



La ricetta della pace: dall'ajiaco colombiano al caffè buono. Prove di convivialità e di nuova convivenza¹

Isabella Pezzini

1. Uscire dalla guerra: il ruolo della cucina

Occasione di questo intervento è l'accordo firmato nel 2018 tra il governo colombiano e l'azienda italiana Illy, in cui quest'ultima si impegna a incrementare l'acquisto del caffè da produrre nei territori colombiani liberati dalla guerriglia e da riconvertire dalla produzione estensiva di coca, nell'ambito del progetto dell'ex presidente Santos di istradamento di 63.000 famiglie alle nuove coltivazioni, in 24 diversi dipartimenti della Colombia. Si tratta di una delle forme di sostegno al processo di pace perseguito in seguito allo storico accordo siglato nel 2016 fra lo stesso presidente Juan Manuel Santos e i gruppi rivoluzionari FARC-EP (*Acuerdo final para la terminación del conflicto y la construcción de una paz estable y duradera*, 24/11/2016), che secondo le più rosee speranze avrebbe dovuto porre fine alla guerra fra i gruppi guerriglieri, i gruppi paramilitari e il governo colombiano (Saviano 2016). Un conflitto costato centinaia di migliaia di vittime anche fra i civili e che ha sinora coinvolto, secondo il Registro Unico delle Vittime dei Conflitti Armati, quasi nove milioni di persone.² In questo difficile e al tempo stesso indispensabile progetto di pacificazione nazionale, ha assunto un posto di rilievo la rivalorizzazione della

cucina colombiana, le cui forti radici tradizionali, insieme alle varianti locali dei piatti tipici, ne fanno un ottimo strumento sia per la comunicazione interna sia per una comunicazione più ampia rivolta all'esterno, anche nel quadro dell'importante investimento operato di recente sullo sviluppo del turismo. Si tratta di un esempio di "politica del gusto" certamente interessante per l'analisi semiotica e per il confronto con altre situazioni in cui la convivialità veicolata dal cibo e dalla sua preparazione è sfruttata per operazioni culturali di più vasta portata.

Anzitutto alcune osservazioni di sfondo. Da circa una decina d'anni, in parte come conseguenza e in parte come reazione o resistenza alla globalizzazione, anche in Sudamerica ha iniziato a svilupparsi una "passione" per la cucina, da intendere da un lato come valorizzazione della propria tradizione culinaria e dall'altro lato come innovazione o rivisitazione, in ossequio alla ricerca di un gusto più in linea con le tendenze transnazionali del momento. Va inoltre considerato lo stimolo costituito dal turismo, che comporta verso questi paesi un movimento importante e in crescita di persone desiderose di esperienze e di novità anche sotto il profilo del gusto. E infine non va dimenticato l'interesse e la richiesta di cucine etniche che si registra ovunque nel mondo (Castillo Dias 2014). Anche la cucina colombiana ha iniziato questo percorso grazie ad alcuni chef il cui principale obiettivo è quello di "riscoprire" la tradizione, "alleggerirla" e integrarla con nuove idee enfatizzando molto la specificità dei prodotti locali, considerato che la Colombia è un paese noto per la ricchezza della sua biodiversità. Si tratta di un processo il cui fine ultimo dichiarato è quello di contribuire al rafforzamento quando non alla ricostruzione di una nuova *identità nazionale* colombiana. Il modo in cui ciò possa avvenire rimanda alla riflessione di quegli storici dell'alimentazione che si sono già occupati della questione. Per partire dal nostro paese penso ad esempio al lavoro di Massimo Montanari (2010) relativamente all'identità italiana, che sembra risultare da (almeno) due diversi modelli: uno è quello che la considera nel suo aspetto di "espressione culturale" maturata nel corso del tempo. Un "linguaggio comune" fatto di saperi, pratiche e gusti che a forza di incrociarsi nei territori, nei mercati, nelle cucine e sulle tavole, anche attraverso guerre

e migrazioni, emerge come carattere individuante – e in quanto unità alimentare italiana viene riassunta nel libro di Pellegrino Artusi – *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891. L'altro modello è quello di una costruzione ideologicamente forzata e a posteriori, come quella operata dal fascismo, che portò alla redazione di una *Guida gastronomica d'Italia* a cura del Touring Club Italiano, nel 1931, che in realtà anzitutto suddivideva, piuttosto che unificare, classificando i prodotti e le ricette per regioni (Belpoliti 2011).

