rimouski.
- Herring, S. *A faceted classification scheme for computer mediated discourse*. Journal *Language@Internet*, Vol. 4, 2007.
- Herring, S. Paolillo, J.C. (2006) *Gender and genre variation in weblogs*. Journal of Sociolinguistics 10 (4), pp.439-459
- Herring, S. (2004) *Computer-mediated discourse analysis: an approach to researching online behavior*. In: Barab, S., Kling, R., Gray, J. (2004, a cura di) *Designing for virtual communities in the service of learning*. New York, Cambridge University Press, pp. 338-376.
- Herring, S. Scheidt, L. Kouper, I. Wright, E. (2007) *Longitudinal content analysis of blogs*. In: Treymane (2007, a cura di) *Blogging, citizenship, and the future of media*. London, Routledge, pp.3-20.
- Herring, S. *Bridging the gap: a genre analysis of Weblogs*. Proceedings of the 37<sup>th</sup> Hawaii International Conference on System Sciences. 2004 Los Alamitos: IEEE Computer Society Press.
- Herring, S. (2001) *Computer-Mediated Discourse*. In: Tannen, D., Schiffrin, D., Hamilton, H., (a cura di) *Handbook of Discourse Analysis*. Oxford: Blackwell, pp. 612-634.
- Herring, S. (1996, a cura di) *Computer-Mediated Communication: Linguistic, Social and Cross-Cultural Perspectives*. Amsterdam, John Benjamins, pp.173-85.
- Huang, A. Chuang, T. *Social tagging, online communication and Peircean semiotics: A conceptual framework*. Journal of Information Science XX (X). 2008, pp.1-18.
- Lee, Y. *Symbols in dialogical structure of Semiotics*. Korea University. Semiotica 171-1/4, 2008, pp.51-78.
- Lo Zingarelli (2012) *Vocabolario della lingua italiana*. Zanichelli Editore S.p.A.
- Martinez, J. *Semiotic phenomenology and intercultural communication scholarship: meeting the challenge of racial, ethnic and cultural difference*. Western Journal of Communication. 70:4, 2006, pp.292-310.
- McGaughey, K. *Food in Binary: Identity and interaction in two German Food Blogs*. The University of California. Cultural Analysis. 2010-9, pp.69-98.
- Miller, C., Shepherd, D. (2004) *Blogging as Social Action: A Genre Analysis of the Weblog*. North Carolina State University.
- Montanari, M. (2006) *Food is culture (il cibo come cultura)* (ed. inglese Sonnenfeld, A.) Columbia University Press, New York.

Montanari, M. (2004) *Il cibo come cultura*. In: Zanetti, G. (2011) *Scoprire la nostra identità. La comunicazione sullo sfondo dei valori culturali*. URL: [www.gigliolazanetti.eu/](http://www.gigliolazanetti.eu/)

Myers, M. D. *Qualitative Research in Information Systems*. Association for Information Systems. Section on Qualitative Research in Information Systems. MISQ Discovery, archival version, 1997-21:2, pp. 241-242. URL: [www.qual.auckland.ac.nz](http://www.qual.auckland.ac.nz)

Osimo, B. (2008, a cura di) *Logos – Corso di Traduzione*. URL: <http://courses.logos.it/IT/index.html>

Parasecoli, F. *Savoring semiotics; food in intercultural communication*. Social Semiotics. 2011-21:5, pp.645-663.

Peirce, C.S. – *The Collected Papers*. URL: [http://www.textlog.de/charles\\_s\\_peirce.html](http://www.textlog.de/charles_s_peirce.html)

Perullo, N. *Per un'estetica del cibo*. Aesthetica Pre-print. Centro Internazionale Studi di Estetica. N.78, 2006.

Riley, G. (2007) *The Oxford Companion to Italian food*. Oxford University Press.

Rodzvilla, J. (2002, a cura di) *We've Got Blog: How Weblogs Are Changing Our Culture*. Cambridge, MA: Perseus Publishing.

Romanini, V. (2006) *Minute Semeiotic. Towards a realistic theory of communication*. Ph.D. in Communication Studies. School of Communications and Arts. USP – University of São Paulo. URL: <http://www.minutesemeiotic.org/>

*Sorelle in Pentola* URL: <http://www.sorelleinpentola.com/>

Technorati.com. *State of the blogosphere 2011*. URL: <http://technorati.com/social-media/article/state-of-the-blogosphere-2011-introduction/>

Tejera, V., (1995) *Literature, Criticism and the Theory of Signs*. John Benjamin Publishing, Amsterdam.

Tejera, V., (1988) *Semiotics, from Peirce to Barthes: A conceptual introduction to the study of communication, interpretation and expression*. Brill, Leiden.

'*Top 50 Nederlandse foodblogs*'. URL: <http://www.justeat.nl/blog/top-50-nederlandse-foodblogs/>

Zijno, A. (2004) *Lucidi del corso di semiotica*. Corso di Laurea in Scienze della Comunicazione. Università di Padova.