

Il paradosso del gusto. Forme visibili dell'apprezzamento estetico¹

Giolo Fele

The subject of the article concerns the use of video to document the constitution and the production of a judgment of taste. Far from neurological or psycho-physiological concerns, the article is based on ethnomethodological premises to empirically study some basic philosophical themes: how a judgment of taste based on subjective and personal experience can aspire to a level of objectivity? In what way a judgment based on subjective and personal experience can aspire to a level of generality, that is, how are categories and formulations shared and acknowledged in a circle of mutual recognition? In what way can a judgment based on subjective and personal experience aspire to a level of commonality? The case empirically analyzed concerns the recognition of an olfactory object in a group of untrained tasters. The objectivity of judgment, the object recognition and the inter-subjectivity of experience are the features of the tasting and the basis of the judgment of taste that a multimodal analysis allows to analyze and to disentangle as under a microscopic lens.

Il gusto come oggetto di ricerca

Apparentemente non c'è nulla di più lontano del gusto quando si parla di forme visibili, e dunque documentabili attraverso un video, dei fenomeni sociali. Il gusto, inteso non come capacità di discriminazione e di distinzione sociale, ma in modo più elementare come uno degli organi di senso (come la vista, l'udito, il tatto), sembra riguardare i recessi del nostro corpo (la bocca, il naso nel caso degli odori), o della nostra mente (le informazioni inviate dai nostri organi di senso al cervello). Il gusto sembra inaccessibile allo scrutinio pubblico perché è nascosto e individuale, soggettivo, personale: molto più che altre forme di percezione, come per esempio la vista, il gusto sembra sfidare ogni tipo di riflessione

¹ Ringrazio Barbara Pentimalli e Andrea Spreafico, curatori del numero monografico, per i commenti dati alla prima versione di questo articolo. Ringrazio Chiara Bassetti per il sostegno e la partecipazione entusiasta al progetto. Ringrazio Alberto Brodesco per l'assistenza durante la preparazione dei materiali video. Ringrazio Pier Paolo Giglioli delle osservazioni critiche, alle quali non sempre ho potuto rispondere in modo per me soddisfacente.

collettiva perché l'oggetto di gusto sparisce letteralmente alla vista (lo introduciamo in bocca; nel caso dell'odorato lo stesso oggetto che produce esperienza ha un'esistenza eterea) e le reazioni non sono registrabili in forme esterne e accessibili: sono per lo più confinate alla nostra personale reazione all'esperienza. Non solo solamente noi-che-facciamo-l'esperienza possiamo raccontare l'effetto dell'esperienza su di noi, ma nessun altro può dire granché di questa esperienza, che rimane la nostra. Anche se qualcun altro facesse l'esperienza di gusto che noi abbiamo appena fatto, la reazione di questi sarebbe la *loro* reazione, che non potrebbe in alcun modo negare la *nostra* reazione. La nostra reazione apparentemente è interna (a meno di particolari reazioni come quelle che seguono ad un cibo particolarmente piccante, che provocano rossori e sudorazioni) e la riflessione e la comunicazione, il significato, di questa esperienza, sembra essere un vero e proprio problema epistemologico, che produce antinomie irrisolvibili. Più che della sociologia o delle scienze sociali, la questione del gusto sembra essere di pertinenza del dominio delle neuroscienze o della psicofisica.

Vorrei presentare un argomento che sostiene invece che l'esercizio del gusto può essere un tema rilevante per le scienze sociali; inoltre, che il video è una risorsa importante, fondamentale, per accedere al giudizio di gusto. Dunque non voglio affrontare il tema del gusto dal punto di vista dei neurorecettori, dell'impatto che un oggetto di gusto ha sugli organi di senso dedicati a questo (bocca, lingua, palato, naso) e dei messaggi che spediscono al cervello, dei modi in cui il cervello reagisce a questi stimoli, del modo in cui noi elaboriamo questa reazione (Starr 2013; Auffarth 2013; Jacobsen 2010). Sono interessato ai *giudizi* di gusto, vale a dire al modo in cui produciamo una valutazione sulla nostra esperienza.

Sappiamo da lavori precedenti (Hennion 2007) che il giudizio di gusto è un atto di attenzione a seguito di una nostra esperienza. Il giudizio di gusto richiede una sospensione della nostra attività o una pausa nella nostra esperienza in modo da poter riflettere in modo specifico su quella esperienza: per dare un esempio molto elementare, una cosa è mangiare un pasto durante una pausa di lavoro o bere un vino mentre si sta conversando; altra cosa è osservare che quella pietanza è "saporita" o che quel vino è "buono". Quelle osservazioni sono prodotte a partire da una diversione della nostra attenzione: la nostra attenzione improvvisamente sospende l'attività del mangiare o devia dalla conversazione a cui stiamo partecipando verso l'oggetto che stiamo gustando. Le nostre osservazioni costituiscono un vero e proprio giudizio di gusto (nel nostro esempio abbastanza elementari e abbastanza comuni) che presuppone sia un'asserzione riguardo alle proprietà dell'oggetto di gusto sia la nostra reazione sensoriale dovute all'incontro con questo oggetto di gusto. Per un momento questo incontro sensoriale ha la meglio sulle altre attività

nella quale questa esperienza è incassata, e la nostra esperienza gustativa viene tematizzata sotto forme di una valutazione estetica.

Voglio far vedere attraverso il video in che modo il giudizio di gusto è sì una forma di valutazione estetica personale, ma la cui portata non è limitata al giudizio personale: anzi, voglio mostrare empiricamente in che modo un giudizio di gusto sia una affermazione che pretende una qualche forma di generalità e di universalità, come direbbero alcuni filosofi (cfr. Rowe 1999; Schellekens 2009). In modo particolare, voglio mostrare come il giudizio di gusto non affermi solo se stesso (o la relatività della propria esperienza), ma costituisca un'esperienza condivisa. L'esperienza dell'oggetto di gusto trova in una collettività di "soggetti" non solo la conferma interindividuale di una valutazione (come se ogni soggetto individuale confermasse la propria esperienza) ma la stessa definizione dell'oggetto di gusto. Intendo dire che, attraverso la condivisione di un giudizio, i partecipanti ad una collettività di esperienza definiscono le proprietà dell'oggetto stesso, oltre a (assieme a) certificare la propria singolare capacità di sentire soggettivamente le proprietà dell'oggetto stesso. Per molti versi questo aspetto è ciò che viene definito in filosofia come la questione dell'oggettività del giudizio di gusto attraverso una certificazione intersoggettiva (Freeman 1973; Budd 2007). Vorrei riportare tale questione nell'ambito delle scienze sociali, facendo riferimento a quegli approcci che mettono l'intersoggettività al centro degli interessi analitici (Lieberman 2009; Duranti 2010; Sidnell 2014).

Estetica, giudizi di gusto e video analisi

Si può chiamare "estetica" l'esperienza che facciamo di cose e oggetti del mondo (non solo cose e oggetti dell'arte) attraverso i nostri sensi; questa esperienza diventa estetica quando si solleva al di sopra dell'abituale commercio sensoriale col mondo e diventa oggetto di particolare attenzione. La definizione che dà Dewey (1934 [2009]: 79) degli oggetti estetici costituisce un buon punto di partenza: «Un oggetto è peculiarmente e prevalentemente estetico, e dunque consente il godimento caratteristico di una percezione estetica, quando i fattori che fan sì che qualcosa possa essere chiamata una esperienza sono innalzati molto al di sopra della soglia percettiva e vengono resi manifesti per loro stessi»². Quello che possiamo dire di questa esperienza dà luogo al giudizio estetico.

