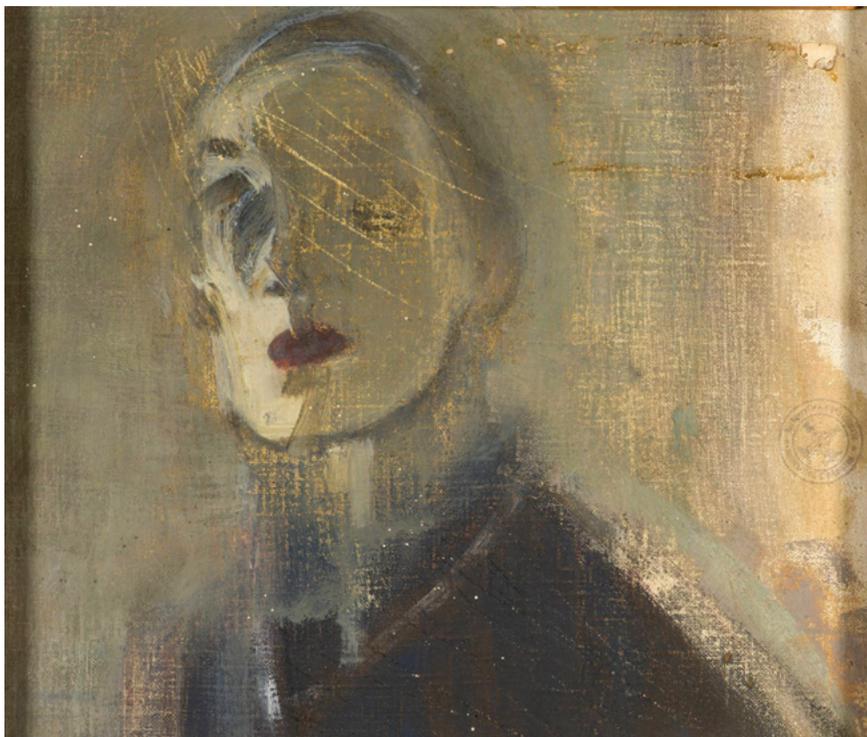


Carte Semiotiche 2024/1

Silver Age

Nuove culture della vecchiaia



la casa
USHER

Carte Semiotiche

Rivista Internazionale di Semiotica e Teoria dell'Immagine

Annali 10 - Giugno 2024

Silver Age Nuove culture della vecchiaia

A cura di
Mauro Portello e Maria Pia Pozzato

SCRITTI DI

ALESSI E LOBACCARO, BELLENTANI E LEONE, BIKTCHOURINA,
BOERO, CARVALHO, CESARI, DE ANGELIS, GALLO,
GALOFARO, GRAMIGNA, LORIA, MAGLI, MONTESANTI,
PONZO, SANFILIPPO, TERRACCIANO, TSALA

la casa
USHER

Carte Semiotiche
Rivista Internazionale di Semiotica e Teoria dell'Immagine
Fondata da Omar Calabrese
Serie Annali 10 - Settembre 2024

Direttore responsabile
Lucia Corrain

Redazione
Manuel Broullon Lozano
Massimiliano Coviello
Stefano Jacoviello
Valentina Manchia
Francesca Polacci
Miriam Rejas Del Pino (Segretaria di redazione)
Giacomo Tagliani
Mirco Vannoni (Segretario di redazione)
Francesco Zucconi

CROSS - Centro interuniversitario di Ricerca "Omar Calabrese"
in Semiotica e Teoria dell'Immagine
(*Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna, Campus di Ravenna,
Università di Siena, Università Iuav di Venezia)
SEDE Università degli Studi di Siena
Via Roma, 56
53100 Siena

Copertina
Helene Schjerfbeck, *Unfinished Portrait*,
1921, olio su tela, 44.5x50.1,
Finlandia, Riihimäki Art Museum ©WikimediaCommons
ISSN: 2281-0757
ISBN: 978-88-98811-88-5

© 2024 by VoLo publisher srl
via Ricasoli 32
50122 Firenze
Tel. +39/055/2302873
info@volopublisher.com
www.lacasausher.it

Carte Semiotiche
Rivista Internazionale di Semiotica e Teoria dell'Immagine
Fondata da Omar Calabrese

Comitato scientifico

Maria Cristina Addis	Università di Siena
Luca Acquarelli	Université de Lyon
Emmanuel Alloa	Universität St. Gallen
Denis Bertrand	Université Paris 8
Maurizio Bettini	Università di Siena
Giovanni Careri	EHESS-CEHTA Paris
Francesco Casetti	Yale University
Lucia Corrain	<i>Alma Mater Studiorum</i> – Università di Bologna
Georges Didi-Huberman	EHESS-CEHTA Paris
Umberto Eco †	<i>Alma Mater Studiorum</i> – Università di Bologna
Ruggero Eugeni	Università Cattolica di Milano
Paolo Fabbri †	Università LUISS di Roma
Peter Louis Galison	Harvard University
Stefano Jacoviello	Università di Siena
Tarcisio Lancioni	Università di Siena
Eric Landowski	CNRS - Sciences Po Paris
Massimo Leone	Università di Torino
Anna Maria Lorusso	<i>Alma Mater Studiorum</i> – Università di Bologna
Jorge Lozano †	Universidad Complutense de Madrid
Gianfranco Marrone	Università di Palermo
Francesco Marsciani	<i>Alma Mater Studiorum</i> – Università di Bologna
Angela Mengoni	Università Iuav di Venezia
W.J.T. Mitchell	University of Chicago
Pietro Montani	Università Roma Sapienza
Ana Claudia Mei Alves de Oliveira	PUC - Universidade de São Paulo
Isabella Pezzini	Università Roma Sapienza
Andrea Pinotti	Università Statale di Milano
Wolfram Pichler	Universität Wien
Bertrand Pré vost	Université Michel de Montaigne Bordeaux 3
François Rastier	CNRS Paris
Carlo Severi	EHESS Paris
Antonio Somaini	Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3
Victor Stoichita	Université de Fribourg
Felix Thürlemann	Universität Konstanz
Luca Venzi	Università di Siena
Patrizia Violi	<i>Alma Mater Studiorum</i> – Università di Bologna
Ugo Volli	Università di Torino
Santos Zunzunegui	Universidad del País Vasco - Bilbao

Sommario

Silver Age
Nuove culture della vecchiaia
a cura di
Mauro Portello e Maria Pia Pozzato

Introduzione <i>Mauro Portello e Maria Pia Pozzato</i>	9
I destini del corpo. Anzianità, corporeità e significazione nel cinema contemporaneo <i>Flavio Valerio Alessi e Luigi Lobaccaro</i>	31
Ripensare il volto digitale nella Silver Age <i>Federico Bellentani e Massimo Leone</i>	50
Les termes russes pour interpellier et désigner des gens âgés: Usages et évolution dans la littérature et le cinéma <i>Angelina Biktchourina</i>	68
Images of the Elderly in Advertising: a Sociosemiotic Perspective <i>Marianna Boero</i>	89
A Lifelong Neighbourhood: Alvalade in Lisbon, Portugal <i>António Carvalho</i>	104
Silver Age e arti visive, tra realismo, idealizzazione ed estetizzazione. Uno studio diacronico <i>Emma Cesari</i>	124
Vortex in [∞] punti <i>Mario De Angelis</i>	151

Il care robot si prende cura di te: narrazioni e rappresentazioni della Silver Age <i>Giusy Gallo</i>	177
Il superuomo che invecchia: la terza età nei fumetti di supereroi <i>Francesco Galofaro</i>	189
Biography of a wrinkle. Aging, temporality, and transformation of the human face <i>Remo Gramigna</i>	206
Prosocialità, creatività sessuale e tecnologie per l'assistenza medica a distanza. Cambiamenti sociali attraverso nuovi comportamenti nella terza età <i>Emiliano Loria</i>	221
Tra Vanitas e vanità. Marginalità e potere nell'autoritratto femminile <i>Patrizia Magli</i>	234
“OK, NON-BOOMER”: pensare “da vecchi” come risorsa su internet <i>Fabio Montesanti</i>	246
The accumulation of an external memory: semiotic reflections on a counter-narrative about the aged body <i>Jenny Ponzio</i>	259
La cucina della nonna su TikTok. Trasformazioni di un mito culinario. <i>Maddalena Sanfilippo</i>	272
Codificare la vecchiaia: rappresentazioni di corpi, ridefinizioni di pratiche tra moda e cosmesi <i>Bianca Terracciano</i>	297
Décrire le vieillissement : l'amour et la haine au travers des trajectoires d'existence <i>Didier Tsala Effa</i>	314
Biografie delle autrici e degli autori	325

Silver Age
Nuove culture della vecchiaia

La cucina della nonna su TikTok.
Trasformazioni di un mito culinario
di Maddalena Sanfilippo

Abstract

This paper focuses on the study of intersemiotic evolution about the thematic role of the grandmother in the cuisine, that have always influenced the production of gastronomic texts. After a few observations on the role of grandparents in society, on the passion of nostalgia and on culinary myth of the grandmother, we will continue with the semiotic analysis, taking in consideration four popular grandmother-cooks on TikTok and as a research corpus short video-recipes. The analysis will also focus on the relationship between grandmother and grandchild, two main actors in this type of gastronomic narrative.

Keywords: social media; TikTok; mito della nonna; nostalgia; discorso gastronomico.

1. Introduzione

Sovrane assolute del regno dei fornelli, indiscusse dispensatrici di proutuari, corugate in fronte e levigate nel cuore, le nonne, volenti o nolenti, abbondano sui social media fin dagli albori della *gastromania* (Marrone 2014). Da YouTube a Facebook, da Instagram a TikTok trionfano video-tutorial di vecchine ancora troppo lontane dall'idea di una pensione felice a Panama. Sono lì, più o meno incurvate, a tagliuzzare, impastare, tirare mantelli di sfoglie di pasta fresca con mattarelli più grandi di loro su spianatoie altrettanto estese. Si vedono armeggiare con fare deciso, fra coltelli e frullatori, mortai e impastatrici. Sorridono agli smartphone dei nipoti, a volte s'arrabbiano, ma seguono con cura e dedizione il canovaccio stabilito: elencano gli ingredienti, chiariscono i procedimenti, non mancano di raccomandazioni, battute ironiche, sigle di apertura e saluti stellari. Sono professionali, esperte e sanno di esserlo. Sembra che le nonne-cuoche sui social media vogliano esibire tutti quei valori che ruotano intorno al loro *saper fare culinario*, di cui per tradizione sono legittime titolari. Nelle pagine che seguono si indagheranno lo sviluppo diacronico e la traduzione intersemiotica del ruolo tematico della nonna cucciniera, custode di un sapere indicibile, nascosto inconsapevolmente nelle sue mani, che da sempre aleggia e influenza la produzione di testi gastronomici, dai ricettari tradizionali ai blog di cucina, financo ai reel, meme e tiktok dan-

zanti. Ricostruiremo, attraverso un'analisi comparativa di tipo socio-semiotico, le strutture di significazione che reggono il discorso gastronomico odierno, dentro cui tale figura si inserisce. Nello specifico, si osserverà il contesto culinario di TikTok prendendo in considerazione alcune delle nonne-cuoche più popolari e come corpus di ricerca video-ricette di breve durata. L'analisi terrà conto di tutti quegli elementi che caratterizzano il testo a livello discorsivo, degli aspetti legati all'enunciazione e, infine, delle strutture di significazione più profonde. Lo sguardo si soffermerà, in particolare, sullo studio della nostalgia, passione che ben si lega al mito della nonna e del ricordo di un'infanzia felice, e sulle sue attuali configurazioni di senso. Cruciale sarà poi mettere a fuoco quei meccanismi discorsivi e narrativi che regolano il rapporto fra nonna e nipote, due attori protagonisti di questo tipo di racconto gastronomico.