Anche se ci riferiamo alla riflessione semiotica sull'identità, come è stata elaborata da Jean-Marie Floch (1995) sulla scorta di Ricoeur, emerge la questione della dimensione narrativa dell'identità, della permanenza nel tempo di qualcuno o qualcosa, secondo il duplice modello del *carattere* e della *parola mantenuta*. Dove il primo di riferisce a una serie di marche che permettono di re-identificare alcunché come *idem*, "uguale a se stesso", e il secondo riguarda invece una dimensione più contrattuale e dinamica, l'*ipse* o "sé medesimo", un gioco fra fedeltà e cambiamento. È forse questa seconda dimensione a emergere con maggiore forza nel lavoro dei nuovi chef colombiani, che rielaborano la loro cultura di provenienza e con essa ovviamente il loro legame con una "terra" di appartenenza.

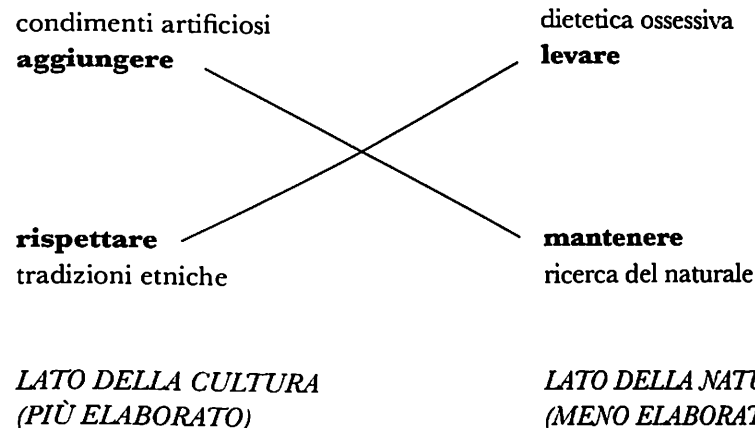
La loro cucina è a noi europei forse meno nota di altre; se guardiamo delle immagini dei suoi piatti su Internet istintivamente diremmo che è una cucina popolare piuttosto sostanziosa (cfr. Cid Jurado 2018). Prendiamo un piatto tradizionale secondo me molto interessante: l'*ajia-co*, secondo la Real Academia Española (2001) "sopa espesa hecha con diversas clases de papas, pollo, maíz tierno y aromatizada con hojas de guasca" (zuppa densa fatta con diversi tipi di patata, pollo, mais tenero, aromatizzata con foglie di guasca), di cui – come di ogni piatto tradizionale – esistono numerose varianti (Duque, Ausdal 2008). È un piatto che merita un'analisi approfondita: definirla una zuppa di pollo è molto riduttivo – per alcuni infatti è piuttosto una zuppa di patate, che contribuiscono in modo determinante e differenziato al piatto con tre qualità diverse: *pastosa*, *sabanera* e *criolla*. Ad ogni modo fra gli ingredienti fondamentale c'è anche il pollo, da cuocere nel brodo insieme alle patate e alla pannocchia di mais. Per alcuni è necessario un prelimitare soffritto

