



Laura Pinnavaia Università di Milano

Il sapore delle parole: la terminologia inglese di origine italiana del cibo

laura.pinnavaia@unimi.it

L'uomo non sempre si accontentò di appagare col cibo la fame e di nutrire il corpo, ma volle trovare nel cibo sapori e aromi che lo sollecitassero; volle, cioè, fare del semplice vitto un vero godimento (Marescalchi, 1941, 75).¹

1. INTRODUZIONE

Nella storia umana il cibo non è semplicemente mezzo di sostentamento: il cibo è socializzazione e ospitalità. Fin dai tempi più antichi, il mangiare e il bere insieme diventano il modo per riunire famiglie e clan, mentre il rifiuto di consumare pasti in comune diventa segno di contrarietà e simbolo di fratellanza spezzata. Inoltre il consumo di cibo caratterizza i riti di passaggio: in tutte le culture tradizionali il mangiare e il bere sono sempre presenti nei momenti importanti della vita, come le nascite, le cerimonie d'iniziazione, i matrimoni e persino la morte. Il cibo rappresenta una delle espressioni concrete più diffuse delle relazioni sociali nella società umana.

Essendo così importante nella vita dell'uomo, il primo passo verso quella che potremmo definire 'cultura gastronomica' viene fatto dall'uomo primitivo che, scoprendo il fuoco, dà luogo ai primi pranzi consumati tra famiglie attorno al falò. Per le antiche civiltà dell'Assiria, della Babilonia, della Persia e dell'Egitto, oltre alla consumazione del cibo comincia a essere di grande prestigio anche la selezione, la preparazione e la presentazione del cibo. Nell'antica Grecia gli Ateniesi credevano che il momento di cibarsi rappresentasse

¹ Questo volume è la fonte principale delle considerazioni presentate in questo paragrafo introduttivo.

l'opportunità per nutrire sia lo spirito sia il corpo, e per questo motivo mangiavano adagiati su divani con l'accompagnamento di musica, poesie e balli. Gli Antichi romani benestanti – ce lo dicono la tradizione letteraria e la documentazione storica – organizzavano banchetti sontuosi rimpinzandosi di una varietà enorme di cibi. La pratica di organizzare banchetti e feste stravaganti si consolida nel Medioevo, ma il punto di svolta nello sviluppo della gastronomia occidentale arriva con il Rinascimento italiano.

Infatti, nel XV secolo in Italia ciò che risulta essere una semplice passione per il cibo, probabilmente stimolata dalla disponibilità economica e da una certa predisposizione sociale e culturale dell'aristocrazia e del ricco ceto mercantile – diventa vera e propria arte culinaria; questo grazie alla pubblicazione di opere, come per esempio *De la honesta voluptate* di Bartolomeo Sacchi (1487), in cui l'interesse per il cibo e il modo di apprestarlo per la tavola diventano oggetto di studio e di serie riflessioni.

Come per le altre forme d'arte riscoperte in Italia e tanto apprezzate dalle società europee occidentali durante il periodo del Rinascimento, anche l'arte della cucina attira l'attenzione degli stranieri, sia che ne vengano a diretto contatto sul suolo italiano, sia che ne rimangano affascinati attraverso i racconti, scritti e parlati. L'arte della cucina italiana si diffonde quindi in Francia² e in Germania fino ad arrivare anche in Inghilterra.

L'interesse inglese per l'umanesimo italiano porta infatti Inghilterra e Italia a instaurare rapporti molto intensi nel corso del XVI secolo – considerato l'inizio del Rinascimento inglese. Così, sia dai contatti diretti per mezzo di ambasciatori, ecclesiastici, diplomatici, commercianti e professori, sia dai contatti indiretti per mezzo di una nuova letteratura inglese ispirata all'Italia e alla letteratura italiana, arrivano in Inghilterra nuove idee, nuovi costumi e nuovi stili di vita. Fra i tanti interessi nuovi appare anche quello per il cibo italiano che, come per molte delle altre novità, viene adeguatamente rappresentato in inglese mediante parole di provenienza italiana.

