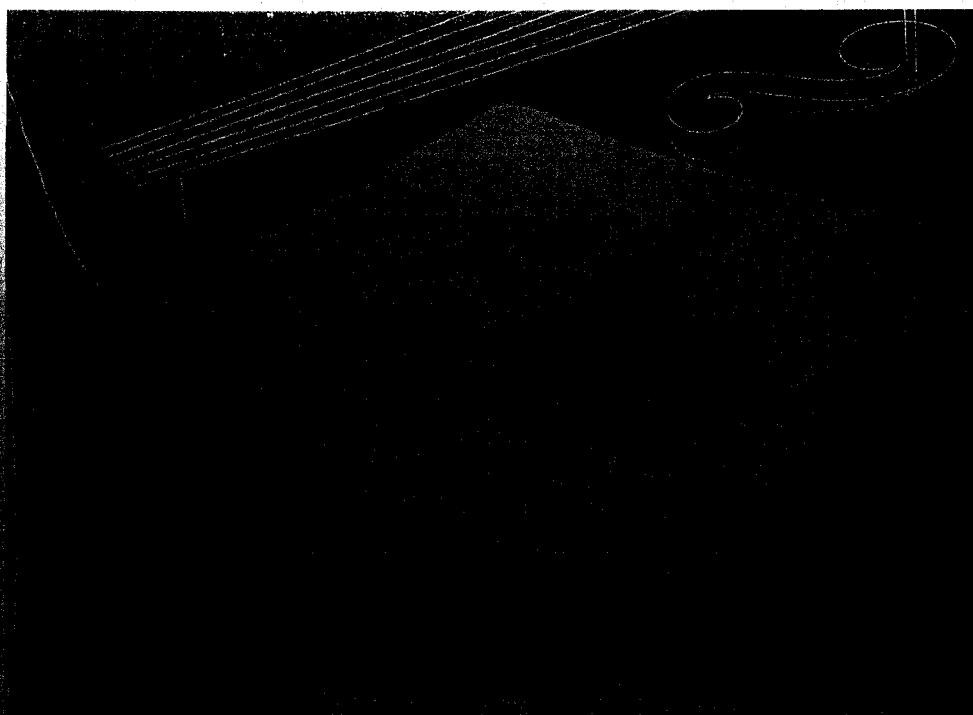


autobiografiche

a cura di  
Elena Giliberti



Quattroventi

a cura di Elena Giliberti

Finzioni autobiografiche

Quattroventi

€ 24,00

LUOGHI COMUNI

Collana del Centro Internazionale di Semiotica e Linguistica

1. *Le donne e i segni*, a cura di Patrizia Magli  
Ancona, Il lavoro editoriale, 1985
2. *L'à-peu-près. Aspects anciens et modernes de l'approximation*, Pierre Rosenstiehl éd., Paris,  
éditions de l'éhess/ Ancona, Il lavoro editoriale, 1988
3. *L'espace dans l'image et dans le texte*, sous la direction de Pierre Pellegrino, Urbino,  
QuattroVenti, 2000
4. *Dialogo a sette voci. Intorno alla semiotica letteraria di Jacques Geninasca*, a cura di Isabella  
Pezzini e Maria Pia Pozzato, Urbino, QuattroVenti, 2000
5. *Segni particolari. L'immagine del viso, l'immaginario del nome proprio*, a cura di Elena Bonelli,  
QuattroVenti, 2005

Direzione:

Per A. Brandt (Università di Aarhus)  
Paolo Fabbri (Università di Venezia - Parigi)  
Jacques Geninasca (Università di Zurigo)  
Pietro Montani (Università di Roma "La Sapienza")  
Giuseppe Paioni (Università di Urbino)

Direttore responsabile:

Giuseppe Paioni

Redazione:

Centro Internazionale di Semiotica e Linguistica  
Università degli Studi di Urbino

Impaginazione: Giulia Perelli

# FINZIONI AUTOBIOGRAFICHE

a cura di  
Elena Giliberti

*Si ringrazia studio Temp  
per l'amichevole collaborazione*

*In copertina: Man Ray, Autoritratto 1970*

Il volume è stato realizzato con il parziale contributo del MIUR alla cattedra di Linguistica Generale dell'Università di Siena - Dipartimento di Letterature Moderne e Scienze dei Linguaggi - Facoltà di Lettere e Filosofia di Arezzo - Università di Siena

ISBN 978-88-392-0869-9

Copyright © 2009 Edizioni *QuattroVenti* Srl, Urbino.

[www.edizioniquattroventi.it](http://www.edizioniquattroventi.it)

e-mail: [info@edizioniquattroventi.it](mailto:info@edizioniquattroventi.it)

Diritti di traduzione, riproduzione e adattamento totale o parziale e con qualsiasi mezzo, riservati per tutti i paesi.

## INDICE

<b>Gianfranco Marrone</b> , Introduzione	11
<b>Piero Ricci</b> , L'atto autobiografico. Un corpo a corpo con la lingua	17
<b>Salomon Resnik</b> , L'idea di autobiografia tra mente, corpo e cultura	27
<b>Anna Iuso</b> , L'altra faccia dell'autobiografia intellettuale	37
<b>Ivan Tassi</b> , Nella rete dell'io. Giochi da romanzo nella vita di Vittorio Alfieri	51
<b>Maria Pia Pozzato</b> , L'incerta enunciazione dell'Opera nel racconto autobiografico dell'artista	69
<b>Omar Calabrese</b> , "Où est le tableau?" La negazione dell'autoritratto e la sparizione del « sé »	81
<b>Francesca Polacci</b> , <i>Collages</i> cubisti tra cancellazione dell'autografia e complessa elaborazione formale	95
<b>Maria Giulia Dondero</b> , <i>Le goûts des Belges</i> : autobiografia culinaria di una nazione	115
<b>Dario Mangano</b> , Self Design: autobiografie di architetti (Le Corbusier, Gehry, Piano)	129
<b>Patrizia Calefato</b> , Autobiografia e storia in Marjane Satrapi	151
<b>Maria Rosaria Dagostino</b> , Autobiografia e autocitazione nella graphic novel <i>Fun Home</i> di Alison Bechdel	163

**Francesco Mangiapane**, Io sono Gandhi, io sono Telecom.  
Attorno a uno spot istituzionale di Telecom Italia

179

**Giulia Ceriani**, Vite chiacchierate: weblog, identità e giovanissime età

193

**Patrizia Violi**, Narrazioni del sé fra autobiografia e testimonianza

201

**Paolo Fabbri**, Raccontarsi nello sterminio: il testimone tra etica ed estetica

217

**Elena Giliberti**, Postfazione

225

Bibliografia

227

Biografie

235

## INTRODUZIONE

di Gianfranco Marrone

Una ricerca sulle finzioni autobiografiche potrebbe dar luogo ad alcuni equivoci teorici ed epistemologici. Per esempio, l'idea che si tratti di 'finzioni' potrebbe far pensare, per ovvia presupposizione, a 'verità' autobiografiche: da una parte starebbero raccontati di sé in qualche modo falsi, fritti, menzogneri; dall'altra si collocherebbero quelli veri, reali, sinceri. Cosa che rafforzerebbe il principio tassonomico per cui una autobiografia è, in generale, una narrazione nella quale autore e protagonista coincidono esplicitamente in un'unica figura e in un unico attore, dove dunque una sorta di specifico patto comunicativo a monte – detto appunto autobiografico – si farebbe garante di tale coincidenza, e di tutto ciò che ne deriva in termini di un dir-vero di sé, di una veridicità dei contenuti narrati rispetto a una vita autoriale supposta esterna al testo (Lejeune). Una tale posizione teorica, riformulazione narratologica di una definizione tradizionale e irreflessa dell'autobiografia, dunque di un'epistemologia referenzialista pre-sassuriana e anti-strutturale, è ciò che in questo libro verrà messo in discussione.

Pur nella differenza delle posizioni teoriche e metodologiche che i vari saggi del volume mostrano e difendono, le assunzioni teoriche di partenza sulle quali tutti gli studiosi presenti sono stati invitati a misurarsi possono essere enunciate in modo sufficientemente chiaro e distinto<sup>1</sup>. Innanzitutto, a livello epistemologico, piuttosto che a *opere* autobiografiche vere o false, dal punto di vista di uno studio della significazione occorre pensare semmai a *testi* autobiografici, i quali producono – entro contesti culturali e assetti sociali dati volta per volta – ora un effetto di senso 'verità' ora un effetto di senso 'finzione' sul loro pubblico. Verità e falsità, come pure menzogna e segreto

<sup>1</sup> Questo volume prende le mosse da un convegno omonimo che si è tenuto dall'8 al 10 settembre del 2008 presso il Centro internazionale di Semiotica e Linguistica, Urbino, coordinato da Gianfranco Marrone e Piero Ricci. Si riprendono in questa sede introduttiva alcuni concetti elaborati congiuntamente dai due curatori nel *call for papers* del convegno.

# LE GOÛT DES BELGES: AUTOBIOGRAFIA COLLETTIVA DI UNA NAZIONE<sup>1</sup>

di Maria Giulia Dondero

Ai miei cari amici belgi.

