

Mixology e creazioni elementali. Trasformazioni semiotiche della materia liquida

Alice Giannitrapani

Abstract. This paper focuses on the art of mixology, taking into consideration the transformations of matter that ingredients go through in their preparation, on the basis of an analysis of the recipe books dedicated to the topic. We will begin by questioning the meaning of the term cocktail and will continue by identifying the elementary composition of a drink to then focus on four aspects: 1) operations on the ingredients: the creation of a cocktail involves the execution of actions that can be described according to the terminology used by Bastide (1987); 2) material characteristics of the drink: different mixing techniques produce different effects in terms of colourations, consistencies, kinds of drinks produced; 3) intersubjectivity/interobjectivity: from production to tasting, several subjects and objects intervene and they are linked to each other in chains of relations definable in attantial terms; 4) enunciations subjects: the mixologist and the taster are required to master specific gestural syntagmas that produce further materiality effects.

1. Introduzione

Il mondo del cocktail incrocia aspetti sociali e tecnici, salutisti ed edonistici e, nella sua complessità, si presta a essere studiato da diversi punti di vista. Se ne può tracciare una storia, se ne possono prevedere tendenze, si può analizzare il valore – relazionale – che ciascun drink assume sulla base di ciò che lo accompagna e/o dell'occasione di consumo. Affronteremo qui, tra i tanti tagli possibili, quello del discorso sulla materia. Faremo questo sulla base di quanto emerge da alcuni manuali sui cocktail¹ (le pubblicazioni – più o meno specialistiche – sull'argomento sono tantissime), prendendo dunque in considerazione il dover essere e il dover fare (di bevande, bartender e degustatori) e tralasciando tutto l'ampio e pur interessantissimo ambito relativo all'etnografia del bere, ovvero agli usi concreti che dei drink si fanno.

Le origini dei cocktail sembra siano legate alla necessità di ingentilire il sapore di alcune sostanze medicalizzanti, da cui Bitter curativi, mixati con acqua, zucchero e distillati da utilizzare come cura contro i morsi di serpente (Jerry Thomas Project 2019). Tra fine 700 e inizi 800, la miscela di liquidi edibili transita dal discorso medico a quello gastronomico (caso non inedito nel campo alimentare, se si pensa che un simile excursus è toccato alla Coca-Cola; cfr. Mangano 2014), istituzionalizzando il cocktail come bibita da gustare – ludicamente – per puro piacere e non – in termini pratici – a fini di cura. Secondo sorti alterne, che, come sempre, hanno intrecciato congiunture storiche, economiche, sociali (si pensi al proibizionismo, che provocò la diffusione dei cosiddetti *speakeasy*, bar segreti in cui si poteva consumare alcool), la moda dei drink mixati arriva fino a noi, imponendosi in nuovi generi di pasto (l'aperitivo, l'apericena, l'happy hour) e affermando nuovi luoghi della commensalità (lounge bar, concept bar, fino alle iperspecializzate ginerie o gintonicherie contemporanee).

¹ Si farà riferimento in particolare a Baiguera e Caselli (2021); Jerry Thomas Project (2019); Mastellari (2021); Mastellari e Ceccarelli (2018), che costituiscono il corpus di questo lavoro.



Grande impatto hanno avuto poi sulla storia dei cocktail i discorsi mediatici, che, andando a legare indissolubilmente bevande e personaggi, hanno contribuito, contemporaneamente, alla mitizzazione di entrambi. Da Hemingway, noto consumatore che ha dato il nome a uno dei cocktail ufficialmente riconosciuti dall'IBA (International Bartender Association), a 007 e il suo Vesper Martini – rigorosamente mescolato e non shakerato –, passando per il Latte+ venduto al Korova Milk bar con cui si apre *Arancia meccanica* (“Il Korova Milk Bar vende lattepiù, cioè diciamo latte rinforzato con qualche droguccia mescalina, che è quel che stavamo bevendo. È roba che ti fa robusto e disposto all’esercizio dell’amata ultravioletta”; Kubrick 1971) e naturalmente a *Cocktail* (Donaldson 1988) con Tom Cruise, che tanto diffuse la moda del flairtending su cui ritorneremo. Solo per citarne alcuni ovviamente.

2. Il termine cocktail

Per iniziare ad addentrarci in questo composito mondo, partiamo dalla definizione dizionariale:

«*kòkteib* s. ingl. [propr. «coda (*tail*) di gallo (*cock*)», ma la formazione della parola non è certa; tra le varie etimologie proposte, la più probabile e più accolta è quella che ritiene la voce una riduzione dell’angloamer. *cocktailed (horse)* «cavallo cui è stata parzialmente tagliata la coda, che si raddrizza come quella di un gallo», da cui «cavallo bastardo» (in quanto tale operazione non veniva fatta su cavalli di razza), e per estens. «uomo imbastardito», e infine (inizio sec. 19°) «bevanda bastarda» preparata cioè con un miscuglio di vari ingredienti] (pl. *cocktails* <*kòkteif*>), usato in ital. al masch. – **1.** Bevanda alcolica costituita in genere da una miscela di vermut o vini da dessert, a volte anche di champagne, oppure succhi di frutta, con liquori forti, dolci oppure secchi (whisky, gin, cognac, vodka etc.), talora con l’aggiunta di aromi o liquori amari, preparata in proporzioni assai variabili al momento dell’uso e sbattuta o mescolata, per lo più con ghiaccio in frantumi, in un recipiente chiuso (detto *shaker*) o in apposito bicchiere. **2.** Lo stesso che *cocktail-party* (v.). **3. a.** estens. Come termine generico, preparazione gastronomica formata con vari ingredienti; particolarmente noto e diffuso il *c. di scampi* (o *di gamberetti*, o anche *d’aragosta*), raffinato antipasto ottenuto con code di questi crostacei lessate e, se necessario (come nel caso dell’aragosta), tagliate a pezzetti, presentate in una coppa di cristallo sopra foglie di lattuga e ricoperte con una sorta di maionese leggera e vellutata, preparata sbattendo insieme tuorlo d’uovo sodo schiacciato, senape, olio, succo di limone, sale, pepe, salse aromatiche, cognac o brandy e panna liquida. **b.** fig. Miscuglio di più cose o elementi (cfr. l’uso simile di *macedonia*): *un profumo ottenuto con un c. di varie essenze orientali*; *un c. di canzoni*; *un c. di razze*; *un cocktail di farmaci*².

