

## Sensi minori. Estesia, passioni, culture

54esimo Convegno AISS - Milano, 26-28 novembre 2026, Università IULM

IT – EN – FR

I sensi sono cinque: vista, udito, olfatto, gusto e tatto. Ce lo hanno insegnato fin dalla scuola elementare, ma prima ancora ce lo aveva detto Aristotele, nel *De Anima*. Oppure no? In effetti, esiste il famoso *sesto senso*, ineffabile come vogliono essere tutte le cose che hanno una definizione residuale. La scienza, poi, ne aggiunge un settimo, un ottavo e molti altri. Dal punto di vista delle scienze della vita, infatti, il termine *senso* indica un sistema fisiologico che permette all'organismo di rilevare stimoli (esterni o interni) e di tradurli in segnali nervosi interpretabili dal cervello. Per avere un senso c'è bisogno di recettori sensoriali che rispondono a un certo tipo di stimolo, di una via nervosa per la trasmissione e di un centro corticale per l'elaborazione. Ma qui le certezze cominciano a vacillare. Come identificare, classificare e quindi distinguere i sensi? In base alla posizione dei recettori (superficie del corpo, muscoli, organi interni...), o al tipo di stimolo (meccanico, chimico, ottico...), o – ancora – all'area cerebrale che li elabora? Da qui, liste di sensi che si allungano o si accorciano, a seconda delle scuole. Certo, alcuni sensi vengono ormai riconosciuti quasi universalmente: la propriocezione, l'equilibrio, la nocicezione (cioè la percezione del dolore). Altri – come la cronocezione e la magnetocezione – sono dibattuti. Alcuni studiosi complicano ulteriormente il quadro, scomponendo i sensi tradizionali (come il tatto) in vari sotto-sensi.

Ma ovviamente questo è solo un punto di vista. La filosofia (e soprattutto la fenomenologia), la semiotica e molte altre scienze umane si sono occupate dei sensi. Per queste discipline la cosa interessante non è tanto come funzionino i recettori o come avvenga la trasduzione degli stimoli, ma come il mondo ci appare attraverso i sensi. Salvo poi scoprire, negli ultimi decenni, che le due questioni sono tutt'altro che disgiunte.

I sensi ci rendono carne del mondo. Nel solco della fenomenologia merleau-pontiana, e della sua logica del *sensorium commune*, con cui l'esperienza sinestetica diventa la norma e non l'eccezione, vedere significa anche essere visibili, toccare anche essere toccati. I sensi costituiscono la trama stessa dell'esperienza incarnata; tuttavia questa esperienza non è mai univoca. Come ricorda Le Breton, “c'è la foresta del cercatore di funghi e quella di chi ama passeggiare, la foresta del fuggitivo, dell'indiano, del cacciatore, del guardiacaccia o del bracconiere, quella degli innamorati e di coloro che si sono perduti; la foresta degli ornitologi ma anche quella degli animali o dell'albero, la foresta del giorno e della notte”. Il sensibile è sempre multi-prospettico; non esiste un mondo percepito una volta per tutte, ma solo una pluralità di mondi vissuti, costruiti attraverso pratiche e forme di vita disparate.

D'altra parte, i sensi sono fatti culturali totali. Attraverso la lente dei classici studi antropologici di Classen e Howes, tra gli altri, sappiamo bene come ogni società organizzi in modo autonomo il proprio paesaggio sensoriale, definendo ciò che può essere visto, toccato, odorato, gustato o ascoltato, ma anche l'invisibile, l'intoccabile, l'effimero e l'insipido. Ogni cultura possiede proprie sporcizie e proprie soglie di tollerabilità sensibile. Il corpo è dunque anche la prima superficie di iscrizione simbolica – e Leroi-Gourhan definiva la cultura come “pelle” dell'umano: un involucro tecnico attraverso cui non può che essere mediato il rapporto con il mondo.

