

# Centro Internazionale di Scienze Semiotiche Umberto Eco e International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS)

## SEMINARI DI SEMIOTICA

### *Estetica e contiguità fisica. Gusto e tatto alla prova della significazione* a cura di Tiziana Migliore e Davide Puca

Aula D1, via Saffi 15  
Dipartimento di Scienze della Comunicazione, Università di Urbino  
giovedì 10 – venerdì 11 settembre 2026

*(english, french and spanish below)*

Nel quadro del ciclo internazionale di seminari *The Senses of Sensible Processes*, promosso dall'International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS), la giornata di studio prosegue e approfondisce la riflessione sulla sensorialità.

Tradizionalmente considerati "sensi minori", il gusto e il tatto hanno a lungo occupato una posizione marginale all'interno delle gerarchie sensoriali che hanno strutturato, nella modernità, tanto il sapere scientifico quanto quello filosofico ed estetico. Ma tale marginalità, più che un dato quotidiano, è l'effetto di una costruzione epistemologica: dipende dal fatto che questi sensi mettono in crisi un presupposto fondamentale dei modelli dominanti della percezione: la distanza oggettivante tra soggetto e oggetto. Se la vista e l'udito consentono di mantenere una separazione tra chi percepisce e ciò che è percepito, il tatto e il gusto implicano invece forme più esplicite di contiguità fisica, di coinvolgimento e, in ultima istanza, di trasformazione reciproca. Toccare significa sempre essere toccati; gustare implica incorporare, modificare e lasciarsi modificare.

In questa prospettiva, il gusto e il tatto non occupano una posizione periferica nel sistema dei sensi, ma ne rappresentano piuttosto un punto critico, capace di mettere in discussione – anche capovolgendole – opposizioni consolidate quali interno/esterno, percezione/azione, soggetto/oggetto. Essi obbligano a ripensare il sensibile non come un dato immediato e pre-semiotico, ma come luogo di esperienza e articolazione del senso.

Una simile ipotesi trova un terreno fertile nella semiotica strutturale e generativa. Greimas ha insistito sulla necessità di considerare la percezione come momento costitutivo della significazione: è nell'interstizio tra corpo e mondo che il senso prende forma, in una dinamica di proiezione e introiezione che precede ogni distinzione tra dato sensibile e organizzazione concettuale. Il cosiddetto "mondo naturale" non è mai un insieme di entità brute, ma si presenta sempre già articolato in figure, temi e forme già significanti. La riflessione greimasiana conosce una svolta decisiva in *De l'imperfection*, che introduce la dimensione estetica come ambito privilegiato di emergenza del senso. La "presa estetica" designa infatti quel momento di frattura nella continuità dell'esperienza quotidiana in cui soggetto e oggetto tendono a fondersi, producendo un evento al tempo stesso sensibile e significativo, sottratto alla presa immediata del cognitivo. In *Figure del corpo*, Fontanille precisa ulteriormente lo statuto del corpo nella teoria semiotica: non un supporto biologico o un contenitore passivo di registrazione delle sensazioni, ma un'istanza semiotica, stratificata e operativa, capace di selezionare, modulare e organizzare le forme del sensibile. E il contributo della sociosemiotica – così come sviluppata, fra gli altri, da Marrone – permette di mostrare che il sensibile è sempre inscritto in pratiche, forme di vita e dispositivi culturali. Il gusto, in particolare, consente di osservare tali dinamiche: dà la possibilità di trasporre categorie come il plastico e il figurativo nel dominio gastronomico, attraverso coppie quali "gustoso" e "saporito", e indica che il sensibile non è semplicemente percepito, ma è costantemente rielaborato e organizzato all'interno del discorso. Il gusto non è soltanto *un* senso, ma un principio di articolazione *del* senso.