di aglio, cipolla, peperoncini; infine la zuppa va servita con capperi da aggiungere a piacere, un po' di crema di latte e un contorno di riso bianco bollito e fette di avocado (e in certi casi una banana)... Propongo di chiamarlo in analogia con i "romanzi mondo" un "piatto mondo", e di notare come il suo nome derivi dall'*aji*, un profumato peperoncino *peruviano* dal sapore delicato. Un altro ingrediente fondamentale da non dimenticare per ottenere il suo caratteristico sapore sono alcune foglie di *guasca* (*Galinsoga parviflora*), una pianta di origine sudamericana e adottata dai colombiani come specificamente "propria", in realtà diffusa anche in quasi tutta l'Italia, per il suo carattere infestante. L'ajiaco è considerato "tipico" della regione di Santa Fe e quindi della capitale Bogotá – ma credo si ritrovi un po' dappertutto in Colombia – come da noi la cotoletta alla milanese o gli spaghetti alla bolognese. Con mia sorpresa ho scoperto che anche a Cuba è considerato un piatto identitario, anzi la sua adozione da parte della popolazione nera originaria dell'Africa è presa a esempio delle assimilazioni compiute qualche secolo fa fra la dieta imposta dai padroni agli schiavi e la cucina creola... (Sarmiento Ramirez 2009). Come a ribadire ancora una volta che spesso il *proprio* si definisce anche e soprattutto a partire o in commistione con l'*altrui*, così come un'erba ha un diverso destino a seconda del suolo su cui cresce, del riconoscimento che le è attribuito e del mitismo di cui è avvolta: "i processi culturali legati alla gastronomia sono, appunto, processi, *forme dinamiche di continua trasformazione e ibridazione*" (Marrone 2016: 37).

È quindi interessante accennare ai procedimenti attraverso cui un piatto tipico come questo è rielaborato dai nuovi chef. Anche su Internet si trovano innumerevoli versioni dell'ajiaco: una proposta "limite" che ho trovato è quella della chef Leonor Espinosa detta Leo, specialista del bosco andino colombiano, riconosciuta come la migliore chef sudamericana, titolare di un famoso ristorante a Bogotá.³ Propone un "Ajiaco tipo sushi"; gli ingredienti sono gli stessi già elencati ma cambia molto, in particolare la confezione e la presentazione finali e quindi il modo di mangiare questo piatto, semplificato e forse proprio per questo più efficace: i diversi sapori sono già selezionati, distinti e poi raggruppati nella giusta dose e combinazione, impilati in uno stampino circolare di

acciaio e di lì impiattati – dove il brodo diventa tutt'al più una decorazione, e la liquidità della "zuppa" è negata a favore della dimensione solida dei suoi ingredienti. Per non parlare del riferimento al sushi, e cioè al piatto forse di più grande successo internazionale della cucina giapponese: come dire che il "proprio" ajiaco non è da meno, e può facilmente assumere una medesima aura internazionale.⁴

Gianfranco Marrone (2016: 23-25) ha proposto un quadrato semiotico utile ad articolare fra loro il nesso fra tecniche culinarie, sistemi di gusto e ideologie dietetiche, ricavando le principali opposizioni semantiche a partire dall'attualità, dove l'*aggiungere* – "il corroborare, il condire, il ricoprire in alcuni casi, sempre e comunque l'aumentare, mai il togliere" è il contrario del *levare* – "una dieta regolata dal mito del 'senza': senza grassi, senza zuccheri, senza uova, senza carne, senza carboidrati, senza zuccheri", che proietta i suoi termini negativi e/o contraddittori nella parte inferiore dello schema:



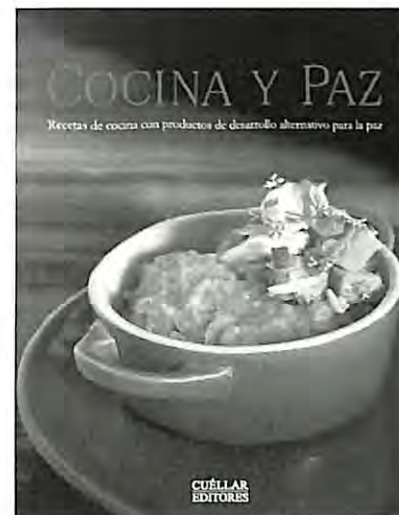
Il campo di valori adottato nel caso di cui stiamo discutendo ci appare come un termine complesso ottenuto a partire dalla parte negativa dello schema: da molti chef della generazione di Leo le tradizioni etniche, in effetti, sono assunte come base culturale di riferimento, *insieme* alla ricerca del naturale, identificato nei prodotti specifici della propria regione. È chiaro che nella

loro articolazione, al fine di produrre menu e piatti, rientra e incide profondamente tutto un *saper fare* che si declina in operazioni di organizzazione e di trasformazione degli ingredienti e di raggiungimento di un prodotto culinario finale esteticamente significativo, ciò che viene spesso espresso dalla locuzione “fare evolvere la nostra cucina tradizionale” dove “evolvere” o meglio “far evolvere” significa “trasformarsi/trasformare gradualmente verso forme naturali, culturali o spirituali più evolute” (Treccani on line). Come osserva Jean-Jacques Boutaud (2005), il campo alimentare in una società dei consumi ha un continuo bisogno di novità/innovazione (che, giustamente ricorda, non sono la stessa cosa). Evolvere rientra a mio avviso nel campo dell'innovazione: è creato valore in base al sapore, si riporta a segni e discorsi, a parole e immagini ciò che si porta alla bocca, si dispiega uno spazio figurativo e immaginario a partire dagli alimenti, dalla preparazione e dalla presentazione del piatto, che si riverbera sul suo consumo.

2. La ricetta della pace

Come Leonor Espinosa, altri nuovi chef colombiani hanno aderito e contribuito a un progetto governativo che mi sembra un caso interessante e addirittura emblematico per riflettere sul modo in cui una politica del gusto può a buon diritto rientrare significativamente in una più ampia visione di pacificazione nazionale. Il progetto si manifesta anche in una pubblicazione su cui qui ci soffermiamo, *Cocina y paz. Recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo por la paz* (AAVV. 2017), i cui destinatari sono la Direzione della prosperità sociale, la Direzione della Gestione Territoriale, l'Ufficio delle Nazioni Unite contro la Droga e il Delitto, con il contributo di alcuni dei più importanti nuovi chef del paese, e i cui destinatari sono anzitutto “i colombiani” che hanno a cuore un futuro pacificato. La pubblicazione, illustrata con foto di grande suggestione, ha una grafica molto curata e si presenta alla fine come un ricettario diviso per le 5 regioni, anzitutto geografiche, del paese: *Caribica, Amazzonica, Pacifica, Andina* e dell'*Orinoco*. Questo nel quadro, però, di un disegno più ampio e sistematico: seguendo l'indice, dopo le dichiarazioni iniziali di intenti da parte di tutti i promotori, vi sono le sezioni “Colombia, pajsaje de la abundan-

cia” e “La despensa” in cui sono elencate le istituzioni produttrici che afferiscono al progetto, i dati del loro impegno e al contempo i prodotti più caratteristici del paese: dal caffè e il cacao al miele, la canna di zucchero, la frutta (per noi) esotica, il latte e i latticini, la pesca. Solo a questo punto per ogni regione uno chef “carismatico” propone alcune ricette che sono al tempo stesso d'autore e della tradizione, realizzate con ingredienti specifici del territorio.