Nell'esercizio del gusto si sperimenta la bilateralità di ciò che è interscambiabile (il proprio sentire, il sapore dell'alterità); per tale ragione istilla una difesa della differenza radicata e della partecipazione di questa a una dimensione olistica. Forse mai come oggi si percepisce nel gusto un ancoraggio di laicissima trascendenza, qualcosa che a suo modo può risultarci sacro e ci fa prendere posizione, senza tatticismi, senza mode.  
(Pierluigi Basso Fossali)

## 1. Introduzione. La cucina tra procedura e bricolage

Si è sempre affermato che l'identità si costruisce in rapporto all'alterità, Pio e il noi rispetto al tu e al voi, l'interno rispetto all'esterno, in un continuo movimento tra inglobamento traduttivo e esclusione dell'incommensurabile. Nel caso dell'identità di un popolo e di un paese, come quelli belgi, questo movimento di inglobamento e esclusione richiede di essere analizzato con molta attenzione. In effetti, l'identità collettiva dei belgi, identità che dovrebbe costituire una nazione, appare molto più frastagliata di quella di qualsiasi altro paese europeo. I Belgi hanno descritto e continuano a descrivere se stessi, nelle loro molteplici e quotidiane autobiografie, come una *non-nazione*, come una *nazione negata*. Come afferma Jean-Marie Klinkenberg nelle sue divertenti e auto-ironiche *Petites mythologies belges*: "Questa negatività si declina in molteplici sotto-temi: la bastardaggine (che dà la possibilità di giocare liberamente con universi culturali multipli), l'esilio interiore, il cosmopolitismo (che è possibile solo nelle grandi metropoli)" (2003, p. 9, *traduzione nostra*). Dal canto nostro scommettiamo, in occasione di questo piccolo contributo sulla questione dell'autobiografia, che una delle cose che tiene unito un popolo, quando l'unione politica, economica e istituzionale fanno difetto, sia proprio la tradizione culinaria. Anzi, e per rovesciare il ragionamento, è proprio la cucina (o meglio, come vedremo, un gusto comune) che ha il compito di aiutare un popolo a capire come è possibile ritrovare o costruire una *compattezza* identitaria altrove,

<sup>1</sup> Ringrazio Pierluigi Basso Fossali per aver discusso con me alcuni punti di questo lavoro.

nella politica, nell'economia, nella vita istituzionale. In un certo senso il saper fare culinario può fornirci una ricetta che ci permetta di misurare o giudicare gli ingredienti e gli impasti necessari per ottenere la buona tenuta di un'identità nazionale — se è vero che l'autobiografia risponde a un bisogno di riunificazione. Il fare cucina spiega infatti in sé un saper-fare doppio: da una parte essa è competenza procedurale (esistono delle ricette, dei saperi cristallizzati e istituzionalizzati), dall'altra esiste l'atto dello sposare insieme o riunire ingredienti che provengono da luoghi diversi. Questo atto di sposare insieme proprio al cucinare ci mostra figuramente che la gastronomia è il terreno principe dove si esemplifica direttamente ciò che è trasponibile a un'identità comunitaria. Innanzitutto la questione della tenuta: tenuta di ingredienti diversi, di soggetti disparati che sono "provati" insieme. Il cucinare mira a sperimentare delle commensurabilità fra elementi che possono o meno stare bene assieme, tra ingredienti che, messi assieme nel giusto modo e con un certo ritmo di preparazione, possono o meno montare. La proceduralità da una parte e l'atto di "messa insieme" dall'altra (che è sempre anche un "prendere le misure" dell'alterità) possono aiutarci a capire quali sono i processi che permettono la produzione di uno stare insieme più ampio: siamo convinti che la cucina elabori dispositivi di costituzione e di giudizio del tenere-assieme che possono valere come modello per trattare questioni come quella dell'identità. Si può infatti anche arrivare a dire che è possibile cucinare un'identità: la gastronomia è un'esemplificazione diretta di come un certo stare insieme possa più o meno essere riuscito: si parla infatti della tenuta dei piatti, come della tenuta di un'identità comunitaria. Ogni piatto riuscito è la prova che ciò che, di diverso, è stato messo insieme, ha dato una risposta positiva, non si è scomposto, non si è disunito. È da lì, dal bricolage, che è poi possibile stabilizzare delle regole, istituire delle procedure che regolino i possibili accoppiamenti e definire una grammatica di ciò che funziona più o meno bene assieme.

## 2. Presentazione dell'oggetto di analisi: *Le goût des Belges*

Nel testo autobiografico che prendiamo in considerazione in questo studio ci proponiamo di esaminare come la tradizione culinaria belga è effettivamente descritta dal più famoso tra i cuochi belgi in un libro/catalogo intitolato *Le goût des Belges*<sup>2</sup>. Ci domanderemo quali sono i piatti che tengono uniti o che diversificano, per esempio, i valloni dai fiamminghi, ma anche e soprattutto belgi valloni dai francesi; indagheremo anche come a partire da una descrizione

ne *paratattica di piatti* provenienti non soltanto da antiche tradizioni, ma anche da recenti acquisizioni e abitudini, si possa tentare di delineare l'identità gastronomica di una collettività. Si tratta, insomma, per noi, di lanciarsi in un percorso che porta dalla *totalità partitiva* di tanti diversi piatti (il culinario) alla *totalità integrata* della gastronomia e del gusto. Si tratta cioè di spiegare come può avvenire una totalizzazione dei diversi piatti partendo da un'omologia: così come la cucina è un dispositivo integratore, così i diversi consumi possono finire con l'accedere a una dimensione e a una identità di gusto totalizzante. Se è vero che ogni gusto integrato emerge dalla discrepanza e dalla varietà, è perché il gusto possiede appunto due caratteristiche: deve essere *integrato* (e integratore) ma anche *dispiegato* (cioè deve mantenere in memoria il fatto di essere declinato in tutte le sue varietà).

La nostra ipotesi di partenza per questo lavoro è che la gastronomia possa costituire un'autobiografia del gusto, perché lo *racconta esemplificandolo*; essa è letteralmente una forma di vita, qualcosa che modula e deforma *coerentemente* ciò che gusti. Potremmo descrivere la gastronomia come una *piega* che permette di offrire un'inflessione verso ciò che, di diverso, si assaggia. Inflessione che può risultare inclusiva o esclusiva, ma anch'essa passibile di auto-modulazione.

L'opera che ho scelto per mostrare come la gastronomia possa funzionare come un'autobiografia del gusto è una composizione di testi scritti da Eric Boschman (firmata anche da Nathalie Derny) e di fotografie scattate da Sven Laurent. L'autore principale, lo chef Eric Boschman, tenta di spiegare qualcosa non solo su se stesso, ma soprattutto su se stessi, anche se è un "se stessi" non solo collettivo, ma eterogeneo. Già nella presentazione dell'opera Eric Boschman afferma che "Mireille, fiamminga, ha corretto il francese. Sven, dei Cantoni dell'Est, ha messo tutto in immagine. Un vero libro dei Belgi, nel quale l'Unione fa (ancora) la forza" (p. 19). Abbiamo già qui, condensate in due frasi, le tre identità principali che compongono il popolo belga: quella fiamminga che, politicamente, economicamente e culturalmente guarda a quella olandese, quella vallona, che subisce la forte influenza, di attrazione e repulsione, della Francia, e i cantoni dell'Est, di tradizione tedesca, germanofona. Che succede dunque quando un'autobiografia porta in scena tre identità, vallona, tedesca e fiamminga?

Già a partire dalle prime pagine, quest'opera autobiografica comincia a delineare il suo status. Non si tratta infatti dell'autobiografia di un grande chef, non si tratta della storia della sua carriera, né del suo ruolo di cuoco rinomato, della descrizione delle sue opere d'arte culinarie, di piatti originali, sperimentali, che portino la sua firma. Le sole ricette che talvolta chiudono le osservazioni di Eric Boschman sono sempre ricette il più possibile vicine a una *competenza desingolarizzata* (lo chef mostra di fare "come comunità comanda"),

<sup>2</sup> Bruxelles, Racine, 2006.

che di volta in volta si declina in una collettività ristretta, quella della famiglia, oppure di un gruppo costituito dalle esperienze dell'adolescenza, scolastiche, studentesche delle quali spesso Eric Boschman dichiara di aver fatto parte. Insomma, anche se Boschman descrive il gusto suo proprio, è sempre attraverso il passaggio per una comunione con gli altri e con una convivialità che questo gusto emerge. Queste collettività, che si formano più o meno occasionalmente, e che dipendono anche dalle tappe della vita e dalle età, si costituiscono attraverso le pratiche e le abitudini culinarie, che inglobano ovviamente maniere diverse di passare il tempo libero, di festeggiare, di stare insieme fra uomini, fra donne, fra adolescenti, tra studenti.

Questa autobiografia prende avvio dai ricordi gustativi dell'infanzia, più che dalla competenza di un grande chef, ma certamente è la competenza del grande chef che permette a Boschman di rileggere la propria formazione giovanile del gusto collettivo belga. Quest'opera vive infatti della tensione fra autobiografia nel senso classico del termine (dove l'autore descrive le proprie esperienze di vita passata) e autobiografia *tattica* di una collettività, cioè un'autobiografia utile a *ritagliarsi* un'identità, proprio dove questa identità è sempre in dubbio e lo fa attraverso ciò che vi è di più *insinducabile*: il gusto.

### 3. Ritagliarsi un'identità: a partire dai francesi...

#### 3.1 Il *vol-au-vent*

Teniamo a fare ancora una piccola precisazione sul perché della nostra scelta prima di passare in rassegna i piatti belgi. Come ben sapete, il Belgio è un paese decisamente introspettivo e "autobiografico". Paese autoriflessivo (si sa che la fragilità sviluppa l'auto-coscienza) e auto-ironico... nonostante la sua posizione geografica, certamente strategica in Europa, è un paese schiacciato, persino disprezzato, che fatica a *ritagliarsi* un'identità. Il Belgio è costituito di confini, è quel che potremmo chiamare, un paese circondato (Francia, Lussemburgo, Germania, Paesi Bassi). È inserito, letteralmente *incastro* tra diverse lingue e diverse culture<sup>3</sup>. Ma soprattutto è *entre-deux*, guardato con sufficienza dai francesi da una parte, dagli olandesi dall'altra, entrambi più ricchi e soprattutto beati di un'identità più pura e più sicura e verso i quali in un certo senso il popolo belga è debitore, avendo preso a prestito le lingue, il francese e il fiammingo-olandese.

