

**XLVI congresso Associazione italiana di studi semiotici  
Palermo, 30 novembre – 2 dicembre 2018**

***Politiche del gusto  
Mondi comuni fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari***

**Venerdì 30 novembre – Palazzo dei Normanni, Sala Mattarella**

**9.00**

*Saluti istituzionali*

Gianfranco Miccichè (Presidente dell'Assemblea Regionale Siciliana)

Fabrizio Micari ( Rettore dell'Università di Palermo)

Michele Cometa (Direttore del Dipartimento Culture e società)

Rosario Perricone (Direttore del Museo Internazionale delle Marionette)

**9.30**

*Introduzione ai lavori*

Anna Maria Lorusso (Presidente dell'Associazione italiana di studi semiotici)

Gianfranco Marrone (Presidente del Circolo semiologico siciliano)

**10.00**

**Presiede Anna Maria Lorusso**

Massimo Montanari – Il teatro della tavola, luogo della comunicazione e del potere

Paolo Fabbri – L'ultima cena

**11.30**

**Presiede Giovanni Manetti**

Jean-Jacques Boutaud – De l'expérience à l'existence: le goût, le social, le modal

Marino Niola – Dalla *diata* alle diete. Declinazioni linguistiche della tribalizzazione alimentare

**Venerdì 30 novembre – Museo delle marionette**

**14.30 – Museo delle marionette, Teatro**

**Presiede Cristina De Maria**

Dario Martinelli – Veganism vs Carnism, and the metalevels of communication

Maria Pia Pozzato – Cucina e *material engagement*. Dal *Talismano della felicità* al *food design*

Franciscu Sedda – Fenomenologia (semiotica) di un piatto simbolo: *su porceddu* e politiche del gusto.

#### **16.45 – Coffee break**

#### **17.00 – Museo delle marionette, Teatro**

##### **Laboratorio – Sapere di vino**

##### **Coordina Rosalia Cavalieri**

Massimo Vedovelli – Strutture enogrammatologiche: la narrazione del vino fra assunzione di responsabilità individuale e storia sociale

Marco Carapezza, Stefania Garelo – Un vino che sa di ananas? Descrizioni enologiche tra parassitaggio e metaforicità

Paola Capone – Il paesaggio e il vino nella Scuola Medica Salernitana

Piero Polidoro – Iconografia della Docg: per un'analisi sistematica dell'identità visiva dei consorzi di vino

Riccardo Bertolotti – L'invenzione del *terroir*, o il *nomos* del vino

Caterina Ferrini – Sistemi di attese culturali e processi di ricezione delle bottiglie di vino italiano in Germania

#### **17.00 – Museo delle marionette, Biblioteca**

##### **Laboratorio – Architettura, cibo, città**

##### **Coordina Xavier Monteys**

Xavier Monteys – *L'architettura del cibo*

Carlos Dias Coelho – *La casa organizzata intorno alla sala da pranzo*

Magda Mária – *Barcellona mangia*

Núria Ortigosa – *Cibo a domicilio*

David Steegman – *Il mercato: uno spazio collettivo*

Gianluca Burgio – *Cibo, libri, città*

#### **17.00 – Museo delle marionette, Sala dei pupi**

##### **Laboratorio – A bocca aperta: i gusti della politica**

##### **Coordina Franciscu Sedda**

Pierluigi Cervelli – Regimi alimentari e regimi politici: il caso del fascismo italiano

Julia Ponzio – Il cibo e le politiche del soggetto in J. Derrida

Giacomo Festi – Il palato qualunquista. Per una semiotica delle forme di politicizzazione

Paolo Sorrentino – La tradizione e il gusto. Scambi di sapore e identità nello spot della birra Ichnusa

Laura Guttilla – Si stava meglio quando si stava peggio: l'*Ostalgie* e la cucina della DDR

Carlo Andrea Tassinari – La meringa alla francese e la *tarte au citron*. Campi percettivi e trasformazioni nello spazio politico del gusto