Tatto e gusto possono essere considerati quindi come veri e propri regimi di articolazione semiotica. Si distinguono dagli altri sistemi sensoriali perché sono sensi di contatto, di attualizzazione e realizzazione della congiunzione intima fra percipiente e percepito. Il tatto, fondato sulla contiguità e sulla resistenza, comporta forme di negoziazione e di aggiustamento. Qui il contatto si configura come una superficie di iscrizione in cui il senso prende forma attraverso l'interazione ed è modulato da aspettative, norme e pratiche. Il gusto, dal canto suo, introduce una dimensione temporale e trasformativa: ciò che viene gustato non resta esterno al soggetto, ma lo modifica, producendo effetti irreversibili che rendono problematico ogni tentativo di oggettivazione. Se il tatto espone il corpo alla reciprocità del contatto, il gusto lo espone alla logica dell'incorporazione.

Questa dicotomia, utile a fini analitici, cede non appena si considera la natura intrinsecamente multimodale dell'esperienza sensibile. La separazione tra i sensi è piuttosto un gesto classificatorio successivo, mentre la percezione, a livello empirico, avviene sempre attraverso l'intreccio di sensi, la sinestesia e il sincretismo. Il gusto stesso, inizialmente definito come senso dell'incorporazione, si basa su una dimensione tattile: consistenze, temperature, resistenze e texture partecipano in modo decisivo alla costruzione del sapore, rendendo difficile isolare ciò che viene propriamente "gustato" da ciò che viene, al tempo stesso, toccato. La nozione di aptico acquista qui particolare rilevanza, perché marca una relazione con il mondo fondata sulla prossimità, sull'aderenza e sulla continuità tra corpo e ambiente. Condizione diffusa dell'esperienza sensibile, l'aptico, pur non essendo proprietà esclusiva del tatto e del gusto, trova in essi vie di dispiegamento ideali, appunto in virtù della prossemica personale e intima che caratterizza questi sensi.



1506  
UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI URBINO  
CARLO BO

DISCUI  
DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE DELLA COMUNICAZIONE,  
STUDI UMANISTICI E  
INTERNAZIONALI



m  
montefeltroLibri

Il seminario intende allora esplorare, attraverso riflessioni epistemologiche e teoriche, indagini sui metodi e analisi di casi studio, i modi personali e intimi con cui gusto e tatto partecipano alla costruzione del senso, da un lato rendendo conto delle sostanze del mondo percepite, dall'altro considerando i frangenti in cui l'alterità percepita inverte la relazione attanziale e diviene essa stessa soggetto dell'azione percettiva.

# Centro Internazionale di Scienze Semiotiche Umberto Eco and International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS)

## SEMIOTICS SEMINARS

### *Aesthetics and Physical Contiguity* *Taste and Touch through the Lens of Signification* curated by Tiziana Migliore and Davide Puca

Room D1, via Saffi 15  
Department of Communication Sciences, University of Urbino  
Thursday 10 – Friday 11 September 2026

*(french and spanish below)*

As part of the international seminar series *The Senses of Sensible Processes*, promoted by the International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS), this study day continues and deepens the reflection on sensory experience.

Traditionally regarded as “minor senses,” taste and touch have long occupied a marginal position within the sensory hierarchies that, throughout modernity, have shaped scientific as well as philosophical and aesthetic knowledge. Yet such marginality is less a natural fact than the effect of an epistemological construction: it stems from the fact that these senses challenge one of the fundamental assumptions underlying dominant models of perception, namely the objectifying distance between subject and object. Whereas sight and hearing allow a separation between perceiver and perceived, touch and taste imply more explicit forms of physical contiguity, involvement, and, ultimately, reciprocal transformation. To touch always means to be touched in return; to taste implies incorporating, modifying, and being modified.

From this perspective, taste and touch do not simply occupy a peripheral position within the sensory system; rather, they constitute a critical point capable of questioning – and even reversing – consolidated oppositions such as inside/outside, perception/action, and subject/object. They compel us to rethink the sensible not as an immediate and pre-semiotic datum, but as a site where meaning is experienced and articulated.

