



## MERCATO E FACOLTÀ DELLA PRASSI. PER UN'ANTROPOLOGIA DOLCIARIA

MARCO MAZZEO

### § 1 Corpi occhiuti e svolta culinaria

È cosa nota che, almeno nelle sue nervature di fondo, la cultura occidentale abbia eletto l'occhio a rappresentante metonimico del corpo intero. Non è un caso che il mistico fai da te parli di «terzo occhio» (non di «terzo orecchio» e «secondo naso») o che nel XXI secolo la condizione della cecità rappresenti ancora un dato rimosso in grado di emergere solo secondo la grammatica appariscente di quel che Guy Debord (1992) chiama «società dello spettacolo».

Per comodità questo quadro potremmo chiamarlo «visualista»: la grammatica del corpo *sapiens* è assorbita dalla grammatica del suo apparato visivo. Oggi sembrano emergere alcune eccezioni. Una delle più clamorose consiste nell'improvvisa centralità di iniziative economiche, trasmissioni televisive, corsi di formazione professionale legati alle attività culinarie. Al volgere del secolo, la figura del degustatore di vini è uscita dall'angolo della specializzazione d'élite per divenire vezzo diffuso da applicare nell'osteria di quartiere. Durante il *lockdown*<sup>1</sup> legato alla pandemia COVID 19, uno degli interrogativi più assillanti è stato comprendere quando avrebbero potuto riaprire ristoranti e bar, nerbo del PIL italiano.

Sembrerebbe trattarsi di una rivincita dei sensi considerati più lontani dalla vista, il gusto e l'olfatto, un *knock-out* culturale a favore del più sconosciuto degli apparati corporei. L'aroma, infatti, si caratterizza per la struttura sineestetica di una qualità percettiva che nasce dalla fusione tra gusto e le funzionalità olfattive retronasali che uniscono la

1 Per un'analisi critica del termine «lockdown»: Mazzeo 2020: 25-27.

cavità orale alla via che porta alle narici (Tellenbach, 1968).

Basta un secondo sguardo per comprendere che si tratta, invece, di un dato antropologico complesso. Non v'è dubbio che il senso aromatico trovi nuova centralità nell'epoca del capitalismo fondato sul linguaggio (Virno 2001, Mazzeo 2019). Il corpo occhiuto d'Occidente ritrova la propria sensibilità orale nel cassetto degli oggetti avanzati. Meno chiaro è quale sia il significato filosofico ed etico-politico di questo nuovo splendore. A tal fine potrà essere utile distinguere due questioni. La prima concerne quanto il senso aromatico, cardine sensoriale del culto religioso dalle libagioni della Grecia arcaica fino all'incenso della messa, costituisca oggi un asse portante di quell'esperienza mistico-religiosa chiamata «merce». La seconda, invece, non riguarda il volto sensoriale dell'aroma ma il carattere pratico dell'attività culinaria. È su quest'ultimo interrogativo che qui cercherò di dir qualcosa.

Molto spesso la dimensione percettiva di quel che in inglese viene chiamato «flavour» (Stevenson 2009) è neutralizzata da uno spettacolo meramente visivo: gli *show* culinari sono eventi digitali che, per definizione, non possono coinvolgere bocca e naso dello spettatore. Nel mondo contemporaneo, infatti, sembra emergere un altro aspetto dell'attività culinaria, meno sensoriale e più pratico: il *sapiens* in cucina mette in scena alcune caratteristiche distintive della capacità umana di agire. Ricorda Paolo Virno (2003: 19) che nella *Grammatica filosofica* Ludwig Wittgenstein (1969: 147-148) insiste sulla differenza tra parlare e cucinare:

Penso che il concetto di «cucinare» sia definito dallo scopo del cucinare, mentre non penso che il concetto di «linguaggio» sia definito dallo scopo del linguaggio. Chi, cucinando, si conforma a regole diverse da quelle giuste, cucina male; ma chi gioca a scacchi secondo regole diverse dalle regole degli scacchi, gioca un altro gioco; e chi si conforma a regole grammaticali diverse da quelle solite non per questo dice alcunché di falso, ma dice qualcos'altro.

