

Tendenze

Le espressioni facciali diventate così comuni sui nostri dispositivi interrogano gli studiosi: sono una nuova lingua? Potenzialità e limiti di una comunicazione "emotiva" e sui generis

EUGENIO GIANNETTA

L'Oxford Dictionary nel 2015 ha scelto come parola dell'anno un pittogramma: l'emoji che piange dal ridere. Quella è stata una specie di svolta. Da lì in poi sono infatti cambiate molte cose. Il piccolo simbolo creato in Giappone alla fine degli anni '90 significa qualcosa come "carattere in immagine", ed è la naturale evoluzione dell'emoticon, ovvero l'espressione facciale creata attraverso composizioni di punteggiatura. Però c'è di più, perché i due termini richiamano la parola emozione, fungendo da filtro alla stereotipata freddezza dello schermo e lasciando trasparire il tono di un dialogo digitale.

La promozione di un simbolo a parola, l'uso sempre più frequente delle emoji nelle email, nelle parole del marketing e attraverso tutti i nostri dispositivi, hanno portato alla inevitabile evoluzione di una nuova forma di linguaggio, quasi le emoji possano essere assunte a nuova lingua universale, ma vi sono dovuti limiti. Anzitutto ogni lingua necessita di un contesto. In secondo luogo di una grammatica.

Ad esempio l'ingegnere Fred Benenson ha tradotto *Moby Dick* in Emoji Dick, qualche tempo dopo su Twitter è spuntato l'account Bible Emoji, con relativo sito per tradurre il proprio versetto della Bibbia, e inoltre le faccine colorate sono finite in mostra al MoMa di New York, ma è sempre mancata un codice univoco. A questi progetti si aggiunge il gruppo di lavoro composto da Francesca Chiusaroli, docente di linguistica a Macerata, Johanna Monti dell'Università di Napoli, il ricercatore Federico Sangati e il blog Scritture Brevi, che ha portato avanti - grazie anche alla partecipazione di alcuni utenti Twitter - la traduzione di Pinocchio Italiano-Emoji, arrivando a creare persino una sorta di dizionario, l'EmojiItalianoBot: «Quello che ci interessava - spiega Chiusaroli - era soprattutto la costruzione di una grammatica e una lingua coerenti. Ogni giorno per otto mesi ho scritto un tweet con una frase di Pinocchio, e durante il giorno arrivavano proposte di traduzione. A fine giornata le valutavo e creavamo una traduzione ufficiale che veniva riversata nel bot. Negli ultimi due mesi di lavoro i tweet erano praticamente tutti uguali, perché si era venuto a creare un codice di riferimento al quale tutti aderivano». Il prossimo passo sarà la poesia? «La traduzione della poesia comporta difficoltà superiori rispetto alla prosa. Le emoji sono limitate, non coprono tutte le possibili parole della lingua, ad esempio se abbiamo casa, come traduciamo bottega? A far la differenza sono le combinazioni, che creano in questo modo parole uniche. La sequenza di casa più attrezzi crea la parola bottega, ma quei due simboli vanno isolati, altrimenti da soli valgono per quello che rappresentano». Chiusaroli prosegue poi sulla questione della grammatica: «Nessun uomo può inventare una grammatica artificiale che non abbia influenza di una lingua esistente, per cui quando abbiamo pensato a una grammatica semplificata lo abbiamo fatto su base italiana, distinguendo il singolare dal plurale, con un raddoppiamento del segno ogni volta che si incontrava un plurale, oppure futuro e passato con una freccia avanti o indietro. Ci tengo però a sottolineare che non vogliamo sostituire la bellezza del testo collodiano, è un esperimento linguistico».