2. "Nonnità"

In un'ottica strutturalista contano prima le relazioni e poi gli elementi, ed è proprio nella relazione con la figura del nipote che si definisce il ruolo della nonna in cucina. Se c'è una nonna, non a caso, c'è anche un nipote. E fra loro fiumi di baci asfissianti, marachelle estive, giochi improvvisati, sorrisi smaglianti, tortellini in brodo, merende golose e nostalgie future. La "nonnità" è il modo in cui in prevalenza nel nostro paese vediamo gli anziani, soprattutto di genere femminile. I nonni hanno un ruolo di rilievo nel quadro complessivo del benessere familiare, il loro apporto risulta determinante poiché spesso contribuiscono al mantenimento economico delle vite dei figli e si prendono cura della crescita dei nipoti. Condizione opposta al passato, alle società preindustriali, in cui erano i figli che si occupavano del sostentamento dei genitori anziani (Pugliese 2011). Alla diffusione di questo immaginario idilliaco in cui alla terza età corrisponde la "nonnità", ha indubbiamente contribuito il processo di invecchiamento della popolazione e la riduzione delle nascite. L'Italia, dopo il Giappone, è lo stato con la popolazione più anziana del mondo. I pensionati, dunque, sono in maggioranza, sostengono l'economia, votano, si occupano dei nipoti, e ne sono pure felici, quindi bisogna festeggiarli, almeno un giorno all'anno¹ per ricordare che esistono e sorreggono le sorti del Paese. Gli anziani in Italia, dunque, sono riconosciuti socialmente ed etichettati come nonni e nonne, che abbiamo nipoti o meno (De Marchi, Alemanni 2015). In questa narrazione favolosa la risorsa più preziosa per le famiglie da celebrare è, manco a dirlo, la nonna. Questa figura dai contorni primordiali è cartina di tornasole di un ruolo sociale fondamentale per la nostra società, sempre più ridefinito, ri-mediato, ri-adattato, tradotto inesorabilmente. Vero ammortizzatore sociale: ora baby-sitter, ora saltimbanco da palcoscenico per nipoti segugi di virilità e successo, ora *food influencer*. La sintonia affettiva che unisce nonne e nipoti affonda le radici nel gap generazionale, nell'incontro fra quel che è stato e quel che sarà, nella possibilità di poter scrivere un nuovo capitolo della vita, in cui la vecchiaia in agguato si allontana, lasciando rientrare dalla finestra la gioventù. Insieme, danno forma a un tempo preciso, quello dell'infanzia, che scorre lento e si nutre di valori e pratiche culinarie, destinato a essere cristallizzato e, nel futuro, rimpianto.

Sono i nipoti gli artefici, più o meno consapevoli, più o meno sinceri, della glorificazione del mito della nonna ai fornelli in virtù di quel legame forte che le ha rese punto di riferimento morale e culturale nelle loro vite. Una forma di ricono-

scenza individuale e comunitaria per essere state storia, ma soprattutto trampolino per una visione futura, luogo rassicurante, spazio di comunicazione, di contrasto e creazione. Il tempo trascorso con le nonne è produttivo e di scambio reciproco. I nipoti hanno accesso alle tradizioni e ai saperi antichi, le nonne alla contemporaneità e all'innovazione. Sono i nipoti più piccoli, e non i figli, a insegnare ai nonni, per esempio, l'uso dei nuovi dispositivi: prima il telefono fisso, poi il cordless, lo smartphone, il computer, il tablet e adesso Facebook e TikTok. Attraverso i nipoti, le nonne riescono a comprendere la società diversa, sempre più digitale, in cui, senza neanche accorgersene, si sono ritrovate a vivere, forse più a lungo di quanto immaginavano. Ma il loro sguardo non è mai passivo, è indubbiamente incerto in molti casi, ma costantemente curioso e fattivo. È questa relazione d'amore profonda, di conoscenza intima e senza filtri, fra il nipote e la nonna, che è diventata terra propizia per la costruzione di un mondo immaginario sublime da ergere a modello narrativo collettivo. Che la nonna sia viva o morta, che sappia veramente cucinare o meno, è indifferente: la nonna è una specie da salvare ed evocare costantemente, specialmente se cucina.

Da tanti anni ormai, oltre alla letteratura e alla cinematografia, anche la rete è colma di ultraottantenni che impastano felici in nome del mito che su di loro aleggia: dai canali YouTube, ai blog gastronomici², alle webserie fino ai social media come Facebook, Instagram e TikTok. La forma mediale che in maggior misura le vede protagoniste sul web è quella audiovisiva. Alla regia dei loro show culinari vi sono i nipoti, che partecipano più o meno attivamente alla messa in scena. Le nonne sono consapevoli di questo, conoscono il loro ruolo nella società, amano lavorare, impazziscono per i loro nipoti, si divertono e abbracciano il successo.

Le loro ricette social, all'interno di quel flusso inarrestabile di foto, selfie e pratiche esilaranti di *food porn* che è la rete, riescono a catalizzare l'attenzione degli utenti online al pari delle colleghe più giovani. Il materiale audiovisivo che andremo ad analizzare è costituito da video tutorial di pochissimi minuti. Si tratta di quei testi che Pezzini (a cura, 2002) definisce forme brevi, ovvero contenuti medialti rapidi e densi, costruiti con cura dal punto di vista comunicativo e capaci di intrecciare, grazie alla loro struttura ritmica e alle scelte stilistiche, diversi livelli di significazione. Nello specifico, il nostro sguardo, si concentrerà sulle pratiche culinarie realizzate dalle nonne su TikTok, il social più discusso del momento, «il posto dove oggi accadono le cose» (Marino 2023: 77), e una di queste, è la cucina *d'antan*.

All'origine TikTok era anti-boomer, come tutti i social network della nostra effimera memoria digitale. Per disseminare il suo "nuovo" linguaggio si è rivolto ai giovanissimi, alla ricerca costante di sistemi di comunicazione propri, diversi e inaccessibili agli "altri", gli adulti. Spazio virtuale inedito, compreso e utilizzato solo dalla Generazione Z. Presto però a video-meme, balletti di gruppo e challenge adolescenziali si sono affiancate pratiche di produzione eterogenee e la fascia di età dei *creator* si è progressivamente estesa. Nel 2020, nel corso della pandemia da COVID-19, la piattaforma cinese diventa il social più popolare al mondo. E oggi continua a far parlare di sé.

TikTok non ha inventato nulla. Ha portato gli elementi e le dinamiche presenti nella *semiosfera* social all'estremo e le ha rese visibili. Primo fra tutti il video. Ha trasformato lo schermo dei nostri smartphone in un portale d'accesso a una cascata verticale infinita di contenuti audiovisivi variegati che intrattengono l'utente, nel frattempo disorientato. Un girotondo senza fine dai confini ambigui, indefiniti, che rispondono tuttavia a logiche formali e retoriche trasversali: brevità

dei video, marginalizzazione della scrittura, ricorso al genere dell'*entertainment* e all'ironia del meme come strategia enunciativa (Marino, Surace 2023).

3. *Nostalgie culinarie*

La “*Nonnità*”, o meglio, il *Nonna sounding* in analogia all'*Italian sounding* di cui parla Niola (2012: 5), è un ancoraggio alla tradizione “autentica” che puntualmente si presentifica con tutta la sua forza mitologica nel corso della degustazione di un piatto, ma anche in tutte le attività di comunicazione di marca che mirano a raccontare l'esperienza gustativa o la biografia e filosofia di uno chef. Affiora così questo filone narrativo nella cultura contemporanea che associa il gusto ai ricordi della cucina della nonna, «alle memorie più o meno immaginarie di un tempo più o meno perduto» (Marrone 2014: 53).

Riprendendo lo studio di Greimas sulla nostalgia, grazie al quale si è avviata in semiotica una riflessione sull'argomento, notiamo come tale passione, oltre a essere definita come il rimpianto per luoghi e tempi passati vissuti, sia anche identificata come il rimpianto «di ciò che non si è conosciuto» (1986: 234). Tutto questo evoca un vissuto immaginario, che proietta il soggetto verso una costruzione mitica del proprio orizzonte nostalgico. Dopo il 1986, molti studiosi³ hanno indagato le passioni e nello specifico la nostalgia come effetto di senso rappresentato nel testo o suscitato dal testo. Questo sentimento, al pari degli altri, può essere messo in scena nell'enunciato, seguendo un tipo di discorso appassionato, che implica la rappresentazione delle emozioni provate dagli attori, ma può anche essere suscitato nello spettatore dai dispositivi testuali secondo un tipo di discorso appassionante (Fabbri, Sbisà 1985; Pozzato 2023). Un altro aspetto cruciale da tenere in considerazione nello studio dei meccanismi formali che regolano la nostalgia è il suo manifestarsi come passione osservativa, quindi contemplativa e valutativa. La nostalgia presuppone l'esistenza di un soggetto che è un meta-soggetto. Egli si osserva dall'esterno in una posizione temporale che è allo stesso momento dentro e fuori da sé stesso, quindi ambivalente. Un individuo che ricorda, o semplicemente immagina un passato, o che si proietta verso un futuro mai vissuto (Spaziante 2012). Un soggetto che dall'esterno osserva, patisce, sanziona. Ed è esattamente nella fase della sanzione dello schema narrativo che si collocano passioni come la nostalgia, poiché l'azione del soggetto operatore viene sottoposta al fare interpretativo del destinante giudice.

In queste reminiscenze individuali e collettive le donne *d'antan* vengono collocate nel passato, in quell'altrove che è la terra natale e la fanciullezza del soggetto che subisce il ricordo. Un classico *débrayage* temporale e spaziale che conduce la persona al di là del suo io-qui-ora, calandola in un flashback catartico, in cui a dominare sono gli effetti passionali della nostalgia. Questo sentimento del distacco da un tempo che è stato e mai più sarà è una condizione d'animo ambigua, melanconica ed entusiastica al contempo. Da un lato si rimpiange il passato, nutrendo il desiderio e la speranza di riviverlo nel presente, dall'altro si è felici di averlo vissuto e di aver avuto accesso a quei valori della tavola, personificati dalla figura della nonna. La nostalgia, dunque, appare principalmente come una passione legata alla temporalità e alla spazialità. Per Greimas (1986) tale sentimento vive in un equilibrio instabile fra *diaforia* ed *euforia*: il soggetto rimpiange, quindi è triste, ma desidera contemporaneamente congiungersi con qualcosa che lo ha reso felice, come il paese natale. Il nostalgico è un soggetto che, avendo coscienza del suo presente, si

sente disgiunto da un oggetto di valore che appartiene al suo passato, a un tempo altro, andato. La coscienza di tale stato porta la persona verso il deperimento, a cui segue il rimpianto, connesso inevitabilmente a quella disgiunzione dal proprio oggetto di valore. Greimas pone questo sentire infelice sul lato della temporalità poiché la congiunzione con l'oggetto è legata al passato, temporalità di conseguenza iscritta nell'oggetto perduto; mentre la disgiunzione è ancorata al presente, al momento in cui si presentifica ciò che si vorrebbe rivivere. Si può pensare alla nostalgia come la condizione passionale di un soggetto che, nel suo hic et nunc insoddisfacente, rimpiange e capisce che qualcosa/qualcuno "amato" nel passato non è più presente (Panico 2023: 14). Ma quali sono i fatti che in un soggetto innescano tali effetti patemici? Nell'infinità di eventi, gesti, luoghi che possono suscitare nostalgia, la cucina della nonna ha un posto di rilievo. Nella letteratura ne è caso emblematico la madeleine di Proust, in cui la nostalgia, oltre a evocare tempi remoti e perduti, quelli appunto della giovinezza, acquisisce anche un valore creativo e di ricerca. Come accade anche a monsieur Arthens nel già citato *Estasi Culinarie* (Barbery 2000) in cui la nostalgia per un sapore sublime e inafferrabile nel ricordo diventa viaggio a ritroso nella sua intera esistenza, nella sua adolescenza, alla ricerca di quella via d'accesso ai piaceri profondi della gola. Nella storia, invece, ritroviamo i racconti degli emigrati nel Mondo Nuovo⁴, che rimpiangono i luoghi della gioventù, fatta di sapori, memorie, relazioni, colori sfocati nel tempo. La nostalgia, come scrive Teti, inizia dal cibo (2020).

Ciò che accade, per esempio, al terribile Anton Ego, il critico del celebre film d'animazione Disney-Pixar, *Ratatouille*⁵, che assaggiando la ratatouille del topo Rémy, subisce una catarsi sensoriale ed emotiva, ripensa alla sua adolescenza, ricorda il suo malessere corporeo e, mediante il piacere gustativo del presente, ne gioisce. Torna indietro nel tempo per poi andare avanti, manifestando quel doppio movimento della rimembranza, fra passato e futuro, che sembra regolare il percorso passionale del sentire nostalgico (Marrone 2022).

Le nostalgie, dunque, rattristano perché si scontrano inevitabilmente con l'irreversibilità del tempo e conversano con i simulacri dell'infanzia che hanno, quasi sempre, le sembianze di nonne in cucina e meravigliose merendine⁶. Ma a quel luogo e quel tempo che più non ci appartengono, e che segnano il nostro avvenuto mutamento, corrispondono un altro luogo e un altro tempo, altre esistenze da esplorare, nuove vite da vivere. Il male della nostalgia addolora, ma in fondo guarisce.