Wittgenstein sottolinea alcune diversità tra fornelli e lingua, ma ciò non esclude che la cucina sia intessuta, anch'essa, di forme verbali come il ragionamento ipotetico-deduttivo, l'immaginazione parlata, formule matematiche o scoperte della chimica. In termini di scopo massima è la divergenza tra le due attività. Nel contempo i prodotti della cucina sembrano un ibrido tra le opere finite di quel che Aristotele chiamerebbe *poiesis* (produrre scarpe, gnocchi o armi) e, invece, forme della vita intessute di prassi (in greco *praxis*) legate alla scena pubblica e alla scelta del momento opportuno (il

*kairós*), alla sensibilità percettiva intrisa di *training* valutativi («è l'odore giusto!»), alle capacità di invitare, invogliare, persuadere colui che gusta tramite un'ampia varietà di mosse retoriche (il nome del piatto, la presentazione multi-sensoriale, la spiegazione di procedimenti, l'origine dei prodotti).

Il carattere anfibio (poietico e pratico) delle attività culinarie suggerisce l'ipotesi che le attuali forme di produzione esaltino la cucina per *metterne in primo piano il carattere verbale e performativo, fondamentale per un lavoro che sia flessibile e in formazione permanente*. Misticismo dell'aroma e linguisticità della cucina sono colonne possenti su cui ergere nuovi altari per fare della merce non solo il prototipo dei rapporti di scambio, ma il paradigma della capacità umana di agire nel mondo.

## § 2 L'ora delle tentazioni: pastiera napoletana e grammatica dell'attesa

Per evitare un proclama non solo spericolato ma addirittura privo di sostanza, può essere utile condurre un esperimento modesto. Già altrove abbiamo tentato l'analisi di singoli frammenti della scena produttiva contemporanea: il paradigma costituito dalla svolta digitale delle catene McDonald's (Nizza in stampa) o da format televisivi a diffusione planetaria (Mazzeo 2019). In questa sede propongo di lavorare a un altro esempio concreto al fine di comprendere un meccanismo di fondo. Ogni prodotto culinario, si diceva, è il risultato di una fitta rete di *performance*. Mentre in passato quest'ultime sono rimaste sullo sfondo per celebrare le fattezze del prodotto finito (il dolce, il primo, l'antipasto), oggi assistiamo a un'inversione di fattori che segue un canovaccio variabile per contenuti ma rigido in quanto a struttura. La cucina è in grado di mettere in scena alcune facoltà umane; la loro esibizione non solo porta a confezionare prodotti ma assume carattere paradigmatico giacché esalta le virtù che ogni lavoratore dovrebbe avere. Tra i fornelli il cuoco del XXI secolo è chiamato a sfoggiare flessibilità cognitiva, prontezza comunicativa, apertura perenne all'apprendimento, capacità di attendere il momento adatto. A fine Ottocento, grazie all'intuizione di George Auguste Escoffier, chi sgobba in cucina forma «brigata» militari per produrre secondo la rigida gerarchia tipica dell'esercito e della catena di montaggio. Oggi *la cucina assume le vesti dell'esercizio spirituale*, una prova generale che, al di là del prodotto finito, saggia il rapporto con le forze di mercato che organizzano il mondo. Le peripezie culinarie mirano a

consolidare il rapporto non con Dio, come succedeva all'anacoreta del IV sec., ma con la trasformazione delle merci.

Per comprendere il processo ci impegneremo in un piccolo esperimento d'analisi. Prenderemo in esame un dolce tradizionale (la pastiera napoletana) che non è scampato alle maglie della cucina neolibérale: nella sua variante al riso è comparsa nell'ottavo episodio della nona stagione di Masterchef Italia; campioncini televisivi non perdono occasione per sfoggiare on line consigli a base di prodotti sponsorizzati.

