

SUPPLEMENTI

Cibo e vino:  
rappresentazioni,  
identità culturali e  
co-creazione di  
sviluppo sostenibile

10

IL CAPITALE CULTURALE

*Studies on the Value of Cultural Heritage*



eum

*Rivista fondata da Massimo Montella*

# Drinkscapes caraibici: rum, lime, zucchero

Simone Betti, Giovanni Ceccarelli, Giovanni Zottola\*

## *Abstract*

Un geografo e due formatori di barman dialogano su bevande e prassi di co-creazione dei modi di bere che si evolvono in stretta relazione con i mutamenti del quadro geoeconomico e geopolitico della regione caraibica. Vengono esaminate la nascita e l'evoluzione dei modi di bere nel territorio caraibico, dall'arrivo, in età moderna, dei colonizzatori europei e degli schiavi africani, a quello successivo dei produttori di spirito di canna da zucchero, all'uso di fermentati pre-canna da zucchero e alle prime distillerie di rum, fino agli sviluppi contemporanei, con particolare riferimento al paradigmatico caso di Cuba. La ricerca restituisce una dinamica di processo che coinvolge comunità locali, imprenditori, decisori politici e produttori di conoscenza (*cantineros*, *bartenders*, distillatori, depositari di saperi locali). Un palinsesto soggetto a continue cancellazioni e riscritture, dai confini incerti e permeabili, una geografia che ben si conforma, per dirla con Franco Farinelli (2019, p. 108), al «primo sguardo che si posa su quello che sarà il Nuovo Mondo [...] uno sguardo

\* Simone Betti, Professore associato di Geografia, Università di Macerata, Dipartimento di Scienze della Formazione, dei Beni culturali e del Turismo, Piazzale L. Bertelli, 1, 62100 Macerata, e-mail: simone.betti@unimc.it; Giovanni Ceccarelli, Drink Factory scuola per barman, via del Borgo San Pietro 9/2, 40126 Bologna, e-mail: info@giovannicecarelli.com; Giovanni Zottola, Drink Factory scuola per barman, via del Borgo San Pietro 9/2, 40126 Bologna, e-mail: info@giannizottola.com.

prospettico cioè spaziale, fisso sul punto di fuga, sul punto che c'è e non c'è, esiste e non esiste, appare e scompare [...] *vanishing point*».

A geographer and two bartender trainers talk about drinks and co-creation practices that change in close relation to changes in the geoeconomic and geopolitical framework of the Caribbean region. They examine the birth and evolution of drinking patterns in the Caribbean, from the arrival in modern times of European colonizers and African slaves, to the subsequent arrival of sugar cane spirit producers, the use of pre-cane ferments and the first rum distilleries, up to contemporary developments, with particular reference to the paradigmatic case of Cuba. The research returns a dynamic process involving local communities, entrepreneurs, policy makers and knowledge producers (*cantineros*, bartenders, distillers, and local knowledge custodians). A palimpsest undergoing continuous erasing and rewriting, with uncertain and permeable borders, a geography that conforms well, as Franco Farinelli says (2019, p. 108), to «the first glance gazing at what will be the New World [...] a perspective glance, that is, a spatial glance, fixed on the vanishing point, on the point that is and is not there, exists and does not exist, appears and disappears [...] vanishing point».

### *Introduzione*

Sulla scia di Colombo, il Mar dei Caraibi palesa ben presto il suo carattere “mediterraneo”. Crogiuolo di interessi coloniali “divergenti” e di istanze territoriali locali, diviene crocevia di input, luogo di co-creazione, meticciamiento e rappresentazioni *ad intra* e *ad extra*.

Una vicenda che si innesta nelle più tradizionali narrazioni di *hidalgos*, dittature, rivoluzioni e associazioni degli stati caraibici, passando per l'influenza di alcune multinazionali del settore (Campari, Diageo, Pernod-Richard) e l'impatto del turismo.

Oltre alla sabbia fine e alle acque cristalline, i Caraibi si connotano per le peculiari caratteristiche geomorfologiche: montagne, vulcani, foreste pluviali e barriere coralline. Il mar dei Caraibi è punteggiato da oltre 7.000 isole; molte sono piccoli lembi rocciosi, altre di origine corallina. Le isole più grandi dei Caraibi sono Cuba, Giamaica, Hispaniola e Portorico. Divise in tre gruppi principali – le Bahamas, le Grandi Antille e le Piccole Antille – e situate intorno alla Placca dei Caraibi, formano un grande arco. Molte di esse esercitano una forte attrattiva turistica grazie al clima tropicale e ad attività di svago. Alcune delle mete più popolari includono Repubblica Dominicana, Porto Rico, Cuba, Giamaica, Bahamas, Aruba e Barbados; altre, come Turks e Caicos, Santa Lucia e Saint Martin/Sint Maarten, offrono un angolo di “paradiso turistico”.

Data l'origine vulcanica di gran parte delle isole caraibiche, nel territorio è frequente trovare montagne e vulcani. Numerosi sono quelli attualmente considerati attivi, come Santa Lucia, Dominica, Grenada e St. Vincent.

A Cuba, Hispaniola, Giamaica o Trinidad e Tobago, si possono apprezzare le numerose catene montuose della regione. Attrattive che richiamano un pubblico

amante di attività escursionistiche e di sport praticabili in montagna. Il punto più alto della zona si trova nella Repubblica Dominicana sull'isola di Hispaniola, che supera i 3.000 metri. Per scalare Pico Duarte, bisogna essere in buone condizioni fisiche e sono necessari almeno due giorni.

I Caraibi sono famosi per le loro numerose spiagge, il cui tipo di sabbia varia a seconda delle caratteristiche geologiche dell'isola. Dominica e Porto Rico presentano spiagge di sabbia nera, a causa dell'antica attività vulcanica, così come Santa Lucia e Grenada. La particolare granulosità della sabbia nera, in netto contrasto cromatico col blu del mare, la rende al tatto più ruvida, cosa a cui molti turisti non sono abituati.

All'altra estremità dello spettro dei colori, la sabbia corallina bianca è creata da pesci pappagallo che usano i loro becchi per grattare via la roccia corallina. Un pesce è in grado di produrre tonnellate di sabbia bianca ogni anno. La sabbia delle Bahamas e delle Bermuda, composta da frammenti di corallo, conchiglie, rocce e carbonato di calcio, ha un caratteristico colore rosa dovuto alla presenza dei foraminiferi, dal guscio rosato o rosso acceso, che vengono trasportati a riva dalle onde.

Molte isole sono caratterizzate dalla presenza di foreste pluviali dove i viaggiatori possono fare escursioni, godersi le gite in baldacchino. Santa Lucia, la Giamaica, la Dominica o le Isole Vergini americane offrono la lussureggiante vegetazione delle foreste.

Sott'acqua, i Caraibi pullulano di barriere coralline e contengono circa 20.000 miglia quadrate di questa caratteristica geografica. I coralli sono sistemi antichi e complessi e forniscono case a diverse specie marine. Per apprezzare le enormi strutture della barriera corallina nei Caraibi, occorre fare *snorkeling* o immersioni subacquee. Alcuni dei coralli più colorati e accattivanti possono essere visti in Curacao, Bonaire, Isole Vergini americane e Antigua.

L'arte della distillazione dell'alcool risale almeno al 3.500 a.C.; molteplici sono le indicazioni che tale pratica fosse già in uso presso i popoli egizi e in Cina. Nel corso degli anni si è poi sviluppata in tutti i continenti.

A seconda della località, i distillatori hanno provato a utilizzare le materie prime fornite dal loro territorio. Troviamo così, al giorno d'oggi, una ricca serie di distillati. Se, ad esempio, analizziamo i distillati provenienti dal succo dell'agave blu, pianta dalle lunghe foglie carnose e dal colore inconfondibile, particolarmente coltivata in Messico, ci rendiamo conto che esistono numerosi prodotti come Tequila, Mezcal, Raicilla, Sotol o Bocanora derivanti dalla stessa materia prima, ma associati a territori, produzioni e culture diverse. In particolare, il Mezcal è ricavato da 8 diverse varietà di agave e subisce un processo di "affumicatura" che lo rende sensibilmente diverso. Peculiare è la presenza del *gusano*, una piccola larva che vive nelle piante di agave, spesso inserita nella bottiglia.

Allo stesso modo, partendo dal frutto della vite, si producono armagnac, brandy, cognac, grappa, pisco, etc.

Derivati dalla tradizione anglosassone, negli Stati Uniti d'America sono diffusi i distillati di mais (Tennessee whiskey, bourbon e corn whiskey).

Il rye whiskey viene prodotto a partire dalla segale e anche i whiskey canadesi sono principalmente prodotti con questo cereale.

Utilizzando il riso, in Asia vengono distillati il chom diffuso in Cina e Vietnam, la sura nello Sri Lanka; il celebre sakè giapponese non è invece un distillato ma un fermentato di riso. In Giappone da alcuni decenni è stata avviata inoltre la produzione di apprezzatissimi whiskey. Nelle steppe asiatiche, data l'esiguità dei prodotti agricoli, è diffusa la distillazione del latte, originando bevande come l'aiven.

### *Colonizzazione e migrazioni coatte*

Il processo di co-creazione alcolico ai Caraibi ha inizio nel XVI secolo con i primi coloni europei e successivamente schiavi africani, che, provenendo da società dove l'impiego di alcol a scopo spirituale, medico o semplicemente ricreativo era fortemente radicato, hanno cercato di ricreare delle bevande alcoliche con materie prime locali, perché l'importazione dal Vecchio Mondo di vino, birra o addirittura di distillati, era probabilmente insostenibile sia nei costi che nei volumi necessari (recentemente le pratiche di produzione vitivinicola sono state riprese ad Ocoa Bay).

La co-creazione non avvenne solo a livello di ingredienti, ma anche di tecniche perché i coloni inglesi, nel 1627, si spinsero fino in Guyana risalendo il fiume Essequibo e tornarono non solo con materie prime (patate), ma anche con indigeni dei Caraibi che potessero insegnare loro come trasformare patate e altri tuberi in bevande<sup>1</sup>.