Cocktail indica innanzi tutto una bevanda “alcolica”, dice il dizionario. Non a caso, i mix analcolici, peraltro oggi di moda, sono chiamati mocktail – cocktail finti – poiché appunto non alcolici. La presenza dell’alcol è in altri termini ciò che fa di un mix edibile di liquidi, un cocktail.

Altro tratto definitorio è proprio l’essere un miscuglio di sostanze, di più cose diverse tra loro, in un’accezione che tende sempre ad avere un senso negativo, a tratti dispregiativo. L’idea di miscuglio, tratto semantico identitario della bevanda, permane anche nella traduzione futurista italianizzata del termine. Marinetti & co. parlavano infatti di *polibibite*, sottolineando grazie al prefisso la compresenza congiunta di più sostanze.

La ricetta di un cocktail è dunque sintetizzabile in un’operazione di affermazione che consente di passare da ingredienti dotati di una propria individualità (ingredienti intesi come totalità integrale) a un composto che si presenta come unità integrale. Questo passaggio è reso possibile da una metaoperazione sulla materia – “meta” in quanto, come vedremo, ne prevede altre inglobate al suo interno – di

² È la definizione che ne dà il Treccani online, www.treccani.it/vocabolario/cocktail/ (consultato il 20 maggio 2023).

miscelazione, ovvero quell'operazione che nei termini di Bastide (1987) consente di passare da uno stato semplice a uno composto.

Diversi studi hanno messo in luce come la sensibilità culturale alimentare si sia mossa nel tempo da una cucina sintetica a una analitica, da una in cui ingredienti e sapori sono fusi fino a divenire inconfondibili a una in cui prevale invece la discontinuità, la giustapposizione di gusti e ingredienti, riconoscibili nella loro singolarità (Montanari 2004). Due tendenze che presuppongono patti comunicativi diversi con l'enunciatario (cfr. Marrone 2022 e *infra* par. 6). Di simili argomenti ha parlato anche Rykwert (1982), sottolineando come la cucina sia passata dalla valorizzazione di un'estetica del liscio, in cui prevaleva l'amalgama indifferenziato (pensiamo – dice l'autore – alla maionese o alla besciamelle, come emblema di salse di quel tipo di cucina), a quella di una estetica del grezzo, in cui gli alimenti sono riconoscibili. Il carattere materico del grezzo rimanda sul piano del contenuto alla valorizzazione dell'imperfezione, che a sua volta si lega all'artigianalità contrapposta al liscio perfetto tipico dei prodotti industriali. Non è un caso che questa estetica materica del grezzo costituisca una moda trasversale rispetto a diversi discorsi – pensiamo alla valorizzazione del grezzo nell'ambito della moda (dove spesso le etichette sottolineano come la presenza di eventuali imperfezioni nella texture dei tessuti non sia un difetto ma garanzia di produzione artigianale) o in quello alimentare (dove vanno di moda biscotti, fette biscottate, paste dalla texture bitorzoluta).

Il cocktail è in questo senso una bevanda demodé: fa del liscio, del barocco, del sintetico il suo baluardo identitario. Sebbene vada sottolineata l'emergenza, anche in questo ambito, di tendenze alla separazione. Basti per tutti l'esempio di cocktail stratificati, ottenuti con la tecnica del layering, che ha come esito una bevanda in cui la cui coesistenza di materie è resa immediatamente visibile sul piano topologico e cromatico (Fig. 1).

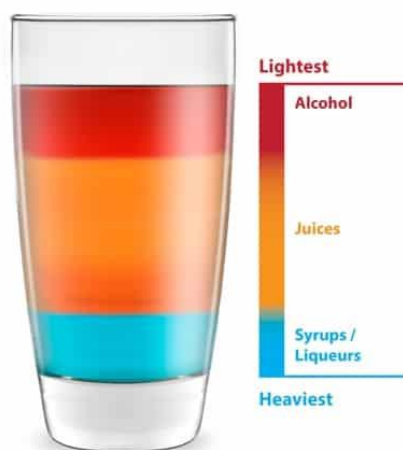


Fig. 1 – Cocktail stratificato, preparato con la tecnica del layering.

Tornando al dizionario, il mix cui si riferisce il termine cocktail ha la caratteristica di essere indeterminato: nella definizione 1 colpisce la ricorrenza di termini come “in genere”, “per lo più”, “in proporzioni variabili” e il gran numero di “o” e “oppure” che indicano tutte possibili virtuali variazioni paradigmatiche la cui realizzazione non fa venir meno l'idea di cocktail. Il cocktail è insomma un mix, non si sa bene di cosa, né in che termini.

Per sineddoche (definizione 2) “cocktail” indica un genere di ricevimento caratterizzato da una certa forma di socialità e da una specifica sequenza alimentare. Di seguito la definizione che il Treccani online dà di cocktail-party:



«*kòkteil pàati*» locuz. ingl. [comp. di *cocktail* e *party*] (pl. *cocktail-parties* «... *pàati*»), usata in ital. come s. m. (e comunem. pronunciata «*kòkteil pàti*»). – Ricevimento, di solito del tardo pomeriggio, in cui si servono bevande alcoliche, bibite, sandwich e sim.: *essere invitato a un c.-p.*; *abito da c.-p.*, *abito elegante da tardo pomeriggio*³.

Si tratta dunque di una festa elegante ma allo stesso tempo poco strutturata, in cui si degustano bocconi leggeri e bevande alcoliche (i cocktail, appunto) e che riesce addirittura a dar vita a un preciso genere di abbigliamento (l'abito da cocktail, sobrio ed elegante, ma non troppo).

La definizione 3a tiene fermo il motivo del miscuglio, allargando il campo semantico dal mondo delle bevande al più generale discorso alimentare, indicando preparazioni allo stato solido ma che ancora una volta producono un amalgama confuso, in cui tendono a perdersi le distinzioni tra ingredienti.

Infine (definizione 3b), il motivo del miscuglio si estende al di là del discorso gastronomico, e l'estensione corre in parallelo a una ancor più esplicita disforia associata al termine. Il cocktail indica qualcosa di imbastardito, sia esso un prodotto alimentare, sonoro, olfattivo etc. L'essenza "bastarda" è presente in una delle possibili origini del termine, riportata nel Treccani online in apertura, ma anche in tutte le pubblicazioni che parlano di cocktail, riferendosi alla coda che veniva mozzata ai cavalli non di razza e che la faceva somigliare a quella di un gallo.

Dalla lettura del dizionario emergono insomma alcune proprietà identitarie dei cocktail riassumibili in: miscuglio, indeterminatezza, ampia varietà, mancanza di purezza. I cocktail sarebbero dunque per definizione bevande ibride (cfr. Marrone 2023), perché ambigue, difficilmente definibili, risultanti di assemblaggi di elementi precedenti dotati di una propria identità, destinata in qualche modo a perdersi con la miscelazione.