Sono proprio gli italianismi, che hanno fatto e fanno tuttora parte della lingua inglese, a testimoniare il forte, secolare legame fra Italia e Inghilterra. Di tale influsso interlinguistico a livello lessicale è testimone principale l'*Oxford English Dictionary*, che è venuto a costituire il corpus per un'accurata analisi quantitativa e qualitativa dei prestiti italiani in esso registrati (Pinnavaia, 2001). Si è così riscontrata l'entità del peso storico e culturale che l'Italia ha avuto sull'Inghilterra, in particolare nei due periodi d'oro

² È interessante apprendere che il contributo più grande da parte della cucina italiana fu dato alla Francia con l'arrivo in Francia di Caterina de' Medici, pronipote di Lorenzo il Magnifico, nel Cinquecento. Caterina portò con sé un seguito di cuochi fiorentini e introdusse una nuova eleganza e finezza nella tavola francese.

del contatto anglo-italiano: il Rinascimento prima e il Romanticismo poi. In questi due periodi, in cui l'Italia e gli italiani sono stati per motivi storici, politici e culturali al centro dell'attenzione inglese, nasce una nuova e ricca terminologia che accompagna le realtà della vita italiana che maggiormente interessano e vengono adottate dagli inglesi – una terminologia che anche nella sua forma linguistica più intrinseca illumina questo rapporto fra i due mondi. Scopo di questo saggio è riconsiderare la storia e la natura dei rapporti anglo-italiani dal XVI al XX secolo attraverso la particolare prospettiva della ricca terminologia italiana riguardante il cibo entrata – in modo temporaneo o permanente – nella lingua inglese. Esaminando il numero, la tipologia nonché le caratteristiche linguistiche dei prestiti italiani riguardanti il cibo catalogati nell'*Oxford English Dictionary* (Simpson e Weiner, *online*)³, si potrà infatti mettere in risalto il ruolo della cucina italiana nella vita inglese.

2. GLI ITALIANISMI RIGUARDANTI IL CIBO

Dopo quello dell'arte, della pittura, della scultura e della musica, il campo semantico del cibo è quello che ha maggiormente rifornito la lingua inglese di nuovi termini di origine italiana, almeno secondo le cifre contenute nella seconda edizione dell'*Oxford English Dictionary*⁴. Dall'anno 1425 fino al 1993 circa, 202 nuove parole riguardanti il mangiare e il bere sono entrate nella lingua inglese. L'edizione online dell'*Oxford English Dictionary* ne registra una novantina in più rispetto alla seconda edizione dello stesso⁵, numero che è destinato a crescere dal momento che il completamento della terza edizione dell'*Oxford English Dictionary* (da qui in poi OED) è ancora abbastanza lontano⁶. Ma tornando a quello che è già stato catalogato, e che per tale ragione è presente nell'edizione più recente dell'OED, tra gli anni 1400 al 2000 si assiste all'introduzione di 153 termini che riguardano gli alimenti, 44 le bevande e 5 l'arte culinaria (*agrodolce, al dente, candite, marinara, marinate*). I dati numerici si possono tabulare come segue:

³ Questa edizione *online* è la terza ed è in corso di revisione. È una edizione ancora 'mobile' a differenza dallo stato 'fisso' dell'edizione precedente usata in Pinnavaia (2001).

⁴ I dati di carattere storico-linguistico raccolti dall'OED trovano conferma in un'altra analisi condotta a partire da un dizionario, ma stavolta in prospettiva puramente sincronica, quale è la ricerca condotta da Lepschy e Lepschy (1997).

⁵ In Pinnavaia (2001) se ne erano trovate 108; analisi basata su Simpson e Weiner (1989).

⁶ I lessicografi che si stanno occupando della revisione del dizionario per la sua terza edizione sono arrivati alla lettera T dopo essere partiti dalla lettera M!

Tab. 1 – *Prestiti italiani dell'area semantica del mangiare/ bere introdotti in inglese fra il 1400 e il 2000*

PERIODO	ALIMENTI	BEVANDE	ARTE CULINARIA	TOTALE
1400-1450	2			2
1450-1500				
1500-1550	3	1		4
1550-1600	2	1		3
1600-1650	8	4	1	13
1650-1700	3	4	1	8
1700-1750	1	1		2
1750-1800	6	2		8
1800-1850	16	6	1	23
1850-1900	24	7		31
1900-1950	47	9	2	58
1950-2000	41	9	0	50
TOTALE	153	44	5	202

La tabella mostra la distribuzione dei prestiti registrati in un intervallo di quasi cinque secoli. Come si può notare, il flusso dei termini che designano bevande è più equilibrato nel periodo iniziale, con un piccolo incremento nel secolo tra il 1600 e il 1700 e un maggiore incremento nei duecento anni tra il 1800 e il 2000. Per quanto riguarda il numero dei termini indicanti gli alimenti, invece, vi è un notevole incremento dal 1800 in poi, ma è sicuramente dal 1900 in poi che un numero sempre più significativo di italianismi relativi all'alimentazione entrano a fare parte della lingua inglese: 87 per quanto riguarda il mangiare e 18 per quanto riguarda il bere. Ciò significa che – sommando le cifre – solo nell'ultimo secolo tra il 1900 e il 2000 l'inglese ha acquisito il cinquanta per cento di tutti i prestiti introdotti nell'arco dei cinque secoli.

