

La cultura del caffè attraverso pratiche e oggetti

di Alice Giannitrapani

Indice

Indice.....	1
1. Premessa	2
2. La caffettiera: una prima definizione	4
3. Componente configurativa, tattica e funzionale	5
4. La caffettiera: varianti sul tema	10
4.1 Moka express e le "inutili" istruzioni.....	10
4.2 Brikka e le "utili" istruzioni	12
4.2.1 Il packaging	12
4.2.2 L'interno e le istruzioni	14
4.3 Riassumendo... ..	19
5. La caffettiera in azione	21
5.1 Tra oggetti e soggetti	21
5.2 Preparare il caffè	24
5.2.1 <i>Le peculiarità di funzionamento di Brikka</i>	26
6. Ad ognuno la sua moka	27
7. L'oggetto implicato: la miscela	30
7.1 Le miscele	31
7.1.1 Illy: alta qualità ed eleganza	32
7.1.2 Equo blanco: una scelta etica	34
7.1.3 Crema e gusto: il caffè strumentale	35
7.1.4 Splendid: l'istinto conviviale.....	37
8. Miscela, caffettiera, uomo: definizioni di stili.....	38
Conclusione.....	41
Bibliografia generale.....	42

1. Premessa

Che posto occupa il caffè all'interno del nostro panorama del gusto? In che modo è legato alla cultura del nostro paese? Secondo quali accezioni può essere valorizzato e a quante diverse pratiche essere positivamente associato? È una bevanda, ma mantiene un suo specifico posto all'interno della sintassi dell'alimentazione: cosa lo rende così peculiare?

Questa e altre domande hanno rappresentato lo stimolo per l'avvio della mia ricerca, ma soprattutto la considerazione che il caffè è un punto di intersezione, un crocevia in cui si congiungono diversi campi: alimento naturale (allo stato puro è il frutto di una pianta) che necessita di una trasformazione culturale (la lavorazione umana) per essere degustato; è al contempo prodotto alimentare e bene voluttuario; implica un saper fare pratico e un supporto tecnologico; è legato alle abitudini culturali di una certa società, ma conserva, nell'immaginario collettivo, un non so che di esotico e selvaggio legato alle sue origini.

Questo articolo si inquadra all'interno di una ricerca più ampia (e certamente non esaustiva) finalizzata ad avere una visione quanto più possibile completa della valenza di questa bevanda. Si sono analizzati alcuni tipi di discorsi sul caffè e in cui, in qualche modo, esso compare come attore; sfruttando le sinergie provenienti dai testi più disparati – come, ad esempio, canzoni, spazi adibiti alla vendita e alla degustazione (Giannitrapani, 2004a), pubblicità (Giannitrapani, 2004b), libri, abitudini di consumo, oggetti legati alla pratica – si possono indagare complementarità, congruenze, difformità, valorizzazioni comuni e opposte, isotopie varie che rendono questa bevanda il centro di intersezione di tutti gli aspetti più sopra indicati.

Tutte le peculiarità emerse, rendono la miscela analizzabile da diversi punti di vista e secondo molteplici approcci disciplinari; quello qui adottato è semiotico, con particolare interesse a tutte quelle considerazioni sul sociale cui esso può dare adito.

In questo saggio verrà analizzato il mondo delle "cose", sia perché la sociosemiotica degli oggetti ha dato negli ultimi anni preziosi contributi

(evidenziando come essi possano comunicarci e veicolare numerosi valori), sia perché mi sembra particolarmente interessante vedere quale sia lo statuto degli oggetti in una pratica (quella della preparazione il caffè in casa) in cui essi rivestono un ruolo attivo fondamentale (sono, anzi, indispensabili). Lo scopo sarà quello di verificare gli aspetti pragmatici legati al caffè e il tipo di competenza richiesta ai soggetti per la sua preparazione; con particolare riferimento a tutte le relazioni intersoggettive e interoggettive implicate nella pratica.

La semiotica degli oggetti ha da tempo criticato un approccio "oggettivo" alle cose, mostrando come esse, in realtà, si collochino in catene di relazioni con altri soggetti e altri oggetti (cfr., tra i più recenti lavori, Deni, 2002b e *Versus. Quaderni di studi semiotici*, n. 91-92, 2003). I rapporti interoggettivi possono comunicarci qualcosa su relazioni intersoggettive: la multidirezionalità dei vincoli e delle implicazioni, vista nella pratica, insomma, può dirci molto sulla complessità della realtà che ci circonda. Inferire qualcosa su una relazione soggetto-soggetto – per il tramite di un oggetto – tra l'altro, è possibile, in un approccio semiotico, solo a condizione di testualizzare il contesto: i soggetti umani e i soggetti/oggetti diventano, in questa prospettiva, attori – ognuno con propri ruoli, competenze, valori, modalità. Considerare quello che tradizionalmente viene indicato con il termine "contesto" come "testo", quindi, ci dà la possibilità di dire qualcosa in più sulla realtà che ci circonda evitando di cadere in un behaviourismo o in uno psicologismo spicciolo.

Fatte queste premesse di ordine metodologico, possiamo passare ad indagare lo statuto di alcuni oggetti implicati nella pratica della preparazione del caffè. Innanzi tutto, la caffettiera oggetto domestico e familiare, ma che vedremo racchiudere complessi mondi. Essa verrà "smontata" e "ricostruita" a partire da definizioni del dizionario, dal suo modo di presentarsi, dalle istruzioni che la accompagnano e, infine, verrà vista nella sua *performance* quotidiana. Ma non solo, oltre alla moka tradizionale, vedremo le similarità e le differenze che essa intrattiene con una caffettiera più moderna, la *Brikka*.

In secondo luogo, altro oggetto fondamentale nella analisi sarà la miscela di caffè; ne analizzeremo quattro e cercheremo di far emergere la strategia discorsiva, desumibile dalla confezione, portata avanti

dall'enunciatorio. Infine, allo scopo di vagliare la validità sistemica/strutturale di tutta l'analisi, vedremo come soggetti umani, caffettiere e miscele vadano ad incastonarsi in insiemi coerenti.

2. La caffettiera: una prima definizione

Ecco cosa ci dice il dizionario (Rizzoli Larousse, 1979) quando si ricerca il lessema "caffettiera":

Caffettiera: 1. Piccola macchina di uso domestico per preparare un infuso di caffè. 2. Brocca usata per contenere e servire il caffè.

La definizione 2 ci indica l'accezione meno comune del lessema, quella in cui con il termine si viene a indicare un contenitore del caffè. Simile per significato e per etimologia al lessema "teiera", questa accezione presuppone un caffè già fatto in una caffettiera (accezione 1) e travasato in un contenitore esteticamente più gradevole. Il contenitore serve per offrire il caffè, e questo presuppone un contesto più formale in cui non ci si può permettere di portare in tavola (o in salotto) la macchina con cui la bevanda è stata preparata. In chiave diacronica e processuale, dunque, lo strumento indicato in accezione 2, presuppone quello indicato nella 1.

La prima definizione è quella che maggiormente ci interessa e sulla quale ci concentreremo. La caffettiera è uno strumento di uso comune (anche chi non beve il caffè, di norma, ne possiede una), ma una sua classificazione risulta abbastanza problematica. Una definizione dizionariale come quella qui riportata si rivela piuttosto generica: non ci dice nulla a proposito delle sue modalità di funzionamento, delle diverse varianti in cui si può presentare, né dei singoli elementi che la compongono. Anzi, forse, proprio per non disperdersi nei meandri delle differenziazioni delle varie tipologie (dotate tutte di specifici principi di funzionamento), la definizione 1 qui proposta preferisce concentrarsi sugli elementi invarianti, su ciò che tutte le caffettiere hanno in comune: la loro funzione, l'effetto che devono ottenere (fare il caffè, appunto).

Altro elemento critico è il tentativo di categorizzazione: cosa è in effetti una caffettiera? Uno strumento? Un elettrodomestico? In realtà, l'oggetto qui preso in esame non ha nulla di tecnologico, né di elettronico (eccezion fatta per le varianti più recenti, ma questo lo approfondiremo in seguito); è semplicemente una "*piccola macchina*" per di più di uso domestico (come si accennava prima, è un oggetto comune e familiare). Pur non condividendo nulla con gli oggetti *hi tech* che il progresso tecnologico ci affianca costantemente, la nostra caffettiera mantiene un non so che di inspiegabile, di misterioso.

Proprio come la pentola delle streghe, il nostro aiutante magico ci supporta nel preparare una pozione: a noi spetta il compito di inserire gli ingredienti, a lei quelli di amalgamarli e renderli, appunto, magici. A enfatizzare questo aspetto, contribuisce il mistero creato dall'invisibilità della trasformazione: noi introduciamo gli input, delle materie solide; poi, succede dentro qualcosa (il "trucco" che la nostra caffettiera, come ogni bravo mago, non può svelare) e, alla fine, quello che vediamo è l'output: inizia, lentamente, la fuoriuscita della miscela.

3. Componente configurativa, tattica e funzionale

Quella che in questo stadio prenderemo in esame sarà la classica moka per l'espresso e questo sia per la sua enorme diffusione, sia perché essa può essere considerata il grado zero della caffettiera – sulla base della quale, come vedremo, sono sorte numerose varianti.

Seguendo i passi che Greimas indicava come pertinenti per l'analisi dei lessemi, possiamo avere un primo approccio alla caffettiera indagando: la *componente configurativa* (ovvero l'indagine delle singole parti, in relazione al tutto, dell'oggetto in questione), la *componente tattica* (ovvero l'analisi delle relazioni che l'oggetto intrattiene con altri oggetti), infine, la *componente funzionale* (la funzione, sia pratica che simbolica, che l'oggetto riveste). Si noti che nella definizione del dizionario più sopra riportata, è solo la componente funzionale a essere menzionata, mentre del tutto assenti risultano le altre due.

Componente configurativa. Se da chiusa la caffettiera si presenta come una totalità unitaria; provando ad aprirla si scopre un nuovo mondo, una molteplicità di pezzi che, come in un puzzle, hanno una collocazione obbligata. La parte inferiore è costituita dal recipiente a base ottagonale per l'acqua (quello che nelle istruzioni verrà indicato come caldaietta); su di esso si incastra il filtro ad imbuto (che andrà a contenere il caffè). La parte superiore, quella in cui avverrà la fuoriuscita del caffè, verrà genericamente indicata nelle istruzioni come "raccolgitore", e si noti come, già nel nome, sia insita l'idea da un lato di protezione ed accoglienza della miscela calda e appena fatta, dall'altro quella di un'avvenuta miscela di sostanze (raccolgitore è, infatti, per il dizionario "1. chi raccoglie, spec. antologie, testi letterari e simili; 2. custodia per documenti, francobolli, monete e simili"; dunque, un contenitore per oggetti diversificati tra loro). La parte superiore, a sua volta, non si presenta come unitaria, ma composta da sotto-parti: all'esterno troviamo agganciati lateralmente il coperchio (con un pomello in plastica, anti-scottatura) e il manico (sempre in plastica e dotato di apposite scanalature per le dita); internamente una colonnina (da cui fuoriesce il caffè); e nella parte inferiore, incastrati, la piastrina filtro e la guarnizione.

Menzione a parte merita il manico che, essendo in plastica (dunque, al contrario delle altre parti, consente di essere toccato evitando una scottatura) e, in più, ergonomico (come abbiamo visto, porta inscritte le impronte delle dita), si pone come aiutante del soggetto preparatore, nonché come mediatore del rapporto uomo/macchina (caffettiera). Nel manico sono presenti, dunque, marche enunciative forti: l'enunciatore sembra essere caratterizzato da un lato da un'istanza protettiva (quasi materna: "stai attento a non bruciarti"), dall'altro da un risoluto fare prescrittivo (ci indica come deve essere presa la caffettiera e non ammette altri gesti). Come dice Jaques Fontanille (2002):

"Nel caso dell'ergonomia, a partire da una rappresentazione schematica e ideale del gesto da compiere un attante distinto dall'utente – sorta di destinante trascendente – iscrive nella materia dell'oggetto un "poter fare" e un "saper fare" ottimizzati e destinati all'utente. Per quest'ultimo però la forma ergonomica rappresenta un vincolo, e diviene

dunque un "dover fare".[...]...da un lato c'è un rapporto di comunicazione tra un enunciatore e un enunciatario, dall'altro un rapporto prescrittivo che trasforma l'enunciatario in utente, vittima della rappresentazione che l'enunciatore si è fatta di lui nel momento in cui ha progettato l'oggetto." (Fontanille, 2002, p. 88).