La canna da zucchero, importata fin da subito, riveste inizialmente un ruolo marginale nell'economia dei Caraibi e solo successivamente diventerà cardine nello sviluppo della cultura alcolica di queste isole, ingrediente necessario alla produzione del rum, distillato identitario dei Caraibi.

I primi coloni, spinti quindi dalla necessità, iniziano a fermentare materie prime locali (cassava-manioca e altri tuberi dolci), talvolta con l'aggiunta di alcuni prodotti importati.

Nel volume *A True and Exact History of the Island of Barbadoes*, il britannico Richard Ligon (1585-1662) descrive le abitudini alcoliche degli abitanti di Barbados. La bevanda più diffusa era il *mobbie*<sup>2</sup>, ottenuta fermentando una miscela di patate cotte e diluite con acqua, melassa e zenzero. La melassa, liquido di scarto della lavorazione della canna da zucchero, viene addizionata alle materie prime locali, probabilmente come correttore di gusto. La fermentazione era spontanea e

<sup>1</sup> Smith 2005, pp. 6-7.

<sup>2</sup> Ligon 1673, p. 31.

procedeva particolarmente veloce, date le alte temperature e la grande quantità di zuccheri presenti nelle patate e nella melassa. Il *mobbie* era noto anche al di fuori di Barbados, in particolare nei Caraibi francesi, con il nome di *maby* e di questo ci dà testimonianza il missionario domenicano Jean-Baptiste Labat (1663-1738) nel suo libro *Nouveau voyage aux isles de l'Amérique*<sup>3</sup>. La ricetta descritta da Père Labat era molto simile: patate dolci e sciroppo chiarificato (melassa) come ingredienti zuccherini e spicchi di arancia, per migliorarne il sapore.

Un'altra materia prima molto utilizzata nella preparazione di fermentati era la cassava (manioca), radice dell'omonima pianta, già conosciuta e utilizzata dagli indigeni locali. In Martinica, il fermentato di cassava era chiamato *ouycou*<sup>4</sup>, nelle Barbados *perino*<sup>5</sup>. La fermentazione della cassava era attivata dalla masticazione, perché i carboidrati che la compongono vengono scissi dall'amilasi salivare in zuccheri più semplici. Oltre ad attivare il processo di fermentazione, grattugiare, sciogliere e masticare la cassava era inoltre necessario per ridurre la tossicità di questa radice. Alla cassava in fermentazione potevano essere aggiunti altri ingredienti, come patate, succo fresco di canna da zucchero o banane, presumibilmente per ottenere più alcol e addolcirne il gusto.

Richard Ligon, descrive le lavorazioni delle patate e della cassava, si sofferma sulla produzione di vino di frutta a partire da ananas (*wine of pines*), da banane (*plantine drink*), da prugne (*plum drink*) e da arance (*beveridge*)<sup>6</sup>. Il fermentato di ananas sopravvive fino ai giorni nostri con il nome di Tepache (o del meno diffuso Garapiña) e vede oggi un ritrovato interesse soprattutto nelle produzioni home-made.

### *Dalla canna da zucchero al rum*

Come detto in precedenza, la canna da zucchero fu importata ai Caraibi sin dalle spedizioni di Colombo, in particolare sull'isola di Hispaniola sul finire del 1493. Con buona probabilità, l'importazione fu fatta senza una particolare pianificazione agricola o un progetto imprenditoriale. Ciò è suffragato dal fatto che la prima produzione ad avere importante valore commerciale è datata 1520 circa.

I coloni, a seguito di notevoli difficoltà, come la scarsa o nulla produttività delle prime piantagioni di cereali e uva o le febbri tropicali<sup>7</sup> e le richieste di rimpatrio che

<sup>3</sup> Labat 1722 tome I, p. 399.

<sup>4</sup> Du Tertre 1667 tome II, p. 117.

<sup>5</sup> Ligon 1673, p. 32.

<sup>6</sup> Ivi, pp. 32-33. Nel testo vengono distinte le banane utilizzate come frutta dai cultivar di *Musa* chiamati "platani" (dallo spagnolo *plátano*), con frutti più duri e ricchi d'amido, impiegati in gastronomia. Questa distinzione tuttavia è puramente arbitraria, dato che spesso i termini *plátano* e *banana* sono intercambiabili.

<sup>7</sup> Nel 1520, alcune navi spagnole salparono da Cuba alla volta del Messico. A bordo di quella

decimarono la popolazione, iniziarono a investire risorse nella ricerca di metalli preziosi, in particolare oro. La ricerca di fortuna personale, scopo per cui erano partiti, mal si conciliava col tentativo di instaurare rapporti commerciali con gli indigeni. Già nel 1502, la colonizzazione sull'isola di Hispaniola aveva cambiato volto e il mercato dell'oro si espandeva rapidamente. Gli indigeni, da possibili partner commerciali della corona spagnola, divennero ben presto forza lavoro, necessari a sostenere la produzione agricola per sfamare i minatori.

Nel 1503, a Conception, viene costruita da Pedro de Atienza e Miguel Ballester la prima azienda produttrice di melassa di canna da zucchero. Negli anni successivi, soprattutto grazie alla stabilità economica dell'isola dovuta al fiorente mercato dell'oro, molti altri latifondisti si inserirono nel mercato della produzione di melassa. Dal 1506 al 1512 ci furono anche dei tentativi di purificazione della melassa per ottenere cristalli di zucchero, ma l'impresa fallì perché le rudimentali attrezzature non permisero di ottenere un quantitativo interessante di saccarosio raffinato<sup>8</sup>.

Parallelamente alla fermentazione di tuberi, ove la canna da zucchero era utilizzata come coadiuvante, troviamo alcune fonti che aprono alla possibilità di fermentati di canna da zucchero già nel primo ventennio del XVI secolo.

Il processo di co-creazione alcolico nei Caraibi non è quindi un'esclusiva di coloni e indigeni, ma vede protagonisti anche gli schiavi africani, che, lavorando nelle piantagioni e nelle aziende produttrici di melassa, iniziano a ricreare i *pattern* di uso e consumo dell'alcol cui erano abituati nei paesi di origine, con le materie prime disponibili in una situazione mutata.

Gli schiavi raccoglievano le schiume che strabordavano dai calderoni durante il processo di produzione della melassa, le quali, essendo ricche di zucchero, fermentavano facilmente. Queste rudimentali bevande alcoliche, preparate per sopportare la fatica del lavoro, sono il primo step che porterà allo sviluppo e alla produzione del rum, identità "spirituale" dei Caraibi.

Il primo fermentato di canna da zucchero ad avere un nome specifico e a essere consumato dai coloni, di cui abbiamo traccia, fu il *guacapo* o *guarapo* a Porto Rico<sup>9</sup>. Fermentati simili vennero battezzati *garapa*, *grappe* e *grippo*, rispettivamente in Brasile, nelle colonie francesi e a Barbados. Il termine *guarapo* è ampiamente utilizzato anche oggi per indicare il succo fresco di canna da zucchero<sup>10</sup>.

piccola flotta viaggiava un'arma biologica devastante: il virus del vaiolo covava dentro uno schiavo africano. Dal villaggio di Cempoala, secondo lo storico israeliano Yuval Noah Harari, nei dieci mesi successivi la popolazione del Messico passò da 22 a 14 milioni di abitanti.

<sup>8</sup> Ratekin 1954.

<sup>9</sup> Layfield 1625; Smith 2005, p. 12.

<sup>10</sup> Spremendo la canna da zucchero si ottiene il puro succo vergine che può essere consumato al momento come bevanda, ma non può esser conservato. Procedendo direttamente alla fermentazione/distillazione del succo di canna vengono prodotti i rum da succo vergine (*rhum agricole*); per conservarlo viene riscaldato: si sottrae parte dell'acqua e si concentrano gli zuccheri ottenendo lo sciroppo di canna da zucchero. Lo sciroppo è quindi una riduzione che viene utilizzata per produrre rum, mentre la melassa è il residuo del processo di estrazione di parte degli zuccheri

Nonostante la distillazione (processo necessario a concentrare alcol e aromi da un fermentato) fosse conosciuta in Europa fin dal XIII secolo, è nel XVII secolo che si registra una svolta.

Nel 1627 fu colonizzata l'isola di Barbados dagli inglesi e nel 1635 la Martinica dai francesi. Negli anni '40 del XVII secolo, in queste isole inizia la produzione dello zucchero, sfruttando il *know-how* degli olandesi che, in fuga da Pernambuco dopo la riconquista portoghese, si insediarono nelle colonie britanniche e francesi. Nel 1630, la colonia brasiliana era passata ai Paesi Bassi che, nel 1645, dovettero fronteggiare una insurrezione (*Guerra da luz divina*) e nel 1654 abbandonarono il territorio del Pernambuco. Sempre agli olandesi viene attribuita l'introduzione dei primi alambicchi da distillazione.

La nascita e lo sviluppo dei primi distillati hanno molti tratti in comune con quelli dei primi fermentati. Prodotti per il consumo locale, probabilmente degli schiavi, non erano così gradevoli al gusto. Ligon racconta che il primo distillato di Barbados, chiamato Kill Devil "l'ammazza diavolo", veniva prodotto distillando i fermentati ottenuti dalle schiume, scarto di produzione dello zucchero<sup>11</sup>. In Martinica un distillato del tutto simile aveva il nome di *eau de vie de canne*. La mancanza di un nome unico per indicare tale distillato suggerisce la novità di questa produzione, anche se in tutte le aziende produttrici di zucchero era presente un alambicco<sup>12</sup>.

Il termine *rum* appare solo intorno al 1650 a Barbados, come contrazione della parola inglese *rumbullion*, "grande tumulto", a sottolineare gli effetti che questi potenti distillati avevano sui consumatori<sup>13</sup>.