4. Narrazioni attorno al mito della nonna ai fornelli

«Si diventa nonni così, per caso o per fortuna. Altri lo hanno deciso, non è stato chiesto il nostro consenso». Silvia Vegetti (2008: 3) introduce così, in modo secco e senza fraintendimenti, la genesi di uno dei ruoli sociali più consolidati nella storia della nostra società. Nonna e nonno, dunque, si diventa. Come si diventa moglie, madre, casalinga, padre, zia, studente, innamorato. In virtù di relazioni istaurate socialmente e di comportamenti e azioni preconfezionate, un soggetto assume su di sé un certo ruolo tematico, ovvero un insieme di virtualità semantiche, di passaggi narrativi che lo rendono portatore esplicito di un percorso tematico dato (Greimas, Courtés 1979), ovvero uno stereotipo narrativo legato alla cultura di riferimento e le cui narrazioni collettive nel corso delle epoche tendono spesso a mutare. La moglie-casalinga degli anni Sessanta, per esempio, ha lasciato spazio alla moglie-lavoratrice degli anni a seguire. Eppure, nell'immaginario collettivo,

vi è una figura, quella della nonna, che sembra essere cristallizzata nel suo ruolo tematico. Della sua copia al maschile, invece, si sa poco, e pochi sembrano essere interessati a magnificare, in ogni occasione propizia, la sua grandezza. Il nonno è un punto fermo nel passato. Per lo più il suo ricordo, dopo la morte, si condensa nella banalità del “era una brava” o “cattiva persona” e nell’immane celebrazione asettica di quel che è stato: “grande lavoratore”.

Non si può dire lo stesso della nonna. E lo dimostrano gli infiniti racconti che circolano nella cultura collettiva e che ruotano attorno a questo universo primordiale, fatto di ideali e valori. Della nonna, quando se ne parla, emergono ricordi dettagliati: si rammenta della lite con la vicina di casa per la biancheria stesa in malo modo, del primo bacio con il nonno; si ricordano le passeggiate, le visite alle amiche, le scoperte di alcuni scaffali golosi fra le corsie dei supermercati; si rievocano le parole, i gesti, i pranzi di Natale, i compleanni, le torte, la pentola a pressione e il mitico cucchiaino di legno, una specie di oggetto “magico” dalla duplice funzione: ora utensile, atto a mestare prelibati sapori, ora arma da brandire per farsi rispettare dai nipoti malefici. Notiamo come, in termini di aspettualizzazione attoriale, la nonna tenda a individualizzare il proprio percorso narrativo rispetto al nonno, che sembra invece rimanere più fedele al suo ruolo tematico generale. Entrambi realizzano la medesima performance, ma qualificano in maniera diversa il loro fare (Greimas, Courtés 1979).

La memoria delle nonne sembra essere, dunque, qualcosa da ri-vivere, un racconto di un’esistenza coniugato al passato, ma ancorato al presente, sempre attuale. Una specie di istruzioni per l’uso del vivere quotidiano, da tenere sul comodino e consultare sagacemente. La nonna nell’immaginario collettivo evoca inevitabilmente parole come famiglia, merenda, complicità, protezione, gioia, tradizione, ma soprattutto indossa un grembiule e vive in quel luogo senza tempo che è la sua cucina, fulcro della sua casa, un rifugio certo, per tutti. Non c’è racconto sulla nonna che non finisca per richiamare le sue maestrie culinarie e non c’è discorso sul cibo che non attinga all’universo valoriale invocato da tale figura. La nonna, nel suo ruolo di cuoca, come scrive Marrone, «(...) è una strategia discorsiva atta a dire l’indicibile gastronomico, a nominare, raccontare, mettere in scena ciò che, in linea di principio, resta inesprimibile a parole (...)» (Marrone 2022: 141). Quella sensazione gustativa, quel piacere che è fonte di catarsi, di distacco sensoriale e cognitivo. Una presa estetica che trasforma colui che la subisce (*ibidem*). Della nonna, come dicevamo, la memoria individuale e collettiva conserva e celebra le movenze, i gesti, le espressioni, la cura e la dedizione del suo *fare culinario*, i metodi e i tempi di cottura, ma anche gli utensili, le stoviglie, le ricette e le pietanze. La cultura e il culto della nonna nascono da questa filiera di concatenazioni di azioni, oggetti ed esperienze affettive, la cui podestà, senza origini certe, è solo familiare. A forgiare le nonne come esseri mitologici ai fornelli sono dunque eventi materiali, corporei, tangibili, sensoriali. Quelli in cui le narrazioni delle proprie radici e tradizioni passano attraverso i saperi della mano. Ciò con cui, infatti, le ricette di cucina si scontrano da sempre è proprio l’incapacità di riuscire a tradurre nel linguaggio scritto la gestualità di operazioni gastronomiche tramandate visivamente e oralmente. Abbondano le storie di cuochi professionisti e dilettanti che raccontano di aver imparato a cucinare guardando e ascoltando la nonna o la madre o la zia zitella nell’atto della preparazione dei piatti. Ma fra il linguaggio del corpo e delle istruzioni, fra le procedure e le azioni, fra la scrittura e il fare delle mani c’è uno stacco incolmabile (Sennett 2008). E per quando si affannino,

le nonne, a spiegare, a tradurre per iscritto o a parole, le dosi, i tempi e le azioni da compiere per riprodurre, e quindi tramandare, una loro ricetta, vi sarà sempre un divario, fra due corpi e due conoscenze: quella di chi parla e di chi ascolta, di chi scrive e di chi legge.

Ogni forma testuale della ricetta suppone un contratto tacito fra i due soggetti del discorso, che contrattano il detto e il non detto, l'esplicito e l'implicito, dando vita a differenti patti comunicativi (Marrone 2014). Nell'attualizzare un *saper-fare*, questo tipo di testo programmatore (Greimas 1983), pone per definizione il problema dello scarto di conoscenze pregresse fra l'enunciatore, teoricamente competente, e l'enunciatario, che si presuppone poco preparato. Un ulteriore aspetto centrale del testo-ricetta è il suo essere intrinsecamente narrativo. Come per i racconti, la prassi culinaria è una messinscena di azioni di soggetti umani e non umani, che trasformano ingredienti, che modificano oggetti all'interno di cornici temporali e di inscatolamenti di programmi narrativi (Greimas 1983). Emerge così la natura performativa del testo culinario, trascrizione di un fare pregresso, esibizione di un fare gastronomico di un soggetto operatore. Il cuciniere, infatti, è innanzitutto un attore del fare gastronomico e la ricetta è un copione da eseguire all'interno di una cornice narrativa che richiama, dai ricettari tradizionali ai media digitali, quella dello spettacolo, dell'intrattenimento, del divertimento.

Fra queste pieghe sgualcite e difficilmente decifrabili si annida la nascita del mito della cucina della nonna⁷ e la sua trasformazione nei secoli ad habitus nutritivo, segno di radicamento nella storia e nella cultura, riconosciuto pubblicamente (Capatti 2010). Tutta la cucina, a ben vedere, è della nonna, dalla preistoria a oggi. Vediamo allora quali tratti caratterizzano questo fare ancestrale ed esteso all'origine di qualsivoglia discorso gastronomico passato e contemporaneo.

Monsieur Arthens, critico gastronomico protagonista del romanzo *Estasi Culinarie* di Muriel Barbery, scrive: «La cucina di mia nonna mi aveva abituato a un'atmosfera rumorosa e infervorata dove tra il baccano delle pentole, lo sfrigolio del burro e il clangore dei coltelli si dimenava una virago in trance, che solo grazie alla lunga esperienza manteneva un'aura di serenità, la stessa che hanno i martiri tra le fiamme dell'inferno» (2000: 38). La cucina della nonna, secondo l'immaginario suggerito da Arthens, è caotica. Parole come ordine, rigore, precisione non sono ammesse. I piatti sono imperfetti e hanno un unico scopo: "riempire la pancia" a mariti, figli e nipoti. Questo tipo di prassi proprio come le ricette è un testo sfuggente, aperto, correggibile, mai definitivo (Capatti 2020). È una cucina sostanziale che va mangiata.

Come le torte di Nonna Papera nei fumetti di Topolino, le pietanze casalinghe funzionano come oggetti magici che permettono la congiunzione tra gli attori coinvolti nella pratica culinaria e non semplicemente fra il cibo e il soggetto (Leprai 2004). Ecco che emerge la natura relazionale intersoggettiva che regola e fonda la prassi tipica della cucina della nonna, garantita dai rapporti di parentela, dalle ricorrenze da festeggiare e dal numero di bocche da sfamare. In questo orizzonte narrativo, la cucina della nonna si oppone all'alta cucina, alla filosofia ed estetica della perfezione, alla logica dell'ordine, alla combinazione di azioni precise, dosaggi e reazioni che fanno della cucina un laboratorio scientifico più che un luogo in cui rallegrare lo spirito e il corpo. Emerge, in modo evidente la categoria semantica *tradizione vs innovazione*.

Un altro aspetto che contribuisce a descrivere la cultura della nonna è il carattere con il quale la persona viene dipinta, quasi sempre positivo e allegro, capace di

irradiare con la propria luce tutto ciò che la circonda, primi fra tutti i nipoti. La nonna è una donna che “sa cogliere il sale della vita”, saggia e dispensatrice di consigli felici. Ogni tanto le si concede di essere bacchettona, analfabeta, di forti principi e passibile all’ira, ma grazie al suo linguaggio culinario riesce a viaggiare nel tempo sola nella versione migliore. I piatti della nonna significano qualità e delizia, e continueranno a farlo, anche se brutti e sgrammaticati. Questo ruolo sociale porta con sé i tratti della pazienza, del rispetto degli ingredienti, della genuinità, dei tempi lunghi delle preparazioni e di un agire gentile, lento ma consapevole. È ciò che viene tematizzato, per esempio, nel celebre film *Le ricette della signora Toku*⁸ (Kawase 2015), in cui un’anziana donna alquanto malata, riesce a riaccendere la passione per il lavoro, quindi per la cucina, del giovane ristoratore Sentaro, ormai schiacciato dalla vita, attraverso il suo *fare culinario*, fatto di attese, di cura del cibo e delle persone, ma soprattutto di ascolto della natura, delle stagioni, degli ingredienti. Tutto ciò che muove la sua parola, la sua forza di esprimersi, di scrivere. Emerge tale configurazione valoriale in questo frammento del film in cui Sentaro legge alcune righe della lettera Toku gli scrive:

Quando io preparo la marmellata An, tendo sempre l’orecchio ad ascoltare quello che i fagioli hanno da dirmi. Cerco d’immaginare tutto quello che hanno vissuto. I loro giorni di pioggia e i loro giorni di sole. Portati dal vento, sono arrivati fino a noi. Ascolto il racconto del loro viaggio. Sì, bisogna ascoltarli. Tutto quello che esiste nel mondo possiede il suo linguaggio. È così, ne sono convinta. Il più tenero raggio di sole o il vento meritano che noi si tenda l’orecchio ad ascoltarli. Forse è proprio per questo che ieri sera il vento che soffiava tra gli arbusti di agrifoglio, sembrava dirmi che dovevo scriverle. Io l’ho sentito.

Ascolto della natura, pazienza e rispetto delle materie prime, della tradizione, ma anche tenacia, sacrificio e devozione, sono alcuni degli insegnamenti fondamentali di cui la figura della nonna cuciniera è vessillo. Lo sanno bene gli chef stellati, gli esperti del settore, gli appassionati che vedono la nonna come un punto di partenza per le loro creazioni, ma anche i registi e gli scrittori. E ancora, la nonna in cucina, nel suo essere simbolo di valori, trascende la sua collocazione originaria finendo nelle grinfie del marketing a evocare immaginari romantici e nostalgici in campi disparati, dalla politica al giornalismo. La nonna, insomma, c’è sempre, in qualsiasi epifania culinaria e delirio gastronomico, elevata a “epitome del gusto” e rilevatrice di quel sapore supremo, garanzia di perfezione, sempre e comunque, perché provato da bambini (Marrone 2022: 141). Valido perché capace di suscitare nell’uomo emozioni forti, contrastanti, confuse, sorrisi e lacrime, amarezze e gioie, in una parola: nostalgia.