## **Sabato 1 dicembre**

### **9.00 – Museo delle marionette, Teatro**

#### **Presidente Patrizia Violi**

Anthony Tamburri – Food as Delineator in *Dinner Rush: A Semiotic of Identity and Generational Difference among 'Italians' in America*

Ugo Volli – Il senso del gusto, un problema filosofico e semiotico

Antoine Hennion – La force des choses. Le goût comme engagement

### **11.15 – Coffee break**

### **11.45 – Museo delle marionette, Teatro**

#### **Presidente Jorge Lozano**

Ruggero Eugeni – Le 120 giornate di Masterchef. Sade, Fourier, Bastianich

Tarcisio Lancioni – Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. L'enigmatica semiosi del gusto

### **13.00 – Pausa pranzo**

### **14.30 – Museo delle marionette, Teatro**

#### **Presidente Maria Caterina Ruta**

Isabella Pezzini – Illy e Farc. Il caffè buono

### **15.15 – Museo delle marionette, Teatro**

Il vino fra natura e cultura, Sandro Sangiorgi conversa con Gianfranco Marrone

### **16.00 – Museo delle marionette, Teatro**

#### **Laboratorio – I LIKE: gusti sociali di nuova generazione**

##### **Coordina Cinzia Bianchi**

Rosalia Cavalieri – Educazione al gusto e gastronomie perverse

Giulia Ceriani – *Munchie Food, Munchie People*. Invertire il paradigma generazionale

Alain Perusset – Formes de goûts, styles de vie et formes de vie

Bianca Terracciano – Il sovranismo è servito: la retorica salviniana del buono made in Italy

Giovanna Ori – Alimentazione e forma del sacro: quando il pasto diventa un atto rituale carico d'impegno civile. Per un'analisi delle marche valorizzate come libere dalla mafia

### **16.00 – Museo delle marionette, Biblioteca**

#### **Laboratorio – Gusto e disgusto**

##### **Coordina Riccardo Finocchi**

Driss Ablali – Les goûts des autres

Tiziana Migliore – Semiotica del disgusto

Simona Stano – Brutti e buoni: tra estetica e politica del (dis)gusto

Giulia Raciti – La sadica cerimonia del cibo nel Muckbang

Bruno Surace – Elementi di coprosemiotica

**16.00 – Museo delle marionette, Sala dei pupi**

**Laboratorio – Modi e mode alimentari**

**Coordina Paolo Peverini**

Massimo Leone, (Università di Torino), Siamo tutti figli di soia: analisi semiotica della comicità sui vegani

Alvise Mattozzi (Libera Università di Bolzano), Latte e lotte. Il ruolo dei non-umani nel conflitto intorno al latte crudo in Italia

Gabriele Marino, (Università di Torino), Mangiare l'immangiabile: spunti(ni) di semiotica dell'antispecismo (e dell'anti-antispecismo)

Alessandro Prato (Università di Siena), La retorica e il cibo: relazioni semantiche e interconnessioni

Marianna Boero, (Università di Teramo), Gusto, esperienza e testualità: pubblicità di cibo

**17.30 – Coffee break**

**18.00 – Assemblea dei soci**

**21.00 – Cena sociale**

## **Domenica 2 dicembre**

### **9.00 – Museo delle marionette, Teatro**

#### **Presiede Stefano Traini**

Valeria Siniscalchi – Il gusto politico. Inclusione ed esclusione nel movimento Slow Food

Mohamed Bernoussi – Soupe ou Harira, deux modèles politiques de l'interculturel

Kristian Bankov – Gusto, abito e valore: l'impatto delle grandi marche sulla cultura del cibo

### **11.15 – Coffee break**

### **11.45 – Museo delle marionette, Teatro**

Tavola rotonda - Perché (non) esiste una critica gastronomica?