La semiotica, da parte sua, può certamente occuparsi di sensi. Sia dal punto di vista applicativo (per esempio con la progressiva focalizzazione di molti studi dedicati all'audiovisivo sugli aspetti sensibili), sia da quello teorico, in dialogo con la psicologia della percezione e con le scienze cognitive da un lato, con la fenomenologia dall'altro. Le diverse scelte epistemologiche sono chiare se si

confrontano l'apertura di Umberto Eco alle scienze cognitive (Eco 1997) e l'uso del concetto di *estesia* in Greimas (1987). Non si può negare, però, che spesso la semiotica – insieme a molte altre discipline, ben inteso – abbia avuto un debole per due sensi in particolare: la vista e l'udito.

Ma gli altri sensi, i sensi *minori* (e chi ha deciso di chiamarli così?), almeno nella letteratura scientifica, non sono stati del tutto trascurati. L'udito e il tatto mostrano una parentela, anche se il secondo presenta una variazione intensiva. Entrambi i sensi risultano profondamente legati alla dimensione della "sensazione", intesa come tonalità affettiva dell'esperienza. La voce, il rumore, il ritmo, la temperatura o la consistenza di una superficie sono percezioni solidali nella costruzione di atmosfere emotive e di stati corporei condivisi. L'olfatto occupa una posizione peculiare. In molte lingue "annusare" significa anche intuire, sospettare, prevedere ciò che sta per accadere. L'odore possiede infatti una dimensione indiziaria, perché coglie nell'ambiente qualcosa di negato alla vista. Ma l'olfatto è anche uno dei sensi della memoria cosiddetta "involontaria", quella che irrompe e riporta al passato senza preavviso. Proprio per tale carattere sfuggente e invasivo, l'olfatto è stato spesso marginalizzato dalla tradizione filosofica occidentale, ma negli ultimi anni è tornato al centro di numerosi studi filosofici e semiotici. Il gusto, poi, riguarda certamente l'alimentazione, ma costituisce anche una vera e propria retorica del vivere. Già nel pensiero classico e poi nelle tradizioni mondane europee, il "buon gusto" designa una capacità di discernimento estetico e morale, una forma di misura e di competenza sociale. Studi semiotici recenti hanno esplorato in profondità questo crinale, riallacciando i versanti percettivo ed estetico della riflessione filosofico-morale più classica.

Il 54esimo convegno dell'Associazione italiana di Studi semiotici vuole occuparsi dei sensi *minori* e dei loro dintorni, per esplorare possibilità teoriche e di ricerca e nuovi spazi di analisi e applicazione. Senza dimenticare i sensi *maggiore* o altre accezioni utili del termine *sensu*. Fra le possibili linee di ricerca:

- gli "altri" sensi: propriocezione, equilibrio, nocicezione, somatosensorialità, ecc.
- assenza di sensi: concezione e percezione dell'oscurità, forme dell'anosmia, dell'acusia, dell'ageusia
- sinestesia; traduzioni intersemiotiche dei sensi minori in altri linguaggi (odori, gusto, tatto in pittura, fotografia, arte in generale, pubblicità, letteratura etc.)
- norme estetiche e forme di expertise nella percezione (culture e sottoculture del gusto, del tatto, dell'udito, etc.)
- il disgusto come operatore culturale: estetica del rifiuto, disgusto morale e spazio sociale, categorie dell'impuro e del "fuori posto"
- come la dimensione storico-culturale e politica può attivare o disattivare dominanti sensoriali
- i sensi nella zoosemiotica e nella biosemiotica
- mode e consumi: marketing, media, branding e tendenze sensoriali
- sensi alterati: relazione tra percezione cosiddetta standard e percezione alterata e loro reciproci rapporti
- sensi e passioni: il sentire come dimensione passionale del soggetto
- sensi e memoria: dal ricordo involontario (la *madeleine* proustiana, i trigger sensoriali della reminiscenza) alle mnemotecniche; i sensi in musei e memoriali
- sensi e pratiche: la sensorialità nelle pratiche collettive, cerimoniali, religiose, sportive e festive
- sensi e tecnologia: sensorialità ibride (apparati di amplificazione, protesi, supporti alla percezione, etc.); il ruolo dell'intelligenza artificiale e della robotica nella riflessione estetica
- ecologie sensoriali e paesaggi percettivi (soundscape, smellscape, paesaggi tattili)
- pratiche della cura: pratiche terapeutiche a base sensoriale (musicoterapia, ambienti multisensoriali per l'autismo, ecc.).