3. Componenti

Come è noto, la ricetta è un testo programmatore che fornisce all'enunciario un saper fare, calibrando, sulla base della competenza presupposta del lettore, ciò che può rimanere implicito e ciò che invece va esplicitato (Greimas 1983; Marrone 2016). La ricetta mette in scena un vero e proprio racconto che, a livello narrativo, prevede l'esecuzione di programmi e sottoprogrammi, in cui umani e non umani sono chiamati a coordinarsi per la riuscita del piatto (nel nostro caso, della bevanda). A leggere i libri sui cocktail e le relative ricette, si apprende che la struttura profonda della bevanda è composta da tre categorie di elementi:

1. Base (solitamente un distillato, ma anche un liquore o un succo di frutta): in termini attanziali, lo possiamo definire come il soggetto del cocktail, quello che gli fornisce il tratto caratteriale fondamentale;
2. Coadiuvante (può essere un Vermouth, uno spumante, un succo etc.): è l'aiutante della struttura interna del cocktail, ciò che gli attribuisce una specifica funzione (per es. un Vermouth rende il drink un pre-dinner; un succo può servire a diminuire il tenore alcolico della bevanda etc.);
3. Correttore (un succo, uno sciroppo, una scorza di agrume etc.): è una sorta di aiutante secondario che agisce non come il precedente in termini categoriali, conferendo una precisa direzione alla ricetta, ma aggiungendo sfumature e generando trasformazioni spesso descritte in termini di "note" plastiche: note di colore, sentori di profumo etc.

Vale, trattandosi di struttura profonda dell'enunciato-cocktail, il principio attanti/attori: il ruolo ricoperto da ogni singolo componente non dipende dalla specificità dell'ingrediente ma dalle relazioni che esso intrattiene con gli altri (tale per cui un succo può, a seconda dei casi e degli abbinamenti, essere una base, un coadiuvante o un correttore).

³ www.treccani.it/vocabolario/cocktail-party (consultato il 20 maggio 2023).



3.1. Il ghiaccio

Uno statuto peculiare in questa struttura occupa il ghiaccio, ingrediente/non ingrediente che trasforma il cocktail ma che è a sua volta una materia trasformata. Da cui tutta una serie di questioni propedeutiche a esso relative: da dove proviene? L'acqua di cui è composto è pura o impura? E, cosa non meno importante di cui gli esperti tengono conto, che odori ha assorbito nel processo di congelamento (odori che potrebbero a loro volta riversarsi nel drink contaminandolo)?

Questa fondamentale componente dota il cocktail di una matericità interna in evoluzione: le preparazioni con ghiaccio si trasformano infatti al trascorrere del tempo (si vanno diluendo), cosa di cui i dosaggi previsti nella ricetta devono tener conto a monte. Se mal utilizzato, questo ingrediente può rivelarsi un temibile antisoggetto in grado di mandare a monte l'intera preparazione. Il punto di equilibrio si raggiunge con una giusta misura: il ghiaccio deve diluire – smorzando anche la forza alcolica di preparazioni a elevata gradazione – ma non troppo; deve sciogliersi – e così trasmettere la sua temperatura agli ingredienti –, ma non annacquare. La ricetta deve cioè strategicamente prevedere la capacità di diluizione dei cubetti e il tempo di degustazione. Ne consegue, con riguardo a quest'ultimo aspetto, che la bevanda va bevuta senza troppa fretta ma neanche con eccessiva lentezza, ovvero che c'è una “giusta” temporalità e un corretto ritmo del bere inscritti nel cocktail stesso e nella sua ricetta.

Per questo i ricettari si affannano a fornire suggerimenti su come calibrare il ghiaccio in termini di quantità, forma e presenza nella bevanda: se i prodotti sono ben freddi, ad esempio, sarà sufficiente un blocco unico, che, avendo minore superficie di contatto con il composto, diminuirà la diluizione; per lo shaker meglio utilizzare i cubetti, ma non fino a riempire il contenitore; con la tecnica del blend il ghiaccio, frullato, serve a garantire una giusta consistenza – morbida – al drink; etc. (Mastellari 2021). Tutti i manuali dedicano all'uso del ghiaccio grande spazio, anche perché si rivela un'interfaccia mediatrice rilevante: esso deve adattarsi alla forma del contenitore per la preparazione (shaker, mixing glass, blender), a quella del bicchiere che ospita la bevanda finita e, allo stesso tempo, alle caratteristiche della composizione del drink.

L'ossessione per il raffreddamento senza annacquamento prevede poi tutta una serie di pre-operazioni sulla materia che, nei termini di Bastide (1987), possiamo indicare come selezioni: tra gli oggetti del bartender, per esempio, il secchiello deputato a contenere il ghiaccio ha una base filtrante che consente di raccogliere separatamente l'acqua che via via si va formando; allo stesso modo, nel bicchiere e nello shaker, prima di introdurre gli ingredienti, si devono far ruotare per un po' dei cubetti nel contenitore, al fine di raffreddarlo, e poi filtrare con lo strainer (il colino del bartender) in modo da eliminare l'acqua in eccesso e lasciare la parte solida. La selezione si rivela una preliminare operazione che tende a una purificazione del ghiaccio e, con esso, dell'intera bevanda (Bastide 1987). Ancora, in alcune preparazioni, il ghiaccio è bandito: utilizzato come elemento di raffreddamento iniziale del bicchiere, viene poi del tutto eliminato. Anzi, per alcuni puristi, i cocktail migliori sono proprio quelli privi di cubetti e serviti invece in bicchieri ben refrigerati.

In generale, questo ingrediente/non-ingrediente ha uno statuto ambiguo nella composizione del drink. Non apporta un sapore ma trasforma quello degli altri e allo stesso tempo ha una forte personalità: è un soggetto operatore delegato in grado di provocare trasformazioni sulle materie (raffredda, diluisce, trasforma consistenze).



4. Classificazioni

Nei discorsi più o meno tecnici che circolano sui cocktail, capita di imbattersi in varie tipologie che seguono differenti criteri di catalogazione delle bevande.