Quello che emerge, comunque, dall'analisi della componente funzionale, è un certo *orientamento* dell'oggetto; una disposizione dall'alto al basso che contrappone i due macro elementi che compongono la caffettiera: da una parte, la base in metallo che deve toccare il fuoco; dall'altra, il manico predisposto in modo tale non solo da non toccare il fuoco o altri elementi caldi, ma, in più da non fare scottare il soggetto (/alto/ vs /basso/; /plastica/ vs /metallo/; /contatto con l'uomo/ vs /contatto con oggetti/; /fuoco/ vs /non fuoco/ verrebbero così a costituire delle opposizioni sistemiche collegate rispettivamente al manico e alla caldaietta).

Componente tassica. Come abbiamo visto all'inizio, la caffettiera è a un tempo strumento semplice (di uso comune, non elettrico, a funzionamento meccanico) e complesso (sfrutta dei principi fisici, impone il rispetto di alcune regole, prima di essere utilizzato alla perfezione necessita di una certa familiarizzazione). Come tale, essa si oppone sintagmaticamente agli alti strumenti di cucina semplici (pentole, teglie, padelle, ecc.) e complessi (forno, fruste, amalgamatici, centrifughe, ed altri elettrodomestici in genere); e paradigmaticamente agli altri strumenti che consentono di preparare il caffè, siano essi semplici (caffettiera napoletana, caffettiera turca, ecc.), o complessi (macchine domestiche per il caffè, macchine professionali da bar). All'interno dello studio della componente tassica, quello che diventa pertinente è l'analisi delle opposizioni paradigmatiche di oggetti domestici di uso alternativo rispetto alla moka. Innanzi tutto, i vari strumenti per la preparazione del caffè si distinguono per i principi fisici cui si appellano per la preparazione: il decotto (che consiste nel far bollire il caffè), la percolazione (ovvero il principio del filtro), e la filtratura sotto pressione (quello della moka) (Stella, 1999).

Il decotto dà il caffè turco, un caffè concentrato e corposo, ma poco aromatico; la miscela va tostata chiara e macinata molto fine. La sua preparazione avviene con un recipiente in metallo dal manico lungo chiamato *cezve*: la miscela vi si versa insieme allo zucchero, dopo avervi fatto bollire dell'acqua; quando il liquido si alza, si forma una schiuma che viene rimossa con un cucchiaino e si torna a far bollire. Poi si versa il tutto nella tazzina e si lascia riposare un momento per far sedimentare la polvere. La preparazione avviene a pressione atmosferica e il tempo di contatto del caffè con l'acqua è di circa un minuto.

La percolazione è il principio utilizzato dalla caffettiera napoletana: il filtro, riempito dello stesso caffè usato nella moka e chiuso con un coperchio filtrante, viene inserito nell'ebollitore sul quale si pone il bricco con il beccuccio. Quando l'acqua bolle, la napoletana va tolta dal fuoco e girata. L'acqua percola per gravità; il tempo di contatto va dai due a i quattro minuti, secondo la quantità. Il caffè risulta poco corposo, ma aromatico.

Con la moka si ottiene un caffè discretamente aromatico e corposo. Il caffè, tostato da medio a scuro, va macinato medio. L'acqua attraversa il filtro a una temperatura di oltre cento gradi e con una pressione che supera di poco un'atmosfera. Il tempo di contatto varia da uno a due minuti, secondo le dimensioni della moka.

Come si evince da questo breve excursus sulle caffettiere più tipiche e tradizionali, le alternative alla moka si differenziano per una serie di parametri quali la pressione, il tipo di macinazione adatta, la temperatura raggiunta dall'acqua e il tempo di contatto del caffè con l'acqua. Emerge un primo rapporto interoggettivo di necessaria complementarità tra caffettiera e tipo di miscela da utilizzare. La moka per l'espresso, in base ai parametri considerati, si situa su valori complessivi medi.

Le diverse tecniche di preparazione predispongono anche differenti orientamenti degli oggetti: laddove avevamo visto per la moka un procedere dal basso verso l'alto; nella napoletana questo rapporto viene ribaltato e la miscela discende dall'alto verso il basso; infine, questo asse diventa insignificante per la macchina per il caffè turco in cui, vista la necessità di spostare più volte la *cezve*, è pertinente la dimensione di orizzontalità (che giustifica, tra l'altro, la lunghezza del manico).

Ma, se andiamo a considerare le caffettiere per l'espresso di ultima generazione, notiamo come le contaminazioni di genere stiano diventando sempre più frequenti: così, ad esempio, troviamo *Brikka* – la caffettiera in grado di darci il caffè con la crema simile a quello del bar (rispetto al quale il caffè fatto in casa riserva un complesso di inferiorità) – che contamina moka e macchina professionale; ma anche *ElettriKa* – una caffettiera "nomade" e dotata del dono dell'ubiquità, con forellino elettrico incorporato in grado di darci la nostra bevanda in qualsiasi luogo ci sia una presa – che contamina da un lato tecnologia meccanica e tecnologia elettrica, dall'altro, nel suo nomadismo, ricorda i caffè presi "al volo" nei bar.

Componente funzionale. L'unica funzione pratica della caffettiera è ben determinata: preparare il caffè. La nostra moka ha lo statuto di soggetto delegato in possesso di un proprio saper fare a carattere performativo. È, dunque, sì un oggetto, ma, dal punto di vista narrativo, riveste il ruolo di un soggetto operatore competente, in grado di portare a termine una pratica ben specifica (fare il caffè, appunto).

Ultimamente, numerose sono state le caffettiere che hanno cercato di affiancare a questa funzionalità primaria, altri fattori legati per lo più all'importanza della forma: si tratta dell'affermazione della caffettiera come oggetto di design. Così, possiamo ritrovare delle caffettiere "ludiche" (giovani e colorate), dalle forme arrotondate rispetto alla squadratura della classica moka da espresso, allungate, ecc. Che tutti questi accorgimenti siano significativi e pertinenti dal punto di vista comunicativo, lo dimostra la prova di commutazione di hjelmsleviana memoria: avere una caffettiera blu e arancione piuttosto che metallica, o tondeggianta piuttosto che squadrata (piano dell'espressione) produce evidenti modifiche sul piano del contenuto (un diverso approccio del soggetto con l'oggetto, un diversa predisposizione del contatto fisico, una differente presa estetica), sul piano del significato stesso che l'oggetto si carica di veicolare.

Quello che conta qui sottolineare è che, come messo in luce dalla semiotica più recente, le funzioni che vanno oltre quella immediatamente pragmatica non sono ad essa subordinate, ma vi si sovrappongono, comunicano, diventando, esse stesse "funzionali":

“Questa simbolicità, questa funzione ‘secondaria’ dell’oggetto può essere adesso meglio definita: non più come semplice connotazione che l’oggetto conserva in modo più o meno esplicito, ma come esito delle diverse possibili relazioni che quell’oggetto intrattiene con un soggetto, ossia dei valori che un soggetto iscrive nell’oggetto.” (Marrone, 2002, p. 15)

4. La caffettiera: varianti sul tema

4.1 Moka express e le “inutili” istruzioni

Quello che qui si vuole esaminare è la messa in pratica dell’oggetto, la sua analisi nei “reali” contesti di consumo. Ci proponiamo, quindi, di seguire tutti i passi che un utilizzatore deve svolgere per arrivare a degustare il suo caffè, a partire dall’acquisto della macchina fino ad arrivare al consumo effettivo della bevanda (passando per la sua preparazione). Oltre alla moka tradizionale, prendiamo in esame la già citata *Brikka*, la caffettiera che fa “il caffè con la crema”.

Una moka per espresso tradizionale ci si presenta con un packaging del tutto anonimo; d’altro canto, il consumatore deciso ad acquistare una caffettiera di questo tipo non ha bisogno di essere stimolato e invogliato all’acquisto; più semplicemente, ha bisogno di una caffettiera e basta.

Aperto la confezione, ritroviamo la nostra moka e un (anch’esso anonimo) foglio ripiegato più volte su sé stesso in cui è raffigurata la caffettiera e la scritta: “istruzioni d’uso”. Che questa sorta di manuale di istruzioni sia fatto per non essere letto, ce lo dimostra non solo la sua anonimità, ma anche il fatto che in un quadrato di base di dieci centimetri. siano contenute una pluralità di informazioni (informazioni di base sulla caffettiera, istruzioni su come preparare la bevanda, consigli e precauzioni) con un carattere tipografico di dimensioni molto piccole. Probabilmente la presenza di questo foglio risponde più a esigenze burocratico/legali che

pratico/informative. Quale italiano (socializzato alla caffettiera fin da bambino) leggerebbe da adulto le istruzioni per fare un caffè?

Il foglio ripiegato in questi micro-quadrati riporta le stesse informazioni in diverse lingue e si chiude con una scomoda e difficilmente consultabile raffigurazione della moka "in trasparenza" (ci viene parzialmente svelato il mistero dell'unitarietà della caffettiera: ne possiamo, infatti, vedere anche l'interno, cfr. fig. 1). La raffigurazione associa a ogni elemento un numero che viene richiamato nelle istruzioni (posizionate in tutt'altra parte del foglio, da cui la difficoltà di consultazione) in riferimento alla denominazione della parte in questione: questo espediente (divenuto una norma nel genere manuale) serve a stabilire un legame contrattuale cognitivo (un piccolo dizionario comune) tra enunciatore ed enunciatario (Marrone e Mangano, 2003), vista anche la scarsa immediatezza intuitiva nel collegamento tra il lessema utilizzato per la denominazione e la parte in questione. Inferiormente alla figura, che, ricordiamo, si trova nell'ultima parte del foglio, viene data un'esplicita sanzione positiva per l'avvenuto acquisto da parte dell'enunciatore; essa spezza, in tal modo, quel meccanismo distanziatore e (apparentemente) impersonale in atto nelle altre zone del "mini-manuale": "Avete acquistato l'originale *moka express* Bialetti: complimenti per la vostra scelta".

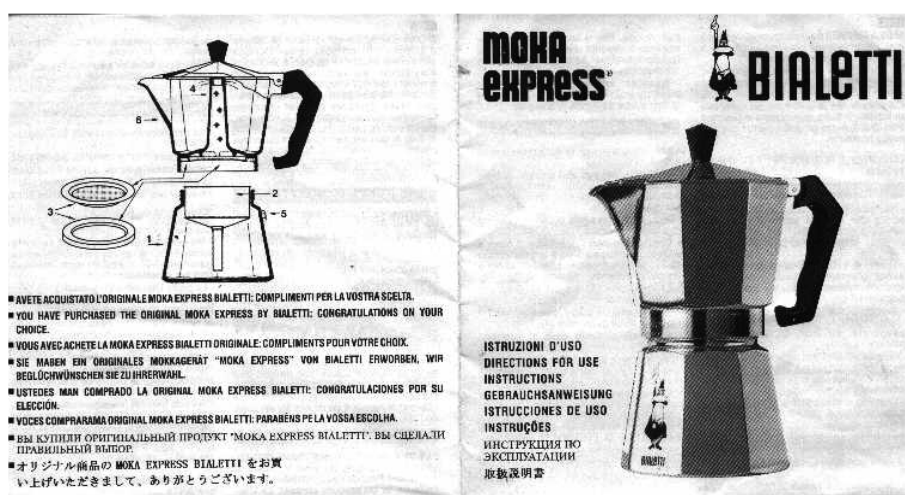


Fig. 1: prima ed ultima pagina delle istruzioni d'uso

Nelle istruzioni l'enunciatore si rivolge al proprio enunciatario con un "voi" generico e utilizzando l'imperativo; egli, dunque, in qualità di soggetto

dotato di una competenza superiore, detta delle prescrizioni. Queste "sono rivolte ad un destinatario modello che deve o vuole seguirle, che ha cioè già stipulato con il destinante il contratto relativo all'autorevolezza epistemica dell'enunciatore. Un manuale, per definizione, dice sempre la verità" (ivi).