Sempre sull'isola di Barbados, nel 1703 nasce la prima vera distilleria commerciale di rum: la Mount Giboa distillery. Nel 1747, la proprietà venne venduta a John Sober che la diede in gestione a Sir John Gay Alleyne. Alleyne, attraverso l'introduzione di nuove cultivar di canna da zucchero e il perfezionamento del processo produttivo, migliorò notevolmente il prodotto, ormai lontano dall'essere l'ammazza diavoli assaggiato da Ligon quasi un secolo prima. Nel 1801, anno di morte di Sir John Gay Alleyne, la distilleria cambia ufficialmente nome in Mount Gay distillery, tributo all'uomo che ha reso famoso il primo rum di Barbados<sup>14</sup>.

dal succo vergine, anche in questo caso attraverso l'applicazione di calore. I rum derivati da melassa e da sciroppo hanno caratteri diversi ma sono entrambi detti tradizionali, dato che lo sciroppo è una melassa purissima, ad altissimo grado.

<sup>11</sup> Ligon 1673, p. 27. Con riferimento alla vita degli schiavi nelle Antille francesi, nel 1685 Luigi XIV di Francia promulgò il *Code Noir*. Considerati persone senza diritti, simili a oggetti (*meubles* art. 44), gli schiavi ereditavano la propria condizione dalla madre.

<sup>12</sup> Smith 2005, p. 16.

<sup>13</sup> *Ibidem*.

<sup>14</sup> Mount Gay distillery, *The Story of Mount Gay Rum* <<https://www.mountgayrum.com/heritage/>>, 02.03.2020.



### *Non cocktail ma modi di bere*

Se la storia del rum è complessa, ma comunque riconducibile a eventi storici identificabili, lo stesso non si può dire per la storia della miscelazione, almeno agli albori della miscelazione tropicale.

Prima dell'arrivo degli statunitensi a Cuba, come vedremo in seguito, non si può parlare di una miscelazione strutturata e nelle altre isole non lo si potrà mai fare. Ai Caraibi non è corretto parlare di cocktail perché non si sono mai sviluppate la volontà di creare bevande strutturate e quindi la consapevolezza tecnica per prepararle. Per questi motivi è corretto parlare di modi di bere rum, più che di cocktail. È facile affermare questo e risalire ai modi di bere più antichi perché il tempo si è fermato: anche oggi si continua a bere come 300 anni fa. Shaker, *milkshake mixer*, ghiaccio, coppette da cocktail, ma anche gli stessi *bartender*, fondamentali a Cuba, non diventeranno mai necessari per la perfetta riuscita di Ti Punch, o delle altre pozioni caraibiche.

La canna da zucchero ha dato origine al rum, distillato identitario ed eredità spirituale di un processo di co-creazione durato circa due secoli. Distillato che, a prescindere dalle peculiarità di produzione delle diverse nazioni e distillerie, è comune a tutta la zona caraibica e anche al Brasile. Rum e cachaca sono infatti la diversa espressione di un processo comune e fortemente interconnesso.

Canchara (Cuba), Ti Punch (Antille francesi<sup>15</sup>), Planter's Punch (Giamaica) e Caipiriña (da *caipira*, contadino - Brasile), bevande fortemente legate al mondo rurale, come suggeriscono i nomi stessi, sono strutturalmente identici, ma completamente diversi nel gusto e nelle sensazioni che trasmettono. Lime e zucchero (o miele e melassa) sono gli ingredienti da aggiungere per poter bere *ron* cubano, *rhum agricole*, rum giamaicano o *cachaca* e che danno origine alle bevande sopra citate.

Ci piace pensare, e ne siamo convinti, che la profonda diversità gustativa è espressione delle peculiarità e della diversa cultura della zona di produzione del rum, che convergono e rendono unico ciascun distillato.

### *Gli statunitensi a Cuba*

La politica imperialista statunitense, espressa dal “destino manifesto”, sarà determinante per le sorti della popolazione cubana, come lo era stata per le Hawaii<sup>16</sup>.

<sup>15</sup> Guadalupa, Martinica, Saint-Barthélemy, Saint-Martin.

<sup>16</sup> Nel 1876 gli Stati Uniti avevano ottenuto il protettorato sull'arcipelago delle Hawaii, il cui regno durò fino al 1893. Frattanto latifondisti statunitensi ed europei vi avviarono la coltivazione della canna da zucchero, impiegando manodopera cinese, coreana, filippina, giapponese e portoghese

Se agli inizi del XVI secolo il processo di co-creazione di una nuova cultura alcolica si sviluppa attraverso una naturale evoluzione della comunità razziale e culturale sull'isola, sul finire dell'Ottocento e per i primi decenni del XX secolo Cuba assiste a una forzata intromissione della cultura del bere miscelato nordamericano che andrà per fondersi con l'indipendente tradizione cubana in quella che oggi è effettivamente riconosciuta come "miscelazione cubana".

La ragione di questo sviluppo, che identifica Cuba con uno stile di miscelazione preciso, è da ricercare nei contesti geopolitici che a partire dal '900 modificheranno il tessuto economico dell'isola.

Supportato dal frenetico desiderio degli spagnoli di lasciare Cuba, il rapido insediamento del governo americano iniziò da subito ad avere influenze sulla vita, la tradizione e la cultura autoctona cubana (cfr. diffusione del baseball)<sup>17</sup>.

La partita sul controllo e l'estensione dei domini statunitensi verso i Caraibi non sarà più marcata da un controllo esclusivamente militare e di misure coercitive, ma sarà giocata attraverso una subdola missione umanitaristica che opera sulla "conversione economico-culturale" delle società locali.

L'espansione imperialista verso il centro/sud America diventa per gli Stati Uniti la logica conseguenza del tentativo di mitigare il decadimento dell'identità nazionale diffusasi sul finire del XIX secolo<sup>18</sup>. Una strategia di controllo che ha evidenze storiche reiterate fino ai giorni nostri.

Dunque, senza addentrarci nei dettagli dell'espansionismo statunitense, possiamo affermare che l'invasione non avrà mai il fine della conquista per una seguente annessione, come effettivamente non accadde a Cuba, ma sarà il mezzo di esportazione del concetto di democrazia attraverso la bandiera dell'umanitarismo popolare.

In questo modo, con una forte ingerenza capitalista estera, si è concretizzato a Cuba il controllo indiretto ma esclusivo della nazione.

In effetti, come si evince dal primo "Emendamento Teller", il cui obiettivo era la graduale cessazione delle azioni militari, non è mai stata palesata l'intenzione di anettere Cuba, nonostante decenni prima, in tempi non sospetti, fautori del "destino manifesto" avessero auspicato l'annessione dell'isola<sup>19</sup>. Scongiurata dunque l'idea di annessione, gli emendamenti atti ad assicurare la libertà e la sovranità di Cuba saranno in realtà garantisti solo sotto l'aspetto più burocratico e teorico piuttosto che di fatto.

(dalle Azzorre). Nel 1893 un gruppo di rivoluzionari stranieri costrinse la regina Lili'uokalani, ostile alle ingerenze statunitensi, ad abdicare ma gli Stati Uniti rifiutarono l'offerta. I rivoluzionari fondarono quindi la repubblica delle Hawaii che, nel 1898, dopo la guerra tra Stati Uniti e Spagna che fruttò ai primi le Filippine e Porto Rico, divenne il Territorio statunitense delle Hawaii. Nello stesso anno il presidente William McKinley ebbe a dichiarare «We need Hawaii just much and a good deal more than we did California. It is Manifest Destiny» (Morgan 2003, p. 225). Il 21 agosto 1959, il Congresso degli Stati Uniti d'America accettò le Hawaii come 50° stato federato.

<sup>17</sup> Betti 2020, p. 243.

<sup>18</sup> Hofstadter 1964, pp. 46-147.

<sup>19</sup> Teller Amendment, 1898 <<https://faculty.chass.ncsu.edu/slatta/hi453/PS/deteller.htm>>, 03.03.2020.

Il successivo “Emendamento Platt” infatti sostiene una totale autonomia dell’isola ma subordinata al controllo militare statunitense. Dettando provvedimenti per scongiurare l’intromissione di altre potenze estere sull’isola, in aggiunta al consolidamento del dominio marittimo, gli Stati Uniti manterranno quindi un reale comando camuffato da supervisione e coordinazione della democrazia cubana<sup>20</sup>.

Da un punto vista economico, la melliflua infiltrazione del dollaro fa leva sul proprio controllo, quindi sul condizionamento dell’economia tradizionale su cui si fonda la cultura locale che rimarrà inevitabilmente e per sempre segnata negli usi e costumi.

Un’influenza sull’economia rurale fonte di sostentamento del popolo, quindi sulla produzione di quei beni primari che nei secoli hanno plasmato non solo la tradizione di una società forzosamente multirazziale, ma hanno creato e dato forte identità a quella che oggi è definita la razza creola.

In una Cuba in cui gli imperi industriali e finanziari americani puntavano al controllo delle risorse e delle produzioni locali, l’insinuazione del sogno americano sul territorio era garantita a tutti i livelli da un sistema ben congegnato di corruzione delle istituzioni. Una struttura di controllo piramidale dove questi colossi economici, di cui facevano le veci reggenti locali fantoccio, manipolavano il mercato attraverso il condizionamento dei proprietari terrieri cubani, quindi degli operai del settore agricolo.

Operai, discendenti degli schiavi liberati, confinati ai livelli più bassi della società, cioè quella parte della popolazione che dopo secoli di interazioni razziali era ormai a tutti gli effetti considerata autoctona. La subordinazione degli abitanti cubani avvenne proprio attraverso la gestione del mercato dei prodotti storicamente più legati al territorio, in particolar modo referenti alla canna da zucchero e alla lavorazione dei suoi derivati.