C'è innanzi tutto una classificazione riconosciuta dagli addetti del settore, promossa dall'International Bartender Association (IBA), che incanala i novanta cocktail "ufficiali" in tre categorie, distinte sulla base di quella che è la permanenza del drink nella memoria collettiva: si identificano così gli *unforgettable*, i cocktail storici, tanto da essere definiti come indimenticabili; i *classici contemporanei*, tradizionali ma di più recente ideazione; e i *new era drinks*, legati alla contemporaneità. Assimilabili alle tre storie teorizzate da Braudel (1949), i primi si troverebbero in linea con la storia di lunga durata, permanenti e quasi immobili; i secondi con una storia intermedia, radicata ma più superficiale; gli ultimi con una storia di breve durata, che cattura avvenimenti non si sa quanto destinati ad avere effetti sistemici.

Va sottolineato come attraverso la classificazione IBA (inaugurata nel 1961 e periodicamente rinnovata) si istituisca una vera e propria *langue* del bartending, nel senso che si definiscono preparazioni ufficiali e ricette standard, istituzionalizzando allo stesso tempo alcuni cocktail (e, di converso, facendone cadere nel dimenticatoio altri, gli esclusi). Le preparazioni entrano nella *langue* per prassi enunciativa, che tiene conto delle ripetizioni di atti, di stabilizzazioni di usi, di creazioni di norme e, in ultimo, di definizioni di schemi. Quotidianamente nuovi cocktail vengono inventati da barman più o meno affermati, ma poche creazioni vengono riprese, diffuse e rilanciate e possono ambire a ricevere questo riconoscimento ufficiale; altre, invece, nel tempo non vengono più "parlate", riprodotte e reiterate e fuoriescono progressivamente dalla gastrosfera di riferimento. Ne consegue una topografia cangiante, variabile nello spazio e nel tempo.

I cocktail oscillano sempre tra un dover essere posto come assoluto nella ricetta e tanti poter essere cui le continue variazioni nella realizzazione danno vita (e che di fatto rimettono in discussione lo statuto definitivo del testo programmatore). Dinamica magistralmente esemplificata in *Come si fa un Martini*⁴, dove bartender, aiuti bar e avventori per caso riuniti di fronte a un bancone disquisiscono in più punti sulla "vera" composizione del cocktail Martini, sulle dosi di vermouth e gin e sul loro "corretto" equilibrio da raggiungere. E ciascuno dei presenti, certo di possedere l'autentica ricetta, contraddice l'altro e legittima la propria posizione in virtù di una presunta verità che imputa a un qualche istanza di destinazione superiore (Hemingway, il manuale sui cocktail, l'Harris bar etc.) detentrici del valore di verità.

Proponendo ricette "ufficiali" l'IBA sancisce altresì l'importanza della replicabilità del cocktail. La serialità che ne deriva fa della mixology un'arte allografa (Goodman 1968), quasi una scienza esatta, in linea nei suoi principi più con la pasticceria (in cui la precisione di dosi è la regola da seguire per la garanzia del risultato) che con la più generale arte culinaria (in cui i q.b., i pizzichi e gli "aggiustamenti" sono la norma; cfr. Marrone 2016). Chiaramente, dato il type, il token è in mano al mixologist e agli ingredienti. La qualità di questi ultimi è unanimemente promossa come una delle caratteristiche fondamentali per la riuscita della ricetta; da cui l'enorme attenzione per i prodotti da parte dei bartender. Una cura che non si limita ai distillati, ma si estende alle componenti analcoliche, come la tonica o i succhi, i cui brand – specie se artigianali e di nicchia – vengono sempre più spesso snocciolati nei locali *à la page* per costruire un effetto di specializzazione e di expertise in ambito mixology.

L'ossessione per la precisione e la replicabilità della ricetta emerge anche da alcune strumentazioni del bartender. Il jigger, ovvero il misurino a doppio imbuto (Fig. 2), per esempio, consente di dosare velocemente – la velocità sempre richiesta al bartender – la quantità dell'ingrediente utilizzato, scientificizzando il lavoro del preparatore. Così come, in termini ancor più prescrittivi perché delegati sull'oggetto (Latour 1993), intervengono i tappi dosatori, che predefiniscono esatte quantità di liquido in uscita (il tappo da 20, inserito nella bottiglia, farà sì che per ogni versamento fuoriusciranno 20ml di

⁴ Si tratta di un racconto contenuto in *Come i delfini* di Marina Mizzau (1988), da cui è stato tratto l'omonimo film (Stella 2001).

quell'ingrediente, Fig. 3). Esistono anche, a dire il vero, dei cosiddetti tappi versatori, dotati di un beccuccio che incanala il flusso in uscita ma lascia in mano al mixologist la competenza del dosaggio. In tutte le pubblicazioni sui cocktail vengono proposte le ricette IBA (oltre a ricette di altri cocktail classici ma esclusi dalla lista ufficiale, per tutti, caso in Italia eclatante, il Gin Tonic). Accanto a esse, però, compaiono spesso proposte di variazioni sul tema, i cosiddetti *twist* o *twist on classic*, tocchi che personalizzano la norma, quando non ricette di nuove creazioni. Tentativi di autorizzazione provenienti da parte di bartender affermati, che, solo in quanto tali, esperti e competenti, possono permettersi di distaccarsi dallo schema condiviso e di innovarlo. Talvolta c'è una vera e propria artificiose del cocktail, con bartender-star che propongono nuove creazioni a partire da stravolgimenti operati sulla materia. Si pensi ai cocktail solidi, in cui l'alterazione dello stato, modifica una delle proprietà semantiche necessarie del drink: la sua liquidità. Del cocktail definito dal dizionario, in altri termini, rimane solo l'idea di mix.



Fig. 2 – Jigger.



Fig. 3 – Tappo dosatore.

Altre classificazioni dei cocktail (Bauguera, Caselli 2021) si focalizzano su:

1. quantità di liquido previsto: si possono distinguere così short, medium e long drink. È una tipologia che si basa su caratteristiche quantitative delle bevande, dunque ha come focus l'oggetto di gusto.
2. momento del consumo, che rileva la scansione aspettuale del drink rispetto al più ampio sintagma-pasto in cui si inserisce: avremo così i pre-dinner o aperitivi (con funzione incoativa), gli after dinner o digestivi (con funzione terminativa), gli all day drink, spesso coincidenti con i long drink o dissetanti (caratterizzati da una aspettualità iterativa). Questa tipologia si focalizza sulla degustazione, dunque ha come focus l'enunciatario presupposto dalla bevanda.
3. tecnica di preparazione, che prende in considerazione il modo in cui gli ingredienti sono assemblati tra loro: ci saranno i cocktail realizzati con la tecnica build, con lo strain, con lo stir etc. Si tratta di una classificazione che si focalizza sul lavoro del barman, dunque sulla figura dell'enunciatore. Essendo la tipologia che più si ricollega alle trasformazioni operate sulla materia, sarà quella su cui ci soffermeremo nel prosieguo.