<sup>3</sup> Sulle caratteristiche della cucina di frontiera e meticcia, in particolare quella fiammana, stretta tra la tradizione italiana, austriaca e ungherese, cfr. le osservazioni di Ricci e Ceccarelli (2000).

Visto il rapporto di sudditanza culturale e desiderio di emancipazione che i Belgi hanno rispetto alla vicina Francia, ovviamente, i piatti che più hanno carpito la mia attenzione sono quelli in cui la tradizione belga si confronta con quella francese. Si tratta principalmente di due prodotti: il formaggio *pas de bleu* e il *vol-au-vent*, che è una variante della *bouchée à la reine* francese.

Partiamo da quest'ultimo. Se nel caso della *bouchée à la reine* francese quel che conta perché si possa dire che il piatto è riuscito, è la leggerezza, la sottigliezza, la croccantezza della pasta sfoglia, il suo alzarsi e sveltare verso il cielo come una piccola torretta, come se potesse essere trascinata via dal vento, diversamente il *vol-au-vent* belga, pur avendo il vento nel nome, può dirsi "riuscito" solo se la pasta sfoglia è stata abbondantemente inzuppata in una consistente crema al tartufo. Anche per i belgi si tratta quindi, come per i francesi, di costruire un'architettura snella, delicata, persino fragile; quel che cambia è che la versione belga *sommege* questa fragile architettura con un gesto dall'alto, da una parte, e poi la *immerge*, con un gesto dal basso, dall'altra, in questa salsa cremosa, che le toglie ogni leggerezza e ogni ambizione di librarsi nel vuoto e verso l'alto. Dalla consistenza aerea della sfoglia francese si passa a quella belga della salsa consistente, che spinge verso il basso; dal tentativo dell'elevazione francese si passa a quello belga dell'affondamento dall'alto (si fa colare la salsa cremosa che ricopre la pasta sfoglia) e dal basso (la pozzanghera di salsa è atta a dissolvere la base del *vol-au-vent* in una amalgama cremosa che ha le sembianze di una zuppa). In effetti, il modello di questo *vol-au-vent* è teso fra la *bouchée à la reine* francese (anche se, come ricorda con ironia Boschman, i francesi, al contrario dei belgi, non possono più vantare regine), e uno dei piatti più autenticamente nazionali, lo *waterzooi* (zuppa nella quale sono immersi pesce o pollame) (fig. 11). Boschman spiega così questa tensione del *vol-au-vent* verso lo *waterzooi*: "Per terminare, si immette il bocconcino prelibato in una salsa al tartufo. *Eid è questa la gran classe*: in fondo e per farla breve, il *vol-au-vent* non è che un *waterzooi* in una sfoglia (un *waterzooi* dans un feuilleté)" (p. 13) il quale *waterzooi* è descritto, a sua volta, come "un piatto strano, allo stesso tempo, zuppa e piatto forte" (*ib.*)<sup>4</sup>.

In Belgio la *bouchée à la reine* si trasforma dunque in una sfoglia che contiene, che sostiene e che poi quasi si scioglie in uno *waterzooi*: con l'espressione usata da Boschman "un *waterzooi* dans un feuilleté" abbiamo veramente l'impressione che si tratti dello scioglimento della sfoglia sotto il peso invasivo della zuppa. Ma come può un bocconcino che si ispira dalla piccola e gracile *bouchée à la reine* contenere una zuppa? Piuttosto che contenerla, infatti, ne è

<sup>4</sup> In francese l'espressione "piatto forte" è reso con "plat de résistance", che rende meglio l'idea.

impregnata, ne è stata letteralmente invasa. È così allora che, figuratamente parlando, il Belgio si impregna nella struttura francese e vi dimora, facendone saltare gli argini, espandendosi al di là dei suoi confini. Ma nello stesso tempo, visto che il *vol-au-vent* si appoggia sulla salsa-zuppa, il Belgio sta anche tutto attorno alla Francia: non solo la invade dal dentro, attraverso un'infiltrazione, ma la accerchia dal basso, alla base. In un certo senso l'elemento francese sparisce, l'architettura svanisce sotto l'*attacco inclusivo* belga, che la sovrasta, la infila, e ne ricostituisce le fondamenta.

Il commento di Boschman è certamente tanto auto-ironico quanto la descrizione del piatto: "Per terminare, si immette il bocconcino prelibato in una salsa al tartufo. *Eid è questa la gran classe*". È come se Boschman, pur perseguitando un modo di trattare la sfoglia opposto a quello francese, volesse sfidare i francesi sul loro stesso terreno, quello della classe. Una classe, quella belga, al secondo grado, meta, che prende a oggetto quella di primo livello della *bouchée à la reine*. La gran classe di cui parla Boschman è una *gerarchizzazione superfettiva*: se la classe francese è sempre stata il risultato di una *selezione*, di un *assottigliamento*, la gran classe promossa dal piatto belga qui è descritta palesemente come *non-selezione* e come un'*aggiunzione esagerata*, non tanto di un elemento singolo, ma di un *supplemento di frame e di cornici quale la salsa*: la gran classe che è chiamata a rivestire la classe è un abito largo, che sforma, includendo, abbracciando.

### 3.2 Il *pas de bleu*

Un piccolo *correttivo* rispetto alla produzione francese tocca anche al *pas de bleu*, che si chiama così perché non appena i belgi tentarono di rifare il roquefort francese, dopo che un eroe nazionale lo ebbe creato suo malgrado (il formaggio era semplicemente andato a male), non vi riuscirono. Infatti, il territorio belga non contempla le grotte che si trovano in Francia, e che contengono il penicillium roqueforti, un fungo responsabile della trasformazione di questo tipo di formaggio, fungo presente sulle pareti delle grotte naturali del pianoro del Combalou a Roquefort. I belgi sono quindi costretti a far invecchiare e far metamorfosare il formaggio in maniera *inautentica*, per così dire, mediante un piccolo aiuto. Si deve infatti inserire il fungo manualmente dato che la contaminazione non avviene in modo naturale, come succede invece nel paesaggio calcareo francese, ricco di muffe. Il nome *pas de bleu* deriva dal fatto che la tradizione racconta che il primo tentativo di ri-produzione di questo formaggio andò buca: il formaggio non diventava blu. Si ottenne dunque il "nessun blu", *pas de bleu du tout*. Il *pas de bleu* è il loro bleu national. Ciò che per loro può essere definito come "il loro nazionale" in effetti è il "non riuscito" rispetto a una specialità francese, ciò che esiste come negazione di

qualcos'altro.

Ci sembra di poter identificare un'omologia, appoggiandosi su questo esempio: così come il formaggio non è diventato blu, il belgi non sono nati francesi. In un certo senso, *l'identità belga è stata trovata per serendipità*, mentre si cercava qualcosa d'altro, e questa identità per serendipità ha la caratteristica di una negazione. Ecco perché la negatività può essere compresa come una *serendipità comunitaria*. Come potremmo definire questa nominazione negativa, questa coniugazione di un soggetto al negativo, questo non-noi? Qui abbiamo un piatto che nega un'identità<sup>5</sup>: un nome, una smentita. Che nega l'identità *bleu*, il blu che è anche il colore della maglia sportiva e della squadra nazionale francese. La storia del piatto ci mostra ancora una volta la difficoltà dei belgi di ritagliarsi qualcosa di davvero "proprio". Quel che i francesi posseggono naturalmente (le grotte, le muffe) e che non hanno richiesto loro alcuno sforzo, i belgi lo devono costruire artificialmente, ancora una volta con un gesto in più, un gesto correttivo, che mantiene in memoria la negazione. Il *pas de bleu* è un prodotto sentito come davvero nazionale, eppure non solo è *preso in prestito*: in più, il suo nome tiene in memoria qualcosa di non riuscito, la negazione di una capacità. Quella stessa negazione che è insita nella formazione dell'identità belga la ritroviamo spiegata ancora da Jean-Marie Klinkenberg, che ha consacrato una grande parte della sua attività di studioso all'autobiografia critica della cultura belga: "Possiamo certamente affermare che la negazione costante della nazione è anche una forma *sui generis* di nazionalismo: un sentimento nazionale in negativo al quale si è dato il nome di "belgitude" che dimostra che l'esistenza di un discorso identitario non postula necessariamente la presenza di un'identità positiva e forte. Perché si tratta proprio di un discorso, organizzato attorno a una tesi: *sarebbe della natura del Belgio produrre la negatività*" (2003, p. 8, sott. nostre).

### 3.3 La sprezzatura *vulgareggiatrice*

Mi pare che questi due prodotti, il *vol-au-vent* e il *pas de bleu*, la dicano lunga sui rapporti tra Francia e Belgio. Pensiamo ancora al caso del *vol-au-vent*: quel che i francesi costruiscono con maestria, i belgi dichiarano di saperlo fare ugualmente, mostrano infatti che sono capaci anch'essi di fare qualcosa di aereo, di leggiadro, di grazioso, ma poi, di questa leggiadria, stravolgono lo scopo: dall'elevazione alla caduta, dalla maestria ostentata, alla francese, alla maestria ridicolizzata, alla belga. Non soltanto però, attraverso questi piatti, possiamo capire qualcosa dei rapporti tra Francia e Belgio, ma anche e soprat-

<sup>5</sup> Ricordiamo che Ulisse è stato chiamato nessuno, e ancora parliamo di lui...

tutto di come i Belgi descrivano il loro posizionamento di fronte ai Francesi, di come questo posizionamento rispetto ai loro fratelli maggiori possa essere un gesto autobiografico decisivo che fonda le loro origini identitarie. Sul vol-au-vent Boschman afferma: "Il *vol-au-vent* si distingue tuttavia dalla *bouchée à la reine* per qualche punto fondamentale. È un piatto consistente, e più è consistente, meglio è. E da servire con delle *frites*. Immagino con difficoltà una piccola e fine *bouchée à la reine* che troneggia in mezzo a delle grosse *frites* dorate. La pasta sfoglia deve essere molto molle e molto impregnata di salsa. Se è leggera e croccante, diffidate: non si tratta di un *vol-au-vent*, ma di una *bouchée à la reine*" (p. 27, sott. nostre).