## Modalità di partecipazione

La scadenza per l'invio delle proposte è fissata al **30 giugno 2026**. L'accettazione delle proposte sarà comunicata entro il 15 luglio 2026.

Le proposte dovranno avere una **lunghezza compresa tra i 1.500 e i 3.000 caratteri** a cui andrà aggiunta una bibliografia essenziale e una breve nota biografica. Le proposte potranno essere strutturate anche intorno a temi comuni sotto forma di panel tematici. Durante il Congresso ogni comunicazione avrà la durata di 15-20 min a cui se ne aggiungono 5 per la discussione.

Le proposte dovranno essere inviate **tramite la compilazione di questo form**:  
<https://forms.gle/XSMc4Y3Y58STxTav9>

I partecipanti la cui attività si svolge prevalentemente all'estero possono inviare proposte, oltre che in italiano, anche in inglese o francese. In questo caso, si chiede di predisporre eventuali presentazioni (slides) sia in italiano che nella lingua della comunicazione.

Tutte le informazioni logistiche e organizzative relative al Congresso saranno pubblicate nel sito [www.associazionesemiotica.it](http://www.associazionesemiotica.it).

## Riferimenti bibliografici

- Cavalieri, Rosalia, *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari, 2009.
- Classen, Constance, *World of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, Routledge, London, 1993.
- Corbin, Alain, *Storia sociale degli odori*, Mondadori, Milano, 1983.
- Eco, Umberto, *Kant e l'ornitorinco*, Bompiani, Milano, 1997.
- Festi, Giacomo, e Valle, Andrea, "Tendere l'orecchio. Perlustrazioni semiotiche sul displaying a partire dall'udibile", in *Visible*, 5, 2009.
- Fontanille, Jacques, *Figure del corpo. Per una semiotica dell'impronta*, Meltemi, Roma, 2004.
- Greimas, Algirdas Julien, *De l'imperfection*, Fanlac, Périgueux, 1987.
- Howes, David, *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, UTP, Toronto, 1991.
- Landowski, Eric, e Fiorin, José Luiz, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, ETS, Pisa, 2000.
- Le Breton, David, *Il sapore del mondo*, Raffaello Cortina, Milano, 2007.
- Le Guérer, Annick, *I poteri dell'odore*, Bollati Boringhieri, Torino, 2004.
- Leroi-Gourhan, André, *Il gesto e la parola. Volume II*, Einaudi, Torino, 1977.
- Marrone, Gianfranco, *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Bompiani, Milano, 2022.
- Perullo, Nicola, *Il gusto non è un senso ma un compito. Epistenologia II*, Mimesis, Milano-Udine, 2018.
- Plessner, Helmuth, *Antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano, 2008.
- Serres, Michel, *Les cinq sens: Philosophie des corps mêlés*, Grasset, Paris, 1985.