5. Tecniche di costruzione

Le tecniche di costruzione si legano a precisi luoghi utopici di trasformazione della materia (Greimas 1983) e prevedono una serie di processi traducibili in quelle che Bastide (1987) chiama operazioni elementari (ed elementali, potremmo dire), accoppiate a due a due. A due a due perché la fabbricazione di un oggetto, che la studiosa intende come pratica di *bricolage*, prevede l'alterazione di alcune caratteristiche delle componenti di partenza (una negazione o trasformazione del loro valore) finalizzata



alla produzione di un nuovo oggetto (e all'affermazione, di conseguenza, di un nuovo valore). Di seguito una breve ricognizione delle principali tecniche di preparazione dei cocktail.

5.1. Build (e pestati)

Con il build l'operazione di miscelazione avviene nel bicchiere da servizio (in questa tecnica cioè il luogo utopico della preparazione coincide con quello della degustazione). Una preliminare operazione richiesta è quella che riguarda il raffreddamento del contenitore: il ghiaccio va inserito nel bicchiere, mescolato, e scolato con un cucchiaino forato per separare il ghiaccio dall'acqua in eccesso (un'operazione di *selezione*, nei termini di Bastide 1987, cfr. par. 3.1).

La composizione del cocktail è semplice poiché prevede la miscelazione degli ingredienti con un bar spoon – il tipico cucchiaino dal manico lungo del bartender. Unica accortezza, la direzionalità del gesto: si mescola dal basso verso l'alto, in modo da amalgamare le sostanze più pesanti, che tendono ad andare verso il fondo, con quelle più leggere (in superficie). In ultimo, si aggiunge la guarnizione, che a sua volta prevede una serie di programmi aggiuntivi rispetto a quello principale (Greimas 1983): si tratterà per esempio di tagliare la scorza di limone (un'operazione di *apertura*, che consente il passaggio dal compatto al discreto), di intingere una spezia (operazione di *espansione* dell'aroma della spezia nel liquido) etc.

Questa tecnica di costruzione è semplice e si utilizza con ingredienti non troppo alcolici e che dunque non necessitano di essere diluiti con il ghiaccio. La riuscita della ricetta si lega al corretto dosaggio di ingredienti e la miscelazione è blanda, poco intensa. In questo modo vengono ad esempio realizzati il Cuba Libre o il Moscow Mule.

Una variante del build è quella che dà vita ai pestati (Mojito, Caipirinha etc.) e prevede, prima dell'introduzione degli ingredienti liquidi, di schiacciare con un pestello – detto *muddler* – alcuni ingredienti solidi (tipicamente agrumi e aromi, quali possono essere lo zucchero e il lime per la Caipirinha oppure la menta, lo zucchero e il succo di lime per il Mojito). Si aggiunge cioè alla sequenza precedente un'intermedia operazione di apertura, grazie alla quale gli aromi si diffondono poi nel composto.

5.2. Stir

Con la tecnica stir, il luogo utopico della trasformazione è il mixing glass, un boccale (solitamente in vetro, più raramente in acciaio) dotato di un beccuccio che agevola il travaso nel bicchiere da servizio. Anche in questo caso la miscelazione è poco intensa, poiché provoca trasformazioni minime: la finalità è semplicemente quella di mescolare sostanze con densità simile (Baiguera, Caselli 2021) e dunque non difficili da unificare e da far reciprocamente compenetrare.

Le operazioni sulla materia prevedono per prima cosa il raffreddamento del mixing glass con il ghiaccio (un'operazione di *selezione*, identica a quella che avveniva con il build direttamente nel bicchiere e descritta al paragrafo precedente). In secondo luogo, vengono introdotti gli ingredienti, a loro volta mescolati insieme al ghiaccio con il bar spoon (operazione di miscelazione). Contrariamente a quanto avviene con il build, qui il movimento richiesto al bartender è rotatorio (e non va dal basso verso l'alto), in modo non solo da raffreddare ma anche da attivare il ruolo diluente del ghiaccio. Il composto viene dunque filtrato grazie allo strainer e versato nel bicchiere da servizio (operazione di *selezione*). Infine, si completa con la guarnizione che, come nel caso della tecnica precedente, può prevedere operazioni di espansione, apertura etc.

Cocktail preparati con questa tecnica sono il Negroni (il cocktail più bevuto al mondo) e il Bloody Mary.



5.3. Shake

Con lo shake (o shake and strain), il luogo utopico della trasformazione è lo shaker, interfaccia mediatrice tra oggetto di valore (cocktail) e soggetto operatore (barman).

La sequenza di base di questa tecnica prevede dapprima il raffreddamento del contenitore: il ghiaccio va inserito nello shaker, mescolato e filtrato (operazione di selezione). Dopo si aggiungono gli ingredienti, che vanno agitati (operazione di miscelazione). Il contenuto va poi filtrato e separato dal ghiaccio, grazie allo strainer (nuova selezione). Infine, nel bicchiere vanno aggiunte eventuali guarnizioni (operazioni di apertura e/o di espansione).

A questa sequenza di base possono aggiungersi programmi narrativi paralleli, come per esempio, nel caso del Margarita, la preparazione del bordo del bicchiere con il sale: si crea in questo caso uno strato di materia all'interno della coppa, traducibile come un'operazione di chiusura, ovvero quella che consente di passare dal discreto al compatto. Bevendo, poi, il liquido passerà attraverso il sale, che in esso si espanderà prima di raggiungere il cavo orale (apertura).

In generale, con questa tecnica l'operazione di miscelazione è intensa poiché consente non solo di congiungere gli ingredienti, ma anche di alterarne la consistenza di partenza, favorendo, grazie al veloce movimento del liquido, la dispersione di aria (cfr. Mastellari 2021). Il mixaggio è deciso, in grado di amalgamare sostanze anche molto diverse tra loro, fino a farle compenetrare in termini quasi mitici. La preparazione presuppone inoltre precisi sintagmi gestuali (un saper fare da parte di chi utilizza lo shaker) e una logica di aggiustamento (Landowski 2005) rispetto alla materia: la cosiddetta "danza del barman" deve infatti terminare quando si avverte, dicono i manuali, una netta sensazione di freddo e quando lo shaker – spesso antropomorfizzato nelle descrizioni – "canta ad voce alta" (Baiguera, Caselli 2021, p. 99).