Paradigmatica di questo sistema è l’assegnazione di ruoli istituzionali a personaggi di spicco della società cubana. Basti pensare all’influenza sulla popolazione che poteva esercitare un personaggio come Emilio Bacardì<sup>21</sup>, noto produttore di rum che, per il suo legame con la cultura autoctona, venne nominato, o meglio “liberamente eletto”, sindaco di Santiago nel 1898 dal generale Leonard Wood. In questo modo, il legame territoriale di un esponente della famiglia che abilmente ha reso imprenditoriale la popolare tradizione del rum cubano aveva chiaramente lo scopo di controllare le frequenti e violente insurrezioni popolari.

Popolo oppresso ed emarginato, in particolare nella sua parte più povera, rappresentata dai neri di sangue africano, importati al tempo come schiavi.

<sup>20</sup> Platt Amendment, 1903 <<https://www.ourdocuments.gov/doc.php?flash=false&doc=55>>, 03.03.2020.

<sup>21</sup> La famiglia Bacardì, nella persona di Don Facundo, dal 1862 ha rivoluzionato in modo irreversibile e determinante la produzione di rum cubano, creando addirittura quella che è ormai storicamente la tradizione del *ron ligero*.

Una discriminazione apparentemente solo razziale ma che in realtà si fondava sui possedimenti terrieri. Piuttosto una discriminazione economica in cui la comunità afroamericana aveva un ruolo marginale, mentre i cubani bianchi possedevano la maggior parte delle remunerative piantagioni, in particolare quelle di canna da zucchero. Ed è proprio la produzione di canna da zucchero che determina il destino di Cuba.

D'altra parte, il legame che gli Stati Uniti hanno con gli alti e bassi della produzione della canna da zucchero ha influenzato da sempre l'economia e l'esistenza stessa degli stati federati. In merito, sono lapidarie le parole scritte dal presidente John Adams nella lettera indirizzata a William Tudor nel 1818: «I know not why We Should blush to confess that Molasses was an essential Ingredient in American independence. Many great Events have proceeded from much Smaller Causes»<sup>22</sup>.

Le aziende americane si garantirono la dipendenza dei proprietari terrieri, elargendo privilegi e appoggi mai ricevuti in passato. Ben presto i facoltosi "bianchi" cubani poterono permettersi di mandare i loro figli nelle scuole statunitensi più prestigiose. Cubani che divennero spesso più newyorkesi degli americani stessi.

L'importanza della canna da zucchero e il ruolo dei proprietari terrieri ebbero ulteriore risalto durante la prima guerra mondiale, a causa della distruzione o comunque della cessazione della produzione europea di zucchero da barbabietola. La guerra sarà infatti motivo della rinascita di un mercato sopito come quello dello zucchero cubano. La straordinaria rincorsa alla produzione di zucchero porterà Cuba a una quasi totale deforestazione in favore di una produzione di zucchero destinata soprattutto agli Stati Uniti, i quali fissavano il prezzo anche per gli alleati.

Piantagioni, mulini e zuccherifici, le cui proprietà erano comunemente detenute dai bianchi cubani, crebbero, velocemente foraggiate dai sempre più presenti capitali statunitensi, tanto da portare Cuba a essere la più grande produttrice di zucchero al mondo<sup>23</sup>.

I prestiti di denaro liquido, con i quali vengono create infrastrutture, realizzati nuovi centri cittadini e scuole, ricostruite le città distrutte dalle due guerre d'indipendenza (1868-1880) in correlazione alle fiorenti piantagioni, pongono così Cuba in una situazione di *hold up* verso gli Stati Uniti. Anche i grandi consumatori industriali di zucchero (es. Coca Cola) tentarono di controllare un mercato che ormai si esprimeva in dollari.

Il possesso indiretto del territorio attraverso il controllo dell'economia locale ci rimanda all'affermazione iniziale inerente alle isole Hawaii dove, non essendoci stata alcuna rivoluzione paragonata a quella cubana del 1953, la

<sup>22</sup> John Adams, *From John Adams to William Tudor Sr.*, 11 August 1818, in Founders Online, National Archives <<https://founders.archives.gov/documents/Adams/99-02-02-6959>>, 03.03.2020.

<sup>23</sup> Huberman, Sweezy 2014.

stessa strategia ha portato non solo al controllo ma anche all'annessione delle isole. Come alle Hawaii, la contaminazione agisce indirettamente creando una commistione di tradizioni e di usanze legate ai prodotti locali, con gli smaccati valori consumistici statunitensi<sup>24</sup>. Un legame concretizzato dalla co-creazione di beni di consumo immessi sul mercato allo scopo di diffondere il potere del dollaro. Prodotti che, nel tempo, si faranno a loro modo indipendenti e, vivendo di vita propria, diverranno addirittura tradizionali.

In riferimento alla miscelazione, possiamo quindi paragonare l'introduzione dell'Oke n Coke<sup>25</sup> (okolehao e Coca Cola) alle Hawaii, con la nascita del mito della bevanda cubana denominata Cuba Libre (rum e Coca Cola), cocktail ancora noto in tutto il mondo.

La promozione e quindi la diffusione dell'antica tradizione, rappresentata in questo esempio dagli endemici okolehao e rum, le cui produzioni sono comunque indirettamente controllate da aziende e governi facenti riferimento agli Stati Uniti, unita alla logica consumistica di cui sono al contempo fautori e dipendenti (rappresentata invece nel cocktail dall'industria Coca Cola), nel loro legame dovuto alla creazione di un nuovo bene immesso sul mercato, spianano la strada all'infiltrazione a rete del modello industriale americano in un tessuto economico e sociale insulare che per vicissitudini storiche è sempre debole, povero, sconnesso e frammentato.

Un mercato ben poco definito di cui presto gli Stati Uniti deterranno il controllo esclusivo attraverso la co-creazione e quindi la diffusione di beni e servizi. È facile intuire come il Cuba Libre non rappresenti solo un drink, ma anche un mezzo per l'integrazione di un sistema in cui si applica la diffusione della moneta. Il nome stesso richiama uno specifico contesto sociale espresso nell'illusione di una libertà che cela invece la realtà di un'effettiva occupazione indiretta, di cui il liberale «Evening Post» scriverà: «nonostante tutto il gran parlare che si fa di Cuba Libre... ben pochi isolani hanno veramente sperato di vedere il giorno di una completa sovranità cubana...»<sup>26</sup>.

Alla stregua del sistema adottato alle Hawaii dopo la seconda guerra mondiale, l'incentivazione del turismo favorirà la reciprocità di scambio di beni e servizi tra le nazioni, infittendo ancora di più il tessuto economico padroneggiato dagli Stati Uniti<sup>27</sup>.

Anche i cocktails che finiranno per diventare tra i più popolari al mondo,

<sup>24</sup> Merry 2000.

<sup>25</sup> L'*okolehao* è un distillato tipico della tradizione popolare hawaiana. Prodotto dalla fermentazione della radice di Ti (*cordyline fruticosa*), non sarà mai prodotto a livello industriale in quanto relegato alle usanze più contadine e rurali. Con lo sviluppo del turismo di massa, le bottiglie di okolehao sono apparse in tutti i mercati delle isole, vendute anche come souvenir e verosimilmente contraffatte con rum o whiskey di bassa qualità. Nel 1962, la promozione del drink Oke n Coke ha persino avuto un suo spazio pubblicitario nel quotidiano «The Honolulu Advertiser» (Honolulu, Hawaii, Saturday, May 5, 1962 p. 4).

<sup>26</sup> Thomas 1973, p. 310.

<sup>27</sup> Schroeder, Borgerson 2008.

come il Mai Tai per le isole Hawaii, il Cuba Libre e il Daiquiri per Cuba, saranno particolarmente apprezzati, non solo per il piacere gustativo, ma anche e soprattutto per il concetto che sono in grado di evocare nello stato d'animo di chi, da qualsiasi parte del mondo, possa godere del tangibile piacere della bevuta.

Ma se per gli Stati Uniti la canna da zucchero è una risorsa prettamente economica e un mezzo di primaria e fondamentale importanza, nel corso della storia della nazione stessa, per il popolo rurale cubano come per tutti i popoli caraibici, essa diviene anche e soprattutto un elemento caratterizzante la loro identità e la cultura locale<sup>28</sup>. La melassa, frutto della lavorazione della canna, insieme a zucchero e rum, è da sempre simbolo di tradizione e, oggi più che mai, bandiera di orgoglio di popoli che per generazioni sono stati schiavizzati e decimati per coltivare, lavorare e ottenere il prezioso “oro bianco”.

### *Divertimento e miscelazione*

Il sistema messo in atto dopo l'occupazione statunitense di Cuba ha fatto sì che il mito della Cuba liberata e indipendente potesse riecheggiare nelle strade di una cittadina rurale come La Habana, trasformata in parco giochi tropicale. Una città nuova, completamente ricostruita, dove lo scorrere dell'alcol locale, nei Daiquiri e nei Cuba Libre, non faceva altro che distogliere l'attenzione da ulteriori soprusi che una nuova velata forma di sfruttamento e di dominio esercitava sul popolo cubano.

È proprio in queste strade che l'antica tradizione del bere cubano si miscela con la tradizione alcolica americana. Una nuova forma di co-creazione, imposta con l'invasione nordamericana, ha dato origine a quello che invece è ancora oggi, paradossalmente, considerato uno stile di bere unico e indipendente cubano. Uno stile nuovo che differenzia la cultura alcolica cubana dalle altre isole caraibiche, dove, in mancanza del retaggio culturale proprio di Cuba, rimarranno invece ancorati alle tradizioni più antiche dei loro modi bere, ovvero rum, lime e zucchero.

La diffusione della miscelazione “americana” a Cuba, in particolare a L'Avana, è parallelamente correlata al proibizionismo, quindi agli effetti che il più grande e fallimentare esperimento sociale americano ha prodotto.

I “ruggenti” anni '20, infatti, hanno visto Cuba diventare meta di un intenso “turismo alcolico”, nonché sede delle losche trattative della mafia italoamericana, il cui maggiore introito era legato all'illegale importazione di rum cubano negli Stati Uniti. Di riflesso, negli anni '50 Cuba diventerà un'enorme “lavatrice”, in cui verranno ripuliti i guadagni illeciti della malavita organizzata provenienti da alcol, prostituzione, gioco d'azzardo e droga. Il tentativo di trasformare Cuba in

<sup>28</sup> Baldacchino 2013.

uno stato illegale, sotto la presidenza Fulgencio Batista, le frutterà l'appellativo di "Las Vegas caraibica"<sup>29</sup>.