Nella micro-parte dedicata alle precauzioni, spiccano una serie di prescrizioni date in negativo: non utilizzare la caffettiera senza acqua, non toccare la superficie calda della caffettiera ma utilizzare manico e pomolo (si noti che con questi consigli – o prescrizioni pedagogizzanti – l'enunciatore opera una sottovalutazione delle competenze cognitive e pragmatiche dell'enunciario); non utilizzare la caffettiera con liquidi diversi dall'acqua o polveri diverse dal caffè (queste marche, invece, mirano a sottolineare la specificità funzionale della caffettiera; la moka può essere utilizzata in un solo ed unico modo).

Per il resto viene prefigurata la performance del soggetto utilizzatore, esplicitando la sequenza di passi da seguire per il corretto espletamento del compito. Se, dunque, in generale, il libretto d'istruzioni dovrebbe essere per il soggetto la manifestazione testuale di una competenza *attualizzata* (manifestazione attraverso la quale l'enunciatore fornirebbe al suo enunciario un *saper e poter fare*, ma non ancora un *far essere*), ecco spiegata l'*empasse* attorno a cui ruotiamo: ricevere in dono una competenza attualizzata può essere utile per uno strumento "tecnologico" o per una novità (come vedremo, *Brikka*); ma, per una moka tradizionale, risulta del tutto superflua in quanto l'utilizzatore è, nella stragrande maggioranza dei casi, già in possesso di una competenza *realizzata* (ha già messo in pratica precedentemente quella competenza). Gli utilizzatori, in altri termini, sono già un passo avanti rispetto alle informazioni fornite dal foglio

4.2 Brikka e le "utili" istruzioni

4.2.1 Il packaging

Essendo una moka del tutto speciale, *Brikka* deve innanzi tutto segnalarlo a chi per caso si trovi a passare tra gli scaffali di un grande magazzino dedicati alle caffettiere: in effetti il suo packaging non può non

attirare l'attenzione del passante, ma, soprattutto, non può non far subire il suo fascino agli appassionati di caffè. La particolare confezione, se vista da un angolo, visualizza la fase finale della preparazione del caffè, secondo un'aspettualizzaione risultativa: la parte superiore della caffettiera mentre versa la bevanda in una tazzina; accanto, troviamo posta in evidenza la scritta "*Brikka*" (in rosso e con un carattere tipografico particolare ed aggressivo), "la crema sul caffè". La scritta e la foto della caffettiera in azione lavorano in sinergia contribuendo a veicolare sinesteticamente la corposità, la densità, la bontà della bevanda. La scatola, insomma, mette in atto una strategia di manipolazione nei confronti del soggetto: cerca di instaurare nel suo compratore un far-volere, raccontando il risultato di un processo che ci fa volere quell'oggetto (*Brikka*) in quanto in grado di congiungerci con il vero oggetto di valore (il caffè con la crema).

Quello che stupisce è l'associazione di queste valorizzazioni a una caffettiera: solitamente sono le confezioni di caffè (cfr. infra) a incaricarsi di veicolare, in chiave euforica, il potere della miscela, la sua capacità di dare un caffè simile a quello del bar, l'equilibrio di un caffè denso e corposo. Nelle narrazioni comuni, dunque, le carenze della caffettiera (e la sua inferiorità rispetto alle macchine da bar) vengono colmate dalle proprietà organolettiche della miscela; qui, invece, il problema viene eliminato alla radice: è l'innovativa caffettiera che, a prescindere dal tipo di miscela con cui è completata, è in grado di darci un caffè con la "crema" (efficace vezzeggiativo con cui viene indicato il non meglio identificato effetto del lavoro della caffettiera).

Al potenziale acquirente interessato basta girare la confezione per trovare ulteriori informazioni:

"A casa come al bar. [scritto in rosso, n.d.r.]

Con *Brikka* è facile ottenere a casa propria due tazzine di caffè espresso con la crema. Proprio come quello del bar.

Con *Brikka* chi ama l'espresso ha finalmente trovato la sua moka: basta seguire attentamente le istruzioni. E a chi rispetta tutte le fasi di preparazione, *Brikka* riserva 3 mm. di crema per un caffè davvero speciale."

Molteplici sono le indicazioni fornite già in queste poche righe:

- Innanzi tutto, le prime parole sono scritte in rosso: questo serve da un lato a evidenziarle (risalteranno subito anche a colui che non ha voglia di leggere il resto), dall'altro a mettere in luce il topic della comunicazione, nonché la peculiarità di *Brikka*. Infine, il rosso serve a creare un legame tra la scritta e la macchina da caffè (come si ricorderà, *Brikka* è scritto in rosso nella confezione).

- In secondo luogo *Brikka* si pone come l'unica caffettiera in grado di eguagliare la bontà del caffè preso al bar (la cui superiorità qui, come altrove, viene data per scontata). Queste prime righe cercano subito di porre un freno al possibile blocco patemico da ansia da prestazione del potenziale acquirente: rassicurandoci, ci viene subito detto che preparare un caffè così buono, contrariamente a quanto ci si possa aspettare, è facile.

- Infine, il terzo paragrafo contiene l'esplicita affermazione del Destinatario Modello ("chi ama il caffè"), nonché la sua storia: "ha finalmente trovato" rappresenta l'esito finale di un lungo processo di ricerca (alla stregua del Santo Graal, *Brikka* si configura come mitico e utopico oggetto di valore che fino a poco prima sembrava inesistente, irraggiungibile). In più, viene prefigurata una potenziale forma di contratto basata su uno dei classici modi di circolazione degli oggetti: l'oggetto di valore (caffè + crema) viene *transitivamente attribuito* al soggetto, a patto che esso – superando una *prova* – mostri di essere in grado di seguire perfettamente le istruzioni. Notiamo, inoltre, come la necessità di seguire le istruzioni venga ribadita già due volte all'interno di queste poche righe, conferendo particolare importanza all'operazione.

4.2.2 L'interno e le istruzioni

L'effetto di senso di eccezionalità, di unicità di *Brikka* continua a essere segnalato anche dopo il suo acquisto: aprendo la scatola, infatti, non troviamo subito la caffettiera (come avveniva per *Moka express*), ma un incarto che contribuisce a enfatizzare ancor più lo stato tensivo di attesa e l'effetto di senso di sorpresa per un dono speciale.

Aprendo quest'ultimo incarto, ci troviamo finalmente di fronte alla nostra caffettiera che è già esteticamente diversa dalla solita moka. Il primo

gesto che compiamo è quello di sollevare il coperchio; come nelle matrioske russe siamo nuovamente di fronte a una sorpresa: l'interno della caffettiera è diverso (quella che nella moka era una semplice "colonnina", qui diventa un "sistema valvolare"); troviamo anche un "misurino" di plastica trasparente che conferirà un'aura di scientificità alle operazioni da compiere; infine tre cerchi di carta ripiegati (cfr. fig. 2) che servono a richiamare immediatamente l'attenzione di chi li trova (la scritta "importantissimo" in rosso su ognuno di essi non fa che amplificare questo effetto). La funzione di questo bollino, semioticamente strutturato in modo tale da *non poter non essere visto*, è quella di rimandare (per l'ennesima volta) alle istruzioni di cui in più ne viene fornito un riassunto (un cirannino per gli irriducibili "fai da te").



Fig. 2 Il bollino a fisarmonica

Se, dunque, nella *moka express* le istruzioni erano fatte per non essere lette, qui, viceversa, ne viene ribadita l'importanza con ogni espediente. In altri termini, l'enunciatore, conoscendo le abitudini interpretative del proprio enunciatario (non leggere le istruzioni di una caffettiera + saper fare pratico relativo al caffè) si trova nella necessità di spezzare le consuetudini, di smontarne la competenza presupposta, ribadendo, con ogni mezzo, l'importanza di lettura delle istruzioni. Quello che si vuole impedire è che, come spesso accade, l'utilizzatore si rivolga direttamente all'oggetto sin dal primo uso. La caffettiera ci fornisce la speciale possibilità di ottenere un caffè come quello del bar, ma solo se ci si attiene a delle norme ben precise, la cui infrazione viene punita con delle sanzioni (che vanno dal obbligo di gustare un caffè imbevibile, allo scoppio della caffettiera).

Quando allora, da brave incarnazioni empiriche dei Destinatari Modello iscritti nel testo, andiamo a consultare le istruzioni, ecco che veniamo a trovare ulteriori conferme di quanto già detto. Le istruzioni sono molto articolate dal punto di vista del piano dell'espressione: laddove per *Moka express* avevamo un piccolo quadrato tutto grigio, qui troviamo un opuscolo colorato e ludico.

La prima facciata riporta l'immagine sinestetica già vista nella confezione (con gli stessi toni del marrone, fig. 3). Aprendo l'opuscolo (a fisarmonica) i toni del marrone vanno sfumando in un giallo intenso e contemporaneamente si affaccia in tutta la sua evidenza la facilità di lettura (vs difficoltà della Moka tradizionale) cui il libretto si presta (fig. 4):

- L'apertura a fisarmonica consente di avere davanti e su un unico piano l'immagine della caffettiera, seguita dalla spiegazione delle fasi di preparazione: non c'è bisogno di percorrere e rigirare il libretto artificialmente più di una volta per poter vedere la successione delle istruzioni e la descrizione delle parti della caffettiera.

- Laddove nelle istruzioni di *Moka express* l'identificazione della parte attraverso il nome non era di immediata comprensione; per *Brikka* la chiarezza delle istruzioni è di gran lunga superiore: a ogni elemento della caffettiera raffigurato è associato un numero e un nome (viene eliminata ogni possibile fonte di ambiguità).

- Ogni pagina contiene una sola istruzione (vs tutte le istruzioni in un micro-foglio) e tutte hanno la stessa struttura: numeri grandi in progressione (in alto a sinistra, ancora una volta a rimarcare la sequenzialità dei passi); scritta del numero in lettere seguita dell'istruzione; consiglio; traduzione in altre quattro lingue; illustrazione fumettistica del passo da seguire (in basso a sinistra).

- Nel retro del libretto si trovano informazioni supplementari (in ogni caso svincolate dalle istruzioni in senso proprio): un parallelo tra l'invenzione di *Brikka* e quella di *Moka express*; una breve sezione dedicata a "facili soluzioni a piccoli problemi" (si noti come, già in questo titolo, ci sia un intento a sminuire ogni tipo di problema pratico che possa sorgere con la caffettiera; a corroborare l'effetto di /facilità/ già presentato in precedenza); le avvertenze.

Quello che stupisce, comunque, è il cambiamento di tono, di strategia discorsiva dell'enunciatario (che è lo stesso della *Moka express*): al tono impersonale e distanziante che ci dava del voi, si sostituisce un tono confidenziale e informale che ci dà del tu; ai toni grigi si sostituisce il colore e un carattere tipografico insolito. Questi tratti sono complementari alla presenza di illustrazioni (assenti nelle istruzioni di *Moka express*), che sembrano degli schizzi fumettistici improvvisati. A titolo di esempio riportiamo per intero il punto uno:

- UNO.

Versa l'acqua nella caldaietta fino alla tacca contrassegnata all'interno. Per farlo utilizza sempre l'apposito misurino riempito fino al segno. Facile vero?

PRIMO CONSIGLIO:

Stai attento alla quantità d'acqua che utilizzi. Se è troppa, dal raccoglitore uscirà caffè caldo che potrebbe sporcare i fornelli."

Contravvenendo alle regole di genere (i testi di istruzioni per l'uso hanno di solito la struttura di enunciati oggettivi, in cui, cioè, sono rigorosamente assenti le marche dell'enunciatore e dell'enunciatario), l'effetto di senso creato è quello di complicità: sono presenti numerose interpellazioni ("Facile, vero?") che ci chiamano attivamente in causa e ci spingono a commentare (positivamente), mentre prepariamo la bevanda, le doti della nostra nuova caffettiera. Ma non solo, l'enunciatore non si rivela nostro complice soltanto perché ci dà del tu o perché fa i disegni (anziché inserire delle foto); in realtà egli fa di più, si preoccupa per noi e ci segue durante la preparazione. Dall'alto della sua superiore competenza culinaria (e non solo) si preoccupa di darci consigli che vanno da quello "tecnico" (sulla preparazione del caffè) a quello più "pratico" (su come fare per non sporcare i fornelli). Che questa strategia sia attuata per prolungare l'attenzione del lettore (e farlo arrivare a leggere fino alla fine), per una questione di "immagine" (per non apparire troppo distanziante, soprattutto dopo aver fatto tante pressioni affinché il foglio venisse letto) o per dare un

premio-lettura all'enunciatario è una questione irrilevante dal punto di vista semiotico; quello che conta sottolineare è il tipo di rapporto simulacrale previsto all'interno del testo stesso.