Such a hypothesis finds fertile ground within structural and generative semiotics. Greimas insisted on the need to consider perception as a constitutive moment of signification: it is within the interstice between body and world that meaning takes shape, through a dynamic of projection and introjection preceding any distinction between sensory data and conceptual organization. The so-called “natural world” is never a collection of brute entities; it always already appears articulated into figures, themes, and meaningful forms. Greimasian reflection undergoes a decisive turn in *De l'imperfection*, which introduces the esthetic dimension as a privileged domain for the emergence of meaning. The “aesthetic grasp” designates that moment of rupture within the continuity of everyday experience in which subject and object tend to merge, producing an event that is simultaneously sensible and meaningful, and that escapes the immediate grasp of cognition.

In *Figures du corps*, Fontanille further clarifies the status of the body within semiotic theory: not a biological support or a passive container for sensory registration, but a stratified and operative semiotic instance, capable of selecting, modulating, and organizing the forms of the sensible. Likewise, the contribution of sociosemiotics – as developed, among others, by Marrone – shows that the sensible is always inscribed within practices, forms of life, and cultural dispositifs. Taste, in particular, offers a privileged field for observing these dynamics: it makes it possible to transpose categories such as the plastic and the figurative into the gastronomic domain, through pairs such as “tasty” and “flavourful,” thereby showing that the sensible is not merely perceived but constantly re-elaborated and organized within discourse. Taste is therefore not merely a sense, but a principle for the articulation of meaning itself.

Taste and touch may thus be considered genuine regimes of semiotic articulation. They differ from other sensory systems insofar as they are senses of contact, of actualization and realization of the intimate conjunction between perceiver and perceived. Touch, grounded in contiguity and resistance, entails forms of negotiation and adjustment. Here, contact becomes a surface of inscription where meaning takes shape through interaction and is modulated by expectations, norms, and practices. Taste, for its part, introduces a temporal and transformative dimension: what is tasted does not remain external to the subject, but modifies it, producing irreversible effects that render any attempt at objectification problematic. If touch exposes the body to the reciprocity of contact, taste exposes it to the logic of incorporation.

This dichotomy, useful for analytical purposes, gives way as soon as one considers the intrinsically multimodal nature of sensible experience. The separation between the senses is better understood as a subsequent classificatory gesture, whereas perception, at the empirical level, always takes place through the intertwining of senses, synesthesia, and syncretism. Taste itself, initially defined as the sense of incorporation, relies upon a tactile dimension: consistencies, temperatures, resistances, and textures play a decisive role in the construction of flavour, making it difficult to isolate what is properly “tasted” from what is simultaneously touched. The notion of the haptic acquires particular relevance here, insofar as it designates a relation to the world grounded in proximity, adherence, and continuity between body and environment. As a pervasive condition of sensible experience, the haptic

– while not exclusive to touch and taste – finds in these senses particularly fertile modes of deployment, precisely because of the intimate and personal proxemics that characterize them.

The seminar therefore aims to explore, through epistemological and theoretical reflections, methodological inquiries, and case-study analyses, the personal and intimate ways in which taste and touch participate in the construction of meaning: on the one hand by accounting for the substances of the perceived world, and on the other by examining those moments in which perceived alterity reverses the actantial relation and itself becomes the subject of perceptual action.

**Centro Internazionale di Scienze Semiotiche Umberto Eco  
et  
International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS)**

**SÉMINAIRES DE SÉMIOTIQUE**

***Esthétique et contiguïté physique  
Goût et toucher à l'épreuve de la signification***

sous la direction de Tiziana Migliore et Davide Puca

Salle D1, via Saffi 15  
Département des Sciences de la Communication, Université d'Urbino  
jeudi 10 – vendredi 11 septembre 2026

*(spanish below)*

Dans le cadre du cycle international de séminaires *The Senses of Sensible Processes*, promu par l'International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS), cette journée d'étude poursuit et approfondit la réflexion sur la sensorialité.

