

Lexia n. 19: Food and Cultural Identity

Lexia n. 19: [Cibo e identità culturale](#)

Lexia n. 19: [Alimentation et identité culturelle](#)

Lexia n. 19: [Comida e identidad cultural](#)

Lexia, the international, peer-reviewed journal of CIRCE, the Center for Interdisciplinary Research on Communication of the University of Torino, Italy, invites contributions to be published in issue n. 19.

Lexia, la rivista internazionale peer-reviewed di CIRCE, il Centro Interdipartimentale di Ricerche sulla Comunicazione dell'Università di Torino, sollecita contributi da pubblicare nel n. 19.

Lexia, le journal international peer-reviewed de CIRCE, le Centre Interdépartemental de Recherche sur la Communication de l'Université de Torino, Italie, invite des soumissions d'articles à publier dans le n. 19.

Lexia, la revista internacional peer-reviewed de CIRCE, el Centro Interdepartamental de Búsqueda sobre la Comunicación de la Universidad de Torino, Italia, invita artículos a publicar en el n. 19.

The topic of the forthcoming issue is “Food and Cultural Identity”.

[L'argomento del prossimo numero è “Cibo e identità culturale”.](#)

[Le sujet du prochain numéro est « Nourriture et identité culturelle ».](#)

[El tópico del próximo número es el siguiente: “Comida e identidad cultural”.](#)

“Tell me what you eat, and I will tell you who you are”. From the numerous cooking blogs inhabiting the Internet to modern treatises on taste, this aphorism by Brillat-Savarin (1825) has become very famous and omnipresent. Over time, moreover, such formula has acquired different connotations with respect to the acceptance introduced by the French scholar in *The Physiology of Taste*. Taken adequate distance from any kind of determinism, it is still extremely topical in its references to the issue of the relation between food and identity.

Lexia calls for a reflection on the links existing between the signs, texts, discourses, and practices concerning the gastronomic universe, on the one hand, and the processes of construction and the forms of expression of cultural identity — or, better, *identities* — on the other hand.

Specifically, contributors are invited to take into consideration the following topics:

1) “E(A)T-HNIC” IDENTITIES. According to Lévi-Strauss (1965), the cooking of a society is a language in which it unconsciously translates its structure. The gastronomic universe therefore needs to be conceived and analysed as the depository of groups’ traditions and identities. As such, food represents the first way to come into contact with different identities and cultures, especially in the contemporary world, which is characterised by a number of encounters, intersections, and contaminations. How can different “foodspheres” be conceived and examined? Which signs, discourses, and practices characterise them? And which forms of textuality are deposited by such processes? Finally, how do the processes of “translation” across different foodspheres take place?

2) FOOD AND RELIGIOUS IDENTITY. The food universe plays a crucial role with respect to religious identity: from food taboos to the offerings of various products to the gods, from the Eucharist host to the Vedic *yajña*, from the periods of fasting to the episodes described in

different sacred texts, religion is full of signs, texts, and practices in which food plays a key role. How does the food-material emerge as a religious sign? Which rituals and practices are related to such processes? What are the effects of meaning arising from them? And how can semiotics describe such phenomena?

3) FOOD BETWEEN LANGUAGE AND COMMUNICATION. Cooking, and more generally food, are often compared to language and communication. From an anthropological perspective, nutrition is undoubtedly the first human need; however, once satisfied, this need is structured into a system of differences in signification (Barthes 1961). How is such a language structured? What are its forms of expression? Finally, how have these aspects changed over time? And which configurations have they come to assume in the contemporary world, which is characterised by numerous migratory flows and displacements, as well as by the advent of the so-called “food globalisation”? In addition to the analysis of food as a language and a system of communication, it is very interesting to consider the languages and forms of communication related to the food universe: from cinema to arts, from wine and food tasting to cooking blogs, from photography to fashion and design, food is at the centre of many discourses that tell and analyse it, at the same time investing it with multiple values and inserting it in multiform narrative programs. What are the traces left by such discourses? And how do these processes affect our perception of reality? Finally, what are mass media capabilities with respect to the representation of food and taste, and especially of their cultural dimension?