5. *Trasformazioni: nonne, cucine, TikTok*

Nel turbine carnevalesco di TikTok, in cui chiunque trova la propria scia in divenire per raccontare ed esibire la propria banalità o diversità con orgoglio e provocazione, uno spazio d’onore è riservato alle nonne in cucina. Simbolo che si colloca ai poli opposti dell’innovazione. Paladina della tradizione e dei tempi lunghi, la nonna diventa artefice di un paradosso e testimone del suo essere altro da sé, mito, modi di essere, portatore di valori che trascendono la sua figura. Dei tratti della mitologia del passato, la nonna tiktoker del nostro tempo, mantiene la relazione affettiva e pedagogica con la figura del nipote, il quale all’interno delle

video-ricette incarna di volta in volta ora il ruolo di destinante manipolatore, ora di aiutante, ora di destinante giudice, ora di osservatore, ora di informatore. Ed è esattamente nella modalità in cui si articola tale relazione parentale che sembra risiedere gran parte del successo di un profilo social la cui protagonista è molto in là negli anni. Per tale ragione, dopo aver osservato un numero considerevole di nonne ai fornelli, si è circoscritto il corpus d'analisi a quattro canali TikTok, che godono di una certa popolarità dentro e fuori la piattaforma e che presentano questo tratto distintivo, anche se organizzato seguendo strategie differenti. I video che ci prepariamo ad analizzare dialogano fra loro, seguendo un sistema di analogie e differenze di tipo strutturale, e consentono di ricostruire una tipologia della nonna-cuoca contemporanea e dei suoi possibili volti.

5.1 Nonna Nella Barbie Milk

(Fig. 1.1), tagliatelle con ragù, *Nutella* fatta in casa, Torta *Kinder Cereali*, Tiramisù alle fragole, plumcake all'arancia, pancake con sciroppo d'acero, torta arcobaleno, dolce al cioccolato di San Valentino, *Pink pasta*, tagliolini cacio e pepe e, l'immane, pasta fresca all'uovo. Questa lista menziona solo una parte delle numerose portate che arricchiscono giorno dopo giorno il variopinto menù del canale TikTok di nonna Nella⁹, una delle *creator* più popolari della rete. Armata di grembiule e tanta pazienza dispensa allegramente ricette di qualsiasi tipo con una voce dolce e rilassata. Lo *spazio utopico* della sua performace culinaria è rappresentato da un tavolo da pranzo, solitamente collocato all'interno di quello che sembra essere un salotto, e saltuariamente posizionato all'esterno, nel giardino o in campagna (Fig. 1.2). Il tavolo, dunque, è il fulcro utopico della prassi culinaria. La cucina come spazio inglobante perde rilevanza. Proprio come accadeva fino all'Ottocento, la cucina è qui un ambiente domestico che sconfinava negli altri spazi della casa, e il tavolo è luogo essenziale per la realizzazione dei piatti (Mangano 2014). A marcare l'idea che lo spazio della preparazione è rappresentato da un tavolo da pranzo e non da un bancone da cucina, vi è la tovaglietta a quadretti, bianca e rossa (Fig. 1.3), che rimanda, sul piano del contenuto, alla cucina casalinga delle trattorie tradizionali.

Le video-ricette di nonna Nella hanno un valore pratico, il loro scopo è trasferire una competenza, un *saper fare*, allo spettatore, il quale potrebbe voler replicare il piatto. Si delinea in questo modo il classico patto comunicativo che regola il funzionamento del testo programmatore. Dal retro del suo tavolo, la cuoca, esegue la ricetta e ad affiancare le inquadrature che scorrono, vi è la sua voce fuori campo che lentamente spiega, passo dopo passo, le fasi della preparazione. I piatti che vengono realizzati sono semplici e, ovviamente, veloci, ma soprattutto rispecchiano da un lato l'immaginario *mainstream* della cucina tradizionale e dall'altro quello della cucina contemporanea del web, assoggettata a mode e *trend* social. Non mancano, infatti, foto e riprese in primissimo piano sul cibo, atte a sollecitare un tipo di sguardo aptico, «tattile, sinesteticamente capace di far emergere, grazie all'ipertrofia della visione, la materia supposta "pura" del cibo» (Marrone 2016, p. 233), tipico del *food porn*. In questo scenario narrativo, Nella, si afferma come unica protagonista della performace culinaria, soggetto operatore attivo, mentre la ricetta finisce per definirsi come un oggetto di valore da condividere con il pubblico da casa.

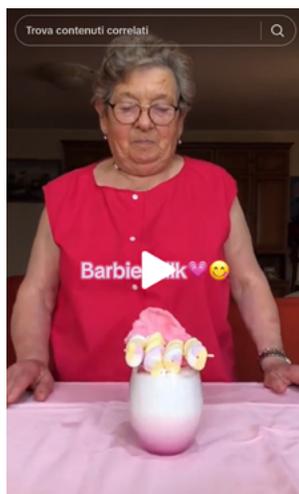


Fig. 1.1. Nonna Nella e il suo *Barbie Milk*



Fig. 1.2 Tipica inquadratura all'aperto



Fig. 1.3 Riprese interne con tovaglietta a quadri sul tavolo.

Isolati sono i casi in cui insieme alla nonna in scena vi sia la nipote Elena nella vеста di aiutante (Figg. 1.4 – 1.5). Normalmente è il dietro le quinte il luogo in cui lei agisce, ma non solo. La nipote non cucina con la nonna, ma rappresenta quel ponte generazionale che consente a Nella di parlare contemporaneamente ai giovani e agli adulti, è un soggetto dotato di un *saper fare* digitale e di una competenza mediale, capace di parlare il linguaggio della modernità. Le marche enunciative che emergono dal profilo restituiscono la figura di un enunciatore giovane, al passo con i tempi, pronto a rilanciare la tradizione, a spolverare e riquilibrare il mito della nonna in cucina, sfruttando le logiche di consumo attuali. La scelta di eseguire ricette di piatti che seguono i *trend* del momento lo dimostra, ma anche l'utilizzo di termini linguistici che appartengono al lessico del web (la bio del canale TikTok, per esempio, recita «CEO of A SENTIMENTO 🥰🌈💖»), e ancora il sostegno alle battaglie culturali della società di oggi (comunità LGBTQIA+).



Fig. 1.4 Elena trucca la nonna per andare a cena

Fig. 1.5. Elena prepara la salsa di pomodoro con la nonna

La relazione affettiva fra la nonna e la nipote è alla base del successo del canale, è Elena che riprende la nonna mentre cucina, come ci ricorda la bio del profilo Instagram di nonna Nella («Ciao a tutti 🍴 sono @massinellielena e riprendo la mia nonna mentre mi prepara il pranzo 🍳»), ma tale rapporto non viene quasi mai messo in scena, resta al di fuori del racconto mediale. Insieme non rievocano il passato e l'infanzia felice perduta, ma guardano al presente e al futuro. L'unica protagonista dello spettacolo è la nonna, con la sua cucina che è un collegamento fra la tradizione culinaria italiana e tutto ciò che non lo è. Con i suoi piatti, Nella fuoriesce dai confini circoscritti del suo ruolo tematico, ridefinendo la figura della nonna.

Nonna Nella, in altre parole, è un *brand* con una sua identità definita e dei valori da comunicare ai propri follower. Spettatori, questi, innamorati della loro star, che lusingano con qualsiasi genere di complimento «Fantastica 💜», «Sei la migliore», «Bravissima», «signora lei è bellissima ed ha un cuore d'oro ❤️», «mi ispiri tanto»). Fra i tanti commenti, raramente e solo nel caso di video che hanno come oggetto ricette tradizionali, emerge una vena passionale disforica di tipo nostalgico, che lascia entrare timidamente nella narrazione la reminiscenza dell'infanzia e delle donne di un tempo («brava anche la mia nonna la faceva così e tutti i ristoranti volevano le sua pasta fatta in casa buonissima», «vedendo le mani piene d'amore vedi la storia della nostra terra 🇮🇹vb nonna Nella ❤️», «le nonne l'orgoglio Italiano 🇮🇹❤️»). L'enunciario ideale presupposto dal testo è, in definitiva, un soggetto giovane, dotato di un *voler sapere*, sempre suscettibile alle passioni euforiche, meno a quelle disforiche o ambigue come la nostalgia. Si potrebbe definire come un soggetto giovane *non-nostalgico*. E nonna Nella sembra essere una *non-nonna*, più semplicemente un'*influencer*. Le sue video-ricette, infatti, seguono le regole e l'ordine di montaggio dei classici tutorial dei *food creator*: nella parte iniziale del video si presenta il piatto e lo si mostra finito («Oggi prepariamo una torta al limone velocissima»), successivamente si spiegano le diverse fasi della preparazione («Taglio e spremono due limoni»; «aggiungo il succo di limone alla farina, tre uova intere, una bustina di lievito»; «verso il tutto sulla teglia imburrata») infine si assemblano gli ingredienti «una volta cotta spacco tutto a metà e la farcisco con la crema pasticcera a sentimento») (Figg. 1.6 -1.8).



Fig. 1.6. Copertina del video.

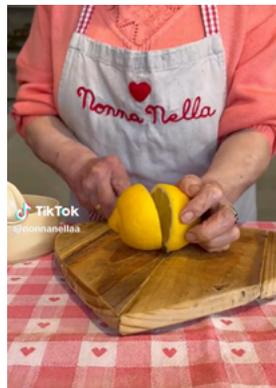


Fig. 1.7. Prima fase del procedimento.



Fig. 1.8. Composizione della torta..

5.2 Nonna Natalina

Difficile non farsi coinvolgere emotivamente dai video che riprendono nonna Natalina¹⁰ mentre cucina e racconta con gesti delicati e movimenti lenti il suo modo di stare al mondo. Ci troviamo di fronte a un discorso di tipo appassionato, l'intero dispositivo testuale, nella sua composizione sincretica, che vede intrecciarsi al linguaggio visivo quello musicale, è atto a generare come effetto emozioni precise nello spettatore: tenerezza e nostalgia. Vediamo attraverso quali strategie discorsive tutto questo prende forma.

Le scene riproducono un ambiente tradizionale. Natalina è ripresa all'interno della sua cucina che, nella maggior parte dei casi, è costituita da un tavolo. Il suo piccolo corpo, piegato ormai su sé stesso, si muove dietro e sopra il piano, guidato dalla sicura direzione intrapresa dalle sue mani. Mani che impastano, spianano, tirano la sfoglia più che possono e mettono spesso all'opera azioni tipiche del *bricoleur*, come sezionare i ravioli con un piatto e non con un attrezzo da cucina (Figg. 2.1-2.3). Estremità di un corpo che fatica, ma che sembra essere felice di riuscire ancora ad agire. Lo *spazio utopico* della performance culinaria, anche in questo caso, non è rappresentato dai fornelli, ma dal tavolo della sua cucina. Un elemento che, insieme all'allestimento della stanza, proietta lo spettatore in un mondo altro, quello del passato e delle tradizioni. All'interno della scena riconosciamo, infatti, mobili antichi, attrezzi di un tempo, forno a legna, utensili di rame e ritratti fotografici in bianco e nero. Tutti questi dettagli innescano un *débrayage* temporale e spaziale e generano un effetto nostalgico tipico del *vintage mood* (Panosetti 2015)

Le inquadrature dei video sono classiche e un po' rudimentali, alternato riprese frontali a primi piani su ingredienti, passaggi e pietanze finite. La struttura ritmica prodotta dal montaggio segue un andamento agogico rilassato. Si notano, infatti, pochi tagli e i movimenti non sono accelerati. A enfatizzare questo effetto di lento scorrere del tempo vi è lo sfondo sonoro che accompagna tutti i video: un motivo quasi sempre dolce e melanconico, che finisce per diventare una marca identitaria del prodotto audiovisivo.

Natalina è l'unica protagonista del canale, soggetto operatore dotato di un *voler* e di un *saper fare*. Cucina sempre da sola, non rivolge quasi mai lo sguardo alla camera e raramente parla. Sembra essere lì a vivere la sua quotidianità, all'interno della sua bolla casalinga in cui non c'è spazio per l'interazione con il pubblico. La signora appare distaccata da quell'occhio esterno che la riprende, ovvero il nipote Luca, colui che è completamente assente dal racconto culinari e le cui tracce enunciative, che lo collocano alla regia dello spettacolo, sono rintracciabili nella bio del profilo Instagram («Luca Mercati e Nonna Natalina star di TikTok 2 M di follower ❤️») e del sito web dedicato («Classe 1935, Natalina Moroni è diventata famosa sui social grazie al nipote Luca, che ha mostrato la sua quotidianità e le sue abilità di cuoca su TikTok»). Il nipote, infatti, è un soggetto dotato esclusivamente di una competenza mediale. Non interagisce con la nonna e i due non danno vita a nessun patto comunicativo di tipo pedagogico. La relazione affettiva fra nonna e nipote resta al di fuori della messinscena e i loro ruoli separati: Luca è il regista, Natalina la cuoca. L'assenza di tutte queste marche enunciative esplicite all'interno dell'enunciato contribuisce alla creazione di un testo che mette in scena una strategia di tipo *oggettivante*, il cui lo scopo è innescare un effetto di realtà e far sembrare vero il contenuto del video, costruendo un discorso di tipo referenziale.