Anche un piatto legato al mondo contadino, infatti, è in grado di richiamare sulla scena una fitta rete di abilità pratiche da mettere poi a disposizione della società dello spettacolo. Ciò non accade grazie a un presunto potere tauturgico dell'attuale assetto produttivo ma a causa della sua capacità di porre in primo piano quel che, fino a un secolo fa, era mimetizzato sulla sfondo: i tratti specifici della natura umana. A esser sottolineato è il carattere pubblico dell'agire culinario: la cucina non è solo produzione al fine della sopravvivenza (per quello basterebbero raccolta, caccia e pesca) ma *performance* nell'agonismo del mercato.

Nel testo che segue saranno evidenziati in corsivo alcuni passaggi della ricetta di ordine pratico. Limiti di spazio impongono di concentrarci solo sulla capacità di attendere e scegliere il momento opportuno. Come vedremo, la successione cucina-natura umana-mercato è più fluida di quel che si potrebbe immaginare:

Preparare la frolla mescolando rapidamente farina, zucchero e burro a temperatura ambiente fatto a pezzetti. Disporre a fontana, aggiungere le uova e la buccia di limone. *Appena è abbastanza omogenea*, avvolgere in uno strofinaccio (o in una pellicola) e mettere in frigo a riposare per una notte.

Mettere il grano in una pentola alta, coprire con il latte freddo, cuocere a fuoco basso con il burro, il limone e la vaniglia rigirando tutto portando a bollore *fino a quando non diviene cremoso*. Attenzione a non far attaccare il composto sul fondo. Lasciarlo quindi raffreddare in modo tale che quando incontra la ricotta sia del tutto freddo.

Setacciare la ricotta, aggiungere lo zucchero, i tuorli, le uova aggiunte per ultimo. Far riposare per una notte intera. Unire il grano, *rimestare bene*, aggiungere i canditi e la cannella. Da ultimo l'acqua d'arancio altrimenti la ricotta rischia di inacidire.

*Stendere la frolla e foderare uno stampo.*

Cuocere a 180 gradi per circa 45 minuti, testando con uno stecchino la cottura.

*Far maturare per due giorni.*

Come è noto, il dolce è legato alle cerimonie della Pasqua. Per questa ragione le ricette che appartengono a ciascuna variante familiare, compresa quella dalla quale sono partito, hanno la caratteristica di indicare ingredienti per preparare un'intera batteria di dolci, almeno una mezza dozzina da distribuire ad amici e parenti. Forse non è un caso, dunque, che tra la pastiera e la Pasqua si dia un legame. La festività religiosa si caratterizza per una forte mobilità di calendario sulla quale poi si organizza l'attesa per la resurrezione del Cristo. Si tratta di una scorribanda lungo il tempo lineare rilevante per quella che potremmo chiamare un'*antropologia dolciaria*, l'indagine di ciò che i nostri dolci rivelano di storia e natura umana.

Sia per quel che riguarda la mobilità della Pasqua che l'apprezzamento percettivo del dolce, infatti, il passaggio chiave è l'attesa. Il giorno della resurrezione del figlio di Dio va aspettato lungo le insidie di un calendario sempre nuovo. La pastiera, a propria volta, costituisce un dolce particolare. Per un verso è la variante più sontuosa dei dolci tradizionali di ricotta: torte che si caratterizzano per una materia prima che risente delle variazioni di temperatura e che necessita dunque di accortezze per la corretta conservazione. E' cosa nota, la ricotta inacidisce con facilità. Questo dettaglio spingerebbe a pensare che se un dolce è a base di ricotta, occorra una certa solerzia nel mangiarlo. La pastiera rovescia invece un assunto ovvio, suggerito dal buon senso. Circa il rapporto col calendario, essa non somiglia a un dolce alla ricotta, bensì a un vino. C'è bisogno di tempo: col passare dei mesi il vino invecchia, col trascorrere dei giorni la pastiera *matura*. Una volta cotto, il dolce deve rimanere un paio di giorni incartato, al fresco, fuori dal frigorifero. Anche per la pastiera, dunque, l'attesa rappresenta croce e delizia. Inebriati dagli aromi della cottura, siamo spinti a un assaggio fugace o addirittura a una rapida spartizione del bottino. Chi cede alla tentazione (torneremo tra poco sul termine) avrà una sorpresa non amara, ma insapore: la gradazione aromatica del dolce è ancora sovrapposta, il sapore contratto in un registro tiepido e deludente. Il passaggio chiave della pastiera, cioè il suo nodo pratico fatto di scelta e opportunità, non appare solo nel suo *mentre* (cosa vuole dire che l'impasto debba essere «cremoso» o «abbastanza omogeneo»? Fino a quale spessore stendere la frolla?) ma anche nel *dopo*. Si tratta di una difficoltà sensoriale e pulsionale: resistere alla fragranza della cottura dopo una preparazione lunga e laboriosa, alla spinta verso la soddisfazione di un desiderio sedimentato dalla Pasqua precedente.