² Non intendo presentare in modo specifico l'approccio di Dewey all'esperienza estetica, né considero questo lavoro un esempio dell'approccio pragmatista al giudizio estetico. Il mio approccio è piuttosto di tipo etnometodologico. Dewey è citato solo perché permette di inquadrare inizialmente a grandi linee il mio argomento.

Il giudizio estetico riguarda la nostra capacità di discriminazione e di riconoscimento dei caratteri salienti dell'oggetto estetico. Nella classica definizione di Kant, «la facoltà del giudizio in genere è la facoltà di pensare il particolare come compreso sotto l'universale» (Kant 1793 [1999]: 15); nel caso del giudizio estetico si tratta di riportare la contingenza empirica, particolare e materiale sotto un universale che può essere valutativo (“è bello”) ma anche semplicemente descrittivo (“è rotondo”). Infine possiamo dire che anche la definizione stessa di un oggetto estetico (che risponde alla domanda “che cos'è questo”) può rientrare nel caso del giudizio estetico descrittivo³.

La cosa interessante quando si parla di gusto come fenomeno estetico (gusto inteso in senso letterale, come uno dei cinque sensi) è che spesso il giudizio consiste nello stabilire che cosa è quello che sto sentendo (assaggiando, gustando, odorando) senza esattamente sapere quale sia la categoria (cioè l'universale) appropriata in quel momento. Sento qualcosa ma la riconosco vagamente e non so dire esattamente di cosa si tratta⁴. Possiamo probabilmente sentire se ci piace o non ci piace, in modo più o meno diretto, ma ci può risultare difficile identificare, riconoscere e definire cosa sia quello che stiamo sentendo⁵.

Ora qui il tema è particolarmente complesso, perché la questione del saper riconoscere qualcosa con i sensi, vale a dire dell'attribuire un predicato categoriale all'esperienza estetica in genere, e all'esperienza di gusto in particolare, è collegata con almeno tre temi importanti⁶. Il primo riguarda condizioni psichiche e fisiologiche che non impediscano (come un raffreddore o l'anosmia) un normale accesso ai fenomeni e alle cose. Il secondo riguarda condizioni contestuali e culturali che permettano una certa omogeneità di esperienza tra i soggetti (se non ho avuto modo di assaggiare il pomelo non so riconoscerlo quando me lo fanno assaggiare e non so che quello è il sapore del

³ Mi rendo conto che questa articolazione delle forme del giudizio avrebbe bisogno di essere spiegata e argomentata meglio di quanto posso fare in queste pagine.

⁴ Secondo Kant, si tratta in questi casi di un giudizio “riflettente” più che “determinante”: «se è dato l'universale (la regola, il principio, la legge), allora la facoltà del giudizio, che sussume sotto di esso il particolare [...] è determinante. Se invece è dato solo il particolare, per il quale essa deve trovare l'universale, allora la facoltà di giudizio è semplicemente riflettente» (Kant 1793 [1999]: 15).

⁵ Anche la forma del giudizio può essere allo stesso modo meno articolata, più rozza, più elementare. In questi casi un semplice *mm* (articolato secondo un tipico contorno prosodico) o un “bleah” può funzionare come un giudizio di gusto (di apprezzamento o di disgusto). Cfr. Wiggins (2002; 2013; 2014). Più che l'articolazione di un giudizio, si può parlare in questi casi di forme di “reazione” (Goffman 1987).

⁶ Il tema del disinteresse nel giudizio, vale a dire del fatto che il mio giudizio sia leale e cerchi di essere fedele al compito senza essere guidato da principi esterni all'apprezzamento estetico, è una condizione preliminare. Si veda Hume (1757 [2006]).

pomelo). Il terzo riguarda la condivisibilità di questa esperienza con altri: in che modo e entro quale misura il mio giudizio, che non può che essere basato su un'esperienza personale e soggettiva, non sia anch'esso personale e soggettivo. In poche parole, quanto e in che modo le categorie entro le quali faccio ricadere il particolare della mia esperienza siano condivise e generali.

Almeno tre aspetti sono implicati in quest'ultimo tema. Anzitutto, il fatto che il giudizio di gusto (inteso qui, ricordiamo, in senso letterale come uno degli organi di senso) è quello più lontano all'apparenza da un giudizio obiettivo. Come sottolinea Carolyn Korsmeyer (2008: 129):

When philosophers deal with the senses, by far most of their attention is devoted to sight, with hearing a close second. These are the so-called distance senses which, unlike the 'bodily' senses, direct attention to the object of perception and do not register a felt sensation at the site of the receptive organ. As a consequence of the distance between organ and object of perception, sight and hearing draw attention away from the body of the perceiving subject to the external object of attention. Therefore, they are sometimes labeled 'objective' senses, and the more reflexively directed bodily senses are called 'subjective'.

La domanda di ricerca diventa dunque: in che modo un giudizio di gusto basato su un'esperienza soggettiva e personale può aspirare ad un livello di oggettività?

Il secondo aspetto riguarda la capacità di discriminazione nell'esperienza estetica e la coltivazione della capacità del giudizio. Nella letteratura ci sono infiniti studi che discutono se la capacità del giudizio (e dunque di discriminazione) sia un "dono di natura" o sia il prodotto non solo dell'educazione e dell'esperienza (assaggiatori esperti o professionisti discriminano cose che noi normali esseri umani non ci sogniamo), ma anche correlata a variabili sociali fondamentali (Bourdieu 2005). La domanda di ricerca in questo caso è: in che modo un giudizio basato su un'esperienza soggettiva e personale può aspirare ad un livello di generalità, vale a dire, fa ricorso a categorie e formulazioni che siano ammesse in un circolo di riconoscimento non limitato?

Il terzo aspetto è quello della comunicabilità dell'esperienza, vale a dire in che modo il giudizio può assumere una validità intersoggettiva. La domanda di ricerca in questo caso è: in che modo un giudizio basato su un'esperienza soggettiva e personale può aspirare ad un livello di condivisibilità?

Il mio interesse non è di tipo filosofico ma sociologico. Il punto di partenza è quello dell'etnometodologia, vale a dire lo studio delle forme metodiche e endogene di organizzazione sociale (Fele 2002; Liberman 2013). Seguendo la raccomandazione di Garfinkel (1991) si tratta di rispecificare i grandi temi

filosofici in termini della realizzazione pratica da parte di persone in carne ed ossa di problemi specifici in contesti reali (Lieberman 2004 e 2007). Come dice ten Have (1997), a proposito dell'analisi della conversazione, si tratta di realizzare una "filosofia empirica". Lynch (2013: 11) parla della «reorientation to basic methodological themes as historically and interactionally situated phenomena, so that methods and their associated concepts (truth, objectivity, testing, replication, experiment) become topics of investigation for studies of their historical and situated conditions – conditions of production rather than conditions of possibility».