## Minor Senses. Aesthesis, Passions, Cultures

54th AISS Conference – Milan, 26-28 November 2026, IULM University

IT – EN – FR

There are five senses: sight, hearing, smell, taste and touch. We were taught this from primary school, but had not Aristotle told us this even earlier, in the *De Anima*? In fact, there is also the famous *sixth sense*, as ineffable as all things that have a residual definition tend to be. Science, then, adds a seventh, an eighth and many others. From the point of view of the life sciences, indeed, the term *sense* indicates a physiological system that allows the organism to detect stimuli (external or internal) and to translate them into nerve signals interpretable by the brain. For a sense to exist, there must be sensory receptors that respond to a certain type of stimulus, a nerve pathway for transmission and a cortical centre for processing. But here certainties begin to waver. How can the senses be identified, classified and therefore distinguished? On the basis of the position of the receptors (the body's surface, muscles, internal organs...), or the type of stimulus (mechanical, chemical, optical...), or – again – the brain area that processes them? Hence, lists of senses grow longer or shorter, depending on the school of thought. Certainly, some senses are by now almost universally recognised: proprioception, equilibrium, nociception (that is, the perception of pain). Others – such as chronoception and magnetoception – are debated. Some scholars complicate the picture further, breaking down the traditional senses (such as touch) into various sub-senses.

But this is obviously only one point of view. Philosophy (and phenomenology above all), semiotics and many other human sciences have dealt with the senses. For these disciplines, what is interesting is not so much how the receptors work or how the transduction of stimuli occurs, but how the world appears to us through the senses – though, in recent decades, the two questions have been proven to be anything but separate.

The senses make us flesh of the world. In the wake of Merleau-Pontian phenomenology, and of its logic of the *sensorium commune*, whereby synaesthetic experience becomes the norm and not the exception, to see also means to be visible, to touch also means to be touched. The senses constitute the very fabric of embodied experience; yet this experience is never univocal. As Le Breton recalls, “there is the forest of the mushroom picker, the rambler, or Aboriginal; the forest of the hunter, gamekeeper or poacher; the forest of lovers, vagabonds, or ornithologists; and also the forest of animals and trees, of night and day” (Le Breton 2017, 1-2). The sensible is always multi-perspectival; there is no world perceived once and for all, but only a plurality of lived worlds, constructed through disparate practices and forms of life.

On the other hand, the senses are total cultural facts. Through the lens of the classic anthropological studies of Classen and Howes, among others, we know well how every society autonomously organises its own sensory landscape, defining what may be seen, touched, smelled, tasted or heard, but also the invisible, the untouchable, the ephemeral and the insipid. Every culture possesses its own forms of dirt and its own thresholds of sensible tolerability. The body is therefore also the first surface of symbolic inscription – and Leroi-Gourhan defined culture as the “skin” of the human: a technical envelope through which the relationship with the world cannot but be mediated.

Semiotics, for its part, can certainly deal with the senses. Both from an applied point of view (for example with the progressive focusing of many studies devoted to the audiovisual on aspects relating to the senses), and from a theoretical one, in dialogue with the psychology of perception and the cognitive sciences on the one hand, and with phenomenology on the other. The different epistemological choices become clear if one compares Umberto Eco's opening to the cognitive

sciences (Eco 1997) and the use of the concept of *aesthesis* in Greimas (1987). It cannot be denied, however, that semiotics – together with many other disciplines, of course – has often had a weakness for two senses in particular: sight and hearing.

But the other senses, the *minor* senses (and who decided to call them so?), at least in the scientific literature, have not been entirely neglected. Hearing and touch show a kinship, even if the latter presents an intensive variation. Both senses prove to be deeply linked to the dimension of “sensation”, understood as the affective tonality of experience. Voice, noise, rhythm, the temperature or consistency of a surface are perceptions that work together in the construction of emotional atmospheres and shared bodily states. Smell occupies a peculiar position. In many languages “to sniff” also means to intuit, to suspect, to foresee what is about to happen. Odour indeed possesses an evidential dimension, because it grasps in the environment something denied to sight. But smell is also one of the senses of so-called “involuntary” memory, the kind that bursts in and brings back the past without warning. Precisely because of this elusive and invasive character, smell has often been marginalised by the Western philosophical tradition, but in recent years it has returned to the centre of numerous philosophical and semiotic studies. Taste, then, certainly concerns nutrition, but it also constitutes a veritable rhetoric of living. Already in classical thought and then in the worldly traditions of Europe, “good taste” designates a capacity for aesthetic and moral discernment, a form of measure and of social competence. Recent semiotic studies have explored this in depth, reconnecting the perceptual and aesthetic sides of the most classical philosophical-moral reflection.