EMOJI La nuova frontiera linguistica

Resta l'annoso problema della traduzione, il parlare di lingua universale e i possibili fraintendimenti nelle differenti variabili del linguaggio. Tutto ciò potrebbe essere il naturale sviluppo della tanto decantata civiltà dell'immagine. Non bisogna sottovalutare l'effetto moda, caratteristico della cultura digitale, oltre ai complessi meccanismi di intercomunicazione, ma questa è solo scorza. Sotto c'è molto altro, come spiega ancora Chiusaroli: «La nostra è una società fondata sulla dimensione della scrittura. Più che parlare la gente guarda, legge, scrive. La comunicazione scritta tra utenti, quella veloce, risente di stati di tensione continua in rete, per ciò è diventato fondamentale accompagnare il testo a segni, punti esclamativi e parentesi per abbassare quella tensione».

LA NOVITÀ

L'ESPERIMENTO DI PINOCCHIO

Scorrendo le pagine dell'anteprima in maniera distratta, sembra di avere a che fare con un cellulare impazzito, oppure una di quelle catene di messaggi inoltrate fino a perderne il senso, eppure non è così, perché dietro a ogni simbolo vi è un significato, un ragionamento, uno studio concertato di autori e curatori professionisti della lingua italiana, oltre che cultori e studiosi del media. Tutto questo è *Pinocchio in Emojiitaliano* (Apice Libri, pagine 180, euro 15), uscito per la collana Marginalia, a cura di Francesca Chiusaroli, docente di Linguistica all'Università di Macerata, Johanna Monti, docente di Traduttologia all'Università di Napoli e il ricercatore indipendente Federico Sangati. Un libricino con traduzione a fronte che non vuole sostituirsi al testo di Collodi e alle sue possibili interpretazioni, ma si pone come esperimento, senza peraltro coprire l'interezza dell'originale. L'elaborazione puntava a costituire un codice artificiale attraverso l'uso delle emoji. Il risultato finale è una traduzione collettiva andata in scena su Twitter da febbraio a settembre 2016. Nel tempo è stato costruito anche un dizionario digitale condiviso per provare a sfidare l'ostacolo di una comunicazione standardizzata. Sono sette le regole generali di grammatica, tra cui l'ordine di lettura da sinistra a destra e la conservazione della punteggiatura originale del testo, insieme a un glossario buono per ogni dubbio, per cercare di tendere a una chiave di lettura generale. (E.Gian.)



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gastronomia. Il riso italiano è servito, storia e segreti di un cereale

PAOLO VIANA

Il titolo può sembrare pretenzioso, ma non lo è. Non "un", bensì "il" libro del riso italiano: è questo il titolo assegnato all'ultimo nato in casa Golasario (& Cairo) che esplora il mondo del cereale più consumato al mondo. Lo fa dal punto di vista degli italiani, intesi come produttori e come consumatori. Dalla risaia al piatto, recita il sottotitolo: mantengono la promessa 315 pagine che accompagnano il lettore alla scoperta delle origini di Oryza alle tecniche di coltivazione e di lavorazione, senza dimenticare le mille sfaccettature nutrizionali e culinarie. Una lettura superficiale dell'indice può far pensare a un "un" libro

di questo volume hanno fatto delle scelte, privilegiando temi e attori della filiera risicola, ma il libro del riso italiano non trasalca nulla e sicuramente non è omeroso su alcun nessun tema scottante, compreso quello degli Ogm: lo affronta dopo aver chiarito che il riso Clearfield (30% della produzione nazionale) non è transgenico (per la metodologia Basf parla infatti di "resistenza naturale"). Stesso discorso per il bio: "il" libro smonta la tesi secondo cui la differenza tra un riso convenzionale e un riso biologico consista in una diversa qualità del prodotto, puntualizzando che tale differenza sia «principalmente la tecnica di coltivazione». Forse la sezione che più interessa il consumatore è quella che aiuta a capire che tipo di riso compriamo, analizzando la nuova legge sulla denominazione del riso in commercio, e

che applica le tecniche dell'analisi sensoriale a questo prodotto. Di sicuro appeal, infine, è la parte delle ricette e del "mercato" dove trovare i produttori di riso italiano. Insomma, un (il) libro singolare per un Paese che si picca di sapere tutto di cibo e compulsa ricettari-fotocopia come se fossero trattati scientifici. Questo, al contrario, è un volume ad alta densità di informazioni originali, il cui valore aggiunto scaturisce dall'esperienza dei due autori: lei, Valentina Masotti, è una food blogger nata e cresciuta tra le risaie vercellesi; lui, Massimo Biloni, è uno dei massimi esperti internazionali di selezione varietale del riso.