Lo studio empirico del giudizio di gusto è stato analizzato nell'ambito delle interazioni quotidiane durante i pasti in famiglia con un approccio naturalistico, vale a dire con registrazioni (prevalentemente audio, ma anche video). Da un punto di vista interazionista, facendo riferimento in modo particolare alla psicologia discorsiva e l'analisi della conversazione⁷, Wiggins (2014) analizza in che modo le espressioni di disgusto riguardo al cibo vengano insegnate (e apprese) in famiglia (si tratta di bambini in età prescolare); Wiggins (2001) descrive vari modi in cui i giudizi sul cibo sono usati nell'interazione per fare azioni: per esempio, i giudizi positivi sul cibo sono usati per fare i complimenti a chi li ha cucinati, per sollecitare l'offerta di altro cibo, e per costringere a finire il piatto; Wiggins (2002) descrive le espressioni del piacere gustativo e l'uso delle espressioni come *mmm* come commento al cibo che si sta mangiando, e Wiggins (2013) analizza le espressioni di disgusto; Wiggins (2004) studia in che modo i giudizi sul cibo siano messi in dubbio, soprattutto alla luce del fatto di dover assaggiare qualcosa prima di poterla giudicare; Wiggins e Potter (2003) descrivono una duplice coppia di modalità di giudizio, che chiamano "oggettivo/soggettivo" (l'una si riferisce a caratteristiche del cibo oggetto di valutazione, l'altra a caratteristiche della persona che gusta il cibo) e "categoriale/particolare" (la prima si riferisce a proprietà del cibo come categoria più generale, l'altra alle proprietà specifiche di quel cibo che si sta assaggiando in quel momento).

Mentre queste ricerche sono state condotte in modo particolare con registrazioni audio, Lorenza Mondada ha utilizzato l'analisi video con un approccio multimodale al giudizio di gusto. Mondada (2009) ha analizzato in che modo i giudizi sul cibo siano posizionati in specifici luoghi nell'interazione (quando il cibo è portato in tavola; alla fine di un argomento di conversazione per fornirne uno nuovo; e in occasione di qualche tensione verbale, dove il giudizio può fornire l'occasione di mettere da parte le tensioni e offrire una nuova linea di conversazione) e abbiano dunque la funzione di riorientare

⁷ In particolare lo studio degli *assessments*. Cfr. Lindström e Mondada (2009).

l'attenzione dei partecipanti e di riorganizzare la partecipazione all'evento (il pasto consumato assieme).

Queste ricerche studiano l'organizzazione dei giudizi di gusto nell'ambito delle attività quotidiane nelle quali si mangia assieme (pranzi e cene). Il mio interesse è studiare i momenti nei quali il giudizio di gusto non è incassato in altre pratiche ma è l'attività fondamentale dell'incontro sociale. Questo lavoro fa parte di una ricerca in svolgimento sulle forme professionali del giudizio di gusto (Lieberman 2012; Giglioli e Fele 2016). In questo caso il programma di ricerca riguarda il modo in cui il giudizio di gusto assume la forma professionale di una valutazione dell'oggetto in questione (quali sono i caratteri di questo caffè, come si può descrivere questo vino), per la quale si verifica in genere una convergenza pratica e intersoggettivamente condivisa sugli attributi essenziali e definitori di un certo oggetto di gusto. Il programma di ricerca prevede di analizzare il gusto mettendo da parte funzioni e reazioni del cervello per analizzare pratiche sociali. Come afferma Lynch (2006: 102):

Ethnomethodology empirically investigates practices, and that such practices differ qualitatively from any real or imagined cognitive domain. They are describable and analyzable, but not in a way that traces back to an internal, individual center of mental agency; instead, they are collaboratively organized, and bound up with distinctive instruments and objects. To investigate practices as practices does not require skepticism about mind or denial of neurological discoveries; instead, it requires attention to relationships among persons and things that have an unclear relationship to the properties and functions of brains and minds.

L'uso del video permette di avere accesso alle forme del gusto come esercizio intersoggettivo e pubblico di accesso ai caratteri costitutivi di un oggetto di gusto. Il giudizio estetico nei suoi aspetti soggettivi (Shapin 2011) è diverso dal descrivere l'esperienza interna (qualcosa che è motivato da un'esperienza privata; cfr. Hurlburt e Heavey 2001; Peräkylä e Silverman 1991). Lo scavo, l'analisi e la discriminazione, che sono alla base dell'accertamento dei caratteri di un oggetto (Matthen 2014), possono essere studiati nel loro aspetto visibile, processuale e collettivo secondo un approccio di "etnografia focalizzata" (Knoblauch 2005) e di "ontografia" (Lynch 2013), come mettendo le pratiche e le attività sotto le lenti del microscopio (Büscher 2005)⁸.

⁸ Segnalo le risorse fondamentali per l'utilizzo del video secondo presupposti che condivido: Heath, Hindmarsh e Luff (2010); Knoblauch, Schnettler, Raab e Soeffner (2006); Knoblauch, Tuma e Schnettler (2015).

Molte volte ciò di cui facciamo esperienza attraverso i sensi è riconoscibile direttamente e immediatamente. Altre volte invece facciamo esperienza di qualcosa di cui non sappiamo definire i contorni, il centro, non sappiamo dare dei nomi, non riconosciamo l'odore, il sapore, il gusto (Szatrowski 2014). Il caso che vorrei discutere riguarda le forme di riconoscimento di un oggetto olfattivo semplice da parte di un gruppo di partecipanti non professionisti dell'assaggio.

Riconoscere e identificare un oggetto olfattivo

Il brano che intendo analizzare è parte di una registrazione di un *workshop* sulla degustazione del miele, tenuto a Trento nell'aprile del 2015⁹. In particolare mi soffermo ad analizzare una piccola parte dei preliminari del *workshop*, nella quale i partecipanti (studenti di sociologia) dovevano provare a riconoscere degli odori con l'olfatto a partire da campioni numerati. Nella fase iniziale dei preliminari viene richiesto ad ogni partecipante di odorare il contenuto dei campioncini, uno dopo l'altro, e di scrivere su un foglio il nome dell'odore riconosciuto (se riconosciuto). Questo è un momento prettamente individuale, durante il quale ogni partecipante lavora da solo. A questa fase segue invece una discussione sul contenuto di ciascun campioncino; il capo panel, Grazia, rivela il contenuto del campioncino e ciascuno può verificare se è stato in grado di riconoscere quell'odore o se invece non è riuscito a riconoscerlo (se c'è andato vicino o se non è riuscito a riconoscerlo affatto). Come vedremo, è questo un momento in cui la condivisione delle sensazioni olfattive può assumere un valore collettivo che travalica il riconoscimento individuale della propria capacità percettiva.

Nel *workshop* gli studenti erano raggruppati in 4 tavoli. Vediamo cosa succede ad un certo punto del *workshop* quando si tratta di definire quale odore è contenuto nel barattolino n. 13. Nel tavolo che ho registrato da vicino (indicato con il rettangolo nella Fig. 1) ci sono quattro partecipanti.

Delle quattro partecipanti sedute al tavolo 2, tre (Marian, Flavia e Rita) hanno già avuto modo di sentire con il naso il contenuto del barattolino n. 13, mentre Dora lo farà durante il brano che esaminiamo. Il brano dura circa 40 secondi.