Prendiamo il prologo della pubblicazione, che riportiamo qui in appendice: esso ha la funzione di proporre un contratto non solo di lettura ma quel che più conta di *pratica culinaria consapevole*, la cui posta in gioco finale è niente di meno che la degustazione non solo di un piatto eccellente, ma del “sapore della pace”. La degustazione finale è il momento di sanzione di un percorso in cui l'esecuzione di una *ricetta di cucina* è equiparata a quella di una *ricetta politica*: come la prima – si dice – anche la seconda necessita di un ingrediente segreto, che altro non è che “l'unione (*anillo*) di tutti i colombiani per raggiungere la pace”. La semantica della *ricetta*, testo programmatore, si presta in effetti a questa doppia lettura, che sfocia nella dimensione *etica*. La programmazione si

esponde e si articola, come si è visto, dalla riconversione delle colture illecite a quelle lecite nelle campagne, alla valorizzazione dei prodotti che ne derivano e quindi al sostegno economico delle popolazioni contadine, all'utilizzo dei prodotti nella filiera gastronomica della ristorazione di eccellenza come della cucina quotidiana, che coinvolge il maggior numero di persone. Questo rispettando le diversità e le peculiarità delle varie regioni, ma in vista di un'unità di ordine superiore, il "nuovo paese" contrapposto a quello delle divisioni e della guerra civile, che trova il suo fondamento nella *terra* nutrice comune e nel valore della convivialità riportato a scala nazionale. Se siamo ciò che mangiamo, mangiare "radici" colombiane coltivate e cucinate in modo innovativo non può che rendere e rafforzare il nuovo modo di essere colombiani.

Mi sembra interessante sottolineare il ruolo che in questo percorso hanno le figure di *mediazione*: oltre ai "professionisti" nazionali e internazionali delegati allo sviluppo del processo di pace, sono soprattutto gli *chef* e le aziende coinvolte. Questi attori hanno fra gli altri proprio il compito di *tradurre* le istanze superiori in processi e pratiche concreti espressive dei valori proposti.

3. Riconvertirsi con il caffè

In questa seconda categoria di attori, come accennavamo all'inizio del nostro intervento, vi è appunto l'azienda italiana produttrice di caffè Illy, nota per la sua politica di sostenibilità e responsabilità sociale, per la sua comunicazione all'avanguardia, per i suoi progetti capaci di unire l'etica all'estetica. Per fare un esempio, tutti conoscono la collezione di tazzine disegnate da grandi artisti, che nel 2015 si è declinata in una serie di inviti ad artisti scelti nei paesi produttori di caffè presso i quali Illy si rifornisce, poi messa in scena anche nell'Expo 2015 di Milano, "Nutrire il pianeta", con l'hashtag #illydreamers. Fra di loro vi è anche un colombiano, che si può vedere nel video-spot *Il sogno di Felipe* (<https://www.youtube.com/watch?v=P3QQ2Je54rU>), in cui l'artista spiega il *concept* del suo lavoro – la dimensione del tempo – e lo mette in relazione da un lato con la mitologia del caffè, dall'altro con i valori della compagnia sponsorizzatrice.

Come accennavo all'inizio di questo intervento, dal 2016 Illy ha perseguito un accordo, firmato poi nel 2018, per l'acquisto di grandi partite di caffè colombiano e al tempo stesso per la "riconversione" di un certo numero di persone coinvolte nella guerriglia delle FARC, attraverso appositi corsi di formazione, in addetti alla filiera produttiva del caffè, persino in baristi. Rispetto al caso menzionato in precedenza, questo risulta interessante perché focalizza l'attenzione non tanto sulla riconversione delle coltivazioni ma sulla riconversione delle persone direttamente implicate nella guerra. Per un contadino, in qualche modo, produrre coca o produrre caffè non cambia così radicalmente le pratiche inerenti la sua *forma di vita*, se non in un aspetto fondamentale che è quello modale: non si tratta più di un obbligo, di un *dover fare*, spesso sotto la minaccia delle armi, ma dovrebbe essere valorizzato il suo *voler e saper fare*. Se il regime dell'obbligo era tale anche per qualcuno che era un combattente, certamente sono invece anche le sue pratiche e i suoi saper fare che sono da modificare. Ecco dunque l'occasione per soffermarci brevemente sul nesso più ampio che la "ricetta della pace" intrattiene con la questione delle forme di vita, mantenendoci ovviamente sulla isotopia alimentare. È interessante notare che sia la coca sia il caffè appartengono al campo delle "droghe" eccitanti, il cui consumo è legato alla loro efficacia nel potenziamento delle performance, resistenza alla fatica, lucidità intellettuale e così via: in termini semiotici, sono tipici aiutanti modali. Con la differenza fondamentale del modo in cui si collocano rispetto all'opposizione illegalità/legalità, in tutta la filiera della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo. Per quanto riguarda il caffè, in uno studio socio-semiotico proprio dedicato al suo "buon" gusto, Ana Claudia de Oliveira (1997) mostra peraltro come il "prendere un caffè" sia un atto tutt'altro che banale. Esposto a una gamma significativa di variazioni socio-culturali e persino individuali, correlabile a un certo numero di differenze nel modo di preparare la bevanda, di servirla e di consumarla, che si riverberano, per ambiti di pertinenza successivi, sul modo di organizzare il proprio tempo, la propria socialità, e sono addirittura espressive di una visione del mondo e della sua messa in scena. In appositi luoghi, ad esempio nei bar: da città a città, da paese a paese,