Masotti e Biloni confezionano un saggio essenziale sulla fortuna di questo alimento anche in Italia: da Leonardo alle tecniche di coltivazione, senza dimenticare le virtù nutrizionali e culinarie

che applica le tecniche dell'analisi sensoriale a questo prodotto. Di sicuro appeal, infine, è la parte delle ricette e del "mercato" dove trovare i produttori di riso italiano. Insomma, un (il) libro singolare per un Paese che si picca di sapere tutto di cibo e compulsa ricettari-fotocopia come se fossero trattati scientifici. Questo, al contrario, è un volume ad alta densità di informazioni originali, il cui valore aggiunto scaturisce dall'esperienza dei due autori: lei, Valentina Masotti, è una food blogger nata e cresciuta tra le risaie vercellesi; lui, Massimo Biloni, è uno dei massimi esperti internazionali di selezione varietale del riso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Brevi

A Piero Angela il Premio del Vittoriale

BRESCIA. Sarà assegnato a Piero Angela, conduttore televisivo e divulgatore scientifico, il Premio del Vittoriale, giunto all'ottava edizione.

La cerimonia di consegna si terrà sabato dicembre, dalle ore 18.00, al Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera in occasione della festa "Oso raccontare". Quanto alla scelta di Angela, il presidente della Fondazione gardonese Giordano Bruno Guerri la motiva così: «Piero Angela rappresenta al grado più alto la capacità di divulgare presso il grande pubblico le questioni più complesse della scienza, della storia e del sapere».

La Cattolica ricorda l'eredità di Georg Simmel

MILANO. Una due giorni di studio, oggi e domani, all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano in apertura del centenario della morte di Georg Simmel (1858-1918). L'eredità del filosofo e sociologo tedesco sarà approfondita nel convegno internazionale dal titolo "Georg Simmel's living heritage" promosso, tra gli altri, dal Dipartimento di Sociologia dell'Ateneo e dall'Associazione italiana di Sociologia, e nel corso del quale si alterneranno gli interventi di importanti studiosi come Laura Boella, Alessandro Ferrara, Mauro Magatti, Hans-Peter Müller, Riccardo Prandini, Monica Martinelli.

L'antologica di Bruno Gandola a Milano

MILANO. Rimarrà aperta fino al 20 gennaio 2018 presso la galleria Previtali di Milano, la mostra antologica su Bruno Gandola, dal 1967 al 2017. La rassegna, a cura di Marco Carminati e Stefano Zuffi, nasce all'insegna dell'amicizia che accomuna destini e visioni differenti a lungo coltivate per un'ideale di bellezza socialmente condiviso. Nell'opera di Gandola, pittore, scultore, incisore, ceramista, prevale un sentimento aperto alla narrazione di fatti interiori rappresentati attraverso il gioco combinato di materia e colore. Il segno deciso, scavato nella materia scultorea libera il passo all'ispirazione artistica e orienta la ricerca della verità nel sacro.

La misericordia al centro di Concilium

ROMA. La rivista internazionale di teologia Concilium dedica il quarto fascicolo dell'anno al tema della Misericordia (pagine 208, euro 16). In "Amoris laetitia" papa Francesco definisce la misericordia «la pienezza della giustizia e la manifestazione più luminosa della verità di Dio». Sulla scia delle riflessioni papali, la rivista, che annovera tra i suoi fondatori Karl Rahner, Yves Congar, Edward Schillebeeckx, Hans Küng, Johann Baptist Metz e Gustavo Gutiérrez, sviluppa il tema per comprendere nelle sue molteplici sfaccettature la centralità della misericordia nel nostro rapporto con Dio e per il rinnovamento della vita della chiesa.