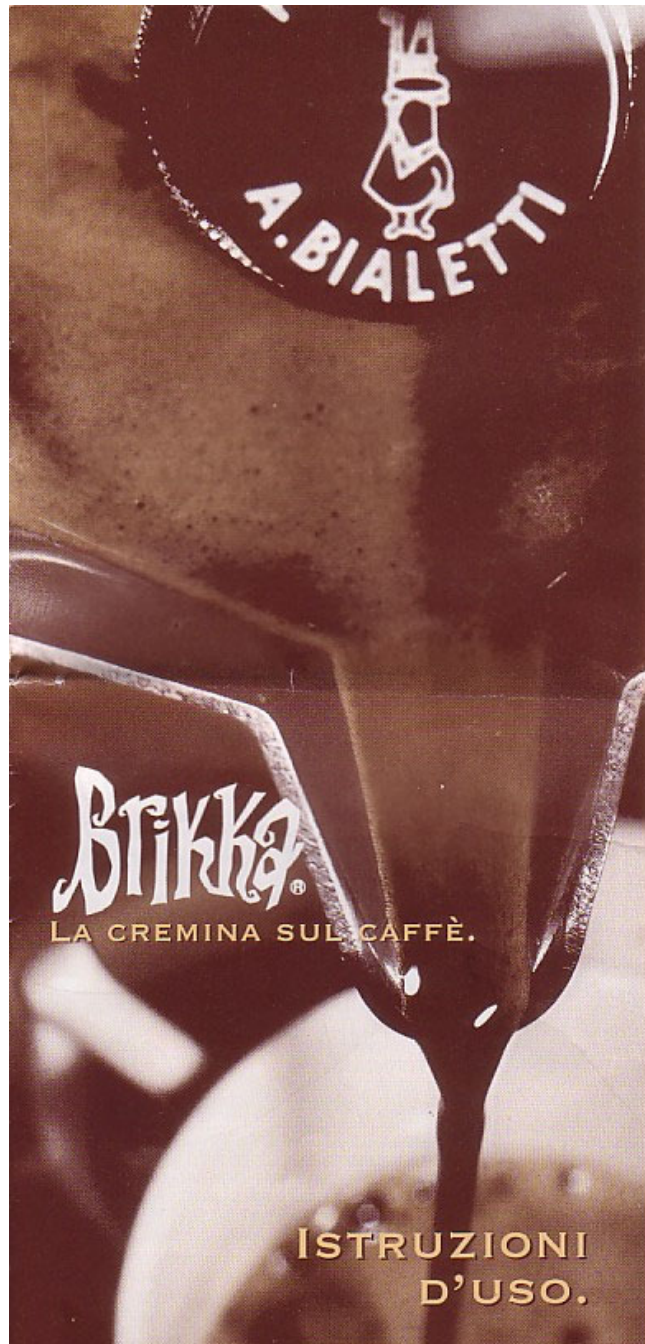


Fig. 3: *Brikka*: copertina del libretto di istruzioni.

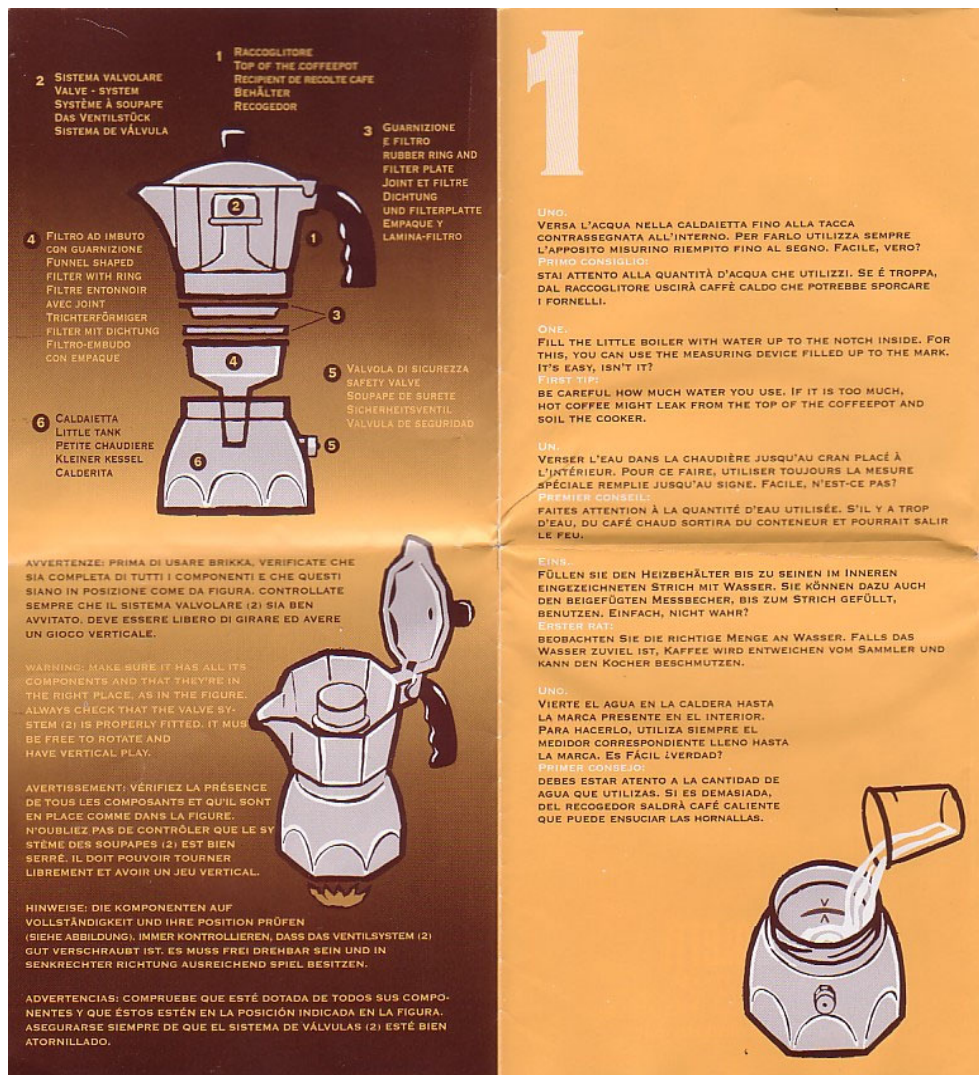


Fig. 4: Brikka: prime 2 pagine del libretto di istruzioni.

4.3 Riassumendo...

Una rapida comparazione tra *Moka Express* e *Brikka* ci permette di apprezzare le differenti valorizzazioni cui le due caffettiere sono associate:

MOKA EXPRESS

BRIKKA

ESPRESSIONE

Confezione semplice	Confezione complessa
Prevalenza del grigio	Prevalenza del colore
Raffigurazione referenziale (solo caffettiera)	Raffigurazione risultativa (caffettiera in azione)
Istruzioni inutili e confusionarie	Istruzioni indispensabili e chiare
Un foglio, tutte le istruzioni	Un foglio, un'unica istruzione
Nessun illustrazione	Illustrazioni per ogni fase
Nessun elemento accessorio	Misurino, bollino
Enunciatore austero e distanziante	Enunciatore gioviale e interpellante

CONTENUTO

Oggetto domestico di uso <i>comune</i>	Oggetto <i>unico</i> , tra casa e bar
Priorità della presa estetica	Priorità della funzione pragmatica
Sensorialità	Funzionalità

Siamo dunque in presenza di un sistema semi-simbolico, in cui l'opposizione tra determinate categorie dell'espressione rimanda ad una soggiacente opposizione tra categorie del contenuto; in altri termini, tutte le differenze menzionate tra *Moka express* e *Brikka* non fanno altro che veicolare i loro differenti significati, le loro diverse valorizzazioni: *Moka express* si configura come la caffettiera "*normale*", quella a cui tutti siamo abituati, una caffettiera domestica e senza pretese; *Brikka*, invece, si presenta come *eccezionale*, quasi mitica nel suo saper conciliare il sapore dell'espresso da bar ottenuto attraverso un moka in ambiente domestico, nel suo saper conciliare tradizione ed innovazione, nel suo porsi come caffettiera innovativa.

Se proviamo a riflettere su tutto quello che implica questo accento posto sulla "*cremina*", vero *plus* di *Brikka*, notiamo come essa (oltre naturalmente ad avvicinare la funzionalità della caffettiera a quella del bar) tenti di convocare una ben precisa configurazione sensoriale: la *cremina* si incarica di veicolare semi che hanno a che vedere con il *corpo*, la *densità*

che ineriscono prevalentemente la percezione tattile della bevanda e una presa estetica della degustazione. Gli elementi della comunicazione, allora, lavorano utilizzando delle sinestesie, veicolando, con immagini e parole, sensazioni inerenti altre sfere sensoriali (tatto e gusto). Ancora una volta, quindi, le caratteristiche della nuova caffettiera sono strumentali al raggiungimento di certe qualità intrinseche del caffè.

La confezione, l'incarto, gli elementi accessori, le istruzioni lavorano sinergicamente per veicolare un unico significato; il punto di vista implicato in ognuno di questi elementi non è mai neutro, ma cerca di collocare il soggetto in un percorso che ha una direzione, dunque un senso, un valore (Marrone, 2001). D'altro canto la semiotica lo sa bene: anche le strategie distanzianti ed apparentemente neutre sono, in realtà, il frutto di una scelta comunicativa ben precisa.

Ogni tipo di caffettiera, pur non ponendo dei limiti ferrei – ma delle soglie, potremmo dire – presuppone determinate pratiche di fruizione, costruisce dei tipi di utilizzatori, implica un certo tipo (e numero) di bevitori. E se per un oggetto ormai rientrato nell'uso comune queste pratiche sono in un certo senso determinate (entrate nella enciclopedia di ognuno), per un oggetto di nuova creazione esse devono essere negoziate e ricreate all'interno di situazioni empiriche. L'appropriazione cognitiva di *Brikka* (attuata in buona parte attraverso il libretto di istruzioni) da parte dell'utente risulterà, quindi, piuttosto problematica e passerà attraverso una comprensione delle regole del suo funzionamento e un'interpretazione dei vincoli e delle potenzialità di un suo utilizzo: si tratterà, poi, nella pratica, di considerare le possibilità di integrazione della nuova macchina con abitudini preesistenti e la possibilità di nuove pratiche cui può dar vita.

5. La caffettiera in azione

5.1 Tra oggetti e soggetti

Dall'analisi delle componenti configurativa, tattica e funzionale è risultata tutta la complessità di un oggetto apparentemente semplice e di uso quotidiano quale, appunto, la caffettiera. La semiotica degli oggetti,

d'altro canto, ha da tempo messo in luce la negatività di un approccio "oggettivo" alle cose, mostrando come – lungi dal possedere un significato ontologico inscritto nella propria essenza – ogni oggetto venga continuamente ricostruito (e il suo senso rinegoziato) nelle specifiche situazioni, includendo in queste complesse relazioni tutta una serie di soggetti e altri oggetti. Sembra, quindi, opportuno cercare di comprendere quali siano tutti gli attanti e gli attori presupposti ed implicati dalla narrazione della caffettiera quando essa viene utilizzata in una ideal-tipica situazione.

Molti strumenti culinari, e tra essi la nostra moka, si prestano a essere indagati come luoghi in cui "...avvengono le trasformazioni, i passaggi fondamentali del cibo, i trapassi dal crudo al cotto, dal solido al fluido o al liquido, dal freddo al caldo, dalla totalità all'articolazione, infine dal 'naturale' al 'culturale'." (Burgo, 1998, p.121). Caffettiera come spazio *utopico* (in cui, cioè, avviene la performance vera e propria), come luogo trasformatore per eccellenza, dunque. Ma a che tipo di cambiamento dà vita?