Capiamo bene che ciò che i belgi oppongono alla produzione francese sono alcune pratiche nella preparazione: il durativo-corsivo della salsa che non smette di colare piuttosto che la configurazione "a puntatum" dell'oggetto eretto e stabile (figura della chiusura e dell'appercezione puntuale), l'imbevuto piuttosto che il croccante, il consistente piuttosto che lo snello, il morbido piuttosto che l'appuntito. Le azioni del bagnare e inondare con orientamento verso il basso si sostituiscono al concentrare e al restringere atto a formare una sottile silhouette con direzione verso l'alto.

Quello della costruzione della leggerezza e della croccantezza è ciò che potremmo chiamare il fare grazioso dei Francesi, un fare con grazia di primo livello, che i Belgi si permettono di disprezzare con *nonchalance*, come a voler dire che loro, sì, lo sanno come si fanno le cose *difficili*, quelle che richiedono la giusta maestria, la precisione, la pazienza. Ma loro fanno anche di più: costruiscono quelle stesse leggerezze e croccantezze, per poi distruggerle: appesantirle, inumidirle, invischiarle, comprometterle con le salse che più consistenti sono, meglio è. Rispetto alla *grazia ostentata* dei francesi, i Belgi utilizzano tatticamente una *spertatura volgerizzatrice*: dimostrano di saper fare tutto quel che fanno i francesi (di superare la prova, in un certo senso), ma poi esibiscono anche di disprezzare quel che ne risulta: si tratta quindi di un'imitazione derisoria. Afferma Eric Boschman: "Méfiez-vous de la *bouchée à la reine*", come a dire: "attenzione, è l'originale!". Meglio la copia, o il falso. Per gestire la loro identità, per ritagliarsene una, i Belgi hanno bisogno di un gesto in più, un gesto che eccede la buona forma, quella buona forma che caratterizza la celebre raffinatezza francese, quel gesto misurato, giusto, al quale si oppone il gesto sovrabbondante dei belgi che è un gesto che mira a rendere informi le architetture chiare e snelle del piatto francese. Vediamo quindi una prima caratteristica del *déjourne* belga rispetto al piatto francese: dalla grazia, affettata e ostentata dei francesi, alla spezzatura divertita e golosa. Non si tratta di sfidarli e di aggiungere competenza su competenza, maestria su maestria, sforzo su sforzo, ma precisamente di *de-valoriggare questo sforzo*, mostrare che è possibile, fattibile, ma che non ne vale la pena, rispetto a quello che c'è di più

divertente e che si presenta infine come dissipatore delle architetture di forme perfette.

#### 4. ...e dagli italiani

Il rapporto con la cucina italiana è molto diverso da quello intrattenuto con la cucina francese. Non esiste alcun tentativo, come nel caso del *vol-au-vent*, di dichiarare che il falso è meglio dell'originale o, come abbiamo visto nel caso del *pas de bleu*, di affermare che ciò che è "loro proprio" è il "non riuscito", o il negato. Con la cucina italiana i Belgi utilizzano un'appropriazione differente. Prendiamo il caso degli *spaghettis jambon-fromage*. Loro sono perfettamente coscienti che questo piatto non esiste da noi. Boschman afferma infatti: "La pasta, in tutte le sue forme, è il simbolo dell'Italia. Certamente. Ma certe ricette sono sfuggite al controllo dei transalpini. Quella con la quale vi intratterrò è una di quelle che potrebbe far litigare. Se vi restano uno o due amici originari dello Stivale, evitate di invitarli per un *spaghettis jambon-fromage*, sarebbe come parlare loro della situazione politica del loro paese o dell'economia, insomma, sarebbe uno di quei soggetti che non aiutano l'avvicinamento tra i popoli. Da dove venga questa ricetta, accidenti, non c'è modo di saperlo" (p. 55). Ecco, Boschman dichiara che non esiste un originale da falsificare! La ricetta non è italiana. Che rapporto c'è dunque tra questo piatto, che rivela il gusto belga, e la pasta italiana? In più, questo piatto non solo rivela il gusto belga, ma è addirittura considerato come un vero "classico" del gusto, addirittura un'esemplificazione del gusto belga, cioè qualcosa a partire dal quale non si tratta di "rappresentare" un gusto ma, più precisamente, di costituirlo, di formarlo<sup>6</sup>.

Anche con la pasta i Belgi agiscono per ricoprimento: smussano ogni individualità del singolo elemento di pasta, smussano l'incidentalità delle forme singole. Si tratta ancora una volta delle azioni di *ricoprire*, di *immergere*, *ammorbire*, *smussare*, *lisciare*, tanto da far diventare la pasta quasi un puré che si

<sup>6</sup> Per esemplificazione intendiamo, a partire da Nelson Goodman, non tanto la denotazione, che è un semplice rinvio del linguaggio a un mondo di riferimento; piuttosto, come precisa Basso Fossali (2008), l'esemplificazione ci consente di cogliere il medium linguistico come un passaggio essenziale per costituire dei campioni di un mondo cui riusciamo ad attribuire una significazione *via costituzione*. In quest'ottica, la scelta di un piatto come classico di un gusto non denota affatto un gusto, ma lo esemplifica, lo costituisce anche grazie a quest'opera (fornisce cioè un esempio di uno specifico gusto, lo incarna, ce lo presenta, non ne è una pallida copia). Allo stesso modo, da questo punto di vista, non si tratterebbe per noi di *ricomporre* un gusto, come se fosse già costituito, ma si tratta di metterci in relazione con un *esempio di gusto* che può chiarire come una cultura elabora delle tassonomie gustative.

avvicina più allo *stoemp* (puré di patate e verdura) che ai prodotti della nostra cottura rigorosamente al dente. Ma questa volta non si tratta di mostrare la loro irriverenza rispetto all'originale italiano come avveniva nel confronto coi piatti francesi, qui hanno depresso le armi. Si tratta comunque, ancora una volta, di meta-cucina. I Belgi mostrano, anche rispetto agli italiani, di *venire sempre dopo*, di virgolettare: i Belgi sono la nazione più concettualista d'Europa. Ma anche la più bastarda. Che non vuol dire solo ibrida, mista, meticcica, come nel caso delle cucine di frontiera descritte da Ricci e Ceccarelli in *Frammenti di un discorso culinario*, che in un certo senso introciano identità piene, alla pari: qui si tratta di una cucina per lo più illegittima, di cui non esiste una chiara paternità.<sup>7</sup>

Finora possiamo ricostruire un filo rosso di questa autobiografia tattica: 1) la forte auto-coscienza della presa in prestito (come se l'identità nazionale si formasse a partire dalla consapevolezza di non possedere nulla di proprio); 2) l'aggiunzione di un gesto smodato al gesto degli altri (la superfettazione di cui sopra); gesto che mira all'invischiamento, all'assorbimento, all'abbraccio e alla costituzione dell'informe e 3) la produzione cosciente di esistere nella negatività, che diventa una negatività pienamente assunta, come dimostra il *pas de bien*: è attraverso una negazione dell'alterità che i Belgi possono descriversi, che assumono un'identità piena.

##### 5. *Les frites*: il collante disperso ovunque

I piatti che i Belgi dichiarano nazionali sono parecchi, come abbiamo visto. Uno di questi in particolare è la *tomate-crevettes* (fig. 12). Gli ingredienti che compongono il piatto sono descritti così: "Pomodoro dei Paesi Bassi, gamberetti grigi dei Paesi Bassi, maionese che appartiene agli olandesi, insalata francese slavata e già tagliata, ecco il nostro piatto nazionale" (p.61). Quel che serve perché questo piatto possa dirsi riuscito, è presto detto: non possono mancare le *frites*. Che cos'è un *tomate-crevette* senza le *frites*? Boschman scrive: "è come una diga senza gabbiani [...] una settimana senza pioggia sulla diga, una Westmalle tripla senza gli arachidi. [Cioè] *Non esiste*" (ib.). Ecco, la *tomate-crevettes*, senza le *frites*, non esiste. Che cosa significa? Significa che senza le *frites* questo piatto sarebbe forse solo l'addizione fra ingredienti venuti dai paesi

<sup>7</sup> Ma questo carattere *bastardo* non impedisce loro di avere le idee molto chiare su che cosa è descrivibile come un *autentico* gusto belgi; infatti questa descrizione culinaria si declina attraverso un *si può fare!* non *si può fare*; è dunque anche una descrizione prescrittiva: il gusto esemplificato è proprio quel gusto lì, pronto a fuggir via, un gusto che irrita, forse, ma che alla fine risulta inimitabile.

circostanti; le *frites* sono una firma *inconfondibile*, è uno di quegli "accompagnamenti" di cui non si può dubitare circa la legittimità della provenienza. Le *frites* sono un modo di auratizzare e autografare gli ingredienti stranieri, *frites* che si estendono a tutti i piatti, che *attraversano* tutti i piatti - fuorché forse lo *stoemp*, che guarda caso è un puré di patate! Come è possibile accompagnarle a tutto? Ovviamente non si tratta sempre delle stesse *frites*. Le loro funzioni attanziali sono le più diverse. Per esempio, quelle che accompagnano lo *steak-frites-salade* (p. 31) hanno il preciso compito, con il loro calore, di rendere tiepida la lattuga che accompagna la bistecca; diventano indispensabili dunque per la loro funzione di cedere calore a ciò che deve essere sempre servito fresco per eccellenza, la foglia di lattuga. È la parte croccante delle *frites* che va a toccare la foglia della lattuga, si tratta non di un accoppiamento, o di una penetrazione, ma soltanto di un essere messe fianco a fianco, a lato.