The 54th conference of the Italian Association of Semiotic Studies aims to address the *minor* senses and their surroundings, in order to explore theoretical and research possibilities and new spaces of analysis and application. Without forgetting the *major* senses or other useful meanings of the term *sense*. Among the possible lines of research:

- The “other” senses: proprioception, equilibrium, nociception, somatosensation, etc.;
- Absence of senses: the conception and perception of darkness, forms of anosmia, of acusis loss, of ageusia;
- Synaesthesia; intersemiotic translations of the minor senses into other languages (smells, taste, touch in painting, photography, art in general, advertising, literature, etc.);
- Aesthetic norms and forms of expertise in perception (cultures and subcultures of taste, of touch, of hearing, etc.);
- Disgust as a cultural operator: the aesthetics of rejection, moral disgust and social space, the categories of the impure and of the “out of place”;
- How the historical-cultural and political dimension can activate or deactivate sensory dominants
- the senses in zoosemiotics and biosemiotics;
- Fashions and consumption: marketing, media, branding and sensory trends;
- Altered senses: the relationship between so-called standard perception and altered perception and their mutual relations;
- The senses and the passions: feeling as the passionate dimension of the subject;
- The senses and memory: from involuntary recollection (the Proustian *madeleine*, the sensory triggers of reminiscence) to mnemotechnics; the senses in museums and memorials;
- The senses and practices: sensoriality in collective, ceremonial, religious, sporting and festive practices;
- The senses and technology: hybrid sensorialities (devices of amplification, prostheses, aids to perception, etc.); the role of artificial intelligence and robotics in aesthetic reflection;
- Sensory ecologies and perceptual landscapes (soundscape, smellscape, tactile landscapes);
- Practices of care: sensory-based therapeutic practices (music therapy, multisensory environments for autism, etc.).

## How to participate

The deadline for submitting proposals is **30 June 2026**. The acceptance of proposals will be communicated by 15 July 2026.

Proposals must have a **length of between 1,500 and 3,000 characters**, to which an essential bibliography and a short biographical note should be added. Proposals may also be structured around common themes in the form of thematic panels. During the conference, each paper will last 15-20 min, to which 5 are added for discussion.

Proposals must be submitted **by filling in this form**: <https://forms.gle/XSMc4Y3Y58STxTav9>

Participants whose activity takes place mainly abroad may submit proposals, besides in Italian, also in English or French. In this case, they are asked to prepare any presentations (slides) both in Italian and in the language of the paper.

All logistical and organisational information concerning the conference will be published on the website [www.associazionesemiotica.it](http://www.associazionesemiotica.it).

## Bibliographical references

Cavalieri, Rosalia, *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari, 2009.

Classen, Constance, *World of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, Routledge, London, 1993.

Corbin, Alain, *Storia sociale degli odori*, Mondadori, Milano, 1983.

Eco, Umberto, *Kant e l'ornitorinco*, Bompiani, Milano, 1997.

Festi, Giacomo, and Valle, Andrea, "Tendere l'orecchio. Perlustrazioni semiotiche sul displaying a partire dall'udibile", in *Visible*, 5, 2009.

Fontanille, Jacques, *Figure del corpo. Per una semiotica dell'impronta*, Meltemi, Roma, 2004.

Greimas, Algirdas Julien, *De l'imperfection*, Fanlac, Périgueux, 1987.

Howes, David, *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, UTP, Toronto, 1991.

Landowski, Eric, and Fiorin, José Luiz, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, ETS, Pisa, 2000.

Le Breton, David, *Il sapore del mondo*, Raffaello Cortina, Milano, 2007.