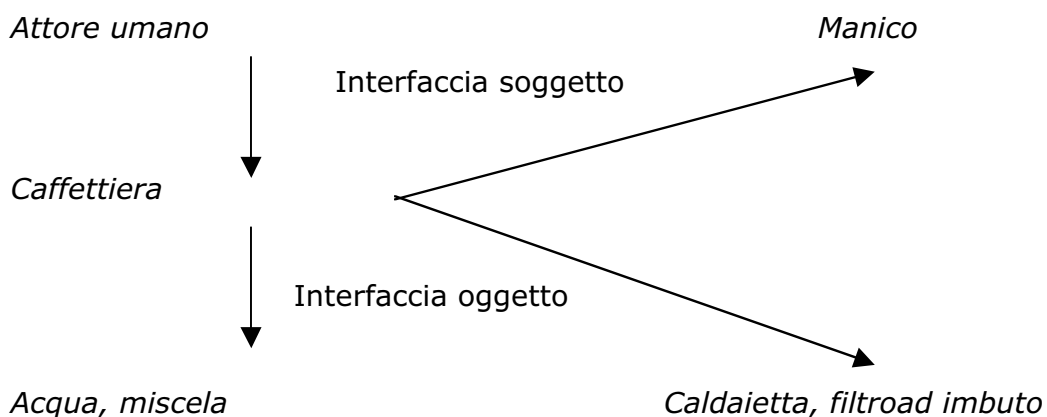
L'essenza trasformatrice della caffettiera è del tutto peculiare: essa consente, da un lato, di *estrarre* un liquido commestibile rendendo accessibile l'essenza di cose che la natura presenta in altra forma; dall'altro *unifica* elementi prima separati consentendo il passaggio della miscela dallo stato solido a quello liquido; essa opera, dunque, una trasformazione di tipo *qualitativo* e non quantitativo. Questo passaggio di stato non viene compiuto a trecentosessanta gradi, su una molteplicità di sostanze (indeterminate) – come invece fanno, ad esempio, la centrifuga e l'amalgamate – ma soltanto utilizzando l'acqua e certi tipi di miscela. Infine, è da notare che se molti strumenti culinari (e non) compiono delle operazioni che velocizzano e/o migliorano il risultato del lavoro umano, la caffettiera mostra un'altra peculiarità: è insostituibile; il caffè non potrebbe essere preparato senza il suo ausilio e senza tutta quella peculiarità di processi fisici cui essa dà avvio.

La caffettiera, abbiamo detto, è un soggetto operatore dotato di un proprio saper fare (ma anche di un poter fare potenziale) e solitamente, salvo impedimenti, porta a termine un programma narrativo (fare il caffè) contribuendo alla creazione di un oggetto di valore (oggetto di valore

culinario). Alla base della sua azione vi è, comunque, una struttura manipolatoria (l'instaurazione nella moka di un dover fare, un far fare) operata del soggetto umano il quale assume, quindi, il ruolo del destinante (ovvero di colui che stabilisce un contratto con il soggetto/caffettiera, imponendogli un sistema di valori – anch'essi culinari). L'attore umano, il nostro bevitore di caffè, non è dunque un complemento della storia, ma gioca un ruolo attivo indispensabile.

Semioticamente, negli oggetti si ritrovano due interfacce (Zinna, 2002): se l'interfaccia soggetto (o interfaccia utente) è quella che si rivolge all'attore umano (ad esempio, facilitandogli la presa dello strumento); l'interfaccia oggetto è quella rivolta alle cose, la parte dello strumento fatta in modo da facilitarne il contatto con gli oggetti del mondo (sulle interfacce, cfr. anche Dusi, N. e Montanari, F., 2003).

Schematizzando:



Ma, ancora, l'uomo è fondamentale nel dare avvio alle operazioni preliminari di preparazione della caffettiera: la riempie con acqua e miscela e in tal modo fa passare il nostro oggetto da uno statuto *virtuale* (in cui sono presenti delle potenzialità, nonché un dover essere) a uno *attuale* (la caffettiera con gli ingredienti è dotata di un poter fare pieno, non solo potenziale); la caffettiera *realizzata* sarà quella posta sul fuoco, ma andiamo con ordine...

5.2 Preparare il caffè

Ogni nuova caffettiera che si rispetti, per entrare a far parte a pieno titolo del regno domestico, deve essere sottoposta a un rito di iniziazione che ne sancisca l'ingresso nella "società degli oggetti"; la nostra moka fa parte di quella classe di oggetti che (come i forni in pietra, ad esempio), con il passare del tempo, aumentano la propria forza performativa (con dei limiti, come vedremo): le nuove caffettiere, non rafforzate dall'uso, fanno un caffè dallo strano retrogusto. Come ottemperare (o quanto meno alleviare) a questo problema? Ancora una volta, i fornitori di caffettiera, vengono in aiuto all'acquirente e, nelle istruzioni, ribadiscono che la prima volta che si utilizza la caffettiera (o dopo molto tempo che non la si usa) "bisogna fare almeno tre caffè a perdere utilizzando i tre quarti della quantità indicata di acqua e caffè".

Come per gettare repentinamente la nostra macchina da caffè in quella che diverrà la sua routine quotidiana, dobbiamo ripetere consecutivamente l'operazione della preparazione alterando però quella fondamentale dimensione che vedremo essere la "giusta dose"; l'importante non è qui fare un buon caffè (tanto è "a perdere"), ma riuscire a fare "insaporire la macchinetta". Lasciare insaporire la moka (ma anche lasciarvi dei residui di caffè) significa inscrivere nell'oggetto un'impronta che, come scrive Jaques Fontanille (2002):

"...è l'esatto equivalente di una traccia enunciativa - vale a dire d'una iscrizione, nell'enunciato stesso dell'oggetto, della catena ripetitiva degli atti in cui ha svolto il ruolo di strumento, luogo o occasione." (p. 76)

Arriva, comunque, un momento in cui questa catena si rompe, in cui la reiterazione della pratica diventa disforica e quella che era una patina diventa segno di usura: questo significa che è arrivato il momento di sostituire la guarnizione.

Sono due le materie prime indispensabili per la preparazione di un caffè: l'acqua e la miscela; un primo rapporto interoggettivo va sottolineato: il possesso di una caffettiera regolarmente in uso implica la presenza della miscela o, viceversa, l'acquisto della miscela presuppone il possesso di una caffettiera.

L'acqua e la miscela sono caratterizzate da un rapporto polemico (per come si trovano in natura non sono, infatti, unificabili) e vengono poste entrambe nella parte inferiore della caffettiera (spazio paratopico, in cui si acquisisce la competenza, in cui la nostra moka passa a un poter fare attuale) – rispettivamente nella caldaietta e nel filtro ad imbuto –, ma separatamente. Il compito della caffettiera è proprio quello di far riconciliare le materie; di operare, insomma, una conciliazione (interoggettuale) mitica. In questo compito, fondamentale risulta l'aiuto del fuoco che assume una pluralità di funzioni:

- Innesta il vero e proprio confronto polemico acqua/miscela;
- *Realizza* la caffettiera
- È aiutante della caffettiera e contribuisce al passaggio di stato:
 /separatezza/ → /fusione/

Il tutto avviene all'interno di una aspettualizzazione temporale (che si sovrappone a una dimensione tensiva) di fondamentale importanza: nella fase incoativa, la caffettiera va posta sul fuoco basso, quasi a prolungare il confronto polemico tra materie, in uno stato di progressivo aumento di tensione; dal momento in cui inizia a fuoriuscire il caffè passiamo nella fase terminativa del processo e, congiuntamente all'avvenuta riconciliazione tra materie, si avverte un parallelo e progressivo stato di dis-tensione. La parte superiore della caffettiera si configura, quindi, come spazio *utopico* per eccellenza (il luogo in cui avviene la performance), il punto in cui il soggetto/caffettiera mette in luce tutte le sue abilità di un *far essere*.

Altra fondamentale dimensione per portare a termine con successo il programma narrativo risulta essere quella della "*giusta dose*": l'equilibrio tra acqua e miscela. Versare troppo liquido all'interno della caffettiera significherebbe dare un vantaggio (nello scontro polemico) all'acqua ed il risultato sarebbe un eccesso di caffè, per di più "annacquato"; viceversa, conferire un vantaggio alla miscela (inserendone troppa) farebbe ottenere una quantità di caffè insufficiente e imbevibile (in più sarebbe alto il rischio di bruciarlo). Il caso limite può essere ben rappresentato dall'estremo in cui ci si dimentica l'acqua: in questo caso si opera un'inversione di ruoli

attanziali e sarà la caffettiera (scoppiando ed, eventualmente, ferendoci) a emettere una sanzione negativa sul nostro operato.

Ma l'isotopia della giusta misura, del giusto equilibrio ricorre in molti elementi relativi alla bevanda: come vedremo, un giusto equilibrio tra i diversi tipi di miscela è fondamentale (e ribadito in molti prodotti) per la buona qualità del caffè; così come una quantità di tempo equilibrata è necessaria per assaporare la bevanda al massimo delle sue potenzialità. La massima riuscita della bevanda si avrà allora quando l'insieme degli elementi citati si collocherà in un punto di graduazione media di quella linea che congiunge idealmente i due estremi opposti che sono eccesso e insufficienza

5.2.1 Le peculiarità di funzionamento di Brikka

Il funzionamento di *Brikka* non si discosta totalmente da quello di una moka tradizionale, ma mantiene delle peculiarità che è bene segnalare.

Innanzitutto, *Brikka* opera uno stravolgimento del canone della giusta misura: la caffettiera è più grande, le proporzioni richieste variano e, con esse, varia anche la competenza richiesta all'utente. La giusta dose di acqua va individuata con il "metodo" del misurino (nella moka tradizionale, invece, la misurazione è più forfetaria: il parametro da raggiungere è la valvola interna); questo crea un forte effetto di senso di precisione e tecnicità richieste all'utilizzatore: *Brikka* prevede un sistema di utilizzazione costrittivo che obbliga l'utente a rispettare rigorosamente (e, dunque, a conoscere profondamente) le sue regole di funzionamento (vs *Moka express* che tollera una certa flessibilità di adattamento).

Al contrario, non troviamo da nessuna parte indicazioni circa la misura della giusta quantità di caffè da utilizzare: da un lato, dunque, le istruzioni ci forniscono informazioni scontate (ad es. non dimenticare l'acqua); dall'altro, una misurazione così "critica" viene data come competenza presupposta dell'enunciatario. Se questa dimenticanza può essere sorvolata nel caso di una Moka tradizionale (in cui tutti sanno che il filtro deve essere colmo di caffè non pressato); per *Brikka*, l'utilizzatore dovrà imparare a proprie spese (acquisirà un proprio saper fare attraverso

performanze reiterate) che non è necessario colmare il filtro ma solo riempirlo.

Altro elemento di differenziazione è una diversa aspettualizzazione temporale per tutta la durata della pratica: *Brikka* va posta sul fuoco a fiamma alta e la fuoriuscita di caffè non si configura come un processo durativo, ma quasi istantaneo (il caffè fuoriesce tutto in pochi secondi). Il tempo di preparazione diventa sintetico, tra la fase iniziale e quella finale c'è solo una fase decisa interamente dalla macchina. La dimensione tensiva è radicalmente diversa: laddove avevamo un progressivo accumulo di tensione e un parallelo lento momento dis-tensivo; qui il tutto entra in una dimensione "accelerata": la tensione arriva subito al suo apice, così come la fase dis-tensiva non è progressiva, ma istantanea. Il tutto viene sancito anche da un termine finale diverso: per *Moka express* un brontolio piuttosto continuato; per *Brikka* uno "sbuffo caratteristico" (così viene indicato nelle istruzioni) che termina subito e, dopo il quale, si deve spegnere il fuoco.

Insomma, la temporalità di una moka tradizionale si configura come *processuale e durativa*, mentre quella di *Brikka* come *sintetica e tendente verso la terminatività*.

Una volta compiuto il suo programma narrativo, la caffettiera attende solo una sanzione; per ottenerla si deve avvalere della collaborazione interoggettiva di altri elementi: tazzine, cucchiaini ed – eventualmente – piattini e zucchero. Il caffè viene spostato dalla caffettiera alla tazzina, che diventa il contenitore della nostra bevanda, nonché il luogo eterotopico della sanzione e, metonimicamente, la bocca e il palato (destinanti giudicatori) iniziano ad emettere (assaporando, degustando, ma anche odorando) la loro sanzione (il giudizio di gusto) sul risultato non solo in termini di efficacia dell'azione, ma anche e soprattutto di qualità della riuscita.