Fig. 2 Natalina impasta la pasta fresca sul tavolo



Fig. 2.2 Natalina tira la sfoglia



Fig. 2.3. Dopo aver disposto il ripieno, dà forma ai ravioli con un piatto.

I video di nonna Natalina, per la loro conformazione interna, non possono essere riconosciuti come tutorial culinari, manca la ricetta e tutto il discorso istruttorio che regge tale genere testuale. Né nel video, né nella *caption* troviamo indicazioni su ingredienti, passaggi e procedure. L'obiettivo di questo prodotto audiovisivo non è pedagogico. Le competenze culinarie dell'enunciatario nonché il coinvolgimento cognitivo risultano totalmente irrilevanti. L'utente ideale di questi video sembra essere un soggetto nostalgico, colui che ha avuto la fortuna di avere una nonna come Natalina al suo fianco, capace di raffigurare tutto ciò che di buono è racchiuso in parole come “radici” e “famiglia”. Temi che richiamano il valore profondo della *tradizione*, in opposizione a tutto ciò che è segno di *innovazione*, come le tecnologie. Lo dimostrano i numerosi commenti che scorrono sotto i video: «quanto mi manca la mia nonnina...facevo tutto con lei...bastava poco per essere felice...basta che ero con lei», «viva le nonne del mondo intero», «queste sono le nonne di una volta», «nessuno dei miei parenti è capace di fare la pasta sfoglia sottile come la faceva mia nonna, un'arte mancata, che nostalgia ☺».

Nonna Natalina è la nonna che fa la nonna. Sembra incarnare tutti i tratti di quel mito ancestrale fissato nell'immaginario collettivo: dal tipo luogo in cui si esibisce, ai piatti che realizza, ai gesti che compie, alla configurazione plastica del suo corpo (basso, curvo). Il risultato di tale configurazione è un prodotto audiovisivo chiuso ed estremamente stereotipato, il quale finisce per essere percepito quasi fosse un memoriale, una raccolta di ricordi, un documentario capace di innescare quella nostalgia tipica del *vintage*, in cui la lontananza da un tempo passato felice viene rievocata attraverso oggetti culturali o di consumo (Panosetti 2015). Nonna Natalina sembra essere non solo il soggetto dell'enunciato che la vede coinvolta nella performance culinaria, ma anche l'oggetto di valore di un programma narrativo di base che la definisce come un modo di essere, un'identità, una forma di vita con cui si desidera congiungersi per provare un piacere nostalgico.

5.3 Nonna Silvana

Conosciuta come *lanonnasilvi*¹ dagli adepti di tutto il mondo, un milione e quattrocentomila su TikTok, Silvana Bini sforna tutti i giorni, al ritmo di una macchina da guerra, cospicue ricette di dolci, paste, carni e secondi sbrigativi da non poter non replicare a casa. Lo fa dal laboratorio del forno di famiglia in Toscana e sotto la direzione creativa dei nipoti, che l'hanno lanciata in questo progetto. La Silvi, prima di essere una nonna cuciniera è una nonna lavoratrice. Al ruolo tematico tradizionale di nonna ai fornelli, si aggiungono altri due ruoli: quello di cuoca professionista e quello di donna lavoratrice. Le sue ricette attingono, infatti, alla tradizione, alla sua esperienza come pasticcerica e panettiera, ma soprattutto alla cucina domestica, risoluta.

Lei non cerca di rievocare i sapori autentici del passato, a contemplare la natura e l'eccellenza delle materie prime. Non può perdersi in chiacchiere, è sempre di fretta, sembra non avere tempo e sa che, dall'altra parte della telecamera, ci sono migliaia di donne lavoratrici, come lo è stata lei, che non possono o non vogliono impiegare più di quanto sia necessario per realizzare un piatto buono e genuino, anche se l'aspetto lascia molto spesso desiderare (Figg. 3.1-3.2). Le pietanze di nonna Silvi non rispettano i canoni del *food porn* e tanto meno della cucina provinciale (una delle sue frasi ricorrenti è «bisogna sbrigarci!»). Emerge quindi un'estetica del grezzo, tipica della cucina casalinga, accomodante, quotidiana, dove è possibile riconoscere gli ingredienti e in cui, come sottolinea Giannitrapani «il carattere materico del grezzo rimanda sul piano del contenuto alla valorizzazione dell'imperfezione, che a sua volta si lega all'artigianalità contrapposta al liscio perfetto tipico dei prodotti industriali» (2023: 3).

Il montaggio delle inquadrature segue un andamento incalzante a livello agogico. I movimenti di Silvana sono rapidi, così anche le riprese e gli stacchi di camera.



Fig. 3.1. La nonna Silvi sorride davanti la sua pasta con panna e salmone.



Fig. 3.2. Prepara una frittata veloce ed economica.

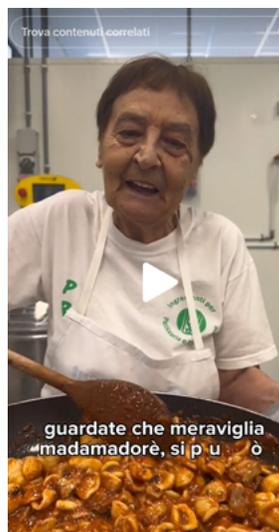


Fig. 3.3. Silvana canta e si loda le sue orecchiette con ragù di tonno.

Il tutto confeziona un prodotto audiovisivo dall'effetto dinamico, coerente con il personaggio che pone in primo piano.

Nel corso delle video-ricette è lei a dominare la scena, a livello attanziale è un soggetto sempre attivo, anche quando ad accompagnarla, in veste di aiutante, troviamo uno dei nipoti. Lei spiega la ricetta, passo dopo passo, rimprovera il nipote quando sbaglia, poi canta, balla, recita filastrocche, si autocompiace continuamente per la bontà del piatto che sta cucinando («Guardate! Una meraviglia», «Che bellezza!», «Guardate che semplicità!») e infine invita il suo pubblico a provare a rifare la ricetta a casa (Fig. 3.3).

Ancora una volta ci troviamo di fronte a un testo di tipo istruttorio, in cui la ricetta, oltre a essere descritta oralmente dalla nonna è anche trascritta nel lancio del video, e in cui lo spettatore ideale appare mosso da un *voler sapere*.

Silvana oltre a emerge come un soggetto competente a livello culinario, pone in primo piano anche una sua conoscenza mediale. Il suo grembiule bianco con la chiocciola e il nome colore arancio (Fig. 3.2), per esempio, ricordano il logo e il grembiule di *Masterchef* (Fig. 3.4).

Osservando la relazione fra la nonna e i nipoti, notiamo come spesso questa venga messa in scena attraverso una prassi culinaria che vede uno dei due nipoti in veste di aiutante o esecutore sempre poco esperto, insicuro e attento alle direttive della nonna. È Silvana che spiega la ricetta, mentre il nipote si limita a fare dei commenti e a chiedere conferma delle azioni che sta per intraprendere («ci vorrebbe un po' di vino, vero, nonna?») oppure «si mette l'acqua a bollire, perché prima si devono bollire, vero, nonna?»). E la nonna, se da un lato annuisce e conferma, dall'altro si altera leggermente e rimprovera il nipote per l'esecuzione magari maldestra («guardate che macello che ha fatto mio nipote!»). Nonna Silvi si configura come l'unico soggetto competente di questo racconto duale, in cui si riproduce l'assetto tradizionale di quella pratica culinaria che vede la nonna cucinare insieme al nipote allo scopo di trasmettere un *saper fare* (Fig. 3.5- 3.6). Il nipote, inve-



Fig. 3.4 Grembiule di *Masterchef*



Fig. 3.5 Nonna Silvi e il nipote Simone

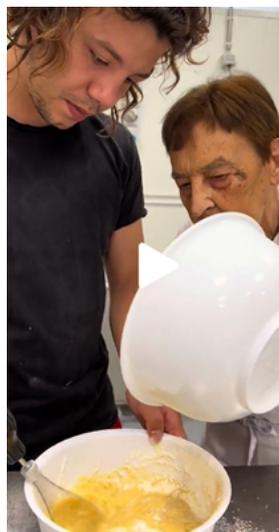


Fig. 3.6 Il nipote esegue la ricetta insieme alla nonna

ce, pur mantenendo una competenza mediale, normalmente confinata allo spazio nascosto della regia, saltuariamente travalica questi confini e si introduce nel racconto culinario, ridefinendo il proprio ruolo: da regista ad aiuto cuoco o apprendista. In questi casi, lo spettatore si identifica con la figura del giovane nipote, il quale diventa, simulacro dell'enunciatario iscritto all'interno dell'enunciato.

È così che all'interno del testo si manifesta la loro relazione affettiva, fortemente gerarchizzata, cooperativa ma anche leggermente conflittuale. Grazie a questa organizzazione discorsiva e narrativa il testo riproduce il classico effetto nostalgia, legato ai ricordi dell'infanzia e ai momenti in cui insieme alla nonna o alla mamma si imparava a cucinare (fra i commenti si legge, per esempio, «Che dolce che è la signora! Conosco questa ricetta! E la prima torta che mi aveva insegnato mia mamma! Infatti, è buonissima!»).

Il fare culinario di nonna Silvi è certamente un po' anarchico, fuori da qualsiasi dettame rigoroso, lontano da mode passeggiere come anche da tipologie di cucine esotiche ormai sedimentate nella cucina nazionale (per lei, per esempio, il classico hamburger con carne, lattuga, cheddar e pomodoro è ancora «una ricetta sfiziosa»). Non è un *fare* ancorato al passato. È del presente, del progresso, seleziona solo ciò che conviene, che è utile, che risponde a determinate esigenze, in questo caso: soddisfare un bisogno, quello di nutrirsi con gusto e in tempi brevi. Silvana, infatti, nelle sue preparazioni fa uso di attrezzi e strumenti moderni e professionali (robot, impastatrice, planetaria).

Tutto questo ci restituisce, come effetto di senso, l'immagine di una nonna non comune, che la narrazione mitica globale ha tralasciato. La prassi culinaria di nonna Silvi segue la logica della convenienza, non quella del consumo, dello status sociale e dell'estetica (Marrone 2007). È una cucina, i cui valori sembrano essere *libertà e indipendenza*.

5.4 Nonna Marianna

Ci troviamo a Londra. Giuseppe Federici, conosciuto su TikTok come *sepps_eats*¹¹ inizia a pubblicare una serie di video in cui lui e sua nonna, il cui nome è praticamente assente dal canale (se non in poche eccezioni da ricercare con cura), cucinano insieme i piatti tipici della cucina italiana e in particolare siciliana (Fig. 4.1). La storia di Marianna e della sua famiglia ricalca quella di milioni di emigrati nel corso del secolo scorso. Arrivati nelle terre anglosassoni attraverso la ristorazione avviano il loro processo di integrazione e di sostentamento economico, importando la tradizione culinaria del paese natale e, al contempo, costruendone una nuova¹². Esempio di tale azione di riscrittura delle usanze del passato, e quindi fenomeno tipico di invenzione della tradizione (Hobsbawm, Ranger 1983), sono le arancine siciliane di nonna Marianna, guarnite sopra con un'abbondante dose di salsa di pomodoro (Fig. 4.2). Ricetta non molto apprezzata, come si può ipotizzare, dai follower siciliani («ma cos'è quella salsa!!! 🤔🤔🤔🤔 AIUTOOOOOOO!!! I BRIVIDI! 😱😱😱»).

Le video-ricette mettono in scena un'idea precisa di nonna ai fornelli: romanticamente legata alle radici, allo stereotipo del Made in Italy, alla qualità degli ingredienti italiani, alla famiglia e ai nipoti adorati, con i quali ama trascorrere del tempo, impastare e ridere. La prassi culinaria si svolge in cucina, davanti ai fornelli, *spazio utopico* della loro performance. Il tavolo è qui il luogo della consumazione del pasto, uno *spazio eterotopico*, della sanzione, dove si commenta quanto pre-

parato e si chiacchera in allegria. Enfatizza fortemente l'effetto *Italian soundig* il sottofondo musicale che accompagna le sequenze, una compilation variegata di melodie italiane o del Sud Italia, in cui il mandolino fa da padrone.