si possono osservare differenze nel modo e nei ritmi di consumazione. A Roma ad esempio c'è una netta opposizione fra chi prende il caffè in piedi, al bancone, da solo o in compagnia, ma sempre con una certa velocità, a qualsiasi ora del giorno e della sera, e chi invece si siede ai tavolini, predisponendosi a una sosta più lunga e a una socialità più articolata, e a volte il caffè – non nelle ore di punta – diventa luogo di incontro e di lavoro. Una compagnia come Starbucks ha fondato il suo successo internazionale certo sulla capacità di cogliere queste segmentazioni e differenze, in qualche misura di ri-standardizzare questo campo di gusti e di abitudini e fornire loro apposite “scene del consumo”. Il barman è un elemento essenziale di questa scena: oltre a un sapere tecnico, allo stretto rapporto con la “macchina” del caffè, deve avere una grande capacità di interazione con il cliente, imparare a riconoscere e a soddisfare i suoi gusti, saper entrare e partecipare con discrezione alla sua forma di vita. Più che di una ri-conversione, al guerrigliero si richiede dunque una vera e propria *conversione*: da dispensatore di morte a dispensatore di qualcosa che rende più gradevole la vita.

Note

1 Ringrazio David Herrera Ramiro, assistente al corso di Semiotica della città che ho tenuto a Medellín nel luglio 2018 presso la Facoltà di Habitat y Arquitectura della Universidad Nacional de Colombia, diretta da Fabián Bethoven Zuleta, che mi ha aiutato a raccogliere il materiale di riferimento su questo tema. A entrambi dedico questo scritto.

2 L'accordo è stato firmato solo con le FARC-EP, ragione per cui il conflitto è tuttora in corso con altri gruppi di guerriglia come l'ELN, i dissidenti delle FARC e la presenza attiva di paramilitari, narcotrafficienti e le cosiddette Bactrin (bande criminali). I dati ufficiali forniti dal Registro Unico calcolano a oggi 8.839.146 persone i cui diritti fondamentali sono stati violati. Cfr: <https://www.unidadvictimas.gov.co/es/registro-unico-de-victimas-ruv/37394>.

3 Ringrazio Neyla Pardo Avril per avermici invitato!

4 In realtà cercando video in rete si trovano anche, ricette dell'ajjaco della stessa chef che rispettano di più la sua origine di zuppa, comprendendo intorno al rotolino tipo sushi due mestolini del celebre brodo, a riprova del fatto che il

“modello alimentare” non si può stravolgere più di tanto (Marrone 2016: 28). Il piatto è comunque “ridotto” a quello che definiremmo un boccone. L'aggiungere e il levare riguardano anche la quantità delle porzioni, che nella cucina tradizionale è abbondante, in quella contemporanea ridotta al minimo – trattandosi in effetti non tanto di “mangiare” o “sfamarsi”, attività ritenute primarie o da ascrivere a una dimensione *pratica*, ma di “gustare”, cioè avere accesso a un'esperienza esteso-estetico – in una dimensione *utopica* – dove l'“abbondanza” (almeno ai nostri giorni) non è pertinente.