⁹ Il *workshop* si è tenuto presso l'Accademia di Impresa di Trento ed è stato condotto da Maria Grazia Brugnara, che ringrazio sentitamente per la sua disponibilità e la sua competenza. Il *workshop* era rivolto agli studenti del corso *Qualitative Methods* della laurea magistrale in Sociologia e ricerca sociale. Un ringraziamento va anche agli studenti per la serietà della loro partecipazione.

Fig. 1. L'aula del workshop sulla degustazione del miele con i 4 tavoli. Nel rettangolo il tavolo (n. 2) che ho registrato da vicino. La capo-panel (Grazia) è indicata con una freccia.

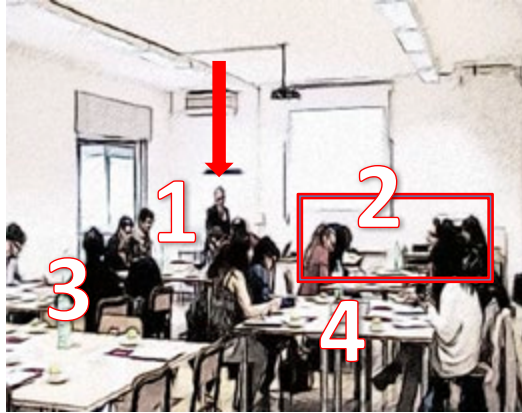


Fig. 2. Il tavolo 2: da sinistra a destra Flavia, Rita, Marian e Dora. Sul tavolo ci sono vari barattolini numerati contenenti oggetti odorosi.



Primo giro di giudizio: divergenze

Il brano inizia con il capo panel, Grazia, che, dopo aver esaminato e discusso collettivamente il contenuto olfattivo dei barattolini dal numero 1 al numero 12, ora invita i gruppi a esplicitare il nome dell'essenza che è contenuta nel barattolino numero 13 (linee 1-3). Grazia comincia a parlare con le persone nel tavolo 1. Nella registrazione possiamo sentire di sottofondo la discussione tra Grazia e le persone del tavolo 1 (la voce di Grazia è indicata in grassetto).

1. vaniglia 2_0154 - vaniglia 2_1675 01-09
 01 **Grazia:** perfetto. allora, prossimo numero?
 02 **??:** tredici. ((dal tavolo 1))
 03 **Grazia:** tredici
 04 ((1 linea omessa))
 05 Marian: ah, [io cioccolato
 06 Dora: [mah, io non l'ho sentito
 07 Flavia: questo mi [ricorda un sapone a pezzi=
 08 Rita: [°legno°
 09 Flavia: =che sicuramente uso per (qual)cosa

Nel tavolino 2 si passa subito a definire l'odore contenuto nel barattolino n. 13. Ognuno ha di fronte i propri appunti scritti a seguito dell'esperienza olfattiva fatta in precedenza. Ai partecipanti basta dare un'occhiata veloce alla scheda per vedere come è stato descritto al momento l'oggetto olfattivo di cui si parla ora. Marian (linea 5) comincia subito ad offrire alle altre tre persone sedute allo stesso tavolino la sua possibile risposta («ah, io cioccolato»). Flavia (linea 7) offre la sua («questo mi ricorda un sapone a pezzi»), così come Rita, in modo appena udibile, (linea 8) la sua («legno»). Dora, che non ha avuto modo di sentire al naso il contenuto del barattolino n. 13, va a cercarlo tra quelli che sono sul tavolo, svita la chiusura e comincia ad annusare.

Nel primo giro di definizione dell'esperienza olfattiva, la prima cosa interessante da notare è che ogni partecipante offre la sua definizione dell'odore contenuto nel barattolino: tre persone, tre risposte. Ciascuna offre una risposta ipotetica riguardo al contenuto del barattolino come risultato del proprio accesso in modo indipendente all'esperienza.

In secondo luogo, ogni contributo è marcato da “incertezza epistemica” (Heritage 2012). Marian fa riferimento alla propria esperienza soggettiva («io», cioè «per me»), Rita sussurra (piuttosto che enunciare con sicurezza ad alta voce), Flavia fa riferimento al «ricordo» dell'odore. Sebbene sia prodotta in sequenza, la risposta di Flavia non tiene in alcun conto quello che Marian ha appena detto (così come Rita non tiene conto di quello che ha detto Marian e Flavia). Al momento la definizione della sensazione olfattiva è definita da Marian e da Rita come un elemento minimo («cioccolato», «legno»), mentre Flavia descrive un'esperienza passata che l'esperienza olfattiva le fa tornare alla memoria («mi ricorda un sapone a pezzi»).

Siamo di fronte ad un particolare caso di disaccordo: tre persone, tre risposte *diverse*, marcate da incertezza epistemica, vale a dire relativa alla vaghezza dell'esperienza raggiunta. È un caso del tutto opposto alla produzione corale di una stessa risposta (Lerner 2002) come condivisione di uno stesso accesso epistemico all'oggetto in discussione. Non si tratta di non essere d'accordo con quanto affermato appena prima da un altro partecipante (una questione di

01 Grazia: perfetto. allora, prossimo numero?
 02 ??: tredici. ((dal tavolo 1))
 03 Grazia: tredici



Marian si gira

05 Marian: ah, [io cioccolato
 06 Dora: [mah, io non l'ho sentito
Dora guarda i barattolini di fronte



07 Flavia: questo mi [ricorda un sapone a pezzi=
Marian si gira

08 Rita: [°legno°

09 Flavia: =che sicuramente uso per (qual)cosa
Dora prende il barattolino n. 13



Dora odora [1]

opinioni), ma di rendere nota la propria definizione dell'esperienza precedente, avuta in modo autonomo con un accesso indipendente all'oggetto olfattivo. A differenza dei casi discussi da Koike (2014), qui non ci sono partecipanti che possono vantare un accesso epistemico superiore.

Questo disaccordo pone un problema (ai partecipanti)¹⁰: l'oggetto è uno, ma la sua determinazione è diversa (Pollner 1995: cap. 4). Nessuna descrizione offre un terreno comune nel quale le altre descrizioni possano convergere. Le persone coinvolte mostrano come non siano dei provetti degustatori, ma stiano esattamente imparando come si fa questo lavoro: in modo particolare, come riconoscere una certa esperienza sensoriale (olfattiva in questo caso) e darle un nome. In questo primo giro di condivisione dell'esperienza, risulta che l'esperienza non è condivisa: per i partecipanti non c'è una definizione soddisfacente data da altri che sia abbastanza convincente da poter sostituire la propria definizione data in precedenza. Ognuna ha fatto la propria esperienza con l'oggetto in modo indipendente dalle altre. Ma non c'è modo di poter riportare ad una stessa definizione quello che si presuppone debba produrre una stessa esperienza tra diversi soggetti.

Secondo giro di giudizio: disaccordo

Nel frattempo Grazia (capo panel) ha cercato il barattolo n. 13 sul tavolo 1, lo ha preso, lo ha svitato e ne ha odorato il contenuto. Ad alta voce invita i partecipanti a definire l'odore percepito, e ne dà anche una connotazione legata al genere (linee 10-11). Questo evento fa riprendere nel tavolo 2 la discussione su come definire l'odore percepito.