Questo si può certamente spiegare col fatto che dal XIX secolo in avanti le relazioni anglo-italiane diventano più salde su più fronti – economico, politico, religioso e intellettuale – favorendo scambi sociali e culturali tra i due paesi. Ma non solo: va pure riconosciuto un certo cambiamento nel ruolo assunto dal cibo nel mondo occidentale in generale; soprattutto dopo le guerre mondiali

«vi è stato un passaggio dalla sottoalimentazione e dall'ideologia della sobrietà allo snobismo alimentare e alla sovralimentazione» (Lurati, 2000, 162). In gran parte dell'Europa e degli Stati Uniti, dagli anni Cinquanta in poi, si eccede nell'alimentazione e il cibo diventa protagonista nelle vite umane, tanto che si mangia a qualsiasi ora e in qualsiasi luogo. Il pasto fuori casa pian piano si sostituisce al pasto in famiglia e inizia a crescere il numero di esercizi di ristoro. In Gran Bretagna arrivano gli italiani che aprono i ristoranti attraverso i quali gli inglesi iniziano a conoscere bene il cibo italiano.

Analizzando gli italianismi riguardanti il cibo (elencati in ordine cronologico in appendice)⁷ si può notare come, dei 44 termini che fanno riferimento al bere,

- 19 sono vini: *aleatico, amarone, Greco*⁸, *grignolino, Liatico, malvasia, moscato, moscatello, mountflacon, muscadine, Nebbiolo, Prosecco, Sassella, Soave, spumante, verdea, Verdicchio, vernaccia* e *vinsanto*;
- 2 sono termini generici che indicano un buon vino (*vino*)⁹ e un cattivo vino (*fechia*);
- 10 sono liquori prodotti in Italia: *amoroso, Campari, grappa, limoncello, maraschino, Martini, negroni, Punt e Mes, rosolio e sambuca*;
- 2 fanno riferimento a una bibita fredda: *granita* e *granite*;
- 1 termine è un'espressione generica per una qualsiasi bevanda: *brendice*;
- ben 10 prestiti fanno riferimento al caffè: *café, café americano, café espresso, caffè latte, caffè macchiato, cappuccino, crema, espresso, espresso macchiato* e *latte macchiato*.

Particolarmente interessante è quest'ultimo dato: i popoli anglosassoni, notoriamente bevitori di tè, si scoprono essere in questi ultimi cinquant'anni grandi amanti del caffè, apprezzato e promosso dalle catene di *coffee-bars* in cui assaporare le sue varietà.

Per quanto concerne il mangiare e le abitudini alimentari,

- ben 60 termini fanno riferimento ad alimenti e pietanze a base di cereali: *agnolotti, amatriciana, arrabbiata, bruschetta, calzone, cannelloni, carbonara*,

⁷ In questo saggio lascio in secondo piano considerazioni puntuali di carattere storico, ad es. sui prestiti poi scomparsi dall'inglese nel corso del tempo; lo scopo qui è di fornire un quadro generale circa gli italianismi del cibo nella lingua inglese.

⁸ Gli italianismi vengono riportati qui così come registrati nell'OED. Essendo sensibili all'uso delle lettere minuscole e maiuscole nella propria lingua, da questa analisi si capisce che qualche errore nella distinzione tra nome comune e nome di marca è stato fatto da parte degli utenti inglesi. Mentre Campari e Punt e Mes continuano ad essere nomi propri, negroni è diventato un nome comune.

⁹ È da notare che il lemma vino presenta un sotto-lemma *veeno*, che a differenza del primo fa riferimento a vino italiano a buon mercato e scadente. Il vino italiano in Inghilterra viene considerato in due maniere diverse nel corso degli anni: a volte come un vino importante e prestigioso, altre volte come un vino di cattiva qualità.