Nonna Marianna e Giuseppe cucinano insieme e nel corso di tutta la preparazione parlano: lei spiega i passaggi, racconta gli aneddoti, lui fa domande, osserva, segue le istruzioni, agisce e partecipa attivamente. Entrambi si divertono. Amano cucinare insieme e soprattutto mangiare le delizie che preparano. Giuseppe è un appassionato cuoco, nel suo canale notiamo diversi video in cui lui si diletta in svariate video-ricette nutrienti e vegetariane (Fig. 4.3). Quando cucina con la nonna, tuttavia, questa competenza pregressa viene narcotizzata. Lui veste i panni di un aiutante improvvisato che vuole conoscere e imparare la cucina siciliana, ovvero quelle radici culinarie, che dalla nonna si traggono, proprio attraverso l'atto gastronomico realizzato insieme, al nipote. Questo patto comunicativo di tipo pedagogico fra i due non viene mai messo in discussione. Giuseppe interviene poche volte, non entra mai nel merito, si limita a chiedere il nome del piatto che stanno realizzando o il tipo di pasta che stanno utilizzando.



Fig. 4.1. Nonna e nipote cucinano insieme la pasta con il sugo di pomodoro



Fig. 4.2. Arancine siciliane con salsa di pomodoro



Fig. 4.3. Giuseppe prepara un impasto per degli gnocchetti agli spinaci

Marianna, dal canto suo, risponde al nipote, fornisce brevi e sintetiche istruzioni, cucina e si diverte. La loro relazione affettiva è fulcro del prodotto audiovisivo. Una relazione che non appare mai conflittuale, ma fortemente complice e collaborativa. Il nipote è sempre entusiasta e felice di stare con la nonna, cucinare insieme, ascoltare e imparare.

I due condividono la passione per il cibo, il piacere di stare insieme, ma anche la nostalgia del passato, della terra natale e della cucina delle origini. I due, non a caso, trascorrono le vacanze estive in Sicilia (Fig. 4.4).

Saltuariamente insieme al nipote ci sono anche i suoi amici, ma il format è il medesimo (Fig. 4.5). Tutti interagiscono felicemente, preparano e, infine, assaggia-

no. La cucina di nonna Marianna, come spazio fisico e come ideologia, è luogo di condivisione, convivialità, gioco, ironia, relazione affettiva, ma anche trasmissione di saperi gastronomici, tradizioni e valori in modo indiretto. Il valore istruttorio non è molto importante, i passaggi delle ricette spesso non sono esplicitati, lo scopo non è insegnare, ma condividere il momento. Sia il nipote che gli amici-ospiti incarnano il ruolo di destinante giudice e si configurano come un attente osservatore, simulacro dell'enunciatario ideale, in questo caso rappresentato da ragazzi che amano la tipica cucina siciliana e la buona compagnia.



Fig. 4.4 Nonna e nipote sono in Sicilia e mangiano fichidindia



Fig. 4.5 Marianna cucina con gli amici del nipote

In definitiva ciò che si dà a vedere sembra essere la messa in scena di quella tipica pratica dell'infanzia, che ritrae nipote e nonna insieme in cucina atti a trasmettersi saperi e valori. Quella prassi appassionata, ormai cristallizzata, che andrà a costituire, nel futuro, il ricordo nostalgico del mito della nonna come oggetto di valore con il quale volersi ricongiungere. Le ricette social di nonna Marianna sono quello spazio e quel tempo che Giuseppe e simili rimpiangeranno un giorno. Fra i commenti, leggiamo, non a caso: «Mi sono commossa perché io la nonna non ce l'ho più, goditela perché ti mancherà tantissimo». Oltre a questo tipo di nostalgia che sembra essere un'anticipazione di quel che accadrà nel futuro, è evidente l'evocazione di quel tipo di nostalgia del paese natale lontano, tipica degli emigrati italiani all'estero. Una nostalgia che viene placata attraverso la cucina della tradizione, che diventa un elemento capace di compensare le distanze e lenire il dolore. La signora Marianna, infatti, prepara i piatti tipici della cucina italiana e in particolare siciliana: spaghetti con il sugo di pomodoro, pasta alla Norma, arancine fritte, Tiramisù, pasta con i broccoli, spaghetti aglio e olio, parmigiana di melanzane, ragù e ovviamente lasagne (Figg. 4.6 - 4.7).



Fig. 4.6 Spaghetti con sugo di pomodoro



Fig. 4.7 Marianna e Giuseppe mangiano il Tiramisù

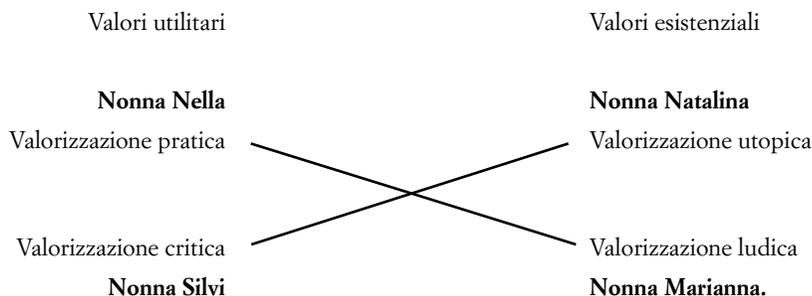
5.5 “Le cucine delle nonne” tiktok

Proviamo a fare ordine fra le quattro nonne prese in esame introducendo come strumento d’analisi la celebre assiologia dei valori di consumo di Jean-Marie Floch (1990; su cui cfr. Marrone 2007) andando a individuare le coerenze interne a ciascun tipo, ma soprattutto portando alla luce le relazioni che fra loro intrattengono.

Innanzitutto, si evidenzia un’opposizione abbastanza acuta fra la cucina di nonna Nella e la cucina di nonna Natalina. Nel primo caso, ci si trova dinanzi a una valorizzazione fondamentalmente *pratica* della prassi culinaria: le video-ricette sono investite di valori utilitari e come per qualsiasi tutorial hanno l’obiettivo di trasferire delle competenze agli spettatori; Nella, infatti, adempie a tale compito come un eccellente *food creator*. Nel secondo caso, invece, si riscontra una valorizzazione di tipo *utopico*: le ricette qui sono un memoriale e si identificano con il soggetto Natalina, la cui identità diventa centrale; si mettono in gioco valori esistenziali e l’oggetto del racconto è situato all’interno di una narrazione *vintage*, il cui unico scopo è suscitare nostalgia.

Queste due posizioni opposte possono essere articolate grazie all’individuazione di altri due termini che negano da un lato i valori utilitari, dando vita a una valorizzazione di tipo *critico*, e dall’altro i valori esistenziali, ponendo in essere valorizzazioni del prodotto di tipo *ludico*. La cucina di nonna Silvi, per esempio, è sostanzialmente critica. Emerge una configurazione discorsiva mossa dalle logiche di convenienza, i cui i valori messi in gioco sono risparmio, velocità ed economicità. Opposta è la posizione di nonna Marianna e Giuseppe. Le loro video-ricette

valorizzano l'esperienza culinaria come interazione ludica, seguendo la logica dello svago, del divertimento. Il valore pratico e funzionale del testo istruttorio scompare a favore di una messinscena giocosa della cucina italiana estera fortemente stereotipata e di una prassi gastronomica il cui valore centrale è la convivialità. Ecco come si articolano i tipi di cucina delle nonne tiktoker nel quadrato semiotico:



I profili e le video-ricette social analizzati restituiscono uno spaccato diversificato delle nonne cuciniere, in cui i tratti invariati che delineano il contorno del mito ancestrale della nonna d'infanzia sembrano in taluni casi amplificati e resi quasi fittizi, mentre in altri sfumati o addirittura inesistenti. Di contro, emergono nuovi elementi e funzioni, moderni stereotipi, inedite costruzioni discorsive e narrative. Inoltre, si nota come anche gli elementi invariati, come la relazione fra nonna e nipote o l'evocazione esplicita e implicita di sentimenti nostalgici sembrano acquisire significati rinnovati. Riprendiamo di seguito gli aspetti che maggiormente caratterizzano la "cucina della nonna" su TikTok.

Una prima considerazione si lega al valore istruttorio della ricetta. Emergono due grandi gruppi: da un lato troviamo le video-ricette il cui scopo è trasmettere un *saper fare* a uno spettatore mosso da un *voler sapere* e in cui il valore istruttorio risulta centrale (Nonna Nella e Nonna Silvana); mentre dall'altro lato si hanno le video-ricette in cui l'obiettivo è comunicare dei valori (per Nonna Natalina la tradizione; per Nonna Marianna l'italianità, la famiglia e la convivialità), dove l'utente sembra solo *voler guardare* e interagire tramite commenti, e in cui il patto didattico fra enunciatore e enunciatario viene meno.

Per quanto riguarda il ruolo tematico della nonna-cuoca, possiamo affermare che spesso tale figura fuoriesce dai confini mitologici fissati nell'immaginario collettivo. In alcuni casi, per esempio, la donna nega il suo ruolo tradizionale diventando ambasciatrici della contemporaneità e dell'innovazione (Nonna Nella), in altri casi, invece, affianca al suo ruolo altri ruoli tematici, ora lavoratrice, ora cuoca professionista, ora *influencer* (Nonna Nella e Nonna Silvana), in altri ancora, conferma e marca fortemente il suo stato di nonna in cucina, simbolo di tradizione, famiglia e bontà, al punto da generare un eccessivo effetto di realtà (Nonna Natalina) o un effetto stereotipato (Nonna Marianna).

Se guardiamo poi all'articolazione della nostalgia all'interno delle video-ricette analizzate, notiamo come questa passione continua a mantenere il legame con il mito della nonna in cucina, ma il modo in cui si manifesta non sembra rimandare solo ai ricordi dell'infanzia perduta. La nostalgia è rimpianto della nonna e della cucina

tradizionale (Nonna Nella), ma anche pretesto, effetto costruito a regola d'arte, stile, forma di vita (Nonna Natalina) o rievocazione dell'infanzia, della relazione con i nipoti e del patto pedagogico (Nonna Silvana e Nonna Marianna), e infine è mancanza del paese natale e anticipazione del dolore di un'assenza futura (Nonna Marianna). La nostalgia delle nonne di TikTok riguarda il tempo, lo spazio, le persone, gli oggetti e le relazioni affettive.

Occorre inoltre soffermare lo sguardo sul tipo di relazione che regge il rapporto fra nonna e nipote nonché sui diversi gradi di messa in scena del legame affettivo e pedagogico. Vi sono casi in cui la relazione affettiva e di parentela viene esclusa dal testo prodotto (Nonna Natalina) e altri in cui viene interpellata raramente come a marcarne l'esistenza, ma senza apportare alcuna trasformazione significativa al format narrativo definito (Nonna Nella). Di contro, vi sono video-ricette in cui la relazione sentimentale ed educativa fra la nonna, iper-competente in cucina, e il nipote, scarsamente preparato, si manifesta, seguendo una struttura gerarchica precisa: la nonna insegna e il nipote impara. In questa dinamica relazionale si assiste allo scontro fra due tipi di competenze: da una parte vi è il *saper fare culinario* indiscusso e catalizzante della nonna, mentre dall'altra parte si ha il *saper fare mediale* del nipote, spesso silente ma ugualmente fondamentale. Il divario generazionale messo in scena fra le anziane nonne e i giovani nipoti restituisce l'immagine di uno spaccato sociale in cui il fenomeno della vecchiaia emerge come una fase dell'esistenza umana in cui la donna, nel suo ruolo sociale di nonna, può ancora offrire un contributo attivo alla società, perseguendo passioni, progetti personali e ambizioni lavorativi.

Tutti questi elementi consentono di tratteggiare i contorni di una tipologia di "cucina della nonna" su TikTok, in cui è possibile individuare almeno quattro tipi di prassi gastronomica: una cucina contemporanea e tradizionale (Nonna Nella), una cucina rigidamente legata alla tradizione e al passato (Nonna Natalina), una cucina quotidiana, casalinga, d'arrangio (Nonna Silvana), e una cucina ibrida, italo-estera, che unisce la tradizione culinaria italiana alle varianti su ingredienti e modalità introdotte dall'emigrato, ormai lontano dal paese natale (Nonna Marianna).

Possiamo affermare, in conclusione, che la "cucina della nonna" su TikTok non è mai "cucina della nonna" allo stesso modo. Come i miti preserva la sua natura trasformativa, processuale, sempre in divenire, e in quanto forma testuale e strategia discorsiva viene sottoposta a valorizzazioni sempre differenti. Nei secoli - come abbiamo visto - sia il ruolo sociale nel soggetto-nonna che la relazione presupposta con il soggetto-nipote nonché gli stati patemici di tipo nostalgico chiamati in causa mutano, si evolvono, riflettendo e determinando al contempo l'immaginario della società del tempo in cui sono chiamati a produrre significazione.

Di seguito riassumiamo (Tab. 1) le differenze fra tutte le video-ricette analizzate.