6. Ad ognuno la sua moka

Il possesso di un certo tipo di caffettiera presuppone un certo modo di utilizzarla, e quindi un certo modo di essere; viceversa, una caffettiera in sé porta inscritta una definizione narrativa del suo proprietario. Quello che cercheremo, quindi, di fare in questo paragrafo è tentare una classificazione

dei diversi tipi di moka in relazione ai propri utilizzatori; a questo scopo seguiremo il lavoro di Floch sulle scrivanie per dirigenti (1997b).

Il terreno comune sul quale cercare di reperire le differenze sarà rappresentato dall'interesse di tutti gli utilizzatori a fare un caffè di discreta qualità in casa con una moka; questo si tradurrà nel possesso di un oggetto funzionale, funzionante e regolarmente utilizzato. Ma un proprietario ideal-tipico può dare importanza alla qualità del risultato della pratica, valorizzando il tipo di mezzi utilizzati e configurandosi, quindi, come un destinante incentrato sui momenti cognitivi (contratto e sanzione) dello schema narrativo canonico; o, viceversa, dare la priorità al risultato in sé valorizzando il fine (il semplice fine di bere un caffè), privilegiando i momenti pragmatici (competenza e performance) dello schema e configurandosi come soggetto vero e proprio.

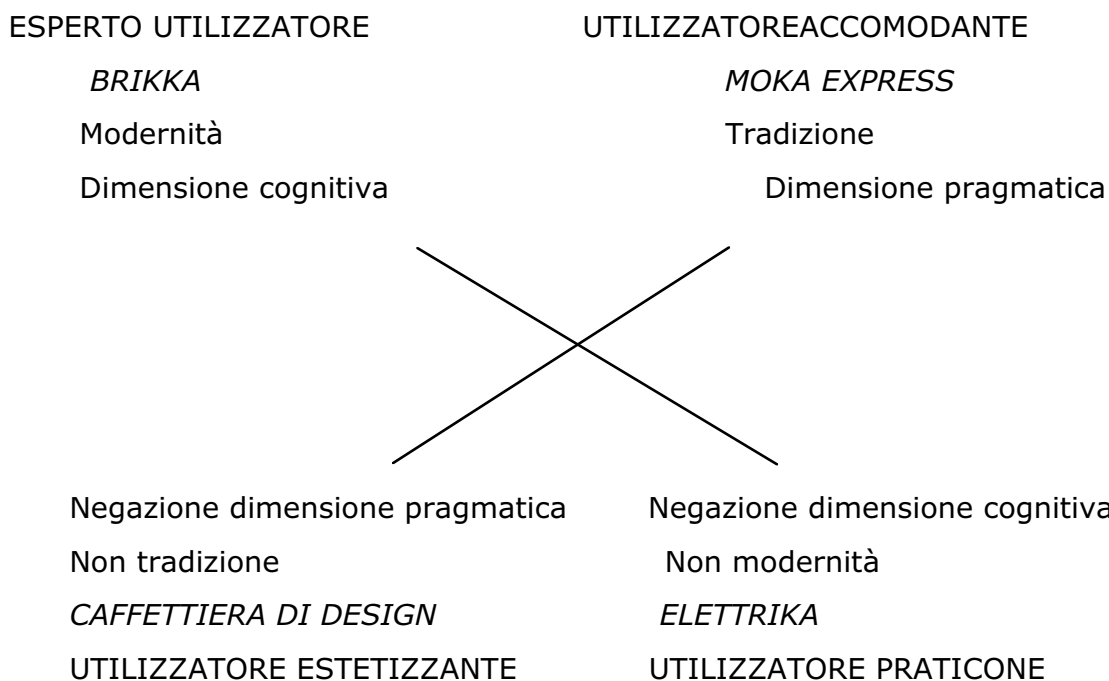
Nel primo caso, pur dando avvio e partecipando alla pratica della preparazione del caffè, il ruolo prioritario dell'utilizzatore si configurerà come quello di esigente destinante che prima instaura un'assiologia di valori (al cui vertice si situa la buona qualità del caffè), poi innesta un far fare sul proprio oggetto/caffettiera (soggetto cui spetta assolvere il compito) e, infine, ne giudica l'operato. Nel secondo caso, l'utilizzatore sarà un soggetto vero e proprio che si preoccupa di acquisire i materiali necessari, coopera con il soggetto delegato (caffettiera), partecipa attivamente egli stesso a una vera e propria performance, seguendo ogni momento dell'azione.

Ancora, nel primo caso quello che conta è ottenere un caffè (inteso come programma narrativo di base) di qualità superiore; fare il caffè è il focus del racconto, un testo. Nel secondo è importante ottenere un caffè e basta; al limite, ottenere il caffè sarà il risultato di un programma narrativo d'uso subordinato ad altre pratiche (ad esempio, stare in compagnia di qualcun altro); fare il caffè diventa qui pre-testo. Il primo tipo di utilizzatore, quello che potremmo chiamare *l'esperto utilizzatore*, sarà aperto a tutte le *innovazioni* disponibili sul mercato che gli consentano di migliorare il risultato (modernità); il secondo, *l'utilizzatore accomodante*, si accontenterà di un consumo abitudinario, *tradizionale*.

La caffettiera dell'esperto è, dunque, *Brikka*; la moka in grado di ottimizzare il risultato, quella dotata di un saper fare superiore (l'unica in grado di dare un caffè con la crema); la moka per l'accomodante sarà

Moka express, il grado zero della caffettiera, la caffettiera senza pretese, ma capace di saper portare egregiamente a termine il proprio compito.

Riportando il tutto su un quadrato semiotico, si avrà:



Nei termini sub-contrari ritroviamo gli altri due tipi di utilizzatori (e di caffettiere a essi associate). L'*utilizzatore estetizzante* si configura sì come un destinante giudice (come il suo complementare esperto); ma è un giudice formale, non sostanziale; è colui che utilizza una caffettiera non brava, ma bella. Egli non approva il grado zero della moka non tanto per il tipo di risultato ottenibile, quanto per la sua semplicità (proprio in tal senso si ritrova in una posizione che nega la tradizione). È quel tipo di consumatore che ammira la pratica della preparazione del caffè per la sua dimensione prettamente estetica.

Viceversa, il *praticone* è anch'egli un soggetto del fare (interessato più al fine che al tipo di mezzi), ma inteso in senso più dinamico rispetto all'accomodante: l'accomodante è tale perché si adatta a ogni situazione, il praticone invece ha delle proprie esigenze che vanno rispettate (come, ad esempio, quella di avere il caffè sempre, in ogni luogo). Sicuramente, anche il praticone (come l'esperto) è un fanatico della bevanda, ma a lui non

interessa tanto il risultato, quanto piuttosto la presenza in sé della bevanda quando ne senta il bisogno. La sua caffettiera ideale sarà *Elettrika*, la moka portatile e ubiqua che consente, con il suo fornellino elettrico incorporato, di avere un caffè espresso ovunque (anche, per esempio, all'estero dove, si sa, è quasi impossibile ritrovare un buon espresso).

7. L'oggetto implicato: la miscela

Per completare questo breve excursus sugli oggetti implicati nella preparazione del caffè, un altro elemento fondamentale ci sembra essere la miscela. Al contrario del fuoco e dell'acqua (altri elementi materiali indispensabili alla preparazione), sia la caffettiera che la miscela hanno la caratteristica di essere *scelte* (acquistate) all'interno di un'offerta plurima (e pressoché omogenea); esse, dunque, ci comunicano qualcosa sui proprietari (sui soggetti decisori del processo di acquisto). Dicevamo, più sopra, che l'acquisto della miscela presuppone il possesso (e l'utilizzo) di una caffettiera; ecco, quindi, un altro punto di contatto tra i due oggetti che si ritrovano in una catena interoggettiva di implicazioni e presupposizioni ben specifiche.

Dietro la polverina di caffè che tutti conosciamo c'è una complessa lavorazione che parte dalla raccolta dei frutti di due piante della stessa famiglia, ma di specie diversa: la *Coffea Arabica* e la *Coffea Canephora*, comunemente note come arabica e robusta. La prima contiene dall'1,1 % all'1,7% di caffeina, la seconda fino a tre volte tanto (dal 2% al 4,5%); la prima dà un caffè più dolce e profumato, la seconda più astringente e spigoloso (Stella, 1999). La miscela composta di soli caffè arabica è la migliore, l'unica in grado di garantire un gusto *equilibrato* (ecco ritornare il motivo dell'equilibrio e della giusta misura): il caffè perfetto è quello che mantiene un buon rapporto tra amaro e acido, un gusto *armonico* e pieno, un aroma ricco e fragrante; insomma il caffè perfetto è quello che riesce a conciliare (miticamente) gli opposti. Dopo la raccolta delle bacche, il caffè viene selezionato, miscelato, tostato e torrefatto: la peculiarità di una data miscela viene a essere determinata non solo dal tipo di pianta utilizzata, ma anche dal metodo di lavorazione a essa applicato.

“Che cos’è dunque, in una tazzina, l’incontro con tale equilibrio? Oppure con quello che risulta caratterizzato da aggettivi più astratti di quelli prima elencati, come per esempio: ‘ricco’, ‘pieno’, ‘sublime’, ‘perfetto’, ‘fine’, ‘rotondo’, ‘profondo’, ‘completo’, che manifestano un significato estensivo in merito a ciò che tale equilibrio rappresenta nel caffè? Usati per specificare le sensazioni prodotte dalla bevanda, questi termini ci indicano che un prodotto equilibrato è composto da un’armonia fra le parti che lo compongono, fra il suo ‘corpo’ (la densità del liquido e la sua persistenza nella bocca), l’‘aroma’ e il ‘sapore’, le cui proprietà precedentemente aggettivate non possono – non devono – prevalere individualmente perché nessuna di esse, presa isolatamente, in se stessa, sarebbe soddisfacente. L’equilibrio, dunque, è una delicata combinazione di accostamenti opposti.” (de Oliveira, 2000, p. 240).

7.1 Le miscele

A titolo di esempio, prenderemo qui in esame quattro miscele: il caffè macinato *Illy* (100% arabica, tostatura scura); *Lavazza Crema e Gusto*; *Equo Bianco* (caffè del commercio equo e solidale, miscela di arabica e robusta); *Splendid Aroma Ricco*. Ci soffermeremo sull’analisi delle confezioni (figg. 5 e 6), allo scopo di mostrare come, all’interno di uno spazio di rappresentazione relativamente limitato, quale è appunto una confezione di caffè, possano essere individuati una pluralità di intenti comunicativi differenziati.



Fig. 5: Facciata anteriore delle confezioni (in ordine: *Lavazza*, *Illy*, *Splendid*, *Equo*).



Fig. 6: Facciata posteriore delle confezioni.

7.1.1 Illy: alta qualità ed eleganza

In passato, tutti i caffè erano dotati di una confezione rigida in lattina, successivamente abbandonata in ragione dei più pratici sacchetti sottovuoto decisamente meno costosi e ugualmente in grado di mantenere l'aroma e la fragranza della miscela. Il caffè *Illy* si colloca in una fascia di prezzo decisamente alta (rispetto alla concorrenza) ma, pur potendo cercare di abbassare il prezzo con l'adozione dei sacchetti sottovuoto, è l'unico produttore ad aver mantenuto una confezione rigida in latta metallica. Cosa ci suggerisce questo? Ad *Illy* non interessa abbandonare la fascia alta di mercato, né mettersi in competizione con gli altri grossi produttori; anzi, fa di tutto per continuare a mostrare la sua diversità, la sua destinazione di nicchia.

La confezione diventa un elemento distintivo a livello figurativo: tutti i caffè hanno uguale forma e volume (si differenziano per i colori e la grafica), il caffè *Illy*, invece, è cilindrico e può essere identificato rispetto agli altri già da una notevole distanza. Il *packaging* si presenta come elegante, semplice e lineare, fa godere il suo proprietario di un piacere estetico; in più, una volta consumato il caffè, il barattolo può essere utilizzato come contenitore. Uno dei primi programmi narrativi della confezione, rispetto a quelle concorrenti, è quella di consentire maggiore

confort all'acquirente con il suo *poter* (ma anche *non dover*) travasare la miscela in un altro barattolo.