2. vaniglia 2_0154 - vaniglia 2_1675 10-16
 10 Grazia [a::h, questo qua, il tredici cos'è ,]
 11 femminile direi
 12 Marian: io (.) cioccolato.
 13 Rita: io il legno, forse
 14 Marian: legno ((espressione di perplessità))
 15 Flavia: c'ho sentito subito un sapone a pezzi,=
 16 Flavia: =che uso, e però non so di cosa è fatto ()

Marian risponde alla richiesta di Grazia («questo qua, il tredici cos'è») rivolgendosi di nuovo alle altre partecipanti del tavolo e riafferma la sua sensazione, ancora marcata come incerta dal punto di vista epistemico (linea 12: «io cioccolato»)¹¹; anche Rita, in modo dubitativo, riafferma la propria

¹⁰ Il disaccordo sui giudizi estetici è un tema molto discusso nella letteratura filosofica. Cfr. Ross (2014).

¹¹ L'incertezza epistemica è dovuta ancora una volta al fatto che la definizione dell'oggetto olfattivo sia preceduta dalla definizione delle condizioni di accesso personale all'oggetto stesso («io cioccolato», vale a dire «per me è cioccolato»); la certezza è attenuata e relativizzata dalla possibilità di una alternativa.

esperienza (linea 13: «io il legno, forse», stavolta detto in modo udibile, non sussurrato come prima). Flavia risponde con un'espressione facciale perplessa (Peräkylä e Ruusuvuori 2006) alla definizione di Rita, segnalando un problema di convergenza. Marian esplicitamente riprende la formulazione di Rita (linea 14: «legno», come detto tra sé e sé, quasi a rimuginare), per evidenziare



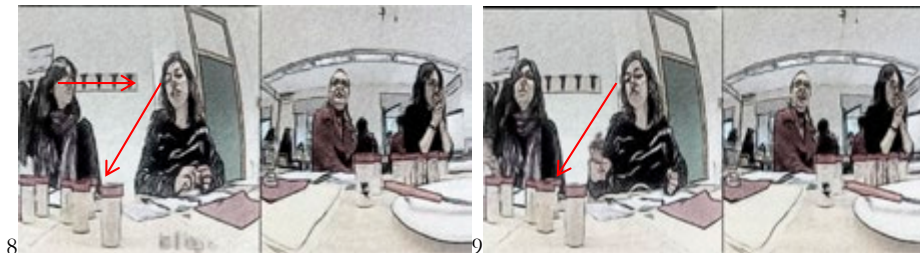
12 Marian: io cioccolato

Marian si gira

Dora chiude il barattolino

13 Rita: io il legno, forse

Dora riapre il barattolino, odora [2]



espressione facciale di perplessità di Flavia

14 Marian: legno ((ripete perplessa))

Rita cerca il barattolino n.13

15 Flavia: c'ho sentito subito un sapone a pezzi, =



16 Flavia: =che uso, e però non so di cosa è fatto ()

Dora richiude il barattolino

Marian cerca il barattolino

a sua volta la perplessità per quella formulazione. Flavia infine ripropone la propria iniziale interpretazione della sua esperienza olfattiva in termini della memoria e del ricordo olfattivo (linee 15-16: «c'ho sentito subito un sapone a pezzi, che uso, e però non so di cosa è fatto»).

In questo secondo giro di pareri le tre protagoniste ripropongono di nuovo le tre diverse interpretazioni della precedente esperienza olfattiva, ma avviene anche che due di loro dimostrano disaccordo su quanto proposto da una di loro. Il disaccordo di Flavia e di Marian nei confronti di Rita, in questo caso, è reso in modo esplicito. Non solo nessuna delle tre definizioni concorda con l'altra, ma Flavia e Marian sono esplicitamente dubbiose nei confronti della sensazione di legno provata da Rita.

Un modo per riparare al problema della mancata convergenza e diradare l'incertezza sulle caratteristiche dell'oggetto è tornare all'oggetto olfattivo. Non si tratta di discutere ma c'è bisogno di una verifica sensoriale. Non è una questione di disaccordo nel quale uno dei partecipanti può convincere l'altro a cambiare opinione. L'unica possibilità è tornare ad avere l'esperienza olfattiva in modo da poter accertare con più precisione – vale a dire in modo condiviso – le caratteristiche dell'oggetto olfattivo.

Rita cerca il barattolino n. 13 prima tra i barattolini vicini a sé, poi si orienta verso l'altro tavolo. Il barattolino n. 13 è nelle mani di Dora, che nel frattempo ha avuto modo di odorarne due volte il contenuto. Anche Marian cerca lo stesso barattolino tra quelli che sono di fronte a sé.

Terzo giro di giudizio: accordo

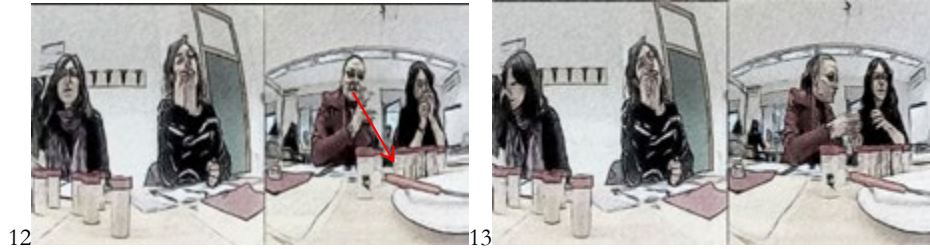
Mentre cerca il barattolino n. 13 tra quelli di fronte a sé, Marian ripete la sua definizione dell'esperienza, che non è mutata sia rispetto al contenuto del riferimento, sia al modo di accesso (linea 17: «io il cioccolato»). Dora sta completando la sua terza esperienza olfattiva (consiste nello svitare il coperchio del barattolino, odorarne il contenuto, richiuderlo) senza che finora si sia espressa relativamente al contenuto olfattivo. Mentre Dora, che rimane orientata verso un punto non specificato di fronte a sé, come immersa nella riflessione sull'esperienza, porge a Marian il barattolino n.13 chiuso, esplicitamente esprime il suo disaccordo con la definizione di Marian (linea 18: «non penso»).

Nella registrazione è udibile quanto proviene nel tavolo 1 e 3. Grazia sta raccogliendo un giro di pareri tra i partecipanti. È udibile qualcuno che dice «vaniglia» (linea 19), che viene subito ripreso da Grazia (linea 20: «vaniglia»).

3. vaniglia 2_0154 - vaniglia 2_1675 17-26
17 Marian: io il cioccolato.

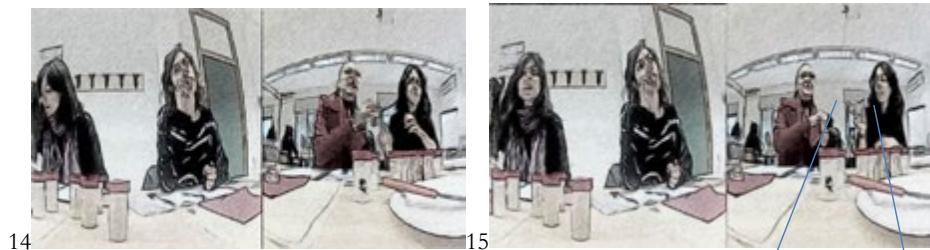
18 Dora: non penso
 19 ??: vaniglia ((si sente arrivare dal tavolo 3))
 20 Grazia: vani[glia
 21 Marian: [vani[glia
 22 Dora: [vaniglia,=
 23 Dora [=bacca di vaniglia.]
 24 Rita [°vaniglia°]
 25 Dora la bac[ca, (di vaniglia)
 26 Marian: [bac[che di vaniglia.]