These three areas of discussion are open not only to all semiotic perspectives, but also to the contributions of disciplines such as anthropology, sociology, or other branches of the so-called “food studies”. We shall particularly appreciate contributions capable of combining in-depth theoretic-methodological reflection (what is the role of semiotics within such a field of research? How can the semiotic approach interact with other disciplines in order to facilitate the analysis of the above-mentioned issues?) with rigorous and heuristic analytical application to precise and detailed case studies.

“Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei”, recita un aforisma divenuto celebre e ormai onnipresente, dai numerosi blog di cucina ai moderni trattati sul gusto. Una formula che, nel tempo, ha assunto connotazioni diverse rispetto all’accezione introdotta da Brillat-Savarin in *Fisiologia del gusto* (1825) e che, prese le dovute distanze da ogni sorta di determinismo, continua a essere di estrema attualità nei suoi rimandi al tema del rapporto tra cibo e questioni identitarie.

Lexia invita a una riflessione sui legami tra i segni, i testi, i discorsi e le pratiche inerenti all’universo gastronomico, da un lato, e i processi di costruzione e le forme di espressione dell’identità culturale — o, meglio, delle identità culturali —, dall’altro.

In particolare, si sollecita l’invio di contributi che prendano in considerazione i seguenti nuclei tematici:

1) IDENTITÀ “E(A)T-NICHE”. Se nella cucina si traduce inconsciamente la struttura di una società, come ha messo in evidenza Lévi-Strauss (1965), l’universo gastronomico va analizzato in quanto depositario delle tradizioni e delle identità di gruppo. Strumento dell’identità culturale, il cibo si configura anche e soprattutto come luogo di incontro tra diverse identità e culture, tanto più in un mondo segnato da continui spostamenti, incroci e contaminazioni. Quali sono, dunque, le caratteristiche delle diverse “semiosfere alimentari”? Quali i segni, i discorsi e le pratiche che le caratterizzano? Quali le forme di testualità

depositate da simili discorsi e pratiche? E in che modo avvengono i processi di traduzione tra una semiosfera alimentare e l'altra?

2) CIBO E IDENTITÀ RELIGIOSA. La sfera alimentare è di fondamentale importanza in relazione all'identità religiosa: dalle prescrizioni alimentari alle offerte di cibo alle divinità, dall'ostia eucaristica allo *yajña* vedico, dai periodi di digiuno agli episodi narrati dai testi sacri, la religione è intrisa di segni, testi e pratiche in cui il cibo gioca un ruolo fondamentale. In che modo la materia-cibo emerge come segno religioso? Quali sono i riti e le pratiche che accompagnano una simile trasformazione? Quali gli effetti di senso che ne scaturiscono? E in che modo la semiotica può rendere conto di simili processi?

3) IL CIBO TRA LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE. La cucina, e più in generale l'alimentazione, sono state spesso paragonate al linguaggio e alla comunicazione: se dal punto di vista antropologico, la nutrizione rimane indubbiamente uno dei primi fabbisogni dell'umanità, non bisogna dimenticare che, una volta soddisfatto, tale bisogno si struttura articolandosi in un sistema di differenze significative (Barthes 1961). Quali sono, dunque, le caratteristiche proprie di un simile linguaggio? Quali le sue forme espressive? E, ancora, quali mutamenti hanno subito questi aspetti nel tempo e quale configurazione sono venuti ad assumere nell'era contemporanea, caratterizzata da numerosi flussi migratori e dall'avvento della cosiddetta "globalizzazione alimentare"? Molto può dire, inoltre, l'analisi dei linguaggi e delle forme di comunicazione che riguardano l'universo alimentare: dal cinema alle più svariate forme artistiche, dalle degustazioni enogastronomiche ai blog di cucina, dalla fotografia alla moda e al design, il cibo è al centro di numerosi discorsi che lo analizzano e raccontano, investendolo di molteplici valori e inserendolo in programmi narrativi multiformi. Quali sono le tracce lasciate da simili discorsi? E in che modo simili processi influiscono sulla nostra percezione della realtà? Quali sono, infine, le potenzialità dei mezzi di comunicazione di massa nei confronti della rappresentazione del cibo e del gusto e, in particolare, della loro dimensione culturale?