Il frenetico via vai di persone e l'aumento esponenziale della popolazione avrà un grande impatto in particolare sulla nascita di numerose strutture ricettive, alberghi, bar, saloon e club di vario genere, dove i lavoratori specializzati come ad esempio i barman, inesistenti a Cuba, dovevano necessariamente provenire dall'estero. In particolare la miscelazione locale, fatta di modi bere contadini, sarà contaminata da un'ingente migrazione dei barman statunitensi sull'isola.

Il proibizionismo alimenta una vera e propria invasione di barman che, nel tentativo di mantenere la loro professione, ormai impraticabile negli Stati Uniti, si trasferirono nella vicina Cuba o in Europa. La professione del barman infatti era all'epoca una posizione di tutto rispetto. La spiccata cultura alcolica americana, se vogliamo paragonabile alla nostra cultura culinaria, attribuiva al barman un importante ruolo sociale, decisamente ben remunerato. Già alla metà del XIX secolo, colui che viene definito il padre della miscelazione, inventore della professione di barman, tale Jerry Thomas detto "il professore", durante il suo servizio all'Occidental Hotel di San Francisco godeva di uno stipendio settimanale pari a 100 dollari, perfino superiore a quello che all'epoca era il compenso del vicepresidente degli Stati Uniti<sup>30</sup>.

È facile immaginare che un barman statunitense fosse poco incline, nonostante il *Volstead Act*, a rinunciare a una professione così remunerativa. Accanto ai whiskey e alle birre, solitamente consumati dagli stranieri, inizia, grazie a questi barman, a distinguersi sull'isola una singolare nuova miscelazione, frutto della co-creazione che avviene attraverso il bilanciamento del tradizionale rum cubano per mezzo delle tecniche e dello stile applicato al cocktail classico americano.

Nell'adeguarsi alle richieste di questa miscelazione, che fino a quel momento a Cuba non era mai esistita, anche i barman cubani e ispanoamericani dovettero spostarsi nelle più grandi città americane per formarsi al mestiere. Favoriti dalla vicinanza dell'isola a Miami, in Florida, riuscirono ad acquisire l'esperienza per far fronte alle richieste dei numerosi statunitensi che stanziavano a Cuba. Uno di questi barman, noto per il successo ottenuto dal suo locale, era José Abeal y Otero, che, dopo alcune esperienze lavorative negli Stati Uniti, tornerà a Cuba per aprire il bar Sloppy Joe's. La rudimentale e sporca (*sloppy*) *bodega* cubana di José rappresenta a pieno questa commistione di culture espressa dalla struttura fisica del locale, dalla clientela, fino alla miscelazione dei cocktails<sup>31</sup>.

Il ricettario dello Sloppy Joe's, come quello degli altri famosi locali, prevedeva infatti una miscelazione in gran parte realizzata con i prodotti endemici dell'isola, facenti parte della tradizione più remota, quindi rum, lime

<sup>29</sup> English 2009; Moruzzi 2008, p. 170. Fulgencio Batista y Zaldívar (1901-1973) fu presidente di Cuba dal 1940 (*de facto* dal 1933) al 1944 e dal 1952 al 1959, quando venne rovesciato da Fidel Castro.

<sup>30</sup> Wondrich 2007, p. 32.

<sup>31</sup> Sloppy Joe's 1932-33; Sloppy Joe's 1940.

e zucchero, o frutta tropicale come l'ananas, utilizzato nello storico modo di bere denominato *piña colada cubana*. In questo caso sapientemente miscelati alla maniera americana, quindi negli stili *old fashioned*<sup>32</sup>, proprio di coloro che hanno inventato la miscelazione. Un esempio di questa co-creazione può essere espresso dal cambiamento di un modo di bere tipico come la *piña con ron* (semplicemente rum e ananas), da cui deriva la nota *piña fria*, *piña colada* o *piña sin colar*. Nel bar di Joe, per questa preparazione il rum sarà sostituito dal whiskey bourbon, spesso più gradito dagli americani essendo il loro distillato nazionale.

Nascono così, in questi bar, cocktails immortali, come saranno El presidente, il Cuban Manhattan o il Daiquiri, che si affiancheranno in simultanea ai modi di bere più antichi cubani come la Canchanchara, la Pina Fria Colada o il Mojito.

La co-creazione di questo stile del tutto nuovo ed estremamente diffuso rimarrà per sempre impressa nelle opere di divulgazione e formazione dei barman *cantineros*<sup>33</sup>. I *cantineros* cubani sono una vera e propria associazione di barman, nata dall'esigenza di tutelare il lavoro degli addetti alla miscelazione e garantire una qualità certificata della professione. Come la stessa associazione ribadisce, la sostenibilità del lavoro svolto sarà finanziata in gran parte proprio da quelle grandi aziende americane che ormai erano leader di mercato dei prodotti autoctoni cubani relativi alla lavorazione della canna da zucchero. Infatti, tra le aziende sostenitrici del Club de Cantineros ci saranno proprio Bacardi e Coca Cola. Di riflesso, «For the others, capitalist is an enemy; but for the club, the capitalist is a founding protector»<sup>34</sup>.

L'associazione dei *cantineros* stabilì un vero e proprio decalogo di tutti gli aspetti lavorativi della professione e produrrà, durante l'intero corso della propria esistenza, degli autentici manuali e ricettari in cui si definisce in modo conciso il processo di co-creazione, da cui prende vita, e in base al quale attualmente si indentifica, la miscelazione cubana<sup>35</sup>.

### *Mojito e Daiquiri*

Per meglio comprendere come avviene il processo di co-creazione di questa nuova miscelazione prenderemo in analisi due drink, oggi tra i più popolari al mondo e comunemente noti alla maggior parte della popolazione, partendo dal celeberrimo Mojito.

<sup>32</sup> L'*old fashioned* è oggi riconosciuto come ricetta di un drink; in realtà, come suggerisce il nome, rappresenta una tecnica di miscelazione primordiale, fatta alla vecchia maniera, un modo di bere e di lavorare il distillato per migliorarne le caratteristiche.

<sup>33</sup> Gasparo 1909; Pujol, Muñiz 1924; Corrales 1930.

<sup>34</sup> Sanchez 1951, p. 18.

<sup>35</sup> Sanchez 1948.



Il cocktail Mojito, come tutti i modi di bere caraibici, è contornato da leggende e miti che si tramandano dalle prime esplorazioni del nuovo mondo, legate alle vicende di marinai, corsari e pirati. La leggenda narra infatti che derivi da un rimedio medicinale con il quale il famigerato corsaro Sir Francis Drake era solito combattere le mortali malattie che affliggevano gli uomini di mare nelle umide zone caraibiche<sup>36</sup>.

Benché attribuirne l'origine a Drake sia inattendibile, è attestata l'esistenza di questa bevanda medicinale, chiamata appunto Draquécito. Fonti, riportate in alcuni libri del '900, descrivono questo rimedio per il colera durante la grande epidemia cubana; le stesse fonti associano tale bevanda al popolare nome spagnoleggiante del El Draque<sup>37</sup>. Nome accostatogli probabilmente solo per la notorietà del corsaro Francis Drake, terrore dei mari, primo inglese a circumnavigare il globo (1577-1580), nominato cavaliere dalla regina Elisabetta I e comandante in seconda della flotta che sconfisse l'Invincibile Armata nel 1588.

Il Draquécito, che era semplicemente una preparazione fatta con rum, lime, zucchero e menta, divenne così popolare che sarà menzionato anche nei libri dei *cantineros*, diventando, da presunto rimedio medicinale, un vero e proprio modo di bere corroborante<sup>38</sup>.

L'attinenza con il Mojito è assolutamente evidente negli ingredienti. Infatti, gli stessi componenti primari sono nel Mojito arricchiti attraverso l'aggiunta del ghiaccio, anticamente non presente a Cuba, e della soda. Dunque, stessi identici aromi ma struttura e bilanciamento diversi. Ovviamente la soda è un altro prodotto importato a Cuba, particolarmente apprezzato dai nordamericani durante il proibizionismo, quando la mancanza di alcol ha favorito la sempre più numerosa presenza di locali adibiti al servizio di sode attraverso l'implementazione delle così dette *soda fountain*<sup>39</sup>.

Oggi è indubbio che il Mojito sia considerato uno dei cocktail cubani più famosi, ma la diffusione e la popolarità mondiale del Mojito sono state incentivate soprattutto dalle aziende che godevano del supporto del governo americano, in particolare Bacardi che punterà sulla promozione del cocktail in abbinamento al distillato prodotto.

Viceversa il legame del Mojito con la società cubana è proprio nel nome; sembra infatti che esso derivi da *mojo*, parola di origine africana utilizzata per indicare oggetti e attitudini rituali spirituali. Questa strana convergenza rimanda non solo alla cospicua presenza di africani importati come schiavi, ma ha anche una stretta relazione con l'utilizzo spirituale dell'alcol<sup>40</sup>.

Un esempio di co-creazione decisamente più moderno è da ricercare in un'altra versione di Mojito, chiamata Mojito Caballito, analoga alla prima

<sup>36</sup> Troncarelli 2002.

<sup>37</sup> de Palma 1838, p. 63.

<sup>38</sup> Escalante 1915; si veda anche De Barros *et al.* 2009.

<sup>39</sup> O'Neill 2010, p. 15.

<sup>40</sup> Hazzard-Donald 2012, p. 8.

con un aggiunta di vermouth. Prodotto tendenzialmente italiano, il Vermouth si inserirà nella miscelazione americana stravolgendo le tendenze mondiali e portando l'identità stessa del cocktail verso una nuova era. Le vicende di questo drink permettono di comprendere come il processo di co-creazione, avviatosi prima dell'inserimento del vermouth, non sia mai stato statico, venendo spesso associato a episodi e vicissitudini provenienti dall'esterno.