5.4. Blend

Infine, la tecnica del blend, ovvero quella in cui lo spazio utopico della preparazione è il blender, un frullatore "potente" in grado di tritare il ghiaccio e di utilizzarlo non solo per diluire e raffreddare, ma per alterare radicalmente la consistenza della bevanda, conferendo al cocktail una certa "morbidezza", tipica dei cosiddetti frozen drink. Con questa tecnica si dà la maggiore intensità di trasformazione della materia: il cocktail tende quasi a divenire granita e ad approssimarsi dunque allo stato solido.

In questo caso i ruoli attanziali risultano quasi invertiti: il vero soggetto operatore (che provoca le trasformazioni) è il frullatore, mentre il bartender diventa un semplice aiutante che si limita a inserire gli ingredienti. È significativo allora notare come questo genere di preparazioni sia quasi del tutto assente dai cocktail IBA (limitato a Pina colada e Zombie): come se tale svalutazione del ruolo del mixologist svisse allo stesso tempo il prodotto delle sue azioni.

La sequenza tipo di questa tecnica prevede l'inserimento degli ingredienti nel blender, l'aggiunta del ghiaccio e l'azione del frullare che, nel loro insieme, si caratterizzano come un'operazione di miscelazione. Alcuni manuali suggeriscono di eseguire questa operazione secondo un preciso ritmo dall'andamento parabolico che procede per intensificazione e decremento di intensità in modo da far adattare progressivamente le materie alla trasformazione. Si aggiunge infine la guarnizione, che, come sempre, prevede operazioni di apertura e/o di espansione.

Interessante citare un passaggio di uno dei manuali consultati (Baiguera, Caselli 2021): "[...] guarnite e aggiungete le cannuce. Se il frozen è riuscito le cannuce tuffate nel drink restano immobili, sorrette dallo spessore finissimo del ghiaccio tritato" (p. 102). Ancora una volta, sembra che con questa tecnica l'attore umano scompaia, in favore di una totale delega agli oggetti: qui sono le cannuce che sanzionano la corretta consistenza del drink, vero punto critico di questo genere di cocktail.



6. Bartender e degustatori

Se il cocktail è l'enunciato, rimane da verificare la catena enunciativa in cui esso si iscrive, ovvero individuare l'enunciatore (simulacro testuale del barman – sia esso mixologist, flairtender etc.) e l'enunciario (simulacro testuale del degustatore, caratterizzato a sua volta da diversi gradi di expertise e abilitato a più o meno liberi interventi sulla materia).

Il bartender è colui che mette in forma l'enunciato, facendolo diventare sostanza. Colui che, come in qualsiasi catena enunciativa, trasforma la langue in parole, realizzando la sua creazione. A livello narrativo è un soggetto operatore, che, per svolgere il proprio lavoro, deve prima rendersi competente, cosa che può fare non solo frequentando corsi e scuole di specializzazione (che, anche in questo campo, sono numerose), ma anche allenandosi. Basti questo stralcio: “Per agire in breve con destrezza è sufficiente un periodo di esercizio pratico sotto lo sguardo vigile di un barman o esercitandosi con spirito critico allo specchio, attenti a correggere le posture errate e i gesti scoordinati” (Baiguera, Caselli 2021, p. 96). A essere rilevante, infatti, nella pratica è, come in parte emerso, la gestualità. Una gestualità che i ricettari difficilmente riescono a spiegare e che è più semplice trasmettere per contatto diretto. Una sorta di palestra fa sì che i sintagmi gestuali divengano una danza coordinata introiettata come automatismo, che si traduce a sua volta in velocità, destrezza, disinvoltura nella realizzazione di drink – caratteristiche identitarie di un bravo bartender. In fondo è proprio questa la traiettoria di Tom Cruise nel già citato *Cocktail*.

Ma al barman è richiesto anche un saper fare di tipo sociale, relazionale, sottolineato nei manuali come qualità altrettanto fondamentale. Il perfetto mixologist deve essere discreto ma allo stesso tempo saper entrare in relazione con il proprio interlocutore, deve essere in grado di ascoltare ma anche di capire quando non farlo. L'aggiustamento che deve saper mettere in atto rispetto agli ingredienti delle ricette è cioè valido anche per la materia umana, dal momento che gli è richiesto di comprendere con grande intuizione l'interlocutore e di adeguarsi di conseguenza. Un vero e proprio fare strategico, che prevede, in quanto tale, di programmare le proprie azioni anche sulla base del simulacro costruito dell'altro e di intervenire, tatticamente, con riprogrammazioni, nel caso in cui si renda conto di una mancanza di allineamento tra idea costruita e consumatore empirico.

Il ruolo tematico di mixologist, però, non è unitario, perché è scomponibile in almeno ulteriori due figure, distinte sulla base dello stile di miscelazione preferito. Avremo da un lato il bartender tradizionale, discreto e silenzioso, che prepara le ricette nella parte bassa – nascosta – del bancone; dall'altro il flairtender, caratterizzato da un fare rumoroso e dall'ostentazione delle proprie competenze, che prepara le ricette sulla parte alta del bancone, a servizio di un osservatore/cliente che trae godimento non solo dalla degustazione, ma anche dalla performance che gli si propone di fronte⁵. Anche l'organizzazione degli spazi del bancone, al pari delle articolazioni di cucina a vista o nascosta nei ristoranti (Giannitrapani 2014), presuppone differenti utenti: uno – quello del barman tradizionale – proteso verso la sorpresa di una creazione che gli si propina di fronte nel suo stadio finale; l'altro – quello del flairtender – affascinato dallo spettacolo della preparazione. Scendendo ancor più nel dettaglio, si scopre che il flair può seguire a sua volta due diverse scuole: il *working flair*, in cui il fare ostentativo si pone a servizio della riuscita del cocktail, e l'*exhibition flair*, tutto sbilanciato sullo show, in cui il gesto prevale sul prodotto, fino a fargli perdere consistenza e valore. Uno show comunque sinestetico in cui ha un ruolo la musicalità e il ritmo prodotto dalla gestualità del flairtender in associazione con gli strumenti che utilizza, in quella che diviene una musicalità della trasformazione della materia (“Si dice che il mestiere del barman sia musicale: il ghiaccio canta nello shaker e il barspoon

⁵ Che i due ruoli siano ben distinti lo testimoniano anche le competizioni ufficiali promosse dall'IBA, che dedicano alle due figure challenge differenti.



suona a ritmo mentre mescola i prodotti nel mixing glass; i fiotti di liquidi densi e zuccherini gorgogliano mentre i distillati scorrono come acqua leggera che si ode appena”, Baiguera e Caselli 2021, p. 104).