Questi tre ambiti di riflessione sono aperti non solo a tutte le impostazioni semiotiche, ma anche agli apporti di discipline quali l'antropologia, la sociologia o altre branche afferenti ai cosiddetti "food studies". Particolarmente apprezzati saranno i contributi in grado di unire una riflessione teorico-metodologica approfondita (qual è il ruolo della semiotica in tale ambito di studi? In che modo l'approccio semiotico può interagire con altre discipline al fine di favorire l'analisi delle problematiche sopra esposte?) con un'applicazione analitica rigorosa ed euristica a *case studies* precisi e dettagliati.

L'aphorisme « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » est devenu célèbre et de plus en plus omniprésent : à partir des blogs de cuisine jusque dans nombreux traités modernes sur le goût. Cette formule, avec le temps, a pris des connotations différentes de l'acception introduite par Brillat-Savarin dans *Physiologie du goût* (1825) et — prise à une distance suffisante de toute forme de déterminisme — continue à être extrêmement d'actualité dans ses références sur le rapport entre alimentation et questions identitaires.

Lexia invite à une réflexion sur, d'un côté, les liens entre les signes, les textes, les discours et les pratiques concernant l'univers gastronomique, et de l'autre, le processus de construction et des formes d'expression de l'identité culturelle — ou, plutôt, des identités culturelles.

On conseille en particulier de porter l'attention sur les thématiques suivantes:

1) IDENTITES « *E(A)T*-hniques ». Si la cuisine traduit inconsciemment la structure d'une société, comme le dit Lévi-Strauss (1965), l'univers gastronomique doit être examiné en tant que depositaire des traditions et de l'identité de groupe. Instrument de l'identité culturelle, la

nourriture représente également (et surtout) un lieu de rencontre entre identités et cultures différentes, notamment dans un monde marqué par des déplacements constants, des hybridations et contaminations. Quelles sont, à cet égard, les caractéristiques des différentes « sémiosphères alimentaires » ? Quels sont les textes, discours et pratiques qui les caractérisent ? Quelles formes de textualité sont déposées par ces discours et pratiques ? Et comment les processus de traduction entre une sémiosphère alimentaire et l'autre ont lieu ?

2) NOURRITURE ET IDENTITE RELIGIEUSE. La nourriture est une sphère d'une importance fondamentale par rapport à l'identité religieuse: dès prescriptions alimentaires aux offrandes de nourriture aux dieux, de l'hôte de l'Eucharistie au *yajña* védique, dès périodes de jeûne aux épisodes racontés par les textes sacrés, la religion est pleine de signes, textes et de pratiques dans lesquels l'alimentation joue un rôle majeur. Comment la nourriture-*matière* émerge-t-elle comme signe religieux ? Quels sont les rituels et les pratiques qui accompagnent cette transformation ? Quels sont les effets de sens qu'elle apporte ? Et comment la sémiotique peut rendre compte de ces processus ?