La miscelazione cubana nata dalla co-creazione, talora forzata come nel caso delle migrazioni, sarà invece in grado di evolversi e plasmarsi autonomamente in relazione alla successiva storia dell'isola stessa e alle tendenze mondiali. Il prodotto gode di una dinamicità propria mediata dai barman, legata al cambiamento dei tempi, dei gusti e delle attitudini delle persone comuni. Il vermouth italiano si inserirà nella miscelazione mondiale grazie agli abili barman statunitensi e, allo stesso modo, sarà presente non solo nel Mojito Caballito, ma anche in tutta la miscelazione cubana, con chiare espressioni nelle preparazioni dei *cantineros*.

Abbiamo finora analizzato il processo di co-creazione di un bere miscelato esclusivo attraverso un concerto merceologico; a rafforzare tale co-creazione, oltre all'unione dei prodotti, concorre anche una stretta correlazione tecnica. Per capire come la tecnica americana influisca sulla miscelazione cubana, analizzeremo un altro drink, considerato capostipite della miscelazione globale: il Daiquiri.

La semplicità della miscelazione del Daiquiri (rum, lime e zucchero) richiama quella essenziale degli ambienti rurali caraibici: nel caso di Cuba, quella della Canchanchara<sup>41</sup>.

Dunque ancora una volta l'imprescindibile triade del bere caraibico: rum, lime e zucchero. Ciò che differenzia questa comune preparazione non è solo l'identità popolare che risiede nella struttura e nella natura del rum autoctono, ma è in particolar modo la tecnica di costruzione del cocktail. La finezza e l'eleganza del *Daiquiri* sono però elemento distintivo rispetto ad altri antichi drink rurali (Ti-punch, Canchanchara, Planter's Punch). Eleganza dovuta proprio alla costruzione e al servizio del drink in stile americano, con un ricercato impatto visivo estetico e un meticoloso bilanciamento, implementato dall'evoluzione tecnica che si evolverà con strumenti di lavoro sempre più complessi, in grado di generare risultati sopraffini. Quando Jennings Cox, ingegnere della società Iron

<sup>41</sup> Per Canchanchara si intende un modo di bere "caldo e popolare", che prevede un'approssimativa congiunzione di *aguardiente* di canna (antenato di quello che oggi è il rum), lime e un dolcificante quale poteva essere derivante da un'estrazione manuale dalla canna da zucchero (*aguamiel*), oppure semplicemente miele. Il miele era comunque il dolcificante maggiormente presente nelle piantagioni e accessibile per i piantatori, in quanto estratto dalle arnie utilizzate per favorire l'impollinazione dei fiori nei campi (ne veniva loro consentito l'impiego in quanto il valore del miele era di gran lunga inferiore rispetto a quello dell'oro bianco). Si vedano: *Canchanchara*, «The Times», Sunday May 2, 1897, p. 19; *Canchanchara*, «The Leader-Post», Saturday Feb 13 1993, p. 52; *Planter's Punch*, «St. Luis Post-Dipatch», Sunday August 1, 1920, p. 51; *Planter's Punch*, «The Miami News», Sunday March 4, 1962, p. 62.

One Company, situata nella zona di Daiquiri vicino Santiago, iniziò a servire questa preparazione ai suoi ospiti come “welcome drink”, non immaginava certo le sorti che avrebbe avuto quel suo rudimentale cocktail, che diventerà il Daiquiri. Come una Canchanchara, infatti, era preparato miscelando i tre ingredienti in modo casalingo, senza particolari accortezze.

Particolarmente apprezzato e richiesto in alcuni bar e alberghi locali, è qui che ne avverrà la prima evoluzione e diffusione. Grazie alle tecniche americane di miscelazione, il concetto di bilanciamento del drink cambia e viene raffinato attraverso l'utilizzo di alcune attrezzature professionali, ad esempio lo *shaker*. In questo modo, il drink acquista un'impareggiabile freschezza, esaltata dalla tecnica di lavorazione. Il servizio, in ricercati bicchieri di vetro come la coppa champagne o coppa cocktail, donerà al Daiquiri un'eleganza tale da renderlo apprezzato nei ranghi sociali più alti, nonostante contenga ingredienti di estrazione contadina e popolare. Ciò a differenza dell'antica Canchanchara, che invece rimarrà sempre ancorata alle sue origini, tanto da diventare un simbolo di lotta popolare, e che viene tutt'ora servita in tazze di terracotta.

Come per il Mojito, la popolarità del Daiquiri riceverà ulteriore slancio con le campagne promozionali di Bacardi, che coglierà l'occasione di inserire il suo rum in un drink di crescente successo. La semplicità degli ingredienti di questo cocktail è garanzia di facile replicabilità e quindi della sua diffusione. Attraverso l'incentivo commerciale di Bacardi, il Daiquiri diverrà famoso sia a Cuba, sia negli Stati Uniti, dove verrà proposto col nome di Cuban Daiquiri, a rimarcarne l'identità isolana e a richiamare l'interesse politico ed economico statunitense per l'isola che Nicolás Cristobal Guillén Batista descrisse come “un lungo caimano verde”.

Questo processo di co-creazione fa del Daiquiri un cocktail cubano, inventato dagli statunitensi per gli statunitensi, con ingredienti tipici cubani. Come per il Mojito, l'evoluzione del Daiquiri subirà ulteriori mutamenti grazie a innovazioni tecniche, volte a raggiungere un bilanciamento meticoloso. In questo caso sarà l'intuizione di un geniale *cantiner* cubano, Constantino Ribalaigua, a segnare la svolta. Proprietario del bar “La Florida”, Constantino, detto Constante, fu il primo a introdurre nella miscelazione il *milkshake mixer*<sup>42</sup>, utilizzato proprio per la preparazione del Daiquiri. L'associazione di questo strumento con un'altra macchina statunitense per la lavorazione del ghiaccio darà vita a uno dei Daiquiri più apprezzati al mondo, reso celebre da Ernest Hemingway, che, come si narra, era solito berne doppi e a decine<sup>43</sup>.

<sup>42</sup> Il *milkshake mixer* era uno strumento molto in voga negli Stati Uniti a partire dai primi anni del '900, impiegato nella preparazione di bevande sodate, frappè e gelati, particolarmente di moda durante il proibizionismo. Il nome dello strumento miscelatore inventato dall'azienda Hamilton-Beach (*milkshake mixer*) fa riferimento proprio al suo utilizzo più diffuso <<https://www.hamiltonbeach.com/our-history>>; <<http://antiqueoutings.com/hamilton-beach-milkshake-mixer/>>, 03.03.2020. La Florida 1934.

<sup>43</sup> Barroso, Reyes-Ortis 1996.

Grazie alle numerose versioni proposte da Costante, la popolarità del Daiquiri crebbe ulteriormente. Le molteplici varianti di uno stesso drink sono un altro esempio di co-creazione, in quanto i successivi cocktail, da lui numerati (Daiquiri n2, Daiquiri n3, Daiquiri n5, etc.), erano semplici Daiquiri fatti con rum, lime e zucchero, e con piccole aggiunte di prodotti aromatizzanti, come curacao, granatina, maraschino o arancia, secondo l'uso della miscelazione americana di vecchia scuola *old fashioned*<sup>44</sup>.

### *Cuba, Stati Uniti, Tiki e ritorno*

L'evoluzione del Daiquiri in rapporto alla co-creazione è straordinaria; il cubano Costante, infatti, sarà fonte di ispirazione per alcuni dei più grandi personaggi della miscelazione del post proibizionismo. Dagli Stati Uniti, barman e imprenditori come Donn Beach e, in seguito, Trader Vic, andranno direttamente da Constantino Ribalaigua a Cuba per imparare la miscelazione che, negli anni del proibizionismo, in America era andata perduta per ovvi motivi. Tornati negli Stati Uniti in tempi diversi, affascinati entrambi dal Daiquiri di Costante, Donn Beach e Trader Vic daranno vita all'epoca più lunga e rilevante della miscelazione americana e mondiale: il Tiki.

Nel passaggio dal Daiquiri ai cocktail Tiki, la miscelazione modificherà radicalmente usi e costumi della società americana: il Tiki diventa il movimento più coinvolgente della storia degli Stati Uniti fino allo sbarco sulla luna<sup>45</sup>. Viceversa, dopo la rivoluzione cubana, l'originario Cuban Daiquiri verrà cancellato da tutte le liste drink nordamericane, soprattutto nella sua identificazione più forte associata a "Cuban", essendo mal vista dal governo statunitense e quindi proibita.

Nonostante il tentativo di cancellare Cuba dal ricordo degli statunitensi, la forza del processo di co-creazione del cocktail aveva comunque influenzato le abitudini della popolazione. Il drink sparì nella sua accezione più "cubana", ma rimase in vita attraverso innumerevoli e differenti suoi "parenti", con nomi e versioni simili e disparate: Violet Daiquiri, Derby Daiquiri, Banana Daiquiri, Royal Daiquiri, Special Daiquiri ecc.<sup>46</sup>.

Sarà soprattutto negli anni '30 del XX secolo che questa nuova miscelazione del Daiquiri, inventata da Donn Beach e proposta nel suo locale di Hollywood (Don the Beachcomber), darà vita al periodo Tiki. La geniale trovata di Donn Beach (Ernest Raymond Beaumont Gantt, 1907-1989), consiste nel permettere al consumatore medio statunitense di rievocare sensazioni legate a uno stile di

<sup>44</sup> Cuddy 1939, pp. 25-26.

<sup>45</sup> Kirsten 2003; Kirsten 2014; Trader 1947.

<sup>46</sup> Hayward 2013.

vita tropicale, fisicamente inaccessibile, attraverso la prova tangibile di una sua esistenza materializzata nei sentori unici del drink chiamato “cocktail esotico”. Uno stile di vita immaginario, questo, improntato all’idea di un modo di vivere paradisiaco, senza pensieri e in simbiosi con la natura tropicale, fedelmente riprodotta anche attraverso l’arredamento del bar stesso.