Marian prende il barattolino da Dora e riprende a sua volta verbalmente il suggerimento che arriva dai tavoli vicini e da Grazia (linea 21: «vaniglia»). A questo punto anche Dora concorda con la definizione (linea 22: «vaniglia»). C'è da notare la sovrapposizione del turno di Dora con quello di Marian, ad



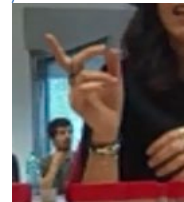
17 Marian: io il cioccolato.
 Dora riapre il barattolino, odora [3]

Dora passa il barattolino a Marian
 18 Dora: non penso



21 Marian: vani[glia

22 Dora: [vaniglia



16

23 Dora [bacca di vaniglia.]

24 Rita [°vaniglia°]
Marian odora

25 Dora la bac[ca, (di vaniglia)

26 Marian: [bac[che di vaniglia.]
Marian fa un cenno di assenso
Rita allunga il braccio per prendere
il barattolino da Marian

23 bacca di vaniglia

25 la bacca di vaniglia

indicare un arrivo quasi contemporaneo alla stessa conclusione. Inoltre il turno di Dora è accompagnato da un movimento della mano tipico (una indicazione, come a segnalare «ecco, trovato il termine che cercavamo»), confermando la propria sensazione e il proprio accordo sul termine. Ogni accenno di incertezza epistemica è scomparso. Mentre Marian odora il contenuto del barattolino, Dora specifica ulteriormente il termine (linea 23, «bacca di vaniglia»), rendendo il suo riferimento ancora più specifico, il suo riconoscimento preciso, di nuovo descrivendo con un movimento tipico delle mani il tipo di oggetto a cui ci si sta riferendo. Rita ripete a voce bassa il riferimento di Marian e Dora (linea 24).

Il modo in cui l'odore da riconoscere viene effettivamente identificato, riconosciuto e condiviso, assume delle forme complesse di certificazione reciproca. Marian identifica un termine categoriale («vaniglia») e Dora quasi in contemporanea dice la stessa cosa. Rita ripete la formulazione di Marian e Dora come una forma non marcata di sorpresa (Wilkinson e Kitzinger 2006) derivata dal fatto di aver trovato la risposta¹². Dora riformula il riferimento

¹² La ripetizione del termine con un preciso andamento vocale e prosodico permette talvolta di segnalare all'interlocutore un problema che deve essere riparato: in questo caso invece per-

in modo specifico (Lerner e Kitzinger 2007), identificando con maggiore precisione l'oggetto olfattivo da riconoscere (Lerner, Bolden, Hepburn e Mandelbaum 2012), dimostrando con questo la propria conoscenza di ciò di cui si parla. Questa riformulazione viene confermata da Marian con un gesto di assenso. In questo modo l'oggetto da riconoscere viene certificato in modo intersoggettivo.

Certificazione del giudizio

Vogliamo notare come Dora aveva avuto l'opportunità di odorare il contenuto del barattolino tre volte appena prima del riconoscimento categoriale. Marian ora (linea 26) conferma la descrizione di Dora con un cenno di assenso dopo aver odorato a sua volta il contenuto del barattolino. La conferma del giudizio avviene dopo aver avuto la certezza sensoriale in modo indipendente.

Rita prende il barattolino da Marian e produce una formulazione di giustificazione relativa al modo in cui aveva definito la sua esperienza olfattiva precedente (linea 27: «ecco forse perché allora (era) di legno»). È interessante notare che la nuova formulazione prodotta riconfigura anche la percezione precedente (Humă 2015), anzi la spiega (si tratta di una *bacca* di vaniglia, da qui la percezione di *legno*). In qualche modo la nuova formulazione permette non solo di definire meglio l'oggetto, ma anche di capire meglio l'aspetto soggettivo della classificazione. L'aspetto soggettivo non viene rigettato e scartato, ma riflessivamente riconfigurato alla luce della scoperta dell'oggetto. A sua volta l'oggetto viene capito meglio proprio perché è inquadrato nell'esperienza sensoriale (l'odore di legno è l'odore della bacca). In ultimo, l'orientamento di Rita si configura anche come una conferma intersoggettiva della formulazione della sensazione odorosa data da Marian e da Dora in precedenza.

4. vaniglia 2_0154 - vaniglia 2_1675 27-30

27 Rita: [ecco forse] perché allora (era) di legno

[1 linea omessa]

29 Grazia: questa è proprio la vaniglia.

ques[ta è una vaniglia macinata.

30 Flavia: [°è vaniglia° ((annuisce))

Rita svita il tappo del barattolino, ne odora il contenuto e poi offre anche a Flavia l'opportunità di odorare. La capo panel Grazia ha intanto finito di

mette di esplicitare che l'oggetto è stato riconosciuto, si condivide la definizione, e si produce la sorpresa di questo riconoscimento. Gli aspetti vocali e prosodici sono importanti.



18



19

27 Rita: [ecco forse] perché allora (era) di legno

Rita odora [1]



20



21

Flavia odora

29 Grazia: questa è proprio la vaniglia.

(Grazia è nascosta da Dora nell'inquadratura 19 e 20)

Marian e Dora annuiscono

30 Flavia: [°è vaniglia°

Flavia annuisce

Rita odora [2]

raccogliere i pareri dei partecipanti al tavolo 1 e 3 e si rivolge a tutta la classe, rivelando l'odore che i partecipanti avrebbero dovuto riconoscere e identificare (linea 29: «questa è proprio la vaniglia. questa è una vaniglia macinata»). Marian e Dora annuiscono, mentre Flavia riconosce l'oggetto olfattivo e concorda sulla definizione dopo aver avuto modo di odorare anche lei il contenuto del barattolino.

Se la definizione del capo panel si configura come la certificazione certificata e obiettiva del contenuto del barattolino da parte dell'autorità epistemica nell'incontro, d'altra parte la ragione dell'accordo è data dal circolo virtuoso di accessi indipendenti all'esperienza dell'oggetto, da un lato, e dalle formulazioni e riformulazioni della stessa esperienza, dall'altro lato. In qualche modo la certificazione dell'esperienza prodotta da fonte autorevole arriva *dopo* la condivisione dell'esperienza e l'intersoggettivo riconoscimento dell'oggetto, e serve come una conferma retrospettiva di una soluzione trovata in modo inter-indipendente da parte degli assaggiatori in erba.