Nel caso invece del *Côte de porc Blackwell* (p.39), le *frites* devono subire un trattamento, quello di "lasciarsi rammollire, lasciarsi impregnare fino alla saturazione della deliziosa salsa gialla". Sono là per subire, per farsi penetrare, la crosta non deve opporre resistenza, ma deve farsi viatico per la penetrazione nella carne della patatina, che non deve però diventare puré. Lo spazio del puré, della patata che si fa cremosa, è già occupato da un'altra specialità, lo *stoemp* appunto.

Le *frites* hanno un ruolo invasivo o al contrario accogliente rispetto ad altri ingredienti, ma in ogni caso attraversano tutti i piatti, tutte le preparazioni. La cucina belga è fatta di alcuni elementi scelti per elezione come gli elementi che funzionano *con tutto, su tutto*; se le *frites* esemplificano al meglio questa caratteristica, possiamo dire lo stesso della birra (molto usata nel trattamento delle carni, le famose *carbonnades à la bière*, ma anche nella formazione del formaggio ad esempio), e della maionese. Nessuno potrebbe immaginare il loro mondo senza la maionese. Lo dicono loro stessi: la maionese si abbina a tutto (Boschman afferma: "rien sans mayo"). La maionese è il collante per eccellenza: non si tratta tanto di spalmarla quanto di lasciarla colare affinché renda informi diversi piatti, inglobi i diversi ingredienti in una morbida omogeneità.

Le *frites* accompagnano tutti i piatti belgi, si disseminano su tutti i loro piatti, sono sempre presenti e consumate a ogni momento della giornata e sono consumate "dès la naissance, sur le territoire belge". Le *frites* possono essere considerate come l'emblema della cucina belga, proprio là dove non si tratta tanto di cucinare, ma piuttosto di negare tutto ciò che è lunga "preparazione": esse hanno la vocazione ad essere qualcosa che diventa unico e perfettamente proprio esattamente perché disseminato come timbro ovunque: è la disseminazione, è il loro essere dappertutto che rende le patatine fritte davvero "proprie", come se nell'accompagnamento a qualsiasi cosa trovassero la loro caratteristica peculiare. La disseminazione delle *frites* rimanda allora

alla non-selezione e alla non-distinzione di spirito spiccatamente antifrancese di cui abbiamo parlato a proposito del *vol-au-vent*: le *frites* sono di *facile* accoppiamento, vanno d'accordo con tutto, sono friendly, funny. Sono una firma residuale, non tanto una firma calligrafica, quanto un timbro, una *matrice* facilmente riconoscibile.

Se la cucina belga si è auto descritta come invasiva, parassitaria rispetto a quella francese e, rispetto a quella italiana, come una cucina che smussa le differenze, le copre, le comprende, le assimila, qui vediamo come le *frites*, adeguandosi a tutto, riescono ad affermare la loro forte personalità e unicità. La democraticità della patatina le rende delle invarianti: esse rimangono sempre se stesse, come delle icone. Sono, sì, un accompagnamento conviviale e, sposandosi con tutto, non si sposano davvero con nulla. Sono una massa che non si accomuna davvero a ciò a cui sta attorno. Nella loro invarianza cambiano il registro di ogni pietanza. Appaiono e volò che si produce uno shifter di registro, di tono.

Se volessimo trovare un equivalente alle *frites* nel mondo della quotidianità belga, potremmo forse farlo assimilando ai fumetti disegnati sui muri laterali delle case, vere e proprie facciate laterali decorate a fumetto (fig. 13). Il fumetto nelle facciate laterali funziona come la patatina, che sta sempre a lato, pur essendo il volto del piatto, la cosa che più si sporge fuori da piatto, la più visibile. Esse accompagnano, sono contigue, come le facciate laterali lo sono rispetto alle vecchie facciate, a quelle restaurate, a quelle tradizionali, a quelle dell'avanguardia, a quelle eleganti e a quelle dimesse.

Come i personaggi dei fumetti da una facciata laterale di un caseggiato tradizionale, le *frites*, avanzando verso di noi dai piatti più diversi, ci strizzano l'occhio. Le *frites* sono un'ingenuità concessa, sono un infantilismo concesso a tutto il popolo belga, e in cui tutto il popolo si riconosce volentieri. Le *frites*, come i fumetti, *ci provano* ad essere all'altezza, ma poi rinunciano al tono della cucina seria, perché preferiscono piacere a tutti, a grandi e piccini: non possono non piacere a tutti.

#### 6. Per concludere

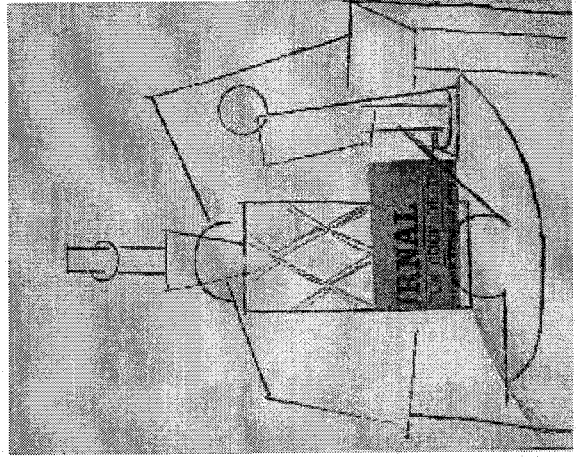
Cos'è infine un' *autobiografia del gusto*? Attraverso il gusto, non solo si fa esperienza dell'alterità, delle qualità che caratterizzano un piatto, ma si sperimenta soprattutto noi stessi, le nostre risposte sensibili. Il gusto è quindi un luogo di permeabilità reciproca fra soggetto e oggetto, il luogo dove emerge l'accoppiamento fra soggetto e oggetto e dunque tra soggetto e alterità. Il gusto è indissociabile da questo incontro. Per questo possiamo definire la gastronomia come già in se stessa un' *autobiografia*: essa è una *scrittura intima*.

La gastronomia racconta il gusto, è autobiografia dell'intimo, di ciò che è incarnato, di ciò che vi è di più proprio. La forma più decisiva di autobiografia è la cucina, tanto più quando è gettata nell'anonimia che, come in questo caso, diventa comunitaria: mostrando modi diversi di "fondere insieme" gli elementi individuali, la cucina è la massima esemplificatrice dell'identità comunitaria. Se il gusto è l'emblema dell'accoppiamento tra soggetto e ambiente, quella della gastronomia è l'unica forma di autobiografia che non sia staccata dal suo spazio di iscrizione, l'ambiente appunto: *la gastronomia è la forma di autobiografismo che trova il suo luogo di iscrizione nel territorio stesso, in ciò che ci sta attorno*. E se il gusto è insindacabile perché incarnato e quindi forzatamente autentico, questa insindacabilità interna e intima viene auto-ascritta dall'autore Eric Boschman, all'esistenza insindacabile e alla tenuta di una collettività. Ed è proprio questa *insindacabilità* che Boschman propone, in questa opera politica, come *collante* nazionale esemplare e esemplificativo.

**Collages cubisti tra cancellazione dell'autografia e complessa elaborazione formale** di Francesca Polacci



**Fig. 9**  
P. Picasso, Verre et bouteille de Suze, Parigi, autunno 1912, papiers collés e carboncino, 64,5 x 50 cm, D.-R.523, Washington University Gallery of Art, St. Louis.



**Fig. 10**  
P. Picasso, Bouteille, verre et journal sur une table (Un coup de Thé), Parigi, autunno-inverno 1912, papier collé e carboncino su carta, 62 x 48 cm, D.-R.542, Museo Nazionale d'Arte Moderna, Parigi.

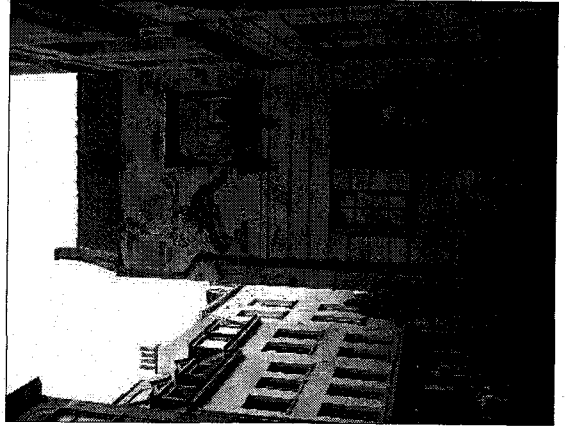
**Le goût des Belges: autobiografia culinaria di una nazione** di Maria Giulia Dondero



**Fig. 11** Waterzooi



**Fig. 12** Tomate-crevettes



**Fig. 13**  
Fumetti in strada, Bruxelles

Cosa c'è ad esempio di più combacante con il soggetto dei *Custom genetic portraits* (ritratti genetici su ordinazione)? Dalle gallerie virtuali del sito dna-art.com è possibile farsi inviare direttamente a casa un apposito kit, composto da un tampone che si passa dentro la bocca per prelevare alcune cellule. Basta rispedire il reperto alla casa d'arte per ottenere in poche settimane il proprio dna trascritto e stampato su tela nel formato e nel colore che si preferisce. Riedizione dell'autoritratto, la "Dna-art" somatizza i codici dell'autorappresentazione, decodificando la genetica del rappresentato e trasformando l'autorappresentazione in *ex-peau-sition* (Nancy). Il paradosso, come si è detto, è che, proprio in quest'operazione che parrebbe attestare l'inconfutabilità di un'autobiografia inscritta nel corpo, si reitera l'idea di una manipolabilità (fictio) narrativa dell'"io", che ne colloca la rappresentazione nel varco che si apre fra l'ambito artistico e la sfera scientifica.