Il grado zero dell’enunciario è quello che degusta, come dicevamo, il drink nei tempi “giusti”: né troppo velocemente (non deve trangugiare ma assaporare), né troppo lentamente (pena il rischio di un drink annacquato). Ma il cocktail, in quanto preparazione sintetica in cui si fondono sapori e consistenze, prevede, come accennavamo, un preciso patto comunicativo: l’enunciario, infatti, dopo aver riposto fiducia nel preparatore e nella sua abilità a ricreare nuovi sapori a partire da singoli elementi, è in un certo senso sfidato a posteriori a riconoscere e ad apprezzare le differenti componenti, le tecniche utilizzate, le sfumature e le note disseminate nella bevanda (Marrone 2022). In altri termini, più il cocktail si presenta come sintetico, più si delega al degustatore la capacità di discernere, da cui diversi tipi di consumatori, più o meno esperti in questo processo di riconoscimento. Laddove il barman con la preparazione afferma una unità integrale a partire dalla totalità integrale delle componenti (cfr. par. 2), al cliente è richiesta la competenza di risalire ai presupposti della composizione.

In alcuni casi, seguendo una più ampia tendenza culinaria, l’enunciario è presupposto proseguire il lavoro del mixologist, personalizzando la bevanda, aggiustandola secondo i suoi personali gusti. A volte si tratta di dosare a proprio piacimento la tonica nel gin, definendo e calibrando il tasso alcolico del cocktail (l’operazione principale – di miscelazione – diviene propria dell’enunciario). Altre di scegliere se aggiungere anice stellato o rosmarino da un potenziale ventaglio di aromi che si attualizzano sotto il suo sguardo (nelle mani del bevitore, dunque, l’operazione di espansione). Le trasformazioni sulla materia che il degustatore provoca presuppongono ancora una volta una competenza, nonché un patto seduttivo con il bartender, che lascia incompiuto il lavoro proprio perché consapevole del (e fiducioso nel) saper fare dell’interlocutore. A tali principi si ispira per esempio Dario Comini, star della mixology italiana, proprietario del Nottingham Forest a Milano, che traspone i principi della cucina molecolare nell’arte della mixology, creando cocktail obliqui⁶: drink che negano il loro essere cocktail e che richiedono un lavoro interpretativo (e spesso anche pragmatico) da parte dell’utente per la riuscita della degustazione. Come accade con il *Green Lantern*, un cocktail fluorescente, che va completato a tavola aggiungendo una vodka infusa con il Butterfly Pea e del carbonato di calcio servito in una provetta. Alla gestualità richiesta al bartender si aggiunge insomma quella richiesta al cliente.

Al consumatore che sta al suo posto e si accontenta di degustare si affianca così quello che vuole proseguire l’opera di creazione fino al limite a sostituirsi al creatore. Da cui il fiorire di scatole e abbinamenti più o meno commerciali che consentono di ricevere a casa propria con cadenza regolare bottiglie di gin, toniche ricercate e stuzzichini, in modo da attrezzare un angolo privato professionalizzato dedicato all’aperitivo. Distillati recapitati tra le mura domestiche e manco a dirlo prodotti artigianalmente: perché dopo le birre si è diffusa la moda dei *craft spirits*, produzioni home made e lontane dall’industriale, con tutto l’effetto di senso di naturalità, genuinità e tradizionalità che si estende così dal campo dei biscotti, delle verdure, del pane a quello dei superalcolici. C’è addirittura la possibilità in pochi click di creare una propria linea di gin, personalizzando sentori ed etichetta e ricevendo a casa la propria creazione. All’estremo opposto, in direzione di un’opera seriale, mera esecuzione sempre uguale a sé stessa c’è NIO, un produttore di cocktail prêt-à-porter, che offre i drink più noti in buste di plastica sigillata, sempre pronte all’uso e da consumare dove si vuole (Fig. 4).

⁶ Il riferimento va a Floch e alle sue analisi sui generi pubblicitari (1990). Il genere obliquo, in particolare, negazione del referenziale, richiede un lavoro interpretativo da parte dell’enunciario, posto di fronte a un testo che esprime il suo messaggio in maniera indiretta.



Fig. 4 – NIO, i cocktail in busta già miscelati.

7. Conclusione

Possiamo tentare in conclusione di tradurre la definizione di cocktail fornita dai manuali nei termini delle operazioni sulla materia descritte da Bastide (1987): il cocktail è il risultato di un'operazione di miscelazione, eventualmente preceduta e seguita da operazioni di selezione relative al trattamento del ghiaccio e che solitamente si conclude con operazioni di apertura e/o espansione. In generale il cocktail è quello che consente a ingredienti semplici, che compaiono in uno stato strutturato e concentrato, di passare a un prodotto composto, amorfo ed espanso⁷. La traduzione semiotica delle tecniche di miscelazione consente insomma di andare al di là della superficie variabile descritta nei ricettari con riferimento alle singole bevande, evidenziando la struttura profonda della conformazione di un drink. Sintetizzando le trasformazioni elementali previste dalle diverse tecniche di preparazione, si avrà uno schema di questo tipo:

	Sequenza di operazioni di base				
Build	Selezione		miscelazione		apertura o espansione
Pestati	Selezione	apertura	miscelazione		apertura o espansione
Stir	Selezione		miscelazione	selezione	apertura o espansione
Shake	Selezione		miscelazione	selezione	apertura o espansione
Blend			miscelazione		apertura o espansione

L'operazione di miscelazione – che ricordiamo essere quella che consente di passare dal semplice al composto – non è una trasformazione di tipo categoriale, ma graduale: a seconda dell'intensità con cui è compiuta, come abbiamo visto, essa pone in ballo diversi semi relativi a diluizione, raffreddamento,

⁷ Ricordiamo che nei termini di Bastide (1987) l'operazione di miscelazione è quella che consente la trasformazione dal semplice al composto, la destrutturazione prevede il passaggio dallo strutturato all'amorfo, l'espansione dal concentrato all'espanso.



trasformazioni di consistenza, passaggi di stato. E sulla base di queste caratteristiche i manuali distinguono le diverse tecniche di miscelazione e le classificazioni dei drink:

	Diluzione	Raffreddamento	Trasformazione di consistenza	Passaggi di stato
Build	-	+	-	-
Pestati	-	+	-	-
Stir	+	+	-	-
Shake	+	+	+	-
Blend	+	+	+	+

Nell'immaginario collettivo sembrerebbe che la minore intensità di miscelazione possa legarsi a una maggiore autenticità del cocktail, come se la sintesi degli ingredienti appena accennata, tendendo all'analitico, possa far apprezzare le singole componenti senza stravolgerle. Ne sono un esempio le mitizzazioni di personaggi noti abbinati alla mixology: è il caso del già citato Martini mescolato e non shakerato di 007 o del Martini cocktail di Hemingway, che in alcuni racconti leggendari si vuole preparato semplicemente avvicinando la bottiglia di vermouth al bicchiere (senza miscelare il Martini con il gin). Si ritorna così alla definizione dizionariale da cui siamo partiti e allo statuto ambiguo, tendente al disforico, del motivo del miscuglio.