Le Guérer, Annick, *I poteri dell'odore*, Bollati Boringhieri, Torino, 2004.

Leroi-Gourhan, André, *Il gesto e la parola. Volume II*, Einaudi, Torino, 1977.

Marrone, Gianfranco, *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Bompiani, Milano, 2022.

Perullo, Nicola, *Il gusto non è un senso ma un compito. Epistenologia II*, Mimesis, Milano-Udine, 2018.

Plessner, Helmuth, *Antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano, 2008.

Serres, Michel, *Les cinq sens: Philosophie des corps mêlés*, Grasset, Paris, 1985.

## Sens mineurs. Esthésie, passions, cultures

54e Congrès AISS – Milan, 26-28 novembre 2026, Université IULM

IT – EN – FR

Les sens sont cinq : la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût et le toucher. Cette classification, que l'on apprend dès l'école primaire, et qu'Aristote avait déjà formulée dans le *De Anima*. Ou bien non ? En effet, il existe le fameux *sixième sens*, aussi ineffable que tendent à l'être toutes les choses qui ont une définition résiduelle. La science en ajoute un septième, un huitième et bien d'autres. Du point de vue des sciences de la vie le terme *sens* désigne un système physiologique qui permet à l'organisme de détecter des stimuli (externes ou internes) et de les traduire en signaux nerveux interprétables par le cerveau. Pour qu'il y ait un sens, il faut des récepteurs sensoriels qui répondent à un certain type de stimulus, une voie nerveuse pour la transmission et un centre cortical pour le traitement. Mais ici les certitudes commencent à vaciller. Comment identifier, classer et donc distinguer les sens ? Sur la base de la position des récepteurs (la surface du corps, les muscles, les organes internes...), ou du type de stimulus (mécanique, chimique, optique...), ou de l'aire cérébrale qui les traite ? D'où des listes de sens qui s'allongent ou se raccourcissent, selon les écoles. Quelques sens sont désormais reconnus de manière presque universelle : la proprioception, l'équilibre, la nociception (c'est-à-dire la perception de la douleur). D'autres – comme la chronoception et la magnétoception – sont débattus. Certains chercheurs compliquent encore le tableau, en décomposant les sens traditionnels (comme le toucher) en divers sous-sens.

Mais ce n'est évidemment là qu'un point de vue. La philosophie (et surtout la phénoménologie), la sémiotique et bien d'autres sciences humaines se sont occupées des sens. Pour ces disciplines, l'enjeu n'est pas tant la manière dont fonctionnent les récepteurs ou dont s'opère la transduction des stimuli, mais la manière dont le monde nous apparaît à travers les sens. Pour découvrir ensuite, au cours des dernières décennies, que les deux questions sont loin d'être disjointes.

Les sens font de nous de la chair du monde. Dans le sillage de la phénoménologie merleau-pontienne, et de sa logique du *sensorium commune*, où l'expérience synesthésique devient la norme et non l'exception, voir signifie aussi être visible, toucher aussi être touché. Les sens constituent la trame même de l'expérience incarnée ; pourtant cette expérience n'est jamais univoque. Comme le rappelle Le Breton, « il y a la forêt du chercheur de champignons et celle de qui aime se promener, la forêt du fugitif, de l'Indien, du chasseur, du garde-chasse ou du braconnier, celle des amoureux et de ceux qui se sont perdus ; la forêt des ornithologues mais aussi celle des animaux ou de l'arbre, la forêt du jour et de la nuit ». Le sensible est toujours multi-perspectif ; il n'existe pas de monde perçu une fois pour toutes, mais seulement une pluralité de mondes vécus, construits à travers des pratiques et des formes de vie disparates.