Conclusioni

In questo articolo ho cercato di sottrarre il tema del gusto a considerazioni legate alla biologia o alla neuropsicologia per mostrare in che modo il gusto possa essere considerato un fenomeno condiviso da analizzare secondo gli strumenti delle scienze sociali. L'articolo può essere inteso inoltre come un contributo allo studio sulla cognizione distribuita e i processi di formazione della conoscenza (Streeck e Mehus 2005). Siamo partiti dal caso in cui delle persone dovevano decidere quale categoria concettuale fosse appropriata per una particolare esperienza estetica (un caso di "giudizio riflettente") basata sull'olfatto. In modo particolare il nostro interesse è stato quello di descrivere e analizzare in che modo questa esperienza estetica arrivasse ad essere condivisa e approvata tra un piccolo gruppo di degustatori. Il giudizio di gusto prende una forma visibile nel momento in cui un gruppo di persone partecipa alla definizione di quelli che sono i tratti salienti e caratteristici dell'esperienza estetica. Abbiamo visto che il gusto è sì una forma di discriminazione, vale a dire la capacità di analizzare, identificare, riconoscere e nominare, una percezione: ma abbiamo visto in che modo questo lavoro di discriminazione non è un attributo individuale ma è un'opera collettiva. Il lavoro di scavo sull'esperienza matura dentro un contesto interazionale nel quale le proprie percezioni individuali vengono presentate, condivise, regolate e definite secondo un progressivo aggiustamento verso il bersaglio. Piuttosto che definire l'oggettività come gli effetti reali che un oggetto di esperienza ha sulle reazioni psicofisiologiche dei soggetti che percepiscono, abbiamo visto come i partecipanti si orientino verso l'oggetto per coglierne soggettivamente le proprietà costitutive e intersoggettivamente convalidate.

Questo contributo rientra nel progetto di ricerca che intende studiare in che modo un giudizio professionale di gusto arriva ad essere oggettivo per tutti gli scopi pratici (Liberman 2012). Abbiamo visto in che modo si organizza collettivamente un giudizio di gusto nel momento in cui il fuoco dell'attività è centrato sulla definizione delle caratteristiche costitutive di un oggetto di gusto. Momento dopo momento i partecipanti cercano di svelare un campo inarticolato di esperienza per dargli un'articolazione. I partecipanti, attraverso una serie di passi, definiscono e stabiliscono reciprocamente una serie di attributi rilevanti dell'oggetto di gusto, che vengono analizzati, esaminati, considerati, scartati e riconsiderati. Queste forme di progressivo avvicinamento all'oggetto sono prodotte con una serie di formulazioni verbali e altre forme multimodali di comunicazione (l'orientamento degli sguardi e dell'attenzione, i gesti, le espressioni del viso che qualificano le parole dette, la manipolazione di oggetti, eccetera).

Il video permette di avere accesso a queste risorse multimodali (Monda da 2016) che i partecipanti utilizzano nella valutazione estetica dell'oggetto.

Attraverso l'analisi video è possibile rispecificare l'idea pragmatista per cui l'oggettività del giudizio estetico consiste in un "accordo intersoggettivo": «Objectivity as contingent but stable intersubjective convergence in judgements among qualified perceivers» (Levinson 2006: 335). Nel nostro caso abbiamo visto come l'attributo di 'perceutore qualificato' non sia un requisito precedente all'esperienza, ma sia il risultato finale di un processo costruito nel corso dell'interazione durante l'evento.

Riferimenti bibliografici

- Auffarth B. (2013), *Understanding smell – The olfactory stimulus problem*, in «Neuroscience & Biobehavioral Reviews», 37, 8: 1667-1679.
- Bourdieu P. (2005), *La genesi storica dell'estetica pura*, in Id., *Le regole dell'arte*, Il Saggiatore, Milano: 369-399.
- Budd M. (2007), *The intersubjective validity of aesthetic judgements*, in «The British Journal of Aesthetics» 47, 4: 333-371.
- Büscher M. (2005), *Social life under the microscope?*, in «Sociological Research Online», 10, 1.
- Dewey J. (2009 [1934]), *Arte come esperienza*, Aesthetica Edizioni, Palermo.
- Duranti A. (2010), *Husserl, intersubjectivity and anthropology*, in «Anthropological Theory», 10, 1-2: 16-35.
- Fele G. (2002), *Etnometodologia. Introduzione allo studio delle attività ordinarie*, Carocci, Roma.
- Freeman E. (1973), *Objectivity as «intersubjective agreement»*, in «The Monist», 57, 2: 168-175.
- Garfinkel H. (1991), *Respecification: Evidence for locally produced, naturally accountable phenomena of order, logic, reason, meaning, method, etc. in and as of the essential haecceity of immortal ordinary society (I) – An announcement of studies*, in Button G. (a cura di), *Ethnomethodology and the Human Sciences*, Cambridge University Press, Cambridge: 10-19.
- Giglioli P.P. e Fele G. (2016), *Il sapere del sommelier. Verso un'etnografia della degustazione*, in «Etnografia e ricerca qualitativa», 9, 1: 53-72.
- Goffman E. (1987), *Gridi di reazione*, in Id., *Forme del parlare*, il Mulino, Bologna: 117-173.
- Heath C., Hindmarsh J. e Luff P. (2010), *Video in Qualitative Research*, Sage, London.
- Hennion A. (2007), *Those Things That Hold Us Together: Taste and Sociology*, in «Cultural Sociology», 1, 1: 97-114.
- Heritage J. (2012), *Epistemics in action: Action formation and territories of knowledge*, in «Research on Language & Social Interaction», 45, 1: 1-29.
- Humă B. (2015), *Enhancing the authenticity of assessments through grounding in first impressions*, in «British Journal of Social Psychology», 54, 3: 405-424.
- Hume D. (1757 [2006]), *La regola del gusto ed altri saggi*, Abscondita, Milano.

- Hurlburt R.T. e Heavey C.L. (2001), *Telling what we know: describing inner experience*, in «Trends in Cognitive Sciences», 5, 9: 400-403.
- Jacobsen T. (2010), *Beauty and the brain: culture, history and individual differences in aesthetic appreciation*, in «Journal of Anatomy», 216, 2: 184-191.
- Kant I. (1793 [1999]), *Critica della facoltà del giudizio*, Einaudi, Torino.
- Knoblauch H. (2005), *Focused Ethnography [30 paragraphs]*, in «Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research», 6, 3, Art. 44, <http://nbnresolvingde/urn:nbn:de:0114-fqs0503440>.
- Knoblauch H., Schnettler B., Raab J. e Soeffner H.G. (a cura di) (2006), *Video Analysis. Methodology and Methods: Qualitative Audiovisual Data Analysis in Sociology*, Peter Lang, Frankfurt am Main.
- Knoblauch H., Tuma R. e Schnettler B. (2015), *Videography. Introduction to Interpretive Videoanalysis of Social Situations*, Peter Lang, New York.
- Koike C. (2014), *Food experiences and categorization in Japanese talk-in-interaction*, in Szatrowski P. (a cura di), *Language and Food: Verbal and nonverbal experiences*, John Benjamins, Philadelphia: 159-183.
- Korsmeyer C. (2008), *Taste, food and the limits of pleasure*, in Shusterman R. e Tomlin A. (a cura di), *Aesthetic Experience*, Routledge, New York-London: 127-42.
- Lerner G.H. (2002), *Turn-sharing: The choral co-production of talk-in-interaction*, in Ford C., Fox B. e Thompson S.A. (a cura di), *The Language of Turn and Sequence*, Oxford University Press, Oxford: 225-256.
- Lerner G.H., Bolden G.B., Hepburn A. e Mandelbaum J. (2012), *Reference recalibration repairs: Adjusting the precision of formulations for the task at hand*, in «Research on Language & Social Interaction», 45, 2: 191-212.
- Lerner G.H. e Kitzinger C. (2007), *Extraction and aggregation in the repair of individual and collective self-reference*, in «Discourse Studies», 9, 4: 526-557.
- Levinson J. (2006), *Aesthetic properties, evaluative force, and differences of sensibility*, in Id., *Contemplating Art: Essays in Aesthetics*, Oxford University Press, Oxford: 317-335.
- Liberman K. (2004), *Dialectical Practice in Tibetan Philosophical Culture: An Ethnomethodological Inquiry into Formal Reasoning*, Rowman & Littlefield Publishers, Lanham.
- Liberman K. (2007), *Husserl's Criticism of Reason: With Ethnomethodological Specifications*, Lexington Books, Lanham.
- Liberman K. (2009), *The itinerary of intersubjectivity in social phenomenological research*, in «Schutzian Research», 1: 149-164.
- Liberman K. (2012), *La fenomenologia dell'assaggio del caffè. Lezioni di oggettività pratica*, in «Etnografia e ricerca qualitativa», 1: 35-58.
- Liberman K. (2013), *More Studies in Ethnomethodology*, SUNY Press, New York.
- Lindström A. e Mondada L. (2009), *Assessments in Social Interaction: Introduction to the Special Issue*, in «Research on Language and Social Interaction», 42, 4: 299-308.
- Lynch M. (2006), *Cognitive activities without cognition? Ethnomethodological investigations of selected 'cognitive' topics*, in «Discourse Studies» 8, 1: 95-104.
- Lynch M. (2013), *Ontography: Investigating the production of things, deflating ontology*, in «Social Studies of Science», 43: 444-462.
- Matthen M. (2014), *How to be sure: sensory exploration and empirical certainty*, in «Philosophy and Phenomenological Research», 88, 1: 38-69.