Il bartender, per portare a termine le sue creazioni, deve riuscire a "sentire" gli ingredienti e le loro trasformazioni. Durante la preparazione, il regime di programmazione (che prevede ricette molto dettagliate e relativamente poche varianti, nonché una rigida preparazione dell'angolo bar) man mano piega verso uno di aggiustamento, basato sulla conoscenza di sintagmi gestuali specifici (Giard 1980) e sempre mediato da qualche strumento che si rivela in grado di trasmettere un'estesia transitiva. Emblematico il caso dello shaker, che, attraverso l'acciaio, riesce, come abbiamo visto, a comunicare l'avvenuta trasformazione della materia. Il barman è, soprattutto in questa tecnica, in primo luogo un corpo e la competenza che gli è richiesta è di tipo estesico.

Diventa di conseguenza fondamentale quella che possiamo chiamare *intermatericità*: per la riuscita del cocktail conta il materiale di cui gli oggetti – spesso legati in catene interoggettive – sono fatti, ovvero il modo in cui le materie, interagendo tra loro, provocano trasformazioni. Così, in generale, l'acciaio è preferibile per la semplicità di lavaggio e per il suo essere buon conduttore. O, altro esempio, si pensi alle varianti dello shaker: uno, detto continentale, chiuso e già dotato di filtro integrato; l'altro, detto Boston shaker, formato da una parte in acciaio e una in vetro – posta a servizio di un osservatore che guarda ipnoticamente la trasformazione della materia e che, grazie al vetro, riceve promessa della prossima degustazione (Hammad 2003). Se con il continentale l'operazione di filtraggio è integrata nell'oggetto, con il boston si presuppone l'entrata in gioco di un altro strumento – lo strainer, un filtro flessibile, che, grazie a una molla, si adatta alla bocca dello shaker e consente il filtraggio. O, per finire, si pensi al muddler in legno, sconsigliato da alcuni manuali (Baiguera, Caselli 2021), in favore di un pestello in acciaio o in policarbonato, più facilmente lavabile e meno intriso di odori. Il problema, proseguendo in una antropomorfizzazione degli oggetti deputati al contatto con le materie, è qui quello di una memoria delle precedenti preparazioni che potrebbe alterare la ricetta da realizzare.

E in termini di interoggettività conta ovviamente molto anche il bicchiere, che, con la sua forma, anticipa e prefigura alcune caratteristiche del drink (e del bevitore; cfr. Galofaro 2005): le coppe martini saranno in genere deputate a ospitare cocktail privi di ghiaccio; i tumbler alti conterranno long drink o fizz, ovvero bevande poco alcoliche e con molto ghiaccio; viceversa il tumbler basso accoglierà cocktail molto alcolici, da diluire con ghiaccio. Il materiale e la conformazione degli oggetti che sono a monte e a valle del drink rientrano dunque a pieno titolo nella ritualità della preparazione e della degustazione e contribuiscono alla conformazione materica del cocktail stesso.



Bibliografia

Nel testo, l'anno che accompagna i rinvii bibliografici è quello dell'edizione in lingua originale, mentre i rimandi ai numeri di pagina si riferiscono alla traduzione italiana, qualora sia presente nella bibliografia.

- Baiguera, G., Caselli, U., 2021, *Manuale del barman*, Milano, Giunti.
- Bastide, F., 1987 "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes Sémiotiques*, n. 89; trad. it. "Il trattamento della materia", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis 2012, pp. 163-185.
- Braudel, F., 1949, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Paris, Colin; trad. it. *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, Einaudi 1986.
- Floch, J.-M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF; trad. it. *Semiotica, Marketing, Comunicazione*, Milano, FrancoAngeli 1992.
- Galofaro, F., 2005, "Degustare il vino: il bicchiere come macchina sinestetica", in *E/C*, www.ec-aiss.it.
- Giannitrapani, A., 2014, "Ristoranti & co", in G. Marrone, a cura, *Buono da pensare*, Milano, Carocci.
- Giard, L., 1980, "Faire-la-cuisine", in M. De Certeau, L. Giard, P. Mayol, *L'invention du quotidien*, vol. II, Paris, U.G.E. 10/18.
- Goodman, N., 1968, *Languages of Art*, Indianapolis, Bobbs-Merrill; trad. it. *I linguaggi dell'arte*, Milano, Il Saggiatore 1976.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani 1984.
- Jerry Thomas Project, 2019, *Twist on classic. I grandi cocktail del Jerry Thomas Project*, Milano, Giunti.
- Landowski, E., 2005, *Les interactions risquées*, Limoges, Pulim; trad. it. *Rischiare nelle interazioni*, Milano, FrancoAngeli 2010.
- Latour, B., 1993 "Le groom est en grève. Pour l'amour de Dieu, fermez la porte", in Id., *Petites leçons de sociologie des sciences*, Paris, La Découverte; trad. it. "Il chiudiporta è in sciopero, per amor di Dio tenete la porta chiusa", in Id., *Politiche del design*, a cura di D. Mangano, I. Ventura Bordenca, Milano, Mimesis 2021.
- Mangano, D., 2014, "L'anima del commercio alimentare. Pubblicità, brand, comunicazione", in G. Marrone, a cura, *Buono da pensare*, Roma, Carocci.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2022, *Gustoso e saporito*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2023, "Siamo sempre stati ibridi: e Paperino lo sa", in *E/C*, n. 37, pp. 48-61.
- Mastellari, F., 2021, *I cocktail mondiali*, Milano, Hoepli.
- Mastellari, F., Ceccarelli, G., 2018, *Miscelare. Manuale di miscelazione classica, moderna e contemporanea*, Milano, Hoepli.
- Mizzau, M., 1988, *Come i delfini*, Verona, Essedue.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Rykwert, J., 1982, *The necessity of Artifice*, London, Academy; trad. it. *Necessità dell'artificio*, Milano, Edizioni di Comunità 1988.