3) NOURRITURE ENTRE LANGAGE ET COMMUNICATION. La cuisine, et plus généralement l'alimentation, ont souvent été comparées au langage et à la communication : il est vrai que, dans une perspective anthropologique, la nutrition est sans doute l'un des premiers besoins de l'humanité ; mais il est tout aussi vrai que, une fois satisfait, ce besoin est structuré dans un système de différences significatives. Quelles sont, en l'occurrence, les caractéristiques propres d'un tel langage ? Quelles sont ses formes d'expression ? Et encore, quels changements ont engendré ces aspects dans le temps et quelle configuration prennent-ils à l'époque contemporaine, caractérisée par de nombreux flux migratoires et l'avènement de ce que l'on appelle la globalisation alimentaire ? Il est très intéressant, d'ailleurs, de s'attacher à l'analyse des langages et des formes de communication qui font référence à l'univers alimentaire : du cinéma aux diverses formes d'art, dès dégustations eno-gastronomiques aux blogs de cuisine, de la photographie à la mode, la nourriture est au centre de nombreux discours qui l'analysent et la racontent, en l'investissant de multiples valeurs et en l'insérant dans des programmes narratifs multiformes. Quelles sont les traces laissées par de tels discours ? Et comment ces discours affectent-ils notre perception de la réalité ? Quelles sont, enfin, les potentialités des médias par rapport à la représentation de la nourriture et du goût — et, en particulier, de leur dimension culturelle ?

Ces trois sujets de discussion sont ouverts non seulement à tout point de vue sémiotique, mais aussi aux contributions d'autres disciplines comme l'anthropologie, la sociologie et les études sur l'alimentation. On appréciera particulièrement les contributions capables d'entretenir une réflexion théorique et méthodologique approfondie (de quelles façons la sémiotique peut-elle interagir avec ces disciplines afin de faciliter l'analyse des questions décrites ci-dessus ?) à une application analytique à la fois rigoureuse et heuristique de cas d'études précis et détaillés.

El aforismo “Dime lo que comes y te diré quién eres” se ha hecho famoso y casi omnipresente, desde los blogs de cocina hasta los muchos tratados modernos sobre el gusto. Se trata de una fórmula que, con el tiempo, ha asumido connotaciones diferentes respecto a la acepción introducida por Brillat-Savarin en *Fisiología del gusto* (1825) y que, tomada suficiente distancia de cualquier tipo de determinismo, sigue siendo de gran actualidad por sus referencias al tema de la relación entre comida y cuestiones identitarias.

Lexia invita a una reflexión sobre los vínculos entre las señales, los textos, los discursos y las prácticas relacionados con el universo gastronómico, por un lado, y sobre los procesos de

construcción y las formas de expresión de la identidad cultural — o mejor dicho, de *las* identidades culturales — por otro.

En particular, se convoca a la presentación de artículos que propongan una reflexión sobre los siguientes temas:

1) IDENTIDADES “É(A)T-nicas”. Si en la cocina se traduce inconscientemente la estructura de una sociedad, como puso en evidencia Lévi-Strauss (1965), el universo gastronómico tiene que ser analizado como depositario de las tradiciones y de la identidad de grupo. Instrumento de la identidad cultural, la comida constituye también y, sobre todo, el lugar de encuentro entre las diferentes identidades y culturas, especialmente en un mundo marcado por constantes desplazamientos, cruces y contaminaciones. ¿Cuáles son, entonces, las características de las diferentes “semiosferas alimentarias”? ¿Cuáles son los textos, discursos y prácticas que las caracterizan? ¿Cuáles son las formas de textualidad depositadas por estos discursos y prácticas? Y ¿cómo se desarrollan los procesos de traducción entre una semiosfera y otra?

2) COMIDA E IDENTIDAD RELIGIOSA. La esfera alimentaria es de fundamental importancia en relación a la identidad religiosa: desde las prescripciones alimentarias hasta las ofrendas de alimentos a los dioses, de la hostia eucarística al *yajña* védico, de los períodos en ayunas a los episodios narrados por los textos sagrados, la religión está llena de signos, textos y prácticas en las que la alimentación juega un papel crucial. De qué manera la *materia-comida* surge como signo religioso? ¿Cuáles son los rituales y las prácticas que acompañan a esta transformación? ¿Cuáles son los efectos de sentido que ésta aporta? Y ¿cómo puede la semiótica dar cuenta de estos procesos?

