

Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del
educazione
gusto



Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

IV INCONTRO

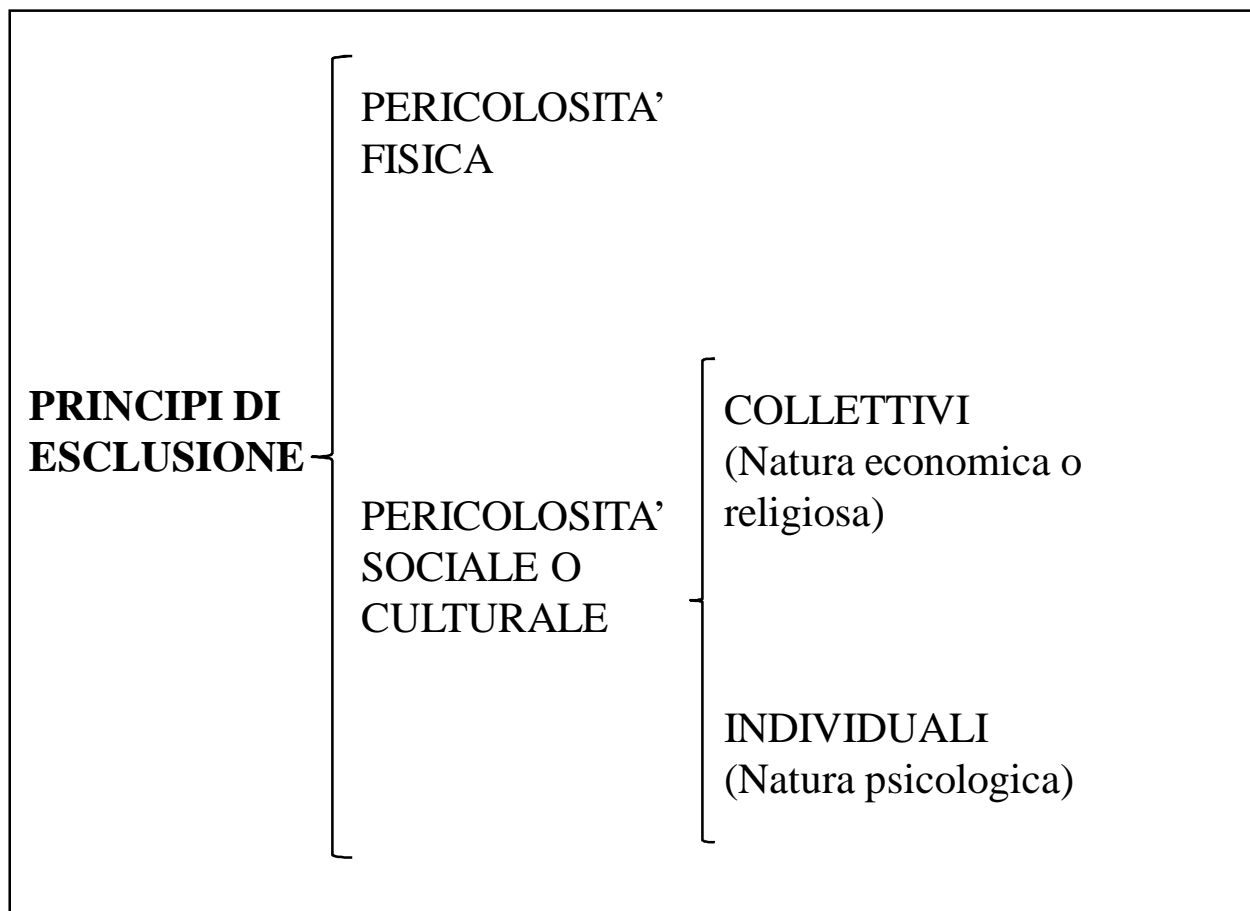
IL LINGUAGGIO ALIMENTARE

IL LINGUAGGIO ALIMENTARE

(da Roland Barthes)

- 1. I PRINCIPI DI ESCLUSIONE**
- 2. LA DIALETTICA DELLE OPPOSIZIONI**
- 3. LE REGOLE DELL'ASSOCIAZIONE**
- 4. I PROTOCOLLI**

	D'USO
	COMPORAMENTALI



TABU' COLLETTIVI

- Per gli *Indiani*: la carne di manzo
- Per gli *Arabi*: la carne di maiale e gli alcolici
- Per gli *Ebrei*: tutti gli alimenti animali e vegetali proibiti dalla scrittura e non compresi nella normativa **kasher**
- Per gli *Statunitensi*: la carne di cavallo e quella dei **pet** (animali domestici)
- Per i *Cinesi*: il latte e i latticini
- Per gli *Occidentali in genere*: gli insetti
- Per gli *Italiani* (ma solo da pochi anni): cani e gatti
- Per quasi tutta l'umanità: la carne umana

ASSOCIAZIONI

Ciò che all'interno di un modello alimentare tende ad unirsi in maniera preferenziale o costante o esclusiva.

1. di tipo **gustativo**:

dolce + dolce, ma anche agro + dolce

2. di tipo **culturale**:

2.1. di **modello**: cereali + legumi + carne di maiale

2.2. di **tipologia**: risotto + zafferano

(nella formulazione alla milanese)

3. di **bilanciamento** (si associano proprio perché sono opposti – v. opposizioni):

3.1. di tipo **fisico-chimico-organolettico**.

3.2. di tipo **simbolico**.

OPPOSIZIONI

Ciò che all'interno di un modello alimentare si oppone vicendevolmente o non può essere associato:

1. di tipo **gustativo**:

dolce/amaro, salato/insipido ecc..

2. di tipo **tecnico**:

crudo/cotto, arrostito/lessato ecc..

3. di tipo **culturale**: Olio/burro, carne/pesce, vino bianco/vino rosso, latte/limone, sale/caffè, pesce/vino rosso, aceto/vino, vino/cioccolato

4. di **bilanciamento** (si associano proprio perché sono opposti):

4.1. di tipo **fisico-chimico-organolettico**: carne di maiale/verza (la prima cede grassi, la seconda li assorbe)

4.2. di tipo **simbolico**: agnello ed erbe amare (piatto della tradizione pasquale ebraica: vittima innocente e l'amarezza dell'espiazione).

PROTOCOLLI D'USO

- **RICETTE CONSOLIDATE DALLA TRADIZIONE**
- **MODALITA' COMPLESSIVE DI STRUTTURA DI UN PASTO**
- **CODIFICAZIONE DEI COMPORTAMENTI CHE PRESIEDONO LA PREPARAZIONE E LA CONSUMAZIONE DEI PASTI**