È dunque sulle innumerevoli possibilità manipolatorie offerte dal racconto di sé che ci si interroga in queste pagine. E sui modi attraverso cui simili possibilità permettano di riarticolare il rapporto fra autore, narratore e personaggio: quanti livelli di lettura del sé è possibile individuare ad esempio in *Persepolis* dove, alla distanza temporale tra scrittrice e personaggio, si aggiunge quella data dallo stile naïf del tratto grafico che carica di sensi aggiuntivi il racconto nel confronto con altri testi che affrontano tematiche di guerra? Quale valore autobiografico riconoscere alla testimonianza? Come si sviluppa il processo di costruzione dell'identità di un *brand* attraverso la manipolazione dell'immagine di Gandhi? Cosa accade nelle comunità interattive del web 2.0 e, in particolare, nelle pratiche di autonarrazione ambientate in mondi virtuali dove "(...) ad essere percepita dall'audience è la ricostruzione grafica di personaggi che sono allo stesso tempo autori e fruitori del racconto, pur nascosti sotto fattezze digitali" (Giovagnoli, 2009, p. 47)? E come dunque collocare questo quarto elemento (il fruitore) all'interno della triade ipotizzata da Lejeune?

Se, come sostiene Dubrovski, caratteristica peculiare dell'autofiction è il fatto "(...) d'avoir confié le langage d'une aventure à l'aventure du langage" (1977, quarta di copertina), la varietà di testi e testimonianze presenti in questo volume, fornisce consistenza a quest'ipotesi. E ribadisce il fatto che, per farsi che il corpo affiori, che si renda visibile, che lasci traccia non si può far altro che inserirlo in testi che lo contengano "(...) in righe uniformi di caratteri minuscoli o minuscoli, di punti, di virgole, di parentesi" (Calvino, 1998, p. 110) fra macchie di colore o nel mezzo di matrici e codici binari.

Starà poi a chi legge scompagnare i racconti, inserendoli nella propria personale autonarrazione, a produrre altre increspature, distorsioni, altri varchi di senso.

## BIBLIOGRAFIA

- Addison, J.-Steele, R. (2006) *Parlando di donne. Lettere a un quotidiano inglese del '700*, Palermo, Sellerio.
- Alfieri, V. (1951) *Vita scritta da esso. Volume II. Prima redazione inedita della Vita. Giornali Annali e documenti autobiografici*, Asti, Casa d'Alfieri.
- Alfieri, V. (1967) *Vita*, Torino, Einaudi.
- Alighieri, D. (1991) *La Divina Commedia. Inferno*, Firenze, Le Monnier.
- Amossy, R. (1991) *Les idées reçues*, Paris, Nathan.
- Arasse, D. (1997) "Signé Mantegna" in *Le sujet dans le tableau*, Flammarion, Paris, pp.31-40.
- Auerbach, E. (1946) *Mimesis. Dargestellte Wirklichkeit in der abendländischen Literatur*, Bern, Francke (tr. it. Mimesis. Il realismo nella letteratura occidentale, Torino, Einaudi, 1956).
- Authier-Revuz, J. (1995) *Ces mots qui ne vont pas de soi*, Paris, Larousse, 2 vol.
- Banfield, A. (1982) *Unspeakable Sentences: Narration and Representation in the Language of Fiction*, London, Routledge.
- Barbieri, D. (1991) *I linguaggi del fumetto*, Milano, Bompiani.
- Barbieri, D. (2005) a cura, *La linea inquieta*, Roma, Meltemi.
- Barbin, H. (1978) *Hérédité Barbin dite Alexina B.*, Paris, Gallimard (trad. it. Una strana confessione, Torino, Einaudi, 1979).
- Barthes, R. (1957) *Mitologies*, Éditions du Seuil, Paris [trad.it. Miti d'oggi, Einaudi, Torino, 1994].
- Barthes, R. (1967) *Le discours de l'histoire*, "Information sur le sciences sociales", poi in *Le bruissement de la langue*.
- Barthes, R. (1968a) *L'effet de réel*, "Communications", poi in *Le bruissement de la langue. Essais critiques IV*, Paris, Seuil, 1984 (trad. it. *L'effetto di reale*, in *Il bruscio della lingua*, Torino, Einaudi, 1978).
- Barthes, R. (1968b) *L'écriture de l'événement*, "Communications", poi in *Le bruissement de la langue. Essais critiques IV*, Paris, Seuil, 1984 (trad. it. *La scrittura dell'evento in Il bruscio della lingua*, Torino, Einaudi, 1978).

- Barthes, R. (1972) *S/Z*, Paris, Seuil, 1972 (tr. it. *S/Z. Una lettura di "Sarrazine" di Balzac*, Torino, Einaudi, 1973).
- Barthes, R. (1975) *Roland Barthes per Roland Barthes*, Paris, Ed. du Seuil (trad. ital., Torino, Einaudi, 1980)
- Basso Fossali, P. (2008) *Vissuti di significazione. Temi per una semiologia viva*, Pisa, ETS.
- Bechdel, A. (2006), *Fun Home. A Family Tragicomic*, London, Jonathan Cape (tr. it. *Fun Home. Una tragicommedia familiare*, Milano, Rizzoli, 2007).
- Benjamin, W. (1936) *Das Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit*, Frankfurt, Suhrkamp Verlag, 1955 (tr. it. *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica*, Torino, Einaudi, 2000).
- Benjamin, W. (1966) *Briefe*, a cura di Gershom Scholem e Theodor W. Adorno, Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag (tr. fr. *Correspondence* 1910-1928, vol. I, Ed. Aubier-Montaigne, Paris, 1979)
- Benjamin, W. (1972) "Malerei und Graphik" in *Gesammelte Schriften*, Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag (tr. it. "Pittura e grafica" in *Metafisica della Gioventù. Scritti 1910-1918*, Torino, Einaudi, 1982, 202-203).
- Benjamin, W. (1982) *Das Passagen-Werk*, Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag, 1982 (tr. it. *Parigi, capitale del XIX secolo*, a cura di Rolf Tiedemann, Torino, Einaudi, 1986).
- Bertana, Emilio (1904) Vittorio Alfieri studiato nella vita, nel pensiero e nell'arte, Torino, Loescher.
- Bertrand, Denis (2002) *Précis de sémiotique littéraire*, Paris, Nathan (tr. it. *Basi di semiologia letteraria*, Roma, Meltemi).
- Bhabha, H. (1994) *The Location of Culture*, London-New York, Routledge (trad. it. *I luoghi della cultura*, Roma, Meltemi, 2001).
- Bonomo, D. (2005) *Will Eisner: il fumetto come arte sequenziale*, Latina, Tunué.
- Booth, W. (1983) *The Rhetoric of Fiction*, Chicago, The University of Chicago Press (tr. it. *Rhetorica della narrativa*, Firenze, La Nuova Italia, 1996).
- Boschman, E., Dery, N. et Laurent, S. (2006) *Le goût des Belges*, Bruxelles, Racine.
- Bourdieu, P. (1966) "Champ intellectuel et projet créateur", *Les Temps Modernes*, n.246, 22 anno, nov.1966, pp.865-906
- Bourdieu, P. (1971) "Le marché des biens symboliques", *L'Année sociologique*, vol. 22, pp.49-126
- Bourdieu, P. (1977) "La production de la croyance. Contribution à une économie des biens symboliques", *Actes de la recherche en sciences sociales*, n.13 pp.4-43
- Bourdieu, P. (1979) *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
- Bourdieu, P. (1987) "L'institutionnalisation de l'anomie", *Cahiers du Musée National d'Art Moderne*, n.19-20, pp.6-19.
- Brancato, S. (1995) *Fumetti. Guida ai comics nel sistema dei media*, Roma, Datanews.
- Brancato S. (2005) "La malinconia della voce fuori campo: confondere i ruoli tra autore, personaggi e lettore. Appunti su Eisner, Micheluzzi e Miller", in Barbierti, Daniele (2005), a cura, *La linea inquieta*, Roma, Meltemi, pp. 75-106.
- Calabrese, O. (1987) "Problèmes d'énonciation abstraite", *Actes Sémiotiques-Bulletin*, 10, 44, Paris
- Calabrese, O. - Gigante, B. (1989) "La signature du peintre", *La part de Paül*, 5, (27-43).
- Calefato, P. (2008) *Sociosemiotica 2.0*, Bari, Edizioni B.A. Graphis.
- Cardinale di Retz (1956) *Mémoires*, Paris, Gallimard (tr. it. *Memorie*, Milano, Bompiani, 1981).
- Castelnuovo, E. (1987) "L'Artista" in *La civiltà del medioevo. Storia e cultura*, vol. III *Uomini e Donne* (a cura di J. Le Goff), pp. 215-243.
- Castelnuovo, E. (2004) "Introduzione" in "Artifex bonus" *il mondo dell'artista medievale*, a cura di E. Castelnuovo, Roma-Bari, Laterza, pp.V-XXXV.
- Charaudeau, P. (1983) *Langage et discours. Éléments de sémiolinguistique* (Théorie et pratique), Paris, Hachette.
- Chastel, A. (ed.) (1974), "L'art de la signature", *Revue de l'Art*, 26.
- Chastel, A. (1965) "Picasso et Braque: 1912. la solitude et l'échange" in Werner Spies (ed.), *Pour Daniel-Henry Kahnweiler*, Paris, Le Temps, 1965, pp. 80-86.
- Chateaubriand, F. August R. (1951) *Mémoires d'outre-tombe*, Paris, Gallimard (tr. it. *Memorie d'oltretomba*, Torino, Einaudi- Gallimard, 1995).
- Coquet, J.-C. (2008) *Le istanze enunciative*, Milano, Bruno Mondadori.
- Conti, A. (1979), "L'evoluzione dell'artista" in *L'artista e il suo pubblico*, *Storia dell'Arte Italiana*, vol. II, Torino, Einaudi, pp.117-264.
- Corrain, L. e Fabbri, P. (2004) "La vita profonda delle nature morte" in Corrain (ed.), *Semiologia della pittura*, Meltemi, Roma, 2004.
- Dagostino, Maria Rosaria (2006) *Cito dunque creo*, Roma, Meltemi.
- Daix, P. e Rossetet, J. (1979) *Le cubisme de Picasso. Catalogue raisonné de l'œuvre peint 1907-1916*, Neuchâtel, Ides et Calendes.
- Damisch, H. (1972) *Théorie du nuage. Pour une histoire de la peinture*, Paris, Seuil (tr. it. *Teoria della nuvola. Per una storia della pittura*, Genova, Costa & Nolan).
- Damisch, H. (1981) "Artista", *Enciclopedia Einaudi*, vol. I, Torino, Einaudi, pp. 957-981
- Damasio, A. (1999) *The Feeling of What Happens. Body and Emotion in the Making of Consciousness* New York, Harcourt B. (tr. it. *Emozione e coscienza*, Milano, Adelphi, 2000).
- Debenedetti, G. (1995) *Vocazione di Vittorio Alfieri*, Milano, Garzanti.
- De Certeau, M. (1982) *La fablia mystique*, Paris (trad. ital., Bologna, Il Mulino, 1987)