Pastiera, grammatica dell'attesa e scena religiosa legata a tradimento e resurrezione pasquale chiamano sulla scena la «tentazione». La parola pare innocua giacché oramai fa parte del linguaggio ordinario. Lo stesso Wittgenstein finisce per usarla per descrivere il proprio rapporto con la filosofia (ne pagherà le conseguenze). Non bisogna dimenticare, infatti, che essa trae origine dal lessico teologico. La pastiera è il dolce della Pasqua perché dolce delle tentazioni: su di lei incombe l'impazienza di chi taglia anzitempo, analogo dolciario dell'incredulità verso la prossima resurrezione di Cristo. Si tratta di un campo semantico per nulla scontato. L'espressione *tentazione*, legata al latino *temptare*, traduce spesso quel che già nella *Bibbia dei Settanta* e poi nel *Nuovo Testamento* è *peirasmós* (Lus, Eynickel, Hauspiel 2003: 935; Miraoka 2009: 543)<sup>2</sup>. Il termine deriva dal verbo *peirao* che significa «mettere alla prova». Nel corso del tempo l'espressione ha assunto una connotazione introversa: da prova teologica è finita per divenire un'insidia psichica. Una delle occorrenze più antiche del termine (*Deuteronomio* 6, 16 e 7, 19) mostra un *peirasmós* che è ancora prova pubblica sul confine tra il divino e l'umano. Nell'*Antico Testamento* il termine sembra assumere due significati principali: gli uomini possono mettere alla prova dio rischiando la sua punizione; dio può mettere alla prova gli esseri umani. Si badi che la parola greca per indicare la tentazione è scottante. Costituisce la versione teologica di una zona lessicale pericolosa e malfamata poiché caratterizzata dalla figura del *peiratés*, cioè del «pirata», il nemico comune di tutti (Heller Roazen 2009). E' nel nuovo Testamento che avviene una svolta per certi aspetti definitiva (*Timoteo* 6, 9):

Al contrario coloro che vogliono arricchire, cadono nella tentazione [*peirasmón*], nel laccio e in molte bramosie insensate e funeste, che fanno affogare gli uomini in rovina e perdizione.

Col passare del tempo, da prova di confine e linea di demarcazione tra le cose penultime della Terra e quelle ultime il termine assume una connotazione psichica che, da quel momento, sarà prevalente. Nel *Vangelo* di Marco e Luca, *peirasmós* assume le vesti di quel che ancora oggi intendiamo con «tentazione»: una prova psichica dal carattere passivo.

2 Nella letteratura non religiosa il termine *peirasmós* è quasi assente: secondo Seesemann (1968) è possibile rintracciarne solo tre occorrenze e tutte di epoca tarda (la più recente sembra presente nel *De Materia Medica* di Dioscoride Pedanio, I. sec. d.c.).