D'autre part, les sens sont des faits culturels totaux. À travers le prisme des études anthropologiques classiques de Classen et Howes, entre autres, nous savons bien comment chaque société organise de manière autonome son propre paysage sensoriel, en définissant ce qui peut être vu, touché, senti, goûté ou écouté, mais aussi l'invisible, l'intouchable, l'éphémère et l'insipide. Chaque culture possède ses propres saletés et ses propres seuils de tolérabilité sensible. Le corps est donc aussi la première surface d'inscription symbolique – et Leroi-Gourhan définissait la culture comme la « peau » de l'humain : une enveloppe technique à travers laquelle le rapport au monde ne peut qu'être médié.

La sémiotique, pour sa part, peut certainement s'occuper des sens. Tant du point de vue appliqué (par exemple avec la focalisation progressive de nombreuses études consacrées à l'audiovisuel sur les aspects sensibles), que du point de vue théorique, en dialogue avec la psychologie de la perception et

les sciences cognitives d'un côté, avec la phénoménologie de l'autre. Les différents choix épistémologiques apparaissent clairement si l'on compare l'ouverture d'Umberto Eco aux sciences cognitives (Eco 1997) et l'usage du concept d'*esthésie* chez Greimas (1987). On ne peut nier, cependant, que la sémiotique – avec bien d'autres disciplines – a souvent eu un faible pour deux sens en particulier : la vue et l'ouïe.

Mais les autres sens, les sens *mineurs* (et qui a décidé de les appeler ainsi ?), du moins dans la littérature scientifique, n'ont pas été tout à fait négligés. L'ouïe et le toucher montrent une parenté, même si le second présente une variation intensive. Les deux sens se révèlent profondément liés à la dimension de la « sensation », entendue comme tonalité affective de l'expérience. La voix, le bruit, le rythme, la température ou la consistance d'une surface sont des perceptions solidaires dans la construction d'atmosphères émotives et d'états corporels partagés. L'odorat occupe une position particulière. Dans de nombreuses langues, « flairer » signifie aussi pressentir, soupçonner, prévoir ce qui est sur le point d'advenir. L'odeur possède en effet une dimension indiciaire, car elle saisit dans l'environnement quelque chose qui est refusé à la vue. Mais l'odorat est aussi l'un des sens de la mémoire dite « involontaire », celle qui fait irruption et ramène au passé sans préavis. Précisément en raison de ce caractère fuyant et invasif, l'odorat a souvent été marginalisé par la tradition philosophique occidentale, mais ces dernières années il est revenu au centre de nombreuses études philosophiques et sémiotiques. Le goût, ensuite, concerne certes l'alimentation, mais il constitue aussi une véritable rhétorique du vivre. Déjà dans la pensée classique, puis dans les traditions mondaines européennes, le « bon goût » désigne une capacité de discernement esthétique et moral, une forme de mesure et de compétence sociale. Des études sémiotiques récentes ont exploré en profondeur cette crête, en renouant les versants perceptif et esthétique de la réflexion philosophico-morale la plus classique.

Le 54e congrès de l'Association italienne d'études sémiotiques entend consacrer ses travaux aux sens mineurs et à leurs prolongements, afin d'explorer de nouvelles pistes théoriques et empiriques, ainsi que des espaces inédits d'analyse et d'application. Sans oublier les sens *majeurs* ni d'autres acceptions utiles du terme *sens*. Parmi les pistes de recherche possibles :