Traditionnellement considérés comme des « sens mineurs », le goût et le toucher ont longtemps occupé une position marginale dans les hiérarchies sensorielles qui, à l'époque moderne, ont structuré aussi bien le savoir scientifique que les savoirs philosophiques et esthétiques. Mais cette marginalité est moins un fait naturel que l'effet d'une construction épistémologique : elle tient au fait que ces sens mettent en crise l'un des présupposés fondamentaux des modèles dominants de la perception, à savoir la distance objectivante entre sujet et objet. Si la vue et l'ouïe permettent de maintenir une séparation entre le percevant et le perçu, le toucher et le goût impliquent au contraire des formes plus explicites de contiguïté physique, d'implication et, en dernière instance, de transformation réciproque. Toucher signifie toujours être touché en retour ; goûter implique incorporer, modifier et se laisser modifier.

Dans cette perspective, le goût et le toucher n'occupent pas une position périphérique dans le système des sens, mais constituent plutôt un point critique capable de remettre en question – voire d'inverser – des oppositions consolidées telles que intérieur/extérieur, perception/action, sujet/objet. Ils obligent

ainsi à repenser le sensible non comme une donnée immédiate et pré-sémiotique, mais comme un lieu d'expérience et d'articulation du sens.

Une telle hypothèse trouve un terrain particulièrement fécond dans la sémiotique structurale et générative. Greimas a insisté sur la nécessité de considérer la perception comme un moment constitutif de la signification : c'est dans l'interstice entre le corps et le monde que le sens prend forme, dans une dynamique de projection et d'introjection qui précède toute distinction entre donnée sensible et organisation conceptuelle. Le prétendu « monde naturel » n'est jamais un ensemble d'entités brutes ; il se présente toujours déjà articulé en figures, thèmes et formes signifiantes. La réflexion greimassienne connaît un tournant décisif avec *De l'imperfection*, qui introduit la dimension esthétique comme domaine privilégié d'émergence du sens. La « saisie esthétique » désigne ce moment de rupture dans la continuité de l'expérience quotidienne où sujet et objet tendent à fusionner, produisant un événement à la fois sensible et signifiant, soustrait à la prise immédiate du cognitif.

Dans *Figures du corps*, Fontanille précise davantage le statut du corps dans la théorie sémiotique : non pas un support biologique ou un simple réceptacle passif des sensations, mais une instance sémiotique stratifiée et opératoire, capable de sélectionner, moduler et organiser les formes du sensible. De même, l'apport de la sociosémiotique – telle qu'elle a été développée, entre autres, par Marrone – permet de montrer que le sensible est toujours inscrit dans des pratiques, des formes de vie et des dispositifs culturels. Le goût, en particulier, constitue un terrain privilégié pour observer ces dynamiques : il permet de transposer des catégories telles que le plastique et le figuratif dans le domaine gastronomique, à travers des couples comme « savoureux » et « sapide », montrant ainsi que le sensible n'est pas simplement perçu, mais constamment réélaboré et organisé au sein du discours. Le goût n'est donc pas seulement un sens, mais un principe d'articulation du sens lui-même.

Le toucher et le goût peuvent ainsi être considérés comme de véritables régimes d'articulation sémiotique. Ils se distinguent des autres systèmes sensoriels en ce qu'ils sont des sens du contact, de l'actualisation et de la réalisation de la conjonction intime entre percevant et perçu. Le toucher, fondé sur la contiguïté et la résistance, implique des formes de négociation et d'ajustement. Le contact se configure ici comme une surface d'inscription où le sens prend forme à travers l'interaction et se trouve modulé par des attentes, des normes et des pratiques. Le goût, quant à lui, introduit une dimension temporelle et transformative : ce qui est goûté ne demeure pas extérieur au sujet, mais le modifie, produisant des effets irréversibles qui rendent problématique toute tentative d'objectivation. Si le toucher expose le corps à la réciprocité du contact, le goût l'expose à la logique de l'incorporation.