- Mondada L. (2009), *The methodical organization of talking and eating: Assessments in dinner conversations*, in «Food Quality and Preference», 20, 8: 558-571.
- Mondada L. (2016), *Multimodal resources and the organization of social interaction*, in Rocci A. e de Saussure L. (a cura di), *Verbal Communication*, De Gruyter Mouton, Berlin-Boston: 329-350.
- Peräkylä A. e Ruusuvuori J. (2006), *Facial expression in an assessment*, in Knoblauch H., Schnettler B., Raab J. e Soeffner H.G. (a cura di), *Video Analysis. Methodology and Methods: Qualitative Audiovisual Data Analysis in Sociology*, Peter Lang, Frankfurt am Main: 127-142.
- Peräkylä A. e Silverman D. (1991), *Owning experience: Describing the experience of other persons*, in «Text-Interdisciplinary Journal for the Study of Discourse», 11, 3: 441-480.
- Pollner M. (1995), *La ragione mondana*, il Mulino, Bologna.
- Ross S. (2014), *When critics disagree: prospects for realism in aesthetics*, in «The Philosophical Quarterly», 64, 257: 590-618.
- Rowe M.W. (1999), *The objectivity of aesthetic judgements*, in «British Journal of Aesthetics», 39, 1: 40-52.
- Schellekens E. (2009), *Taste and objectivity: the emergence of the concept of aesthetic*, in «Philosophy Compass», 4/5: 734-743.
- Shapin S. (2011), *The sciences of subjectivity*, in «Social Studies of Science», 42, 2: 170-184.
- Sidnell J. (2014), *The architecture of intersubjectivity revisited*, in Enfield N.J., Kockelman P. e Sidnell J. (a cura di), *Cambridge Handbook of Linguistic Anthropology*, Cambridge University Press, Cambridge: 364-399.
- Stankus T. (2008), *It is not just a matter of taste: 19th-Century psychophysics and 21st-Century sensory evaluation surveys of food and beverages: a brief review with illustrative readings*, in «Behavioral & Social Sciences Librarian», 27, 3-4: 125-139.
- Starr G.G. (2013), *Feeling Beauty The Neuroscience of Aesthetic Experience*, MIT Press, Boston.
- Streck J. e Mehus S. (2005), *Microethnography: The study of practices*, in Fitch K.L. e Sanders R.E. (a cura di), *Handbook of Language and Social Interaction*, Lawrence Erlbaum, Mahwah: 381-404.
- Szatrowski P. (2014), *Modality and evidentiality in Japanese and American English taster lunches: Identifying and assessing an unfamiliar drink*, in Id. (a cura di), *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*, John Benjamins, Philadelphia: 131-156.
- ten Have P. (1997), *In the presence of data: conversation-analysis as 'empirical philosophy'*, Paper presented at the Conference on «Ethnomethodology, an improbable sociology», Cerisy-la-Salles, France. <http://www.paultenhaven.nl/presence.htm>.
- Wiggins S. (2001), *Construction and action in food evaluation conversational data*, in «Journal of Language and Social Psychology», 20, 4: 445-463.
- Wiggins S. (2002), *Talking with your mouth full: Gustatory mmmms and the embodiment of pleasure*, in «Research on Language and Social Interaction», 35, 3: 311-336.
- Wiggins S. (2004), *Talking about taste: Using a discursive psychological approach to examine challenges to food evaluations*, in «Appetite», 43: 29-38.

- Wiggins S. (2013), *The social life of 'eugh': Disgust as assessment in family mealtimes*, in «British Journal of Social Psychology», 52, 3: 489-509.
- Wiggins S. (2014), *Family mealtimes, yuckiness and the socialization of disgust responses by preschool children*, in Szatrowski P. (a cura di), *Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences*, John Benjamins, Philadelphia: 211-231.
- Wiggins S. e Potter J. (2003), *Attitudes and evaluative practices: Category vs. Item and subjective vs. objective constructions in everyday food assessments*, in «British Journal of Social Psychology», 42, 4: 513-531.
- Wilkinson S. e Kitzinger C. (2006), *Surprise as an interactional achievement: Reaction tokens in conversation*, in «Social Psychology Quarterly», 69, 2: 150-182.

Convenzioni di trascrizione

La sovrapposizione dei parlanti è indicata con una parentesi quadra. Es.:

- 05 Marian: ah, [io cioccolato
06 Dora: [mah, io non l'ho sentito

Il segno di uguale (=) è usato per allacciare due pezzi di una frase che prosegue senza discontinuità. Es:

- 07 Flavia: questo mi [ricorda un sapone a pezzi=
08 Rita: [°legno°
09 Flavia: =che sicuramente uso per (qual)cosa

Le parole pronunciate a voce bassa sono delimitate dal segno °. Es.:

- 08 Rita: [°legno°

Le parole non completamente riconoscibili sono trascritte tra parentesi tonde. Es.:

- 09 Flavia: =(che sicuramente uso per (qual)cosa

I segni di interpunzione sono usati per descrivere aspetti prosodici. Il punto (.) indica una prosodia in caduta. La virgola (,) indica la prosecuzione prosodica. Il punto interrogativo (?) un'intonazione ascendente.

Tra doppie virgolette ho indicato alcune indicazioni contestuali. Es.:

- 02 ??: tredici. ((dal tavolo 1))

La descrizione delle attività è resa in modo discorsivo in corsivo, alternato alla trascrizione del parlato, posizionato in sequenza. Es.:

- 07 Flavia: questo mi [ricorda un sapone a pezzi=
Marian si gira
08 Rita: [°legno°

Una piccola pausa è indicata con un punto tra parentesi tonde (.). Es.:

- 12 Marian: io (.) cioccolato.