Tabella 1 Tabella comparativa delle video-ricette				
	Nonna Nella	Nonna Natalina	Nonna Silvana	Nonna Marianna
Tipologia di cucina	Cucina contemporanea e tradizionale	Cucina della tradizione	Cucina quotidiana e casalinga	Cucina ibrida (italo-estera)
Ruolo della nonna	Influencer	Nonna della tradizione	Lavoratrice	Emigrata

Tabella 1 Tabella comparativa delle video-ricette				
	Nonna Nella	Nonna Natalina	Nonna Silvana	Nonna Marianna
Relazione con nipote	Relazione affettiva non pedagogica	Relazione esclusa dal testo	Relazione pedagogica, gerarchica, cooperativa e conflittuale	Relazione pedagogica, gerarchica, cooperativa e armoniosa
Valori culinari	Tradizione modernità	Tradizione	Arte d'arrangiarsi	Convivialità e italianità
Effetto nostalgia	Nostalgia della nonna	Vintage mood	Nostalgia dell'infanzia	Nostalgia del paese natale e nostalgia del futuro
Spettatore	Vuole sapere	Vuole guardare	Vuole sapere	Vuole guardare
Valore istruttorio	Presente	Assente	Presente	Assente

Note

- ¹ La festa dei nonni è stata introdotta dalla legge 159 del 31 luglio 2005 e si celebra il 2 ottobre.
- ² Sui blog gastronomici e il richiamo al contesto *vintage* cfr. Mangiapane 2014.
- ³ Sulla nostalgia cfr., tra gli altri, Pezzini (1998), Spaziante (2012), Polidoro (2017), Panosetti e Pozzato (2013), Panosetti (2015), Marrone (2016, 2019), Stano (2021), Panico (2023).
- ⁴ Sull'emigrazione italiana negli Stati Uniti e gli studi sull'alimentazione diasporica e costruzione dell'italianità all'estero cfr., tra gli altri, Puca (2021), Montanari (2010), Gabaccia (1998, 2000), Cionotto (2001).
- ⁵ Per un'analisi dell'epifania gustativa e catartica di Anton Ego cfr. Marrone (2022: 148-164).
- ⁶ Sul rapporto fra merendine, nonne e nostalgia cfr. Marrone (2016: 237-256).
- ⁷ Sul tema della cucina della nonna e sulla storia della cucina italiana cfr., tra gli altri, Campanini (2019, 2021), Montanari (2010, 2016, 2019, 2020), Parasecoli (2011, 2014).
- ⁸ Scritto e diretto da Naomi Kawase, basato sull'omonimo romanzo di Durian Sukegawa.
- ⁹ <https://www.tiktok.com/@nonnanellaa?lang=it-IT>, consultato il 27/09/2023.
- ¹⁰ <https://www.tiktok.com/@nonnanatalina1935?lang=it-IT>, consultato il 27/09/2023.
- ¹¹ <https://www.tiktok.com/@lanonnasilvi?lang=it-IT>, consultato il 27/09/2023..
- ¹² https://www.tiktok.com/@sepps_eats/video/7251160551030672667, consultato il 27/09/2023..
- ¹³ Sulla cucina italiana all'estero e sul concetto di tipicità cfr. Puca 2021

Bibliografia

-
- Barbery, Muriel
2000 *Une gourmandise*, Paris, Editions Gallimard (trad. it. *Estasi Culinaria*, Roma, Edizioni e/o, 2008).
- Campanini, Antonella
2019 *Il Cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Roma, Carocci.
2021 *I volti della cucina. Dispute antiche e moderne tra arte e natura*, Roma, Carocci.
- Capatti, Alberto
2010 *Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica*, Bra (Cn), Slow Food editore.
- Cinotto, Simone
2001 *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York 1920-1940*, Torino, Otto Editore.
- Cosenza, Giovanna
2014 *Introduzione alla semiotica dei nuovi media*, Roma-Bari, Laterza.
- De Marchi, Elena, Alemani, Claudia,
2015 *Per una storia delle nonne e dei nonni. Dall'Ottocento ai nostri giorni*, Roma, Viella.
- Dusi, Nicola, Nergaard, Siri (a cura di)
2000 *Sulla traduzione intersemiotica, Versus*, nn.85-86.87.
- Eugeni, Ruggero
2010 *Semiotica dei media. Le forme dell'esperienza*, Roma, Carocci.
- Floch, Jean-Marie
1990 *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, Puf (tr. it. *Semiotica, marketing, comunicazione*, Milano, FrancoAngeli, 1992).
1995 *Identité visuelles*, Paris, Puf (trad.it *Identità visive*, Milano, Franco Angeli 1997).
- Gabaccia, Donna R.
1998 *Food, Recipes, Cookbooks, and Italian-American Life*, "Italian Americana", 2.1, 45-66.
2000 *Italy's Many Diasporas*, New York NY, Routledge (tr. it. *Emigranti: le diaspore degli italiani dal Medioevo a oggi*, Torino, Einaudi, 2000).
- Giannitrapani, Alice
2014 "Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. Il caso del cooking show" in Marrone, Gianfranco (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 101-132.
- Giannitrapani, Alice, Puca, Davide (a cura di)
2021 *Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiotica del gusto*, Milano, Meltemi.
- Giannitrapani, Alice
2023 *Mixology e creazioni elementali. Trasformazioni semiotiche della materia liquida*, "E/C", 38.
- Greimas, Algirdas Julien
1986 *De la nostalgie. Étude de sémantique lexicale*, "Actes Sémiotiques Bulletins", 9/39, 5-11 (tr. it. "Della nostalgia. Studio di semantica lessicale", in Pezzini, Isabella (a cura di) *Semiotica delle passioni*, Bologna, Esculapio, 1991).
1983 "La soupe au pistou", in Algirdas Julien, Greimas, *Du sens II*, Paris, Seuil (tr. it. *Del senso II*, Milano, Bompiani, 1984, pp. 151-163).
-

- Greimas, Algirdas Julien & Courtes, Joseph
1979 *Sémiotique: Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Parigi, Hachette (tr. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Milano, Bruno Mondadori, 2007)
- Greimas, Algirdas Julien & Fontanille, Jacques
1991 *Sémiotique des passions. Des états de choses aux états d'âmes*, Paris, Éditions du Seuil.
- Hobsbawm, Eric, Ranger Terence
1983 *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press (tr. it. *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino, 2002).
- Leprai, Laura
2004 *La cucina di Nonna Papera*, "E/C", <http://www.ec-aiss.it/archivio/tipologico/autore.php> (27.09.2023).
- Lévi-Strauss, Claude
1958 *Anthropologie structurale*, Paris, Plon (tr. it. *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore, 1966).
1964 *Le cru et le cuit*, Paris, Plon (tr. it. *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 2016).
- Mangano, Dario
2014 "Laboratori gastronomici e senso della cucina. Strumenti, spazi, tecnologie", in Marrone, Gianfranco (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 237-260
- Mangano, Dario, Terraciano Bianca (a cura di)
2012 *Passioni collettive: Cultura, politica, società*, Roma, Edizioni Nuova Cultura.
- Mangiapanè, Francesco
2014 "Pratiche culinarie nelle maglie della rete. Blog e contest gastronomici", in Marrone, Gianfranco (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 167-196.
2018 *Retoriche Social*, Palermo, Museo Pasqualino.
- Marino, Gabriele, Surace, Bruno (a cura di)
2023 *Tik Tok. Capire le dinamiche della comunicazione ipersocial*, Milano, Hoepli.
- Marino, Niola
2009 *Si fa presto a dire cotto*, Bologna, il Mulino.
- Marino, Vincenzo
2023 *Sei vecchio. I mondi digitali della Generazione Z*, Milano, Nottetempo.
- Marrone, Gianfranco
2003 *Montalbano. Affermazioni e trasformazioni di un eroe mediatico*, Roma, Nuova ERI.
2007 *Il discorso di marca*, Roma-Bari, Laterza.
2014 *Gastromania*, Milano, Bompiani.
2016 *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
2017 *Vintage al quadrato/ L'immaginazione di Esselunga*, "Doppiozero", <https://www.doppiozero.com/immaginazione-di-esselunga> (27.09.2023).
2017 *Social media e comunicazione fatica: verso una tipologia delle pratiche in rete*, "Versus", 125, 249-272.
2019 *Dopo la cena allo stesso modo. Dieci anni di immaginario gastronomico*, Palermo, Torri del Vento Edizioni.
2022 *Gustoso e saporito*, Milano, Bompiani.
- Marrone, Gianfranco (a cura di)
2014 *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci.
- Marrone, Gianfranco, Giannitrapani, Alice (a cura di)
2012 *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
2013 *Mangiare. Istruzioni per l'uso*, numero monografico di E/C, 14.
- Montanari, Massimo
2010 *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
2016 *Il sugo della storia*, Roma-Bari, Laterza.
2019 *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Roma-Bari, Laterza.
- Montanari, Massimo (a cura di)
2020 *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Roma-Bari, Laterza.
- Panico, Mario (a cura di)
2023 *Scene della nostalgia*, "Carte semiotiche", annali 9.

- Panosetti, Daniela, Pozzato, Maria Pia (a cura di)
2013 *Passioni Vintage. Il gusto per il passato nei consumi, nei film e nelle storie televisive*, Roma, Carocci.
- Panosetti, Daniela
2015 *Vintage. Forme e stili di una mania collettiva*, Milano, Doppiozero.
- Parasecoli, Fabio
2011 *Savoring semiotics: food in intercultural communication*, "Social semiotics", 21, 5, 645-663.
2014 *Al dente. A History of Food Reproduction in Immigrant Communities*, London, Reaktion Books.
- Pezzini, Isabella
1998 *Le passioni del lettore*, Milano, Bompiani.
- Pezzini, Isabella (a cura di)
2002 *Trailer, spot, clip, siti, banner. Le forme brevi della comunicazione audiovisiva*, Roma, Meltemi.
- Polidoro, Piero
2017 *Tre modi della nostalgia nelle serie televisive*, "E/C", 21, 1-9.
Pozzato, Maria Pia
2004 Note comparative su Someting's gotta five di Nancy Meyers e The Mother di Roger Mitchell, "E/C", <http://www.ec-aiss.it/archivio/tipologico/autore.php> (27.09.2023).
2012 *Foto di matrimonio. E altri saggi*, Milano, Bompiani.
2023 *Nostalgie seriali: Il fantastico scenario della Fantastica signora Maisel*, "Carte Semiotiche", 9, 30-43.
- Prete, Antonio (a cura di)
1992 *Nostalgia. Storia di un sentimento*, Milano, Raffaello Cortina.
- Puca, Davide
2021 *Il valore delle differenze. Tipicità e terroir nella cultura alimentare*, Palermo, Museo Pasqualino.
- Pugliese, Enrico
2011 *La terza età. Anziani e società in Italia*, Bologna, il Mulino.
- Sennett, Richard
2008 *The Craftsman*, Yale University Press, New Haven & London (tr. it. *L'uomo artigiano*, Milano, Feltrinelli editore).
- Spaziante, Lucio
2012 "Ritorno al presente: passioni del tempo, nostalgie vintage e memorie mediali, da Far from Heaven a Mad Men", in Mangano, Dario & Terraciano Bianca (a cura di) *Passioni collettive: Cultura, politica, società, atti di convegno*, Roma, Edizioni Nuova Cultura, 35-41.
- Stano, Simona
2021 *Nostalgia, prefigurazione, riscoperta: percorsi semiotici tra pre- e post-gastronomia*, in "E/C", 32, 117-124.
- Teti, Vito
2020 *Nostalgia: Antropologia di un sentimento del presente*, Marietti Editore, Bologna.
- Tyler, Anna
2019 *Ristorante nostalgia*, Milano, Guanda.
- Vegetti, Finzi, Silvia,
2008 *Nuovi nonni per nuovi nipoti. La gioia di un incontro*, Milano, Mondadori Editore.

Biografie delle autrici e degli autori

Flavio Valerio Alessi è dottorando presso l'Alma Mater Studiorum Università di Bologna. Si interessa di semiotica della cultura, in particolare indagando il rapporto tra la gestione e la comunicazione pubblica del sapere scientifico in condizioni di incertezza. In ambito semiotico-cognitivo, i suoi interessi di ricerca riguardano i disturbi dello spettro autistico. Ha preso parte al progetto europeo NeMo. Attualmente insegna semiotica presso la NABA di Roma.