Cette dichotomie, utile d'un point de vue analytique, s'efface dès lors que l'on considère la nature intrinsèquement multimodale de l'expérience sensible. La séparation entre les sens apparaît davantage comme un geste classificatoire a posteriori, tandis que la perception, au niveau empirique, se déploie

toujours à travers l'entrelacement des sens, la synesthésie et le syncrétisme. Le goût lui-même, d'abord défini comme le sens de l'incorporation, repose sur une dimension tactile : consistances, températures, résistances et textures participent de manière décisive à la construction de la saveur, rendant difficile l'isolement de ce qui est proprement « goûté » de ce qui est simultanément touché. La notion d'haptique acquiert ici une importance particulière, dans la mesure où elle désigne une relation au monde fondée sur la proximité, l'adhérence et la continuité entre corps et environnement. Condition diffuse de l'expérience sensible, l'haptique – sans être la propriété exclusive du toucher et du goût – trouve dans ces sens des modalités privilégiées de déploiement, précisément en raison de la proxémique personnelle et intime qui les caractérise.

Le séminaire entend ainsi explorer, à travers des réflexions épistémologiques et théoriques, des enquêtes méthodologiques et des analyses de cas, les manières personnelles et intimes dont le goût et le toucher participent à la construction du sens : d'une part en rendant compte des substances du monde perçu, d'autre part en considérant les moments où l'altérité perçue inverse la relation actantielle et devient elle-même sujet de l'action perceptive.

# Centro Internazionale di Scienze Semiotiche Umberto Eco y International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS)

## SEMINARIOS DE SEMIÓTICA

### *Estética y contigüidad física Gusto y tacto a prueba de la significación*

coordinado por Tiziana Migliore y Davide Puca

Aula D1, via Saffi 15  
Departamento de Ciencias de la Comunicación, Universidad de Urbino  
jueves 10 – viernes 11 de septiembre de 2026

En el marco del ciclo internacional de seminarios *The Senses of Sensible Processes*, promovido por la International Association for Semiotic Studies (IASS-AIS), esta jornada de estudio continúa y profundiza la reflexión sobre la sensorialidad.

Tradicionalmente considerados “sentidos menores”, el gusto y el tacto han ocupado durante mucho tiempo una posición marginal dentro de las jerarquías sensoriales que, en la modernidad, han estructurado tanto el saber científico como el filosófico y estético. Sin embargo, dicha marginalidad es menos un hecho natural que el efecto de una construcción epistemológica: depende del hecho de que estos sentidos ponen en crisis uno de los presupuestos fundamentales de los modelos dominantes de la percepción, a saber, la distancia objetivante entre sujeto y objeto. Mientras que la vista y el oído permiten mantener una separación entre quien percibe y aquello que es percibido, el tacto y el gusto implican formas más explícitas de contigüidad física, implicación y, en última instancia, transformación recíproca. Tocar significa siempre ser tocado a su vez; gustar implica incorporar, modificar y dejarse modificar.

Desde esta perspectiva, el gusto y el tacto no ocupan una posición periférica dentro del sistema de los sentidos, sino que constituyen más bien un punto crítico capaz de cuestionar –e incluso invertir– oposiciones consolidadas tales como interior/ exterior, percepción/ acción y sujeto/ objeto. Obligan así a repensar lo sensible no como un dato inmediato y presemiótico, sino como un lugar de experiencia y articulación del sentido.