Appendice

Prologo

Para Prosperidad Social tener la oportunidad de llevar oportunidades de desarrollo económico y social a los hogares más vulnerables en las regiones más apartadas de Colombia, es una de las tantas cosas que hacen de nuestra labor diaria algo gratificante. Por eso, nos llena de emoción ver cómo día a día las familias cam- pesinas, indígenas y afrocolombianas de nuestro programa de Desarrollo Alternativo mejoran su calidad de vida al apostarle a la renovación del campo.

Las personas que inspiraron las recetas de este libro, han ido más allá del beneficio individual, entendiendo que la unión hace la fuerza por medio del fortalecimiento de organizaciones productivas de desarrollo alternativo, verdadero ejemplo nacional e internacional.

La alta calidad de sus productos, la fortaleza de sus asociaciones y su capacidad de liderar los cambios de las dinámicas sociales en los territorios más afectados por la violencia del conflicto armado y la pobreza son algunas de las características que hacen que su cosecha tenga un sabor distinto, un sabor a paz.

Es así como vemos que para alcanzar la inclusión y la reconciliación en todos los rincones de Colombia, al igual que en una buena receta, es preciso elegir cuidadosamente los ingredientes y acompañarlos del ingrediente secreto. Que en este caso no es otra cosa que el anhelo de todos los colombianos para alcanzar la paz.

Este libro es una muestra que la receta para la paz está en las manos de todos nosotros. Apoyar los productos de Desarrollo Alternativo es decirle ¡Sí! a las miles de familias colombianas que le apostaron a la sustitución de cultivos de uso ilícito y a la superación de la pobreza.

Los invito a que juntos seamos protagonistas de esta nueva historia, a que apoyemos a estos productos y probemos estas recetas en nuestras casas.

Quiero animarlos a degustar el sabor de la paz y a que la incluyan en su menú diario, porque gracias a iniciativas como ésta es que nos acercamos a un nuevo país.

Tatyana Orozco - Directora Prosperidad Social
(AA.VV. 2016, p. 5).

Bibliografia

AA.VV.

2016 *Cocina y paz. Recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo por la paz*, Cuéllar Editores.

Belpoliti, M.

2011 "L'identità in cucina", in *Doppiozero*, 28 marzo.

Boutaud, J.-J.

2005 *Le sens gourmand*, Paris, Jean-Paul Rocher (trad. it. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Pisa, Edizioni ETS, 2011).

Castillo, R., Jenny L.

2014 *Cocina Colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana*, tesi di dottorato in Antropología, Medellín, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Javeriana.

Cid Jurado, A. T.

2018 "La semiotica culinaria y el patrimonio cultural: la cocina colombiana", in *Rivista Chilena de Semiotica*, 8, luglio.

Duque, J., Van Ausdal, S.

2008 "Los ajacos colombianos", *Revista de Estudios Sociales* 29, Bogotá, aprile, pp. 158-165.

Floch, J.-M.

1995 *Identités visuelles*, Paris, PUF (trad. it. *Identità visive*, Milano, Franco Angeli, 1997).

Oliveira, A. C. de

1997, "Il 'buon' gusto del caffè", in E. Landowski, J.L.Fiorin, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo&Immagine, 2000, pp. 233-248.

Marrone, G.

2016 *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.

Montanari, M.

2010 *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.

Saviano, R.

2016 "Il Nobel per la Pace alla Colombia che sogna un domani senza cocaina", in *La Repubblica*, 8 ottobre, p. 16-17.