Con Marco Bolasco, Edoardo Cervigni, Nicola Perullo

### **13.30 – Pausa pranzo**

### **15.00 – Museo delle marionette, Teatro**

#### **Laboratorio – Sapore degli altri, sapore di sé: gusto e identità (prima parte)**

##### **Coordina Gabriella D'Agostino**

Patrizia Lendinara – Il cibo nella letteratura anglosassone: dicotomie alimentari

Lucio Spaziante – “I want pasta”: l'italianità tra stereotipi, filtri culturali e location gastronomiche

Giuseppe Landolfi Petrone – Passione della pastiera

Luigi Virgolin – La tavola nella costruzione dell'italianità all'estero

Giusy Gallo – Costruire l'identità nella diaspora: gli Arbëreshë in Calabria e *shtridhëlat*

Giuditta Bassano – La baguette "Don Peppino", il crostone "Hitler", l'hot-dog "Godi t....". Densi panini cattivisti e sazietà semantica

### **15.00 – Museo delle marionette, Biblioteca**

#### **Laboratorio – Viaggio nella gastrosfera siciliana**

##### **Coordina Dario Mangano**

Ilaria Ventura – Rosticceria e street food

Francesco Mangiapane – Caponata

Davide Puca – Minestre

Emiliano Battistini – Pasta con le sarde

Alice Giannitrapani – Cous cous

Gianfranco Marrone – Involtini

Dario Mangano – Cassata

**15.00 – Museo delle marionette, Sala dei pupi**

**Laboratorio – Food design**

**Coordina Antonio Santangelo**

Michela Deni – *Food design*, quando la funzione segue la forma

Salvatore Zingale – Il gusto alienato del design. Per una teoria critica semiotica del consumo di massa

Ruggero Ragonese – *Patrimoni misti*. Memoria materiale e immaterialità gastronomica

Katarzina Niementowska – La dolce sicilianità rivisitata tra est e ovest

Benedetta Terenzi – *Design for food*: il progetto dal prodotto alla *playful experience*.

**17.00 – Coffee break**

**17.30 – Museo delle marionette, Teatro**

**Laboratorio – Sapore degli altri, sapore di sé: gusto e identità (seconda parte)**

**Coordina Ignazio Buttitta**

Alessandro Zinna – Une archéologie du goût

Rosario Perricone – Ntò, ntò, ntò. Onomatopea e sacrificio rituale del porco di sant'Antonio.

Dagou Kanga Marie Albertine Koffi , Lydie Ibo – Le cognitif modal de l'usage culinaire de l'anacarde en Cote d'Ivoire: une volonte passionnelle d'innovation, une capacite de transformation

Margarida Amaro – Nadir Tati et le plaisir du goût de l'Afrique

Loredana Limoli, Ana Paula Ferreira de Mendonça – Être ensemble pour savourer tout seul: étude sémiotique d'un jeu culinaire de la télé brésilienne

**17.30 – Museo delle marionette, Biblioteca**

**Laboratorio – Arte da mangiare**

**Coordina Stefano Jacoviello**

Nikolina Skenderija-Bohnet – *Eat the pain*. Food in the work of Marina Abramović

Vincenza del Marco – *We're all in the same boat*. Marina Abramović e la Barcolana

Amparo Latorre Romero – Abiezione nelle pratiche artistiche: *The Dinner Party*

Francesco Piluso – Cibo firmato: Chi è l'autore del #foodart?

Mattia Thibault – Ti mangio la regina! La predazione come meccanica di gioco, dalla Dama a *Pac Man*

**17.30 – Museo delle marionette, Sala dei pupi**

**Laboratorio – Salubre/insalubre**

**Coordina Alice Giannitrapani**

Maria Grazia Turri – Il banchetto delle piante. Gusto e sapore in compagnia

Elena Mancioppi – Politiche dell'atmosfera: l'estetizzazione olfattiva del vissuto aromatico sociale

Lara Pena – Le goût du plaisir coupable

Stefano Carlucci – Bio-(Il)-logico e (Trans)-Organico. Dalla Margarina all'Olio di Palma, il buono che (non) fa bene

Lorena Accurso Tagano – Il caso FICO Eataly World: la narrazione dell'identità italiana attraverso il prodotto agroalimentare