- les « autres » sens : proprioception, équilibre, nociception, somatosensorialité, etc.
- les absence de sens : conception et perception de l'obscurité, formes de l'anosmie, de l'acousie, de l'agueusie
- synesthésie ; traductions intersemiotiques des sens mineurs dans d'autres langages (odeurs, goût, toucher en peinture, photographie, art en général, publicité, littérature, etc.)
- normes esthétiques et formes d'expertise dans la perception (cultures et sous-cultures du goût, du toucher, de l'ouïe, etc.)
- le dégoût comme opérateur culturel : esthétique du rejet, dégoût moral et espace social, catégories de l'impur et du « hors de place »
- comment la dimension historico-culturelle et politique peut activer ou désactiver des dominantes sensorielles
- les sens dans la zoosémiotique et la biosémiotique
- modes et consommations : marketing, médias, branding et tendances sensorielles
- sens altérés : relation entre la perception dite standard et la perception altérée et leurs rapports réciproques
- les sens et les passions : le sentir comme dimension passionnelle du sujet
- les sens et la mémoire : du souvenir involontaire (la *madeleine* proustienne, les déclencheurs sensoriels de la réminiscence) aux mnémotechniques ; les sens dans les musées et les mémoriaux
- les sens et les pratiques : la sensorialité dans les pratiques collectives, cérémonielles, religieuses, sportives et festives

- les sens et la technologie : sensorialités hybrides (appareils d'amplification, prothèses, supports à la perception, etc.) ; le rôle de l'intelligence artificielle et de la robotique dans la réflexion esthétique
- écologies sensorielles et paysages perceptifs (soundscape, smellscape, paysages tactiles)
- pratiques du soin : pratiques thérapeutiques à base sensorielle (musicothérapie, environnements multisensoriels pour l'autisme, etc.)

## Modalités de participation

La date limite pour l'envoi des propositions est fixée au **30 juin 2026**. L'acceptation des propositions sera communiquée avant le 15 juillet 2026.

Les propositions devront avoir une **longueur comprise entre 1 500 et 3 000 caractères**, à laquelle s'ajouteront une bibliographie essentielle et une brève note biographique. Les propositions pourront aussi être structurées autour de thèmes communs sous forme de panels thématiques. Pendant le Congrès, chaque communication durera 15-20 min, auxquelles s'ajoutent 5 min pour la discussion. Les propositions devront être envoyées **en remplissant ce formulaire** : <https://forms.gle/XSMc4Y3Y58STxTav9>

Les participants dont l'activité se déroule principalement à l'étranger peuvent envoyer des propositions, en italien, mais aussi en anglais ou en français. Dans ce cas, il leur est demandé de préparer leurs présentations (*slides*) aussi bien en italien que dans la langue de la communication.

Toutes les informations logistiques et organisationnelles relatives au Congrès seront publiées sur le site [www.associazionesemiotica.it](http://www.associazionesemiotica.it).

## Références bibliographiques

- Cavalieri, Rosalia, *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari, 2009.
- Classen, Constance, *World of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, Routledge, London, 1993.
- Corbin, Alain, *Storia sociale degli odori*, Mondadori, Milano, 1983.
- Eco, Umberto, *Kant e l'ornitorinco*, Bompiani, Milano, 1997.
- Festi, Giacomo, et Valle, Andrea, "Tendere l'orecchio. Perlustrazioni semiotiche sul displaying a partire dall'udibile", in *Visible*, 5, 2009.
- Fontanille, Jacques, *Figure del corpo. Per una semiotica dell'impronta*, Meltemi, Roma, 2004.
- Greimas, Algirdas Julien, *De l'imperfection*, Fanlac, Périgueux, 1987.
- Howes, David, *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, UTP, Toronto, 1991.
- Landowski, Eric, et Fiorin, José Luiz, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, ETS, Pisa, 2000.
- Le Breton, David, *Il sapore del mondo*, Raffaello Cortina, Milano, 2007.
- Le Guérer, Annick, *I poteri dell'odore*, Bollati Boringhieri, Torino, 2004.
- Leroi-Gourhan, André, *Il gesto e la parola. Volume II*, Einaudi, Torino, 1977.
- Marrone, Gianfranco, *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Bompiani, Milano, 2022.

Perullo, Nicola, *Il gusto non è un senso ma un compito. Epistenologia II*, Mimesis, Milano-Udine, 2018.

Plessner, Helmuth, *Antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano, 2008.

Serres, Michel, *Les cinq sens: Philosophie des corps mêlés*, Grasset, Paris, 1985.