La parte anteriore del cilindro metallico presenta la scritta "tostatura scura", il logo *Illy* grande e ben visibile al centro, più in basso la scritta "espresso caffè macinato" e, infine, una fascia nera contenente informazioni sul peso. È nella parte posteriore che sono contenute informazioni sulla miscela, sulla data di scadenza, sulla ditta (sede legale, sito, numero verde, ecc). Questa struttura la ritroveremo anche nelle altre miscele (con un'eccezione): la facciata anteriore serve da presentazione, fornisce una valorizzazione estetica (funge da richiamo immediato, da attrazione); quella posteriore serve da approfondimento, dispone una valorizzazione cognitiva (serva a informare e a convincere). In altri termini, la figura dell'enunciatore assume diverse sfumature nella parte anteriore rispetto a quella posteriore: nel primo caso è un destinante che promette e seduce, nel secondo si trasforma in destinante competente che informa, ha una vocazione scientifica.

La confezione *Illy* ha un tappo a vite; svitandolo per la prima volta (operazione che possiamo compiere anche al supermercato, prima dell'acquisto) troviamo una superficie in latta e un gancio per aprirla con su scritto: "sollevare lentamente fino all'uscita del gas"; si tratta di una protezione per mantenere la miscela sottovuoto e per assicurare l'integrità della confezione. Quello che qui va notato è che, al di là della sua efficacia, questa protezione costituisce una marca enunciativa forte: è lì per rafforzare l'effetto di senso /protezione totale della qualità della miscela/. In più, il fatto che l'apertura vada fatta "lentamente" conferisce una certa ritualità all'atto di scoperta della miscela. Il caffè nella confezione (fino ad allora invisibile) diventa visibile lentamente, *progressivamente* e ci si pone come la fase terminativa di quello che (dal momento dell'acquisto) è stato un processo di scoperta: il caffè da entità segreta, ci svela tutto il suo vero essere. L'enunciatore sta costruendo passo passo un discorso, ci sta inducendo ad avere fiducia in lui, disseminando nel testo/confezione degli indici (latta metallica, design elegante, tappo salva freschezza) .

Se l'enunciatore è riuscito a convincerci all'acquisto attraverso la strategia manipolativa della *seduzione* (ad un prezzo leggermente più alto non ti offro un semplice caffè, ma ti vendo, con lui, un mondo fatto di

qualità ed eleganza), ora (dopo l'apertura) il dispiegamento dell'aroma non può non farci emettere una sanzione positiva, instaurandoci come destinatanti giudicatori di noi stessi.

7.1.2 Equo blanco: una scelta etica

La differenza fondamentale tra i caffè del commercio equo e solidale e gli altri sta nel fatto che i primi vengono prioritariamente venduti nelle botteghe del commercio equo solidale e solo in pochissimi supermercati: essi, quindi, nella stragrande maggioranza dei casi, non si pongono in diretta concorrenza con gli altri tipi di miscela (concorrenza sintagmatica, in presentia); sono in concorrenza "virtuale" (paradigmatica, in absentia) con gli altri caffè. Comprare un prodotto del genere ha alla base un processo d'acquisto radicalmente diverso dal solito.

Forse anche per questa sua caratteristica, la confezione non ha bisogno di colori accesi o articolazioni espressive particolari; anzi, la relativa austerità del *packaging* (piano dell'espressione) ha il merito di contestualizzare la serietà del discorso che sta per esserci rivolto (piano del contenuto). *Equo blanco* si presenta in una confezione color panna e mantiene il dualismo /facciata anteriore attrattiva/ vs /facciata posteriore scientifico-informativa/, ma rivisita questi concetti.

La parte anteriore è attrattiva, ma più che i sensi attrae la mente: sopra al nome, ritroviamo la scritta "caffè delle migliori qualità di arabica e robusta" e il disegno di un chicco di caffè; sotto, il logo equo solidale e una scritta dall'impatto comunicativo forte, piccola ma che, se vista, cattura e fa riflettere: "una tazzina di dignità". Il carattere tipografico utilizzato per questo commento lo fa assomigliare ad una scritta fatta a mano; esso, dunque, ribadisce lo statuto di commento della frase, lavora in sinergia ed è a disposizione del significato delle parole, sembra quasi annotato a posteriori (dopo il confezionamento) da qualcuno. L'attrazione che esercita la facciata anteriore della confezione è, dunque, tutta cognitiva.

La facciata posteriore mantiene un'aura scientifica: ci istruisce, ma il percorso di lettura (obbligato) da sinistra verso destra ci fa incontrare prima informazioni sul commercio equo solidale (sui suoi criteri e le sue finalità), e solo secondariamente informazioni sul caffè (sulla qualità, l'area geografica di provenienza, le modalità di conservazione). L'enunciatore fissa una scala

di priorità: le informazioni sul prodotto vengono, qui, ad essere subordinate a quelle etiche. Sicuramente, la lettura completa della facciata posteriore richiede un enunciario motivato, vista la piccolezza dei caratteri e la scarsa attinenza tecnica con il prodotto in sé. Ritroviamo, inoltre, l'indicazione dei paesi – assente da tutte le altre confezioni analizzate – dai quali proviene la miscela (dai paesi poveri, naturalmente) e questo contribuisce a creare una certa familiarità e solidarietà con la buona causa riportata.

In un certo senso, anzi, si potrebbe dire che una volta osservata attentamente la confezione, ci si senta quasi obbligati ad acquistarla; la strategia manipolatoria utilizzata è quella della *provocazione*, in cui tipicamente si fa fare qualcosa a qualcuno (nel nostro caso acquistare la confezione di caffè) prospettandogli un'immagine negativa di lui e della sua competenza ("tu che stai bene economicamente, se non compri una confezione di caffè che ti consente di aiutare chi sta peggio di te, sei moralmente spregevole").

L'isotopia che percorre tutta la confezione, dunque, è quella di un acquisto corretto, giusto, moralmente doveroso. Comprare questo tipo di caffè presuppone, dunque, l'aderenza a una precisa scala di valori proposta; si rivela solo un pretesto per affermare uno stile di vita.

7.1.3 Crema e gusto: il caffè strumentale

Crema e gusto si configura come la miscela del grane mercato, del *mass market*, il caffè per chi vuole il caffè e basta. Innanzi tutto, il nome crea già una certa familiarità con il prodotto (al contrario della maggior parte dei nomi formali e impersonali come, ad esempio, *Caffè espresso Illy*, *Lavazza Qualità rossa*, ecc.) e indica quelle che dovrebbero essere certe sue caratteristiche quando è messo alla prova. In secondo luogo, grazie al bombardamento pubblicitario cui siamo stati sottoposti, non appena sentiamo "crema e gusto" quasi istintivamente ci viene da aggiungere "ogni momento è quello giusto": non possiamo fare a meno di completare il nome con la caratteristica di reiteratività della pratica cui la miscela in questione pretenderebbe di essere associata.

La confezione è molto colorata, utilizza delle tonalità cromatiche forti, vuole ad ogni costo ribadire la sua presenza: il blu in alto sfuma in rosso nella parte inferiore, creando un'atmosfera calda; su impresse troviamo un'immagine fotografica (realista) in cui è raffigurato un vassoio con una tazzina (piuttosto larga) piena di caffè bollente e, naturalmente, cremoso (è raffigurato anche il fumo, ritroviamo, quindi, una sinestesia) e una caffettiera d'acciaio scintillante con manico e pomello superiore dorati.

Quali effetti di senso si vengono a creare? È una miscela che non ha alcuna pretesa di porsi in competizione con il caffè del bar, ma che, anzi, valorizza il contesto di utilizzo familiare e domestico, in un ambiente caldo e casalingo (tazzina larga vs tazzina piccola del bar; raffigurazione della caffettiera; presenza del vassoio); parallelamente come dice il nome, il caffè, se fatto con questa miscela, sarà goloso e stuzzicherà il palato.

Nella parte posteriore, ritroviamo le solite note sul produttore e sulle modalità di lavorazione; la frase introduttiva a queste informazioni è: "Miscela dal carattere deciso e dalla forte personalità. Un gusto pieno rotondo e intenso. Perfetto in ogni momento della giornata". Al di là dell'antropomorfizzazione della miscela qui operata (il caffè ha una sua propria e "forte personalità"), va sottolineato quello che si diceva all'inizio del paragrafo: c'è una certa difficoltà, una carenza linguistica, per la descrizione di elementi relativi al gusto e all'olfatto; è necessario ricorrere a parole che si riferiscono originariamente alla sfera semantica del tatto o della vista (sensi che in tutte le discipline hanno goduto di una certa priorità di immagine); e, soltanto attraverso l'uso delle sinestesie possiamo, quindi, parlare di un gusto "pieno, rotondo".

Lavazza ci riporta in un universo discorsivo "tecnico", artificiale: ci parla del gusto della bevanda, ce la mostra in primo piano nella confezione, ne valorizza la dimensione pragmatica; in questo senso la strategia enunciativa adottata si oppone a quella utilizzata dal caffè *Equo Blanco*: lì, la dimensione pragmatica e tecnica veniva negata, in favore di una valorizzazione etica ed ecologica. Non solo, infatti, veniva veicolata una precisa assiologia di valori, ma anche tutti gli elementi del *packaging* ci riportavano ad un universo "naturale", per nulla culturalizzato. D'altro canto, ulteriore conferma veniva anche dal colore della confezione: il panna di *Equo Blanco* riporta un clima di pacatezza e naturalità; il chiassoso blu e

rosso (con in più una fotografia sovrimpressa) di *Crema e Gusto* ci riporta all'affermazione di un mondo (e di una miscela) che ribadisce la sua non naturità, la sua culturalizzazione.

La strategia manipolatoria dell'enunciatore si basa, in questo caso, sulla *promessa*: veniamo indotti a comprare quel caffè perché ci viene prospettato un premio e un contesto positivo; con crema e gusto, potremmo gustare un buon caffè in un ambiente confortevole e in un clima di rilassatezza.

7.1.4 Splendid: l'istinto conviviale

Il caffè *Splendid* presenta un *packaging* piuttosto anomalo: spezza l'opposizione anteriore/posteriore che abbiamo visto in tutte le altre confezioni. Su uno sfondo bordeaux, nella parte anteriore troviamo, infatti, soltanto la marca/logo (*Splendid*, contornata da due fasce ondulate), la qualità (aroma ricco) e la raffigurazione di due tazzine fumanti piene di caffè cremoso (si noterà la somiglianza di struttura con la facciata anteriore di *Crema e Gusto*). Le informazioni più tecniche (quelle sulla miscela e sul produttore) sono contenute nelle due parti laterali e scritte in piccolo. La facciata posteriore, per essere letta, va ruotata di novanta gradi e contiene una promozione della miscela; infatti, accanto a una tazzina fumante immersa tra i chicchi di caffè, troviamo l'*head line* delle pubblicità ("*Splendid*. Buono da soli, splendido insieme") seguito dal commento alla qualità aroma ricco:

"Gusto forte e aroma deciso sono i segreti di Splendid Aroma Ricco, il caffè intenso che ti dà la giusta carica ogni volta che ne hai bisogno. La sua miscela corposa e tostata scura è ideale per preparare un caffè forte con la moka...

Con Splendid Aroma Ricco puoi ottenere l'energia per affrontare i momenti più intensi della giornata e gustare il caffè unico di un caffè dai toni decisi in compagnia di qualcuno di speciale."

Questi due brevi paragrafi veicolano essenzialmente due concetti:

- Caffè dal gusto intenso, per affrontare momenti intensi: dunque, il caffè come elemento ricaricante nella stanchezza della quotidianità. La miscela si configura come aiutante del soggetto/compratore.

- Il caffè – fatto rigorosamente in casa con la moka – va gustato con qualcuno di speciale, in compagnia. Se non bastasse l’ultima frase a farcelo capire, possiamo leggere la scritta che le accompagna, l’*head line* delle pubblicità (che, tra l’altro, è ben evidente perché scritta in corpo maggiore); ma, soprattutto, basta osservare la facciata anteriore della confezione in cui significativamente (e a differenza del *packaging* della *Lavazza*) sono presenti in primo piano due tazzine.