La tentazione incarna, infatti, il rovesciamento rassicurante della semantica del pirata. Mentre il predone dei mari si caratterizza per continui tentativi di attacco, ora è un agente extra-umano (il dio, il peccato, il diavolo) ad assalire le nostre virtù. L'insidia del peccato e del vizio propone un'antropologia paradossalmente confortevole: il male non è tra gli uomini e i mari (il pirata), ma è nella mente giacché viene dal Signore o da angeli decaduti.

La tentazione è dunque una nozione chiave nella quale finisce per condensarsi una precisa idea della natura umana. Uno dei compiti principali della nostra vita consisterebbe in un *lavoro di resistenza corporea e psichica*. Nel monachesimo del IV sec. d.c., questo processo di introversione della prova divina nella mente individuale assume forma compiuta. In Evagrio Pontico (1996: 83), ad esempio, «peirázontos» è il demone tentatore, mentre «ton kairon tou peirasmoú/ton perismón» (*ibid.*: 87, 115, 117-118) è l'ora (o meglio il *kairós*) delle tentazioni. La tentazione si accompagna a una nuova accezione del pensare con le parole (in greco *logismós*) non più legato alla tecnica (Aristotele) o alle imprese belliche (Tucidide). Il pensiero diviene qualcosa da passare al setaccio, per suddividere fantasie e rappresentazioni in «buone» o «cattive» (*ibid.*: 83). Il mondo della tentazione, nota Michel Foucault (1981: 143), «anziché vertere sugli atti, verte sul pensiero e sulla mobilità del pensiero». Lo scontro del quale il pirata era l'emblema (Mazzeo 2013) è ora mentale e ultraterreno: «i pensieri (*logismoi*) causano tentazioni (*peirasmoús*), con lusinghe che inducono a voltarsi e, prendendosi gioco, recano affanno» (Evagrio Pontico 2006: 47). L'attesa della tentazione si divincola dunque tra due sponde. Può degenerare nell'accidia, «un'amica eterea, un andarsene a spasso, odio dell'operosità, [...] antagonista dell'impegno ascetico». Rimedio al vizio capitale è la pazienza, definita non a caso come «taglio dell'accidia, troncamento dei pensieri, [...] oro battuto, [...] armatura dell'ascesi» (Foucault 1981: 131).

### § 3 Scimmie al mercato

Anche un dolce tradizionale come la pastiera napoletana verte sull'impiego di facoltà umane di ordine pratico. Come accenneremo tra poco, un recente episodio di *Masterchef* non farà altro che mettere in primo piano la *praxis* che si cela tra le pieghe della sua ricetta. Per questo motivo, ci siamo concentrati sul significato antropologico dell'attesa e qualche tratto della sua archeologia. Quel che il religioso

legge come padronanza di virtù e che la cucina neoliberale oggi illumina con i suoi riflettori è prima di tutto una *facoltà*, la *facoltà umana di inibire stimoli e pulsioni e di conseguenza di scegliere al momento opportuno*.

Per comprendere in che modo l'attesa del momento adatto costituisca una capacità logico-linguistica tipica della specie, un pezzo del nostro corpo, è molto utile serie di ricerche che riguarda il regno animale i cui protagonisti sono, non c'è bisogno di dirlo, i dolci. Tra la fine degli anni Ottanta e l'inizio dei Novanta, la psicologa americana Sarah Boysen conduce diversi esperimenti per comprendere quali siano le capacità numeriche e cooperative degli scimpanzé. Insieme ai suoi collaboratori, la studiosa comincia a lavorare al cosiddetto «*reversed reinforcement contingency task*». Quando lo scimpanzé sceglie tra due piatti contenti quantità diverse di biscotti o caramelle, questo viene dato non a lui ma al suo compagno. I primati mostrano enormi difficoltà nell'affrontare il compito poiché finiscono nell'incagliarsi in un comportamento reiterato e frustrante: anche dopo centinaia di tentativi, continuano a prediligere la quantità maggiore di dolciumi e a ritrovarsi tra le zampe solo una manciata di biscotti (Boysen, Bernston 1995)<sup>3</sup>. La flagranza percettiva dello stimolo porta lo scimpanzé verso un'opzione inesorabile. La parte più interessante dell'esperimento, però, arriva dopo. In una modificazione successiva, infatti, Boysen e Bernston provano ad aiutare le scimmie grazie a una trasformazione simbolica. A loro non si chiede più di scegliere tra quantità concrete di dolci ma tra le loro *rappresentazioni numeriche*. Se si sceglie il numero «3» arrivano sei dolci, se invece si predilige il «6» ne arrivano solo tre. In questo modo, la capacità di controllo del comportamento da parte degli animali risulta molto migliore. In una prova successiva è emerso addirittura che il potere simbolico di inibizione dello stimolo funziona pure in situazioni miste nelle quali lo scimpanzé deve scegliere tra un numero e un piatto di caramelle in carne e ossa (Boysen, Mukobi, Bernston 1999). Anche in specie non umane i simboli aiutano a mettere in mora l'aroma irresistibile di dolci di varia fattura.