- De Certeau, M. (1990) *L'invention du quotidien*, Paris, Gallimard (trad. ital. ed. Lavoro, Roma, 2001).
- Diderot, D. (1959) *Éloge de Richardson*, in *Oeuvres Esthétiques*, Paris, Garnier.
- Di Fraia, Guido (ed.) (2007) *Bloggraffie*, Milano, Edizioni Angelo Guerini e Ass.
- Dubrovsky, S. (1977) *Fizi*, Seul, Paris.
- Ducrot, Oswald (1980) *Analyses de textes et linguistique de l'énonciation*, in id., et al., *Les mots du discours*, Paris, Éditions de Minuit, pp. 7-56.
- Eco, U. (1984) *Sei passeggiate nei mondi narrativi*, Milano, Bompiani.
- Eco, U. (1999) *Traduzione e introduzione a G. de Nerval, Sylvie*, Torino, Einaudi.
- Einstein, C. (1931-1931) *Georges Braque*, Paris, Ed. Chroniques du jour, 1934.
- Eisner, W. (1985) *Comics & Sequential Art: Principles and Practices of the Worlds Most Popular Art*, Tamarac, Fl., Porthouse Press (tr. it. Fumetto e Arte Sequenziale, Torino, Vittorio Pavese, 1997).
- Fabrizi, P. (2003) *Elogio di Babele*, Meltemi, Roma.
- Foucault, M. (1977) *Microfisica del potere*, Torino, Einaudi.
- Fraenkel, B. (1992) *La signature. Genèse d'un signe*, Paris, Gallimard.
- Gamboni, D. (1987) *La plume et le pinceau*. Odilon Redon et la littérature, Paris, Minuit.
- Genette, G. (1983) *Nouveau discours du récit*, Paris, Seul (tr. it. *Nuovo discorso del racconto*, Torino, Einaudi, 1987).
- Genette, G. (1987) *Seuils*, Paris, Seul (tr. it. *I dintorni del testo*, Torino, Einaudi, 1997).
- Genette, G. (1991) *Fiction édicton*, Paris, Seul, (tr. it. *Finzione e dizione*, Parma, Pratiche, 1994).
- Geninasca, J. (1997) *La parole littéraire*, Paris, Presses Universitaires de France (tr. it. *La parola letteraria*, Milano, Bompiani, 2000).
- Giannone, A. - Calefato, P. (2007) *Manuale di comunicazione, sociologia e cultura della moda*. Vol. V. Performance, Roma, Meltemi.
- Giovagnoli, M. (2009) *Cross media. Le nuove narrazioni*, Apogeo, Milano.
- Gracery, Giuseppe (2005) *Blog generation*, Bari, Laterza.
- Greimas, A. J. (1988) *De l'imperfection*, Pierre Fanlac, Paris. (trad. it. *Dell'imperfezione*, Sellerio, Palermo, 1988).
- Hamon, Ph. (1977) *Semiologia Lessico Leggibilità del testo narrativo*. Parma, Pratiche.
- Hildebrand, A. (1893) *Das Problem der Form in der Bildenden Kunst*, Heitz & Mündel, Strassburg (tr. it. *Il problema della forma nelle arti figurative*, Milano, Aesthetica, 2001).
- Jakobson, R. (1963) *Essais de linguistique générale*, Paris, Minuit (tr. it. *Saggi di linguistica generale*, Milano, Feltrinelli, 2a ed. 1986).
- Klinkenberg, J.M. (2003) *Petites mythologies belges*, Bruxelles, Editions Labor/Espace de Libertés, Éditions du Centre d'Action Laïque.
- Kliger, R. (1995) *Vivere ancora*, SE, Torino.
- Kris E. e Kurz O. (1979) *Legend, Myth and Magic in the Image of the Artist*, New Haven and London, Yale University Press.
- Lancioni, T. (2001) *Il senso e la forma. Il linguaggio delle immagini fra teoria dell'arte e semiologia*, Bologna, Esculapio.
- Landowski, E. (2005) "Les interactions risquées" - 101,102,103, PULIM, Università de Limoges.
- La Rochefoucauld (1964) *Maximes*, in *Oeuvres complètes*, Paris, Gallimard (tr. It. *Massime*, Venezia, Marsilio, 2000).
- Lavagetto, M. (2002), *La cicatrice di Montaigne. Sulla bugia in letteratura*, Torino, Einaudi, Torino.
- Lee, V. (1884) *The Countess of Albany*, London, Allen.
- Leighten, P. (1989) *Re-Ordering the Univers*. Picasso and the Anarchism, 1987-1914, Princeton, Princeton Un. Press.
- Lejeune, Ph. (1975) *Le Pacte autobiographique*, Paris, Ed. du Seuil.
- Lejeune, Ph. (1986) *Moi aussi*, Paris, Seuil.
- Lejeune, Ph. (1998) *Pour l'autobiographie chronique*, Paris, Ed. du Seuil.
- Leopardi, G. (1997) *Tutte le poesie e tutte le prose*, Roma, Newton & Compton.
- Levine, R. - Locke, Ch. - Searls, D. - Weinberger, D. (2000) *Chettrain Manifesto*, copyright degli autori (trad. it. *Chettrain manifesto. The end of business as usual*, Fazi, Roma, 2001).
- Littel, J. (2006) *Les Bienveillantes*, Paris, Jonathan Littell (trad. ital. Torino, Einaudi, 2007).
- Lozano, J. (1987) *El discurso histórico*, Madrid, Alianza.
- Marin, L. (1994) *De la représentation*, Daniel Arasse et alii (eds.), PUF, Paris (tr. it. parz. *Della Rappresentazione*, Lucia Corrain (ed.), Meltemi, Roma, 2001).
- Marrone, G. (1998) "Identità viva e traduzione", in *L'emporio dei segni*, a cura di Guido Ferraro, Roma, Meltemi.
- Marrone, G. (2001) *Corpi Sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Einaudi, Torino.
- Marrone, G. (2007) *Il discorso di marca. Modelli semiotici per il branding*, Laterza, Bari.
- Marrone, G. et al. (eds.), *Narrazione ed esperienza*, Roma, Meltemi, 2007.
- McLuhan, M. (1964) *Understanding media*, McGraw-Hill Book Company, New York; (trad. it. *Gli strumenti del comunicare*, Il Saggiatore, 1995).
- Montaigne, Michel de (1950) *Essais*, in *Oeuvres complètes*, Paris, Gallimard (tr. it. *Saggi*, Torino, Adelphi, 1998).
- Mortara Garavelli, B. (1985) *La parola d'altri*, Palermo, Sellerio.
- Neruzzi Bellman, P. (1997) *Alle origini della letteratura moderna. Testi di poetica del Settecento inglese: il romanzo e la poesia*, Milano, Bruno Mondadori.
- Nerval, Gérard de (1956) *Les confidences de Nicolas*, in *Oeuvres*, Paris, Gallimard.