Federico Bellentani è un ricercatore post-doc e project manager all'interno del Progetto ERC-PoC EUFACETS presso l'Università di Torino. Ha conseguito il dottorato di ricerca all'Università di Cardiff (2017) e la laurea magistrale in semiotica (2013) all'Università di Bologna. Nel 2015-2016 è stato ricercatore ospite presso il Dipartimento di Semiotica dell'Università di Tartu, Estonia. Attualmente è vicepresidente dell'Associazione Internazionale di Semiotica dello Spazio e del Tempo e Head of Marketing and Communication presso Injenia, azienda italiana di ICT specializzata in intelligenza artificiale con una solida base in semiotica e storytelling. La sua produzione scientifica include tre libri e oltre 30 articoli in semiotica, cultura digitale, geografia culturale e architettura. Ha presentato la sua ricerca in numerose conferenze internazionali; tra queste, è stato invitato a tenere una conferenza in un programma internazionale che ha riunito studiosi influenti e l'ex Presidente dell'Estonia, Kersti Kaljulaid.

Angelina Biktchourina è docente presso l'INALCO di Parigi e membro del CRÉE (Centre de recherche Europes-Eurasie), insegna grammatica russa e traduzione specializzata. La sua ricerca attuale si concentra sugli appellativi e in particolare è interessata alle norme che regolano l'uso corrente dei pronomi e dei sostantivi di interpellazione nei media russi e in caso di enallage. Dedicata inoltre parte della sua ricerca allo studio della rappresentazione della vecchiaia e

dell'invecchiamento nel discorso giuridico, sociale e istituzionale russo.

Marianna Boero è professoressa Associata di Filosofia e teoria dei linguaggi nel Dipartimento di Scienze della Comunicazione dell'Università degli Studi di Teramo, dove insegna Semiotica, Semiotica della pubblicità e del consumo e Semiotica dei nuovi media. Precedentemente ha lavorato come assegnista di ricerca presso l'Università di Teramo, come Visiting Research Fellow presso l'Università di Tolosa e come Visiting Professor presso l'Università di Zara, Odessa e Trnava. Ha inoltre insegnato Semiotica per il Design presso l'Università D'Annunzio, Semiotica presso l'Accademia NABA di Roma, Semiotica della moda presso l'Università Sapienza di Roma. Si occupa di semiotica del testo, semiotica della pubblicità e del consumo, semiotica della cultura, socio-semiotica e studi sulla comunicazione, pubblicando diversi articoli e tre monografie su questi temi.

António Carvalho ha conseguito il dottorato di ricerca in Architettura con una tesi sulla progettazione di alloggi per anziani. È professore associato di Architettura e Urbanistica al Politecnico di Milano, dove insegna come progettare spazi a misura di anziano. È ricercatore presso il DASTU - Dipartimento di Architettura e Studi Urbani e i suoi interessi di ricerca sono l'edilizia abitativa age-friendly, gli spazi intergenerazionali, gli ambienti inclusivi, lo spazio urbano condiviso, gli spazi verdi di quartiere e il placemaking. Ha tenuto conferenze in diverse università europee e ha pubblicato su questi temi in diverse riviste accademiche. In precedenza ha insegnato in Portogallo ed è stato Visiting Professor in Svizzera, Spagna e Cina. Antonio Carvalho è un architetto e urbanista pluripremiato che dirige il suo studio di architettura a Lisbona dal 1988, con un raggio di attività che si estende in tutto il Portogallo.

Emma Cesari laureata in Lettere Moderne all'Alma Mater Studiorum Università di Bologna, è dottoressa magistrale in Arti Visive del medesimo ateneo. Nella sua tesi magistrale in Semiotica del Visibile, dal titolo *Les Doubles-Jeux nell'arte narrativa di Sophie Calle*, ha studiato il complesso ed affascinante lavoro dell'artista francese, analizzando in particolare il dualismo intrinseco alla sua opera, che si muove tra verità e finzione, autobiografia e rapporto con l'altro, fotografia e testo, installazione di mostre e libri d'artista. È ora specializzanda presso la Scuola di Specializzazione in Beni storico-artistici dell'Università di Bologna.

Mario Da Angelis si è laureato in Arti Visive come allievo del Collegio Superiore dell'Università di Bologna "Alma Mater Studiorum" (dir. Lucia Corrain), è attualmente dottorando in Storia delle Arti presso l'Università Ca' Foscari di Venezia. Si interessa di arte, teoria critica e cultura visuale contemporanea, con speciale attenzione alla pittura post-impressionista francese, all'estetica del processo creativo e al cinema sperimentale dal duemila ad oggi. Membro del comitato redazionale della "Rivista di Engramma", ha partecipato a convegni internazionali e scritto saggi e articoli su diverse riviste scientifiche e blog di settore.

Giusy Gallo è professoressa associata di Filosofia e teoria dei linguaggi all'Università della Calabria. È caporedattrice della *Rivista Italiana di Filosofia del Linguaggio*. La sua attività di ricerca si colloca nell'area della Filosofia della comunicazione con interessi relativi alle nuove tecnologie e all'Intelligenza Artificiale. Negli ultimi anni ha pubblicato articoli sulla narrazione nella serialità televisiva, sulla comunicazione politica e su questioni filosofiche sollecitate dalla robotica e dagli algoritmi.

Francesco Galofaro è professore associato all'Università IULM di Milano. Ha ottenuto il dottorato di ricerca in semiotica con Umberto Eco e Maria Pia Pozzato nel 2005. È componente del Centro Universitario Bolognese di Etnosemiotica, diretto da Francesco Marsciani, e ha fatto parte del gruppo di ricerca ERC NeMoSanctI, diretto da Jenny Pozzo presso l'Università di Torino. Con Cinzia Bianchi è coordinatore di redazione della rivista di semiotica online *Oculla*.

Remo Gramigna è assegnista di ricerca Post-doc FACETS (*Face Aesthetics in Contemporary*

E-Technological Societies) presso il Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino. Laureato in Scienze della Comunicazione presso l'Università "La Sapienza" Roma e in Semiotica a Tartu, in Estonia. Consegue il titolo di Dottore di Ricerca in *Semiotica e Studi della Cultura* presso l'Università di Tartu con una tesi sul problema filosofico del segno e della menzogna in S. Agostino. È stato *Visiting Scholar* presso l'Università di Siena, *Research Fellow in Culture and Cognition* presso l'Università di Tartu e redattore della rivista internazionale di semiotica *Sign Systems Studies*. Ha pubblicato numerosi saggi su riviste e pubblicazioni nazionali e internazionali e curato numerosi volumi e numeri speciali, soprattutto sulla storia della semiotica. Si è interessato ai problemi di semiotica generale, di semiotica della cultura, di teoria dei linguaggi e dei testi, di semiotica della manipolazione e dell'inganno.

Massimo Leone è professore Ordinario di Filosofia della Comunicazione, Semiotica Culturale e Semiotica Visuale presso il Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università di Torino, Italia; Direttore di ISR-FBK, il Centro per le Scienze Religiose della "Fondazione Bruno Kessler" di Trento; professore di Semiotica presso il Dipartimento di Lingua e Letteratura Cinese dell'Università di Shanghai, Cina; membro associato di *Cambridge Digital Humanities*, Università di Cambridge, Regno Unito; e professore aggiunto presso l'Università UCAB di Caracas, Venezuela. È stato visiting professor in diverse università dei cinque continenti. È autore di quindici libri, ha curato più di cinquanta volumi collettivi e ha pubblicato più di seicento articoli in semiotica, studi religiosi e studi visivi. È vincitore di un ERC Consolidator Grant 2018 e di un ERC Proof of Concept Grant 2022. È caporedattore di *Lexia*, la rivista semiotica del Centro di Ricerca Interdisciplinare sulla Comunicazione dell'Università di Torino, della rivista *Semiotica* (De Gruyter) e direttore delle collane "I Saggi di Lexia" (Roma: Aracne), "Semiotics of Religion" (Berlino e Boston: Walter de Gruyter) e "Advances in Face Studies" (Londra e New York: Routledge).

Luigi Lobaccaro è assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Filosofia dell'Università di Bologna. I suoi interessi di ricerca sono la semiotica dell'esperienza, la semiotica cognitiva, le scienze cognitive 4E e la psicopatologia. In particolare, la sua ricerca si è concentrata sulla comprensione e l'analisi dei processi di senso legati all'esperienza schizofrenica.

Emiliano Loria già assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Medicina Traslazionale dell'Università del Piemonte Orientale, è project manager del progetto Erasmus+ Beyond the Emergency (2021-2024) dedicato alla pedagogia medica e infermieristica per l'assistenza a distanza di pazienti fragili con malattie croniche. Membro del comitato editoriale del Progetto Aging (UPO), si occupa di invecchiamento e trattamenti psichiatrici in pazienti farmaco-resistenti. È capo-redattore della rivista scientifica *Mefisto*, edita da ETS e focalizzata sulla filosofia e la storia della medicina. Attualmente è docente di filosofia e storia nei licei della provincia di Roma.

Patrizia Magli professore di semiotica, ha insegnato presso il dipartimento di Scienze della comunicazione all'Università di Bologna e poi nel corso di laurea di Arte e Design all'Università di Venezia (IUAV). Nella sua lunga carriera accademica si è occupata di varie forme di testualità e, in particolare, di teatro, design e di arte contemporanea. Tra i suoi libri, *Corpo e linguaggio*, Roma, Ed. Espresso (1980), *Il volto e l'anima*, Milano, Bompiani (1995), *Semiotica. Teoria, metodo, analisi*, Venezia, Marsilio Editori (2004), *Pitturare il volto. Il Trucco, l'Arte, la Moda*, Venezia, Marsilio Editori (2013), *Il volto raccontato. Ritratto e autoritratto in letteratura*, Milano, Raffaello Cortina Editore, (2016), *Il senso e la materia. Architettura, design e arte contemporanea*, Venezia, Marsilio Editori (2023).

Fabio Montesanti è Dottorando in Studi Umanistici (DM 352/2022 – Pubblica amministrazione, Ciclo XXXVIII) con sede amministrativa presso l'Università della Calabria (CS), nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Recentemente, nell'ambito dello stesso ateneo, gli è stato assegnato lo status di Cultore della Materia (M-FIL/05- FILOSOFIA E TEORIA DEI LINGUAGGI). Ha conseguito la laurea triennale in Comunicazione & Dams, con una tesi intitolata "*Sofistica 2.0: Da Gorgia ai social network*", nella quale ha analizzato il potere persuasivo del linguaggio nel corso della storia; per quanto riguarda la laurea magistrale, con tesi intitolata "*Il fenomeno del code-switching: dall'Italiano standard all'Italiano digitato*", ha analizzato il fenomeno linguistico della commutazione di codice in base alla situazione comunicativa in

cui è coinvolto il parlante. Al momento, collabora con la Rete Civica "Iperbole", dedicata alla semplificazione dei testi amministrativi, al fine di aumentarne l'accessibilità ai cittadini.

Jenny Ponso è professoressa Associata all'Università di Torino, dove insegna Semiotica delle Culture Religiose e Semioetica. È attualmente Direttrice del Centro Interdipartimentale di Ricerca sulla Comunicazione. Tra il 2018 e il 2024 è stata la Principal Investigator del progetto NeMoSanctI "New Models of Sanctity in Italy", finanziato dall'ERC (StG. g.a. 757314), in precedenza ha svolto attività di ricerca e insegnamento presso la Ludwig-Maximilians-University Munich e l'Università di Losanna.

Maddalena Sanfilippo è dottoressa magistrale in Semiotica presso l'Università degli Studi di Bologna. Attualmente è titolare di una borsa post-lauream in Semiotica presso il dipartimento Culture e Società dell'Università di Palermo, dove svolge attività di ricerca sulla semiotica del gusto e sulla comunicazione digitale.

Bianca Terracciano è ricercatrice presso il Dipartimento di Comunicazione e Ricerca Sociale della Sapienza Università di Roma, dove insegna "Scienze semiotiche dei testi e dei linguaggi" e "Semiotica di genere". Le sue ricerche vertono sulla semiotica della cultura e della moda, sui social media, sulla propaganda cospirazionista, sull'Hallyu coreano e sulle arti marziali. È autrice di tre libri, coautrice di uno, ha curato cinque volumi e ha scritto più di cento pubblicazioni, come capitoli di libri, articoli in riviste internazionali e riviste culturali.

Didier Tsala Effa è co-direttore del Laboratorio Vie Santé UR 24134 | Vieillessement, Fragilité, Prévention, e-Santé dell'Università di Limoges, dove è responsabile delle scienze umane e sociali. Autore di numerose pubblicazioni, si interessa della fragilità degli anziani e della prevenzione della perdita di autonomia in casa. Gran parte della sua ricerca si concentra anche sulla semiotica applicata agli oggetti di consumo quotidiano e agli oggetti intelligenti (robotica umanoide, interfacce digitali).