3) LA COMIDA ENTRE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN. La cocina y la alimentación han sido a menudo comparadas con el lenguaje y la comunicación: es cierto que, desde una perspectiva antropológica, la nutrición representa una de las primeras necesidades de la humanidad; sin embargo, también lo es que, una vez satisfecha, esta necesidad se estructura en un sistema de diferencias significativas. ¿Cuáles son las características propias de este lenguaje? ¿Cuáles son sus formas de expresión? ¿Qué cambios han sufrido estos aspectos a través del tiempo y qué configuración han llegado a asumir en la época contemporánea, caracterizada por numerosos flujos migratorios y por la aparición de la así llamada globalización de los alimentos? Mucho puede decir, por otra parte, el análisis de los lenguajes y formas de comunicación que están relacionados con el universo alimentario: del cine a las distintas formas de arte, de las degustaciones enogastronómicas a los blogs de cocina, de la fotografía a la moda, la comida está en el centro de muchos discursos que la analizan y cuentan, invirtiéndola de múltiples valores e introduciéndola en programas narrativos multiformes. ¿Cuáles son las trazas dejadas por dichos discursos? Y ¿de qué manera estos afectan nuestra percepción de la realidad? ¿Cuál es, finalmente, el potencial de los medios de comunicación en relación a la representación de la comida y el gusto — y, en particular, de su dimensión cultural?

Estas tres áreas de reflexión están abiertas no sólo a todas las perspectivas semióticas, sino también a las contribuciones de otras disciplinas como la antropología, la sociología y los estudios de alimentación. En particular, se apreciarán las contribuciones que logren combinar una reflexión teórico-metodológica profundizada (¿de qué manera la semiótica puede interactuar con estas disciplinas para facilitar el análisis de las cuestiones antes mencionadas?) con una aplicación analítica rigurosa y heurística basada en estudios de caso precisos y bien detallados.

Here is the expected publication schedule of the volume:
Questo è il calendario previsto per la pubblicazione del volume:
Voici le calendrier prévu pour la publication du volume:
Éste es el calendario previsto para la publicación del volumen:

December 15, 2014: deadline for contributions
January 15, 2015: deadline for referees
March 15, 2015: deadline for revised versions of contributions
June 15, 2015: publication of *Lexia* n. 19.
15 dicembre 2014: deadline per i contributi
15 gennaio 2015: deadline per i revisori
15 marzo 2015: deadline per le versioni rielaborate dei contributi
15 giugno 2015: pubblicazione di *Lexia* n. 19
15 décembre 2014: date limite pour les articles
15 janvier 2015: date limite pour les réviseurs
15 mars 2015: date limite pour les versions révisées des contributions
15 juin 2015: publication de *Lexia* n. 19
15 diciembre 2014: fecha límite para los artículos
15 enero 2015: fecha límite para los revisores
15 marzo 2015: fecha límite para las revisiones de los artículos
15 junio 2015: publicación de *Lexia* n. 19

Contributions, 30,000 characters max, MLA stylesheet, with a 500 words max English abstract and 5 English key-words, should be sent to simona.stano@gmail.com
I contributi, max 30.000 battute, foglio di stile MLA, con un abstract in inglese di 500 parole max e 5 parole chiave in Inglese, dovranno essere inviati a simona.stano@gmail.com
Les articles, 30.000 frappes max, feuille de style MLA, avec un résumé en anglais de 500 mots max et 5 mots-clé en anglais, devront être envoyées à simona.stano@gmail.com
Los artículos, 30.000 caracteres max, hoja de estilo MLA, con un resumen en inglés de 500 palabras max y 5 palabras-llave en inglés, deberán ser enviadas a simona.stano@gmail.com

Languages/lingue/langues/lenguas: English, Italiano, Français, Español [other languages if reviewers are available]