La particolarità del cocktail esotico è stata quella di creare dei profili aromatici nuovi attraverso l’utilizzo simultaneo di tutti i rum caraibici, selezionati in relazione alle caratteristiche identificative del paese di provenienza. Una miscelazione fondata proprio sul cocktail Daiquiri e sull’innovazione applicata alla tecnica ideata da Constantino Ribalaigua, che Donn Beach definiva “rum rhapsody”; una minuziosa ricerca di tutte le caratteristiche migliori, che hanno portato alle singole evoluzioni dei rum raggruppate in un unico drink come nessuno aveva mai fatto prima<sup>47</sup>.

La sensazione evocativa del cocktail sarà così potente da influenzare per oltre quarant’anni tutte le espressioni artistiche, sociali, culturali, degli Stati Uniti e del mondo. Il movimento Tiki divenne una moda che, attraverso la contestualizzazione di questi cocktail al rum, si fece contenitore di musica, pittura, scultura, architettura, design, arredamento etc. La contaminazione del Tiki avviene attraverso bar e ristoranti che, in pochissimo tempo, si sparsero a macchia d’olio per tutti gli stati federati, incentivando necessariamente anche la diffusione del rum.

Il mito del cocktail esotico è così influente che, con lo sviluppo del turismo di massa, gli statunitensi si “aspettano” di trovare i cocktail esotici ai Caraibi, come nelle più lontane Hawaii: cocktail ignoti nella realtà di quei luoghi, ma inventati negli Stati Uniti da Donn Beach. In questo modo, si diffonderà l’esportazione dei drink dagli Stati Uniti insieme a tutto quel contenitore culturale che era diventato il movimento Tiki. Ciò influenzerà nuovamente il bere miscelato delle isole, in particolar modo delle Hawaii e dei paesi soggetti al controllo statunitense.

Uno dei più grandi movimenti sociali della storia dell’America ha luogo solo ed esclusivamente grazie a cocktail al rum discendenti dal Daiquiri cubano. Tuttavia, in questi anni di smisurata diffusione del rum, la lavorazione del prodotto tende a modificarsi nella sua originalità: essa lo farà seguendo le inclinazioni del palato americano ed europeo, in particolare con riferimento allo stile e all’invecchiamento.

Gli europei e gli americani, infatti, culturalmente prediligono distillati più morbidi, fini ed eleganti, caratteristiche ottenibili spesso con invecchiamenti sempre maggiori. A tal proposito, si verifica un altro interessante processo di co-creazione, che produrrà una nuova declinazione del rum stesso. La materia prima uscita dai fumanti alambicchi caraibici sarà molto spesso traferita in Europa per il processo di invecchiamento, nel quale gli europei vantavano

<sup>47</sup> Bitner 2007.

grande maestria, stante l'esperienza maturata con la produzione di distillati autoctoni come brandy, whisky o cognac.

Il trasferimento del rum da parte di selezionatori ed imbottiglieri indipendenti (es. Plantation, Samaroli) crea indubbiamente un nuovo stile, stavolta difficilmente identificabile con la tradizione insulare originaria, impreziosito della singola unicità ottenuta da questo processo finale. Unicità spesso estrema e molto discosta rispetto alle origini, specie per l'impiego di botti fatte con legni diversi dalla classica quercia bianca delle ex-bourbon, oppure botti di secondo passaggio, nelle quali erano già stati invecchiati prodotti estremamente caratterizzanti per il rum che andranno a contenere, come quelle già impiegate per lo sherry o per altri vini fortificati.

Il valore economico di queste lavorazioni sarà ovviamente molto più elevato rispetto a quello del rum tradizionale caraibico; tuttavia, la loro esportazione all'estero avrà costi marginali di produzione anche relativamente più bassi, in quanto si ottimizzano alcune spese, ad esempio per la minore perdita di alcol causata dal cosiddetto *angel's share*, che ai Caraibi è nettamente più alto<sup>48</sup>.

Mentre questo tipo di invecchiamenti speciali è considerato un rum di nicchia, non comunemente accessibile per il costo finale, il rum maggiormente diffuso (quello comunemente in uso nei bar per la preparazione dei cocktail) andrà a standardizzarsi con produzioni sempre più leggere di aromi, e delicate, con tenore alcolico portato ai livelli minimi consentiti dalle leggi.

La perdita di qualità dovuta all'attenuarsi delle peculiarità della sinfonia di aromi espressa dall'unione degli stili del cocktail di Donn, porterà anche alla fine dell'epoca Tiki. Saranno le aziende legate ai mercati di largo consumo a modificare ulteriormente le loro produzioni, in questo caso per far fronte a un nuovo concorrente: la vodka. Un distillato non invecchiato già dalle origini, con aromi poco percettibili o addirittura nulli nella miscelazione dei cocktail. Sicuramente un distillato dai costi marginali di produzione nettamente più bassi di un qualsiasi rum inerente allo stesso segmento di mercato. Questo cambiamento si riflette anche sulla miscelazione; basti pensare all'antica Caipirinha (tradizionalmente preparata con la Cachaca), che diventa Caipirissima, a base rum leggero e con poco carattere, e alla più diffusa Caipiroska, a base vodka.

Il rum stesso tenderà a diventare un prodotto sempre più lineare e leggero, perdendo della tradizione di produzione che durante i secoli si è diversamente sviluppata nelle singole isole caraibiche.

Questo è uno dei motivi per cui persiste una grande confusione intorno al termine *rum*, che definisce e, indistintamente, esprime tutte le produzioni caraibiche. Nel tempo, il *rum* è diventato un "contenitore" di numerosi e diversi stili, realizzati sì dalla canna da zucchero, ma con lavorazione e culture a volte

<sup>48</sup> L'*angel's share* (la parte condivisa con gli angeli) fa riferimento alla perdita di prodotto che avviene a causa dell'evaporazione durante il lungo processo di invecchiamento in botti di legno (Broom 2004, p. 55).

anche diametralmente opposte, perché legate, come ampiamente ribadito, proprio alla storia secolare delle popolazioni autoctone. Fa eccezione la *Cachaça* brasiliana, tradizionale distillato di canna da zucchero, che negli ultimi decenni ha assunto un'identità autonoma – e lo ha fatto appunto attraverso l'acquisizione di un nome proprio<sup>49</sup>.

### *Conclusione*

Il rum assume singolare significato nel discorso geografico caraibico, poiché è l'unico distillato a subire un simile meticciamiento e un processo di diffusione. Cuba è stato il crogiuolo di questa co-creazione.

L'accentramento nominale dei prodotti derivati dalla canna da zucchero in un'unica parola, rum, non comporta solo confusione per il consumatore, ma rivela una vera e propria delegittimazione culturale delle popolazioni caraibiche che, nei secoli, hanno raggiunto un'indipendente identità multiculturale e multirazziale.

L'areale produttivo del rum comprende tutta l'area tropicale e caraibica, tanto che risulta difficile pensare a un buon bicchiere di questo distillato senza accompagnarlo con un sigaro o del cacao pregiato.

Tuttavia, oggi il rum, seppure ancora non sempre ben definito, è oggetto di rivalutazione territoriale; quindi, per molte delle sue declinazioni, esiste un ritorno alle antiche tradizioni ed origini. Ad esempio, nelle isole francesi si tende sempre meno a invecchiare i rum, cercando invece di esaltare al massimo la qualità del loro storico distillato chiaro.

Un crescente numero di distillerie e aziende segue disciplinari precisi, studiati in modo da garantire la qualità e la territorialità. Anche in mancanza di normative produttive, per lo stesso scopo, esistono molte norme di autodisciplina interna che singole distillerie applicano a se stesse, al fine di creare un rum che, oltre a garantire la qualità, sia espressione di un antico orgoglio culturale.

Questa rivalutazione delle antiche tradizioni è ampiamente espressa anche nella miscelazione. A fianco dei drink più moderni, nati dal processo di co-creazione analizzato, i modi di bere antichi e rurali, solo apparentemente anacronistici, aventi la semplice base di rum, lime e zucchero, sono tutt'altro che dimenticati. Canchanchara, Ti-punch, Planter's Punch, Caipirinha e altre preparazioni arcaiche, nelle loro varie declinazioni, sono considerate oggi più che mai attuali e moderne; rappresentando il legame più forte con la tradizione, sono il modo più efficace per addentrarsi tangibilmente nella secolare storia dei distillati di canna zucchero.

<sup>49</sup> Cavalcante 2011, p. 46.