Attendere, prima di essere una virtù, è dunque una facoltà. È la capacità potenziale di trattenere, ingannare e distorcere il tempo organizzandolo tramite le parole. Saper

3 Pare che molte altre specie di scimmie abbiano difficoltà simili: «il macaco giapponese, la scimmia scoiattolo, i lemuri e il tamarino Edipo» (Vlamings, Uher, Call 2006: 61).

attendere costituisce il passaggio chiave che unisce scelta del cuoco, resistenza pulsionale dell'avventore e virtù morale del buon credente. «Non fare ora» è uno dei cardini della facoltà umana di agire che nella cucina mostra un volto sia pratico che produttivo: la decisione circa il momento nel quale offrire il dolce alla scena pubblica incide sulla sua struttura organolettica (l'aroma, la fragranza, l'umidità). Attendere la sua trasformazione temporale mostra pure il talento dei *sapiens* di saper cogliere l'attimo e differire la scelta del momento opportuno. Nella sua versione televisivo-neoliberale, la pastiera diventa di riso (Masterchef, ottavo episodio della quarta puntata, nona stagione). E, mentre si celebrano le mondine «eroine» del lavoro e la conquista delle otto ore per la giornata produttiva nella risaia, la pastiera diventa occasione per una gara a squadra a tempo limitato. Cogliere l'attimo diventa la chiave del discorso: durante il ricordo circa lotte dei lavoratori oramai alle spalle, si sottolinea che quel che conta ora è attendere l'occasione per mettersi in mostra, per poi saper scegliere in fretta la cosa giusta da fare. L'«agone» (Evagrio Pontico 2006: 47) non è più con le insidie psichiche di chi ci mette alla prova (il maligno supremo o il demone dell'accidia), ma con gli avversari di un duello del quale lo spettatore non godrà né aromi né sapori ma solo il sadismo di giudici plenipotenziari.

In un frammento di attività culinaria si deposita la storia naturale della nostra specie. Sforando una pastiera per amici e parenti, esercitiamo una capacità che organizza la grammatica comportamentale di un corpo linguistico in grado di differire, sospendere, rimandare, cogliere l'attimo. Quando un prodotto culinario entra nella scena pubblica è in gioco molto più di una questione di gusti soggettivi e idiosincratici: tentazione psichica o adattamento permanente di un corpo versatile? Capacità di attendere il momento opportuno per mettere in crisi il dogma neoliberale od occasione per ribadire i ritornelli dell'uomo flessibile? Dal forno non escono solo dolci ma piccole miniature, esempi di destinazione d'uso per le facoltà dell'*Homo sapiens*.