- Orlando, F. (2007), *Infanzia, memoria e storia da Rousseau ai romantici*, Pisa, Pacini.
- Paolucci, C., Violi, P., (a cura), (2007) *I piani della semiotica. Espressione e contenuto fra analisi e interpretazione, Versus* 103-105.
- Pozzato, M.P. (2006) "La pittura di Francis Bacon nel videoclip 'Radio'. Lyrics, immagini, musica tra sincretismo e traduzione intersemiotica" in *Re-make-rework: socio-semiotica delle pratiche di replicabilità*, a cura di Lucio Spaziante e Nicola Dusi, Roma, Meltemi.
- Pozzato, M.P. (2007) "I livelli di analisi. Come guardare un seno nudo. Analisi di un racconto di I. Calvino", in Pozzato (a cura di) *Variazioni semiotiche. Analisi Interpretazioni Metodi a confronto*, Roma, Carocci.
- Prévost, A.-F. (2008) *Histoire du chevalier des Grieux et de Manon Lescaut*, Paris, Gallimard (tr. It. Storia del cavaliere des Grieux e di Manon Lescaut, Torino, Einaudi, 1982).
- Proust, M., (1971) *Contre Sainte-Beuve*, Paris, Gallimard (tr. it. *Contro Sainte-Beuve*, Torino, Einaudi, 1974).
- Puwar, N. e Bhatia, N. (a cura), (2003) *Fashion and Orientalism*, n. monografico di *Fashion Theory* vol. 7, issues 3 e 4, Oxford, Berg.
- Rabatel, Alain (2006) *Autobiographie et auto-citations dans «Du Sens» et «La Campagne de France»* (*Journal 1994*) de Renand Camus, in «Texte», nn. 39-40, University of Toronto, pp. 81-118
- Rabito, V. (2008) *Terra matta*, Torino, Einaudi.
- Rastier, F. (2002) *Ulisse ad Auschwitz. Primo Levi il superstita*, Liguori, Napoli, 2009.
- Ricci, P. e Ceccarelli, S. (2000) *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini.
- Ricci, P. (1994) *Nomi, pieghe, tracce*, Urbino, Quattroventi
- Ricci, P. (2002) *Il farmacon di Elena, in cultura e mutamento sociale*, Montepulciano, Le Balze
- Ricoeur, P. (1990) *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil (tr. it. *Se come un altro*, Milano, Jaca Book 1993).
- Riegl, A. (1901) *Spätromische Kunstindustrie*, Druck und Verlag der Österreichischen Staatsdruckerei (tr. it. *Industria artistica tardo romana*, Sansoni, Firenze, 1953; *Arte tardo romana*, Torino, Einaudi, 1959).
- Rubin, W. (1989) *Picasso and Braque: Pioneering Cubism*, New York, The Museum of Modern Art (tr. fr. *Picasso e Braque: l'invention du Cubisme*, Paris, Flammarion, 1990).
- Sabahi, F. (2007) *Un'estate a Teheran*, Roma-Bari, Laterza
- Said, E. (1978) *Orientalism. Western Conceptions of the Orient*, New York, Random House (tr. it. *Orientalismo*, Torino, Bollati Boringhieri, 1991)
- Saramago, J. (1997) *Todos os Nomes*, José Saramago ed. (tr. it. *Tutti i nomi*, Torino, Einaudi, 1998)
- Satrapi, M. (2001) *Persepolis*, Paris, L'Association (trad. it. *Persepolis. Storia di un'infanzia*, Milano, Sperling & Kupfer, 2003).
- Satrapi, M. (2002-2003) *Persepolis 2*, L'Association, Paris 2002-2003 (trad. it. *Persepolis 2. Storia di un ritorno*, Milano, Sperling & Kupfer, 2004).
- Satrapi, M. (2007) *Persepolis*, Roma, Lizard.
- Seale, John R. (1979) *Expression and Meaning: Studies in the Theory of Speech Acts*, New York, Cambridge University Press.
- Segre-Reinach, S. (2006) *Manuale di comunicazione e cultura della moda, Vol. IV 'Orientalismi*, Roma, Meltemi.
- Sempini, A. (2003) *Analizzare la comunicazione. Come analizzare la pubblicità, le immagini, i media*, Franco Angeli, Milano
- Sgreña, G. (2008) *Il prego del velo*, Milano, Feltrinelli.
- Schapiro, M. (1940-1941) "Courtbet and Popular Imagery", *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, IV, pp.164-191.
- Schapiro, M. (1973) "Words and Pictures: On the Literal and the Symbolic in the illustration of a text" in Schapiro 1996 (tr. it. "Parole e immagini: letterale e simbolico nell'illustrazione del testo" in Schapiro 2002, pp. 120-191).
- Schapiro, M. (1976) "Script in Pictures: Semiotics of Visual Language" in Schapiro 1996 (tr. it. "Scritte in pittura: la semiotica del linguaggio visivo" in Schapiro 2002, 192-236)
- Schapiro, M. (1996) *Words, Scripts and Pictures: Semiotics of Visual Language*, New York, Braziller Inc.
- Schapiro, M. (2002) *Per una semiotica del linguaggio visivo*, Giovanna Perini (ed.), Roma, Meltemi.
- Sitwell, E. (1965) *Taken care of. An Autobiography*, London, Hutchinson (tr. it. *Una vita protetta (Autobiografia)*, SE, Milano, 1989).
- Steinberg, L. (1972) "Other Criteria" in *Other Criteria*, New York, Oxford University Press (The Univ. of Chicago Press, Chicago & London, 2007 pp. 55-92).
- Stendhal (1982) *Vie de Henry Brulard*, in *Oeuvres intimes*, Paris, Gallimard (tr. it. *Vita di Henry Brulard*, Milano, Garzanti, 2003).
- Sylvestre, D. (1993) *Interviste a Francis Bacon*, Milano, Skira.
- Tassi, I. (2007) *Storie dell'io*, Roma-Bari, Laterza.
- Tassi, I. (2008) *Gli speechi del possibile*, Bologna, Il Mulino.
- Trollope, A. (1961) *Framley Parsonage*, London, Oxford University Press (*La canonica di Framley*, Sellerio, Palermo, 2006).
- Ukaskij, U. (1988) *Storia e semiotica*, Milano, Bompiani.
- Ukaskij, U. (1973-74) *Cabiers*, Paris, Gallimard (tr. it. *Quaderni. Volume quarto*, delphi, Milano, 1990).
- Ukaskij, U. (1954), "Braque, la peinture et nous. Propos de l'artiste recueillis par D. Vallier", *Cabiers d'Art*, n. 1, octobre 1954, pp. 13-24

- Violi, P. (2001) "Forme della testualità fra oralità e scrittura", in P. Bertetti, G. Manetti (a cura di), *Forme della testualità*, Torino, Testo e Immagine.
- Violi, P. (2006) "Enunciazione testualizzata, enunciazione vocalizzata: arti del dire e semiotica dell'oralità", *E/C*.
- Volli, U. (2008) *Separazione e rivelazione* in A. Dusi, G. Marrone (a cura di), *Destini del sacro*, Roma, Meltemi.
- Vološinov, V. (Bachtin, M.M.) (1929-1930), *Marksiizm i filosofija jazyka*, Leningrad, Priboj (tr. it. *Marxismo e filosofia del linguaggio*, Lecce, Manni, 1999).
- Watt, I. (1957) *The rise of the Novel*, London, Chatto & Windus (tr. it. *Le origini del romanzo borghese*. Studi su Defoe, Richardson e Fielding, Bompiani, Milano, 1976).
- White H.C. e Cynthia A. (1965) *Cannases and Carrers: Institutional Change in the French Painting World*, John Wiley & Sons.
- Wittkower, R. e M. (1963), *Born under Saturn*, Weidenfeld and Nicolson, London (tr. it. *Nati sotto Saturno*. La figura dell'artista dall'Antichità alla Rivoluzione francese, Torino, Einaudi, 1968).
- Wolfson, L. (1970) *Le Sebizo et les langues*, Paris, Gallimard
- Zeki, S. (1999) *Inner Vision: an Exploration of Art and the Brain*, Oxford, Oxford University Press (tr. it. *La visione dall'interno, arte e cervello*, Torino, Bollati Boringhieri, 2007).

## BIOGRAFIE

**Omar Calabrese** è Direttore della Scuola Superiore di Studi Umanistici dell'Università di Siena. È stato Direttore delle riviste "Alfabeta", "Rivista illustrata della comunicazione" e "Metafore" e membro di altri periodici di cultura. Ha fondato e dirige "Carte semiotiche". Ha lavorato come consulente di programmi televisivi per la Rai, per la televisione pubblica spagnola e per Mediaset. Collabora al "Corriere della Sera" e ha collaborato per "Panorama", "El País", "Repubblica", "L'Unità". Ha diretto i contenuti culturali delle Esposizioni Universali di Vancouver, Brisbane, Siviglia, Genova e Hannover. Tra le sue pubblicazioni più recenti: *Comunicare. Storia dell'arte, storia delle idee*. Le Monnier, Firenze, 2005 e *L'art de l'autoportrait*, Citadelles & Mazenot, Paris, 2006.

**Patrizia Calefato** insegna sociolinguistica nella Facoltà di Lingue e Letterature straniere e nel corso di Laurea in Scienze della Comunicazione dell'Università di Bari. Le sue ricerche comprendono lavori sulla dimensione sociale del linguaggio e spaziano nel campo della sociosemiotica, degli studi di moda, culturali e femministi. Tra le sue più recenti pubblicazioni: *Mass moda. Linguaggio e immaginario del corpo rivestito*, nuova ed., Roma, Meltemi, 2007. *Il piacere del ritorno. Citazione, arti visive, comunicazione*, Bari, Progedit, 2007 (a cura, in coll. con M.R. Dagostino).

**Giulia Ceriani**, semiologa, è dottore in Scienze del Linguaggio (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Parigi) e docente di Comunicazione Pubblica presso l'Università di Siena. Dopo un'attività pluritemale nella ricerca di mercato per istituti internazionali, nel 2001 ha fondato Baba ([www.babaconsulting.com](http://www.babaconsulting.com)), società di consulenza specializzata nell'analisi di scenario e nella ricerca per il marketing strategico e comunicazionale. Ha sempre affiancato all'attività di consulenza quella universitaria, insegnando in Italia e all'estero. Tra le pubblicazioni: *Moda: regole e rappresentazioni* (con R. Grandi, eds.), Franco Angeli 1997, *Marketing moving: l'approccio semiologico* (Franco Angeli, 2001),