*Riferimenti bibliografici / References*

- Adams J. (1818), *From John Adams to William Tudor Sr.*, 11 August 1818, in Founders Online, National Archives <<https://founders.archives.gov/documents/Adams/99-02-02-6959>>, 03.03.2020.
- Baldacchino G. (2013), *History and identity across small islands: a Caribbean and a personal journey*, «Miscellanea Geographica. Regional studies on Development», vol. 17, n. 2, pp. 5-11.
- Barroso M.A., Reyes-Ortiz I. (1996), *Cronicas Caribes. Un recorrido inédito por las Antillas*, Madrid: El País-Aguilar; trad. it. *Cronache dei Caraibi. Percorso inedito attraverso le Antille*, Milano: Feltrinelli, 1997.
- Betti S. (2020), *Geografia sportiva del Nordamerica. La geografia sulle magliette*, Sesto San Giovanni: Mimesis.
- Bitner A. (2007), *Scrounging the Islands With the Legendary Don the Beachcomber: Host to Diplomat, Beachcomber, Prince and Pirate*, Bloomington: iUniverse.
- Broom D. (2004), *Rum*, Milano: Agepe.
- Cavalcante M.S. (2011), *A Verdadeira História da Cachaça*, São Paulo: Sá Editora.
- Corrales G (1930), *Manual Oficial*, Habana: Club de Cantinero de la Republica de Cuba.
- Cuddy J. (1939), *Cuna del Daiquiri Cocktail. La Habana Cuba*, Habana: Artes Grafica S.A.
- De Barros J., Palmer S., Wright D., eds. (2009), *Health and Medicine in the circum-Caribbean, 1800-1968*, Routledge Taylor & Francis eBook.
- de Palma R. (1838), *El cólera en la Habana*, in *Noveletas Cubanas* vol. 1, Ed. Imeldo Álvarez, La Habana: Instituto Cubano del Libro.
- Dubois L. (2005), *The Avengers of the New World: The Story of the Haitian Revolution*, Cambridge: Belknap Press.
- Du Tertre J-B. (1667), *Histoire générale des Antilles habitées par les Français. Tome II contenant l'histoire naturelle, enrichie de cartes et de figures*, Paris: Thomas Jolly.
- English T.J. (2009), *Notturmo Avana. Mafiosi, giocatori d'azzardo, ballerine e rivoluzionari nella Cuba degli anni cinquanta*, Milano: Il Saggiatore.
- Escalante J.B. (1915), *Manual del Cantinero*, Havana: Imprinta Moderna.
- Farinelli F. (2019), *Il volto (umano) della Terra*, «documenti geografici», n. 2 luglio-dicembre, pp. 101-111.
- Gasparo J. (1909), *Guia Practica del Cantinero*, Monterrey: Cervecería Cuauhtemoc S.A.
- Hayward J. (2013), *Lost Cocktails of The Mai-Kai: Short-lived daiquiri disappeared when Cuba fell* <<http://www.slammie.com/atomicgrog/blog/2013/06/02/lost-cocktails-of-the-mai-kai-short-lived-daiquiri-disappeared-when-cuba-fell/>>, 03.03.2020.



- Hazard-Donald F. (2012), *Mojo Workin'. The Old African American Hoodoo System*, Champaign: University of Illinois Press.
- Hofstadter R. (1964), *The Paranoid Style in American Politics*, «Harper's Magazine», November, pp. 46-147; *The Paranoid Style in American Politics and Other Essays*, Chicago: University of Chicago Press, 1979.
- Huberman L., Sweezy P.M. (2014), *Cuba: anatomia di una rivoluzione*, ebook, trad. it. Stefano Aimone, Verona: Gingko Edizioni.
- Kirsten S. (2003), *The Book of Tiki*, Colonia: Taschen.
- Kirsten S. (2014), *Tiki Pop*, Colonia: Taschen.
- Labat J-B. (1722), *Nouveau Voyage aux isles Françaises de l'Amérique*, 6 vols., Paris: P. Husson.
- La Florida. La Catedral de los Cocktails (1934), *Bar "La Florida". Cocktails*, Habana: Lloret.
- Layfield J. (1598), *Relación del viaje a Puerto Rico de la expedición de Sir George Clifford, tercer conde de Cumberland, escrita por el Reverendo Doctor John Layfield, capellán del expedición, Año 1598*, in Fernandez Mendez E. (1969), *Crónicas de Puerto Rico. Desde la conquista hasta nuestras días. 1493-1955* (segunda edición), Recinto de Río Piedras: Universidad de Puerto Rico Editorial U.P.R., pp. 135-156.
- Ligon R. (1673), *A True & Exact History of the Island of Barbadoes*, London 1657 (1<sup>st</sup> ed.), London: Frank Cass Publisher.
- Merry S.E. (2000), *Colonizing Hawai'i. The Cultural Power of Law*, Princeton: Princeton University Press.
- Morgan H.W. (2003), *William McKinley and His America*, Kent: Kent State University Press.
- Moruzzi P. (2008), *Havana before Castro. When Cuba was a Tropical Playground*, Layton: Gibbs Smith.
- Mount Gay distillery, *The Story of Mount Gay Rum* <<https://www.mountgayrum.com/heritage/>>, 03.03.2020.
- O'Neill D.S. (2010), *Fix the Pumps*, London (Ontario): Art of Drink, <<https://shop.artofdrink.com/product/fix-the-pumps/>>, 03.03.2020.
- Pujol L., Muñiz O. (1924), *Manual del Cantinero*, Habana: Guillermo Librero S. en C.
- Ratekin M. (1954), *The early sugar industry in Española*, «The Hispanic American Historical Review», 34, n. 1, pp. 1-19.
- Sanchez H.A. (1948), *El arte del Cantineros. Los vinos y los licores*, La Habana: Imp. P. Fernandez y Cia S. en C.
- Sanchez H.A. (1951), *Memorias 25 Años de Labor del Club de Cantineros de la Republica de Cuba*, La Habana: Compañía Editora de Libros y Folletos.
- Schroeder J.E., Borgerson J.L. (2008), *Packaging Paradise: Organizing Representations of Hawaii*, «Discussion Papers in Management», n. 05/02, University of Exeter <<https://ore.exeter.ac.uk/repository/bitstream/handle/10036/33395/manag0502.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>, 03.03.2020.

- Sloppy Joe's Bar Havana Cuba. Cocktail Season (1932-33)*, Pamphlet.
- Sloppy Joe's. International Mixed Season 1940. Cocktail Manual (1940)*, Havana: Jose Oriol Ramos.
- Smith F.H. (2005), *Caribbean Rum. A social and Economic History*, Gainesville: University Press of Florida.
- Thomas H. (1973), *Storia di Cuba 1762-1970*, Torino: Einaudi.
- Trader V. (1947) *Bartender's Guide (with drawings by Ray Sullivan)*, Garden City (NY): Garden City Books.
- Troncarelli F. (2002), *Francis Drake*, Roma: Salerno Editrice.
- Williams E. (1970), *From Columbus to Castro: The history of the Caribbean 1492-1969*, New York: Harper and Row.
- Wondrich D. (2007), *Imbibe!: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar*, New York: TarcherPerigree.

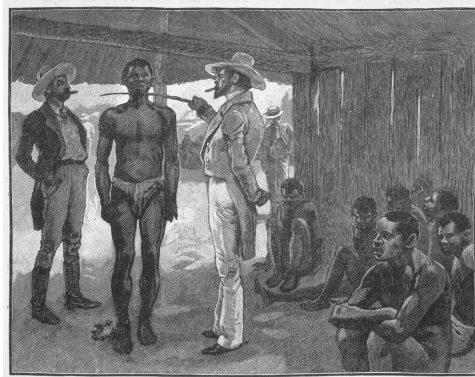
*Appendice*

Fig. 1. Selezione di schiavi a Cuba nel 1837

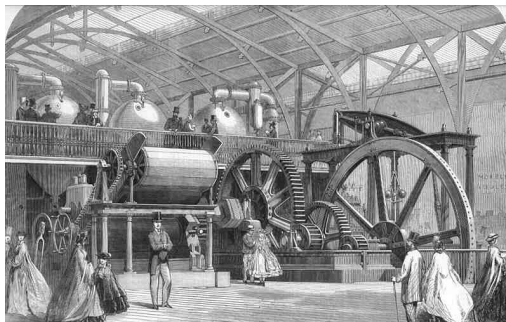


Fig. 2. Mulino per la pressatura della canna da zucchero

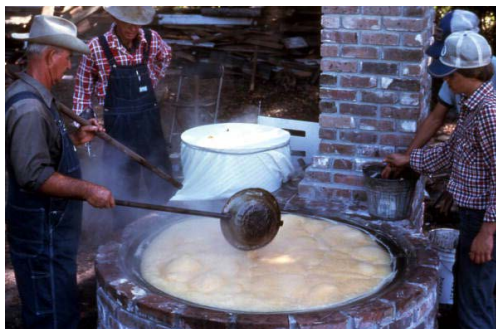


Fig. 3. Rimozione delle schiume durante il processo di produzione dello zucchero. Da queste schiume nacquero i primi fermentati e distillati di canna



Fig. 4. Coca-Cola sfrutta il Cuba Libre per pubblicizzare il proprio prodotto

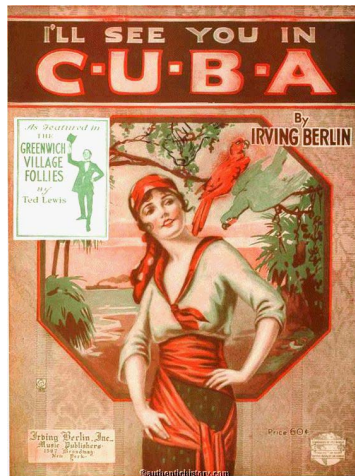


Fig. 5. «Cuba, That's where I'm going, Cuba, that's where I'll stay [...] ever since the USA went dry» cantava Irving Berlin durante il proibizionismo (Bing Crosby)



Fig. 6. Casa di Al Capone, simbolo della mafia italoamericana, a Varadero, Cuba



Fig. 7. Hemingway al Floridita, celebre locale di Cuba dove bere Daiquiri

**JOURNAL OF THE DIVISION OF CULTURAL HERITAGE**  
Department of Education, Cultural Heritage and Tourism  
University of Macerata

**Direttore / Editor in-chief**  
Pietro Petrarola

*Texts by*

Chiara Aleffi, Galina Bakhtiarova, Simone Betti, Camilla Cattarulla,  
Alessio Cavicchi, Giovanni Ceccarelli, Annapia Ferrara, Concetta Ferrara,  
Emanuele Frontoni, Antonella Garofano, Federica Locatelli,  
Maria Pia Maraghini, Chiara Mignani, Philippe Morel,  
Maria Rosaria Napolitano, Enrico Panichelli, Marina Paolanti,  
Paolo Passarini, Gigliola Paviotti, Roberto Pierdicca, Angelo Riviezzo,  
Irene Rocchetti, Annamaria Romagnoli, Cristina Santini,  
Luca Sorichetti, Sabrina Tomasi, Giovanni Zottola

<http://riviste.unimc.it/index.php/cap-cult/index>

**eum** edizioni università di macerata



ISSN 2039-2362  
ISBN 978-88-6056-669-0

Euro 25,00