Ritroviamo, quindi, un discorso dell’enunciatore che ci motiva all’acquisto non tanto per il piacere edonistico della degustazione del caffè in se stessa (possibilità contemplata, in quanto il caffè è “buono da soli”), ma, più che altro, per subordinarla ad altre pratiche significanti e prioritarie (il caffè è “splendido insieme”, diventa un momento di socializzazione, un pretesto per instaurare e prolungare relazioni sociali). Anche qui, dunque – come in *Crema e Gusto* – troviamo una *promessa*, ma la posta in gioco questa volta è diversa: l’enunciatore ci vende sì un caffè di qualità, ma ci vende soprattutto un elemento in grado di esaltare il valore /convivialità/.

8. Miscela, caffettiera, uomo: definizioni di stili

Quello che tenteremo di fare in questo paragrafo è cercare di completare il quadrato semiotico precedentemente proposto con un preciso scopo: se è vero che è possibile definire un proprietario simulacrale di una certa caffettiera sulla base di determinate caratteristiche dei soggetti (pratiche ed abitudini di consumo) e discorsi *degli* oggetti (elementi del piano dell’espressione che veicolano valorizzazioni esplicite e implicite sul piano del contenuto); non sarà forse possibile inserire in questa (per nulla esaustiva) sistematizzazione anche le miscele, allo scopo di tentare una definizione più completa che arrivi quasi a definire uno stile di vita coerente?

Un tale tentativo si giustifica alla luce del legame che questo terzo elemento che tenteremo di inserire (la miscela) mantiene con gli altri: da un lato la miscela viene scelta, all'interno di una vasta gamma di prodotti relativamente simili tra loro, dal soggetto umano (consumatore di caffè e utilizzatore/proprietario della caffettiera) – essa, dunque, non può non dirci qualcosa su di lui; dall'altro, la miscela lavora in sinergia e intrattiene rapporti (e contatti) con l'oggetto-soggetto/caffettiera del quale addirittura entra a far parte nella pratica. Un tale complesso intreccio di relazioni multidirezionali, non può non indurci a cercare delle convergenze, delle relazioni (di opposizione, contraddizione, complementarietà) tra questi elementi.

Tentiamo, quindi, una possibile categorizzazione:

- Sembrano non esserci dubbi sul caffè *Illy*: è il caffè degli intenditori, dell'esperto utilizzatore, di colui che, aperto al mondo e alle innovazioni, farebbe qualsiasi cosa per massimizzare i risultati (qualitativi) della pratica. *Illy + Brikkà* sono in grado di conferire al caffè fatto in casa il massimo della bontà; un caffè di ottima qualità con la crema. D'altro canto, l'esperto utilizzatore, è bene ricordare, è pur sempre un destinante e anche dopo l'acquisto della miscela mantiene questo ruolo (egli si auto-sanziona positivamente per aver comprato *Illy*). La pratica della preparazione del caffè in casa arriva al massimo della sua ritualità (si ricordino le modalità di preparazione della bevanda con *Brikkà* e l'apertura della confezione *Illy*) e il godimento che ne deriva è tutto esteso.

- Il caffè dell'accomodante è *Splendid*: avevamo visto la scarsa propensione dell'accomodante per il valore /modernità/ e il suo interesse per il fine in sé (avere un caffè discreto). Ebbene, la miscela *Splendid* è una miscela classica, tradizionale e, in più, mantiene un punto in comune fondamentale con questo tipo di utilizzatore: valorizza la pratica della preparazione del caffè come subordinata all'ottenimento di altri risultati (ad esempio, la convivialità). In più (c'è anche scritto nella parte posteriore della confezione) questa miscela lavora bene con la moka tradizionale.

- La miscela *Equo Bianco*, invece, si trova in sintonia con l'utilizzatore estetizzante, a un punto di rottura con la tradizione. Avevamo visto, infatti, che questo tipo di utilizzatore è sì un destinante giudice,

ma non della pratica in sé: a lui la preparazione del caffè serve per affermare altri tipi di valori non strettamente connessi alla bevanda. Nella fattispecie, egli può affermare il gusto per il bello (con la sua caffettiera di design), ma anche una sua precisa assiologia in cui crede fermamente (la dimensione etica della miscela). In questo caso, quindi, la sinergia in cui lavorano miscela e caffettiera non è di tipo pragmatico (come nel caso dell'esperto, in cui la priorità era data al risultato), ma cognitivo (i due "oggetti" lavorano insieme per affermare e comunicare agli altri l'identità e i valori del soggetto).

- Infine, *Crema e Gusto* è la miscela del praticone: *Elettrika* era un mezzo per accontentare le sue esigenze (gustare un buon caffè ovunque), *Crema e Gusto* per ottimizzarle (dal momento che possiede una semplicissima moka, il modo per ottenere comunque un caffè gustoso – senza troppe pretese – è quello di acquistare questa miscela). Nel determinarsi come soggetto attivo, l'utilizzatore in questione sceglierà un posizionamento sul polo /non modernità/: darà importanza alla tradizionalità della pratica, ma saprà adottare quegli accorgimenti che gli consentiranno di migliorare le sue performance (nella fattispecie la miscela cremosa e la moka ubiqua).

Schematizzando:

Miscela Illy

ESPERTO UTILIZZATORE

BRIKKA

Modernità

Dimensione cognitiva

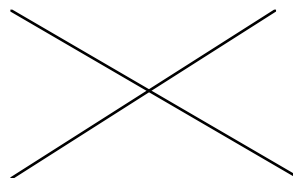
Miscela Splendid

UTILIZZATORE ACCOMODANTE

MOKA EXPRESS

Tradizione

Dimensione pragmatica



Negazione dimensione pragmatica

Non tradizione

CAFFETTIERA DI DESIGN

UTILIZZATORE ESTETIZZANTE

Equo Blanco

Negazione dimensione cognitiva

Non modernità

ELETRIKA

UTILIZZATORE PRATICONE

Lavazza Crema e gusto

Conclusione

Il significato degli oggetti non è definitivo e stabile, ma varia in base a una serie di parametri, i cui poli sono rappresentati dalla produzione e dalla ricezione. Quello che qui abbiamo tentato di fare è una categorizzazione, una sistematizzazione ideal-tipica, in base ai discorsi tenuti *sugli* oggetti, ma anche *dagli* oggetti. Quello che si vuole dire è che non è detto che nella realtà empirica tutti i fanatici intenditori di caffè debbano obbligatoriamente possedere *Brikka* e utilizzare il caffè *Illy*; si danno, chiaramente, diverse possibilità alternative sia per ciò che concerne le miscele, che per ciò che riguarda le caffettiere. Qui si è semplicemente cercato di costruire delle tipologie, a partire dal racconto dei testi presi in esame.

I quattro poli del quadrato sono delle *costruzioni*, definite (secondo una logica differenziale) a partire da categorie concettuali ritenute pertinenti. Questi quattro "stili di consumo" corrispondono a differenti valorizzazioni della pratica di preparazione del caffè, vista in senso processuale. I consumatori producono, accentuano o, viceversa, sminuiscono il senso degli oggetti (e delle loro modalità di utilizzo) e, così facendo, dimostrano di vivere le pratiche come testo e giustificano il nostro approccio semiotico.

Concludiamo con Semprini (1996):

"È necessario, al contrario, inscrivere i discorsi nell'orizzonte delle pratiche che li hanno generati, ricollegarli agli attori che li hanno prodotti e mostrare la relazione di determinazione reciproca che si installa tra pratiche attori e discorsi. Solo allora si potrà dire che gli oggetti sono discorsi perché sono processi e azioni. Se essi modificano il mondo e le relazioni tra soggetti, sono al tempo stesso la realizzazione pratica del fare sociale di questi stessi attori. Gli oggetti sociali sono operatori sociosemiotici perché nascondono, celato nel profondo della loro carne, il segreto della classificazione e dell'azione sociale." (p. 283)

Bibliografia generale

Bolchi, E.

2003 "Corpi oggetti e interazione: analisi di alcuni oggetti wearable". In Deni, M. (a cura di) *Versus. Quaderni di studi semiotici 91/92*.

Brugo, I.

1998 "Fuochi fatui e ghiacci celesti. Mitologie e tecnologie della cucina contemporanea". In Brugo et al. (a cura di), *Al sangue o ben cotto*. Roma: Meltemi.

Ceriani, G.

1994 "Dal sincretico al sinestetico: le metafore del sensibile". In R. Grandi (a cura di), *Semiotica al marketing*. Milano: Franco Angeli.

Eco, U.

1979 *Lector in fabula*. Milano: Bompiani.

ID.

1990 *I limiti dell'interpretazione*. Milano: Bompiani.

Deni, M.

2002 a "In treno. Oggetti, spazi e configurazioni interoggettive". In Landowski, E., Marrone, G. (a cura di) *La società degli oggetti*. Roma: Meltemi.

ID.

2002b *Oggetti in azione. Semiotica degli oggetti: dalla teoria all'analisi*. Milano: Franco Angeli.

Dusi, N., Montanari, F.

2003 "Interfacce sociosemiotiche e pratiche interoggettuali. Qualche esempio dal mondo dei telefoni cellulari". In Deni, M. (a cura di) *Versus. Quaderni di studi semiotici 91/92*.

Floch, J.M.

- 1992 *Semiotica, Marketing, Comunicazione*. Milano: Franco Angeli.
ID.
- 1997 a *Identità visive*. Milano: Franco Angeli
ID.
- 1997 b "Le scrivanie per dirigenti. Analisi di una scenografia del potere". In Semprini (a cura di), *Il senso delle cose*. Milano: Franco Angeli.

Fontanille, J.

- 2002 "La patina e la connivenza". In Landowski, E., Marrone, G. (a cura di) *La società degli oggetti*. Roma: Meltemi.
ID.
- 2003 "Sémiotique des objets". In Deni, M. (a cura di) *Versus. Quaderni di studi semiotici 91/92*.

Giannitrapani, A.

- 2004a "La cultura del caffè. Uno sguardo sociosemiotico alla *Bottega del Caffè*". In *E/C*, www.associazionesemiotica.it
ID.
- 2004b "La cultura del caffè attraverso il mondo pubblicitario". In www.baskerville.it

Greimas, A.

- 1984 *Del senso 2*. Milano: Bompiani.
ID.
- 1998 *Dell'imperfezione*. Palermo: Sellerio.

Grignaffini, G.

- 2000 "Estesia e discorsi sociali: per una sociosemiotica della degustazione del vino". In Landowski, E., Fiorin, J.L. (a cura di) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*. Torino: Testo & Immagine.

Landowski, E.

- 1998 *La società riflessa*. Roma: Meltemi.
ID.

2002 "Dalla parte delle cose". In Landowski, E., Marrone, G. (a cura di) *La società degli oggetti*. Roma: Meltemi. .

Marrone, G.

2001 *Corpi sociali*. Torino: Einaudi.

ID.

2002 "Dal design all'interoggettività: questioni introduttive". In Landowski, E., Marrone, G. (a cura di) *La società degli oggetti*. Roma: Meltemi.

Marrone, G., Mangano, D.

2003 "Intorno allo sbattitore: l'oggetto, i testi". In Deni, M. (a cura di) *Versus. Quaderni di studi semiotici 91/92*.

Marciani, F.

2003 "Rubinetti". In Deni, M. (a cura di) *Versus. Quaderni di studi semiotici 91/92*.

Merleau-Ponty, M.

1965 *Fenomenologia della percezione*. Milano: Il Saggiatore.

Oliveira, A.C.

2000 "Il «buon» gusto del caffè". In Landowski, E., Fiorin, J.L. (a cura di) *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*. Torino: Testo & Immagine.

Pozzato, M.P.

1991 "Le monde textuel. Quelques propositions en marge de Freud, Merleau-Ponty e d'autres". In *Nouveaux Actes Sémiotiques 18*.

ID.

2002 "La spesa al supermercato". In Landowski, E., Marrone, G. (a cura di) *La società degli oggetti*. Roma: Meltemi.

Ricci, P., Ciccarelli, S. (a cura di)

2001 *Frammenti di un discorso culinario*. Milano: Guerini.

Semprini, A.

1996 *L'oggetto come processo e come azione*. Roma: Esculapio.

ID.

1997 *Il senso delle cose*. Milano: Franco Angeli.

Stella, A.

1999 *Piccola enciclopedia del caffè*. Milano: Rizzoli.

Zinna, A.

2002 "Les objets et leurs interfaces". In Fontanille, J. E Zinna, A. (a cura di) *Les objets au quotidien*. Limoges: Pulim.