Una hipótesis semejante encuentra un terreno particularmente fértil en la semiótica estructural y generativa. Greimas insistió en la necesidad de considerar la percepción como un momento constitutivo de la significación: es en el intersticio entre cuerpo y mundo donde el sentido toma forma, en una dinámica de proyección e introyección que precede toda distinción entre dato sensible y organización conceptual. El llamado “mundo natural” nunca es un conjunto de entidades brutas, sino que aparece siempre ya articulado en figuras, temas y formas significantes. La reflexión greimasiana experimenta un giro decisivo en *De l'imperfection*, obra que introduce la dimensión estética como ámbito privilegiado de emergencia del sentido. La “aprehensión estética” designa precisamente ese momento de ruptura en la continuidad de la experiencia cotidiana en el que sujeto y objeto tienden a fundirse, produciendo un acontecimiento simultáneamente sensible y significativo, sustraído a la aprehensión inmediata de lo cognitivo.

En *Figures du corps*, Fontanille precisa aún más el estatuto del cuerpo dentro de la teoría semiótica: no como soporte biológico o recipiente pasivo de registro de las sensaciones, sino como una instancia semiótica estratificada y operativa, capaz de seleccionar, modular y organizar las formas de lo sensible. Asimismo, la contribución de la sociosemiótica –tal como ha sido desarrollada, entre otros, por Marrone– permite mostrar que lo sensible está siempre inscrito en prácticas, formas de vida y dispositivos culturales. El gusto, en particular, constituye un terreno privilegiado para observar estas dinámicas: permite trasladar categorías como lo plástico y lo figurativo al ámbito gastronómico, a través de pares como “sabroso” y “sápido”, mostrando que lo sensible no es simplemente percibido, sino constantemente reelaborado y organizado dentro del discurso. El gusto no es solamente un sentido, sino un principio de articulación del sentido mismo.

El tacto y el gusto pueden considerarse, por tanto, auténticos regímenes de articulación semiótica. Se distinguen de los demás sistemas sensoriales en la medida en que son sentidos del contacto, de la actualización y realización de la conjunción íntima entre perceptor y percibido. El tacto, fundado sobre la contigüidad y la resistencia, implica formas de negociación y ajuste. Aquí el contacto se configura como una superficie de inscripción donde el sentido toma forma a través de la interacción y es modulado por expectativas, normas y prácticas. El gusto, por su parte, introduce una dimensión temporal y transformativa: aquello que es degustado no permanece externo al sujeto, sino que lo modifica, produciendo efectos irreversibles que vuelven problemático cualquier intento de objetivación. Si el tacto expone el cuerpo a la reciprocidad del contacto, el gusto lo expone a la lógica de la incorporación.

Esta dicotomía, útil desde el punto de vista analítico, se desvanece en cuanto se considera la naturaleza intrínsecamente multimodal de la experiencia sensible. La separación entre los sentidos aparece más bien como un gesto clasificatorio posterior, mientras que la percepción, en el plano empírico, tiene lugar siempre a través del entrelazamiento de los sentidos, la sinestesia y el sincretismo. El propio gusto, inicialmente definido como sentido de la incorporación, se apoya en una dimensión táctil: consistencias, temperaturas, resistencias y texturas participan de manera decisiva en la construcción del sabor, haciendo difícil aislar aquello que es propiamente “gustado” de

aquello que es, al mismo tiempo, tocado. La noción de háptico adquiere aquí una relevancia particular, en la medida en que designa una relación con el mundo fundada en la proximidad, la adherencia y la continuidad entre cuerpo y entorno. Como condición difusa de la experiencia sensible, lo háptico – sin ser propiedad exclusiva del tacto y del gusto– encuentra en estos sentidos formas privilegiadas de despliegue, precisamente debido a la proxémica personal e íntima que los caracteriza.

El seminario se propone así explorar, a través de reflexiones epistemológicas y teóricas, investigaciones metodológicas y análisis de estudios de caso, las formas personales e íntimas mediante las cuales el gusto y el tacto participan en la construcción del sentido: por un lado, dando cuenta de las sustancias del mundo percibido; por otro, considerando aquellos momentos en que la alteridad percibida invierte la relación actancial y se convierte ella misma en sujeto de la acción perceptiva.