MARCO MAZZEO  
Università degli Studi della Calabria  
marco.mazzeo@unical.it  
m.mazzeo@tiscali.it

## Bibliografia

- BOYSEN S.T., BERNSTON, G.G., "Responses to Quantity: Perceptual Versus Cognitive Mechanisms in Chimpanzees (*Pan Troglodytes*)", in *Journal of Experimental Psychology: Animal Behavior Processes*, 1995, 21, 82-86.
- BOYSEN S.T., MUKOBI K.L., BERNSTON G.G., "Overcoming response bias using symbolic representations of number by chimpanzees (*Pan troglodytes*)", in *Animal Learning & Behavior*, 1999, 27 (2), 229-235.
- DEBORD, G., *La Société du Spectacle*, Gallimard, Paris 1992, tr. it. a cura di P. Salvadori, *La società dello spettacolo*, Baldini Castoldi Dalai, Milano 2004.
- Evagrio Pontico, PERI TON OKTO PNEYMATON THES PONHRIAS, tr. a cura di F. Moscatelli, *Gli otto spiriti della malvagità. Sui diversi pensieri della malvagità*, San Paolo, Milano 1996.
- Evagrio Pontico, PERI LOGISMON EXEHORIAS KAI BIOU SUMBOLIAS. PROS EULOGON, tr. a cura di di L. Coco, *A Eulogio. Sulla confessione dei pensieri e consigli di vita*, San Paolo, Torino 2006.
- FOUCAULT M., *Mal faire, dire vrai. Fonction de l'aveu en justice. Cours de Louvain*, 1981, tr. it. a cura di V. Zini, *Mal fare, dir vero. Funzione della confessione nella giustizia. Corso di Lovanio 1981*, Einaudi, Torino 2013.
- HELLER-ROAZEN D., *The Enemy of All. Piracy and the Law of Nations*, Zone Books, New York 2009, tr. a cura di G. Lucchesini, *Il nemico di tutti. Il pirata contro le nazioni*, Quodlibet, Macerata 2010.
- LUS J., EYNIKEL E., HAUSPIE K., *A Greek-English Lexicon of the Septuagint*, Deutsche Bibelgesellschaft, Stuttgart 2003.
- MAZZEO M., "I sensi del pirata: perché l'estetico non è l'empirico", in *Studi filosofici*, XXXVI, 2014, 283-306.
- MAZZEO M., *Capitalismo linguistico e natura umana. Per una storia naturale*, DeriveApprodi, Roma 2019.
- MAZZEO M., *Lo que es mío es tuyo. Magia y técnica en la época del contagio*, Tercero incluido, Barcellona 2020.
- MIRAOKA T., *A Greek-English Lexicon of the Septuagint*, Peeters, Louvain 2009.
- NIZZA A., "Quando il verbo si fa hamburger. Parlare, lavorare e mangiare nel nuovo McDonald's", *Machina*, in stampa.
- SEESEMANN H., "Peira, peirao, peirazo, peirasmós, apeíras-tos, ekpeirázo", in Kittel, G., Friedrich, G., *Theological Dictionary of New Testament*, Vol. VI, Eedermans, Grand Rapids 1968, 26-36.

- STEVENSON R.J., *The Psychology of Flavour*, Oxford University Press, Oxford 2009.
- TELLENBACH H., *Geschmack und Atmosphäre. Medien menschlichen elementarkontaktes*, Otto Müller, Salzburg 1968, tr. it. a cura di M. Mazzeo, *L'aroma del mondo. Gusto, olfatto, atmosfere*, Marinotti, Milano 2013.
- VIRNO P., *Grammatica della moltitudine. Per un'analisi delle forme di vita contemporanee*, DeriveApprodi, Roma 2001.
- VIRNO P., *Quando il verbo si fa carne. Linguaggio e natura umana*, Bollati Boringhieri, Torino 2003.
- VLAMINGS P., UHER J., CALL J., "How the Great Apes (Pan troglodytes, Pongo pygmaeus, Pan paniscus, and Gorilla gorilla) Perform on the Reversed Contingency Task: The Effects of Food Quantity and Food Visibility", in *Journal of Experimental Psychology: Animal Behavior Processes*, 2006, 32 (1), 60-70.
- WITTGENSTEIN L., *Philosophische Grammatik*, Basil Blackwell, Oxford 1969, tr. a cura di M. Trincherò, *Grammatica Filosofica*, La Nuova Italia, Firenze 1990.