- ciabatta, conchiglie, crostini, farfalle, fettuccine, focaccia, fusilli, gnocchi, grissino, lasagne, linguine, macaroni, manicotti, margherita, mezzani, mostaccioli, muffuletta, orecchiette, orzo, panini, pasta, pasta e fagioli/pasta e fazool, pastina, semola/semolella/semolina, panzanella, panzerotto, pappardelle, penne, perciatelli, pizza, pizza alla napoletana, pizzelle, pizzetta, polenta, primavera, putanesca, rafioll/rafirole/ravioli, risotto, rigatoni, spaghetti, spaghetti alla carbonara, spaghettoni, stelline, tagliarini, tagliatelle, tortellini, vermicelli, zita;*
- 20 invece fanno riferimento a dolci: *amaretto, biscotto, cannoli, cassata, gelato, marchpane, marzipan, moscardino, muscadine, pandoro, panettone, panforte, panna cotta, pasta frolla, pasticcio, semifreddo, spumoni, tiramisù, tutti-frutti, zeppole;*
 - 18 a verdure: *arugola, artichoke, black kale, broccoli, Calabrese, cavolo nero, finocchio, lollo biondo, lollo rosso, melinzane, pomodoro, porcino, portobello, radicchio, rapini, rucola, zucca, zucchini;*
 - 15 designano formaggi: *bel paese, dolcelatte, marsoline, mascarpone, mozzarella, parmigiano, Parmigiano-Reggiano, pecorino, provolone, ricco/triccotta, Romano, scamorza, stracchino, taleggio;*
 - 11 fanno riferimento alla carne, o meglio, a pietanze a base di carne: *manzo, osso buco, pepperoni, piccata, polpetta, pulpatoon, saltimbocca, scallopini, spiedie, stufata, zampone;*
 - 6 a salumi: *mortadella, pancetta, porchetta, prosciutto, prosciutto crudo, salami;*
 - 5 al pesce o a piatti di pesce: *botargo, calamari, fritto misto, scampi, scungille;*
 - 4 a salse a base di verdure: *caponata, pesto, passata, soffrito;*
 - 4 a piatti a base di uovo: *frittado, frittata, stracciatella, zabaglione;*
 - 3 a minestre o zuppe: *minestra, minestrone, zuppa;*
 - 3 alla frutta fresca e secca: *mandorla, marasca, pignoli;*
 - 2 al cibo in generale: *antipasto, mungaree.*
 - 1 pietanza a base di verdure: *parmigiana;*
 - 1 spezia: *pepperoncino.*

Per quanto riguarda questi ultimi prestiti relativi agli alimenti, essi riflettono ciò che tradizionalmente hanno privilegiato le tavole italiane e ciò che, di conseguenza, ha stuzzicato l'appetito inglese nel corso dei secoli. Osservando il loro numero, è chiaro che la pasta è l'alimento maggiormente apprezzato: del resto essa rappresenta una novità per la cucina inglese. Molti prestiti all'interno della categoria dei cereali infatti non solo raffigurano i tagli diversi della pasta, ma anche l'abbondante varietà nella sua preparazione. Importante contributo italiano culinario è anche la verdura che, insieme alla pasta, fa parte della cosiddetta cucina mediterranea tanto rinomata all'estero negli anni più recenti, anni in cui si cerca per motivi salutari di diminuire il consumo di grassi animali pri-

vilegiando quelli vegetali. La cucina inglese tradizionalmente basata su pietanze a base di prodotti animali, infatti, adotta un numero limitato di prestiti che riguardano la carne, i salumi e le uova, anche se la cucina italiana ne abbonda. Ma forse inaspettatamente si arricchisce di formaggi e di dolci italiani che rispetto a quelli inglesi, nonostante la loro buona fama e gusto, rappresentano un tocco in più di originalità e naturale bontà!

Comunque, non tutti i prestiti italiani fanno riferimento a particolari prodotti della terra o nuove pietanze. Alcuni sono gli equivalenti italiani di termini e prodotti esistenti anche in Inghilterra. Fra questi vi sono i prestiti *finocchio* (fennel), *manzo* (beef), *melinzane* (aubergine/eggplant), *stufata* (stew) e *zucca* (gourd/pumpkin). La necessità di adottare questi termini non è completamente chiara, almeno analizzando l'OED: né le definizioni date né le citazioni fornite sembrano indicare alcuna peculiarità del prodotto italiano rispetto a quello inglese. Forse solo *finocchio* si distingue da 'fennel' nell'essere un po' più dolce (cfr. OED, s.v. *finocchio*), e spiega perché *finocchio* non è descritto come obsoleto e/o raro, a differenza dagli altri termini italiani appena citati¹⁰. In realtà anche *finocchio* non trova alcuna attestazione nell'OED successiva al 1847, e ciò fa presumere che il suo uso sia stato soppiantato definitivamente dall'inglese 'fennel'. Infatti, in tutti questi casi la mancanza di una successiva distinzione semantica fra l'originale inglese e il termine italiano ha fatto sì che la forma straniera e meno conosciuta diventasse inutilizzata. Tuttavia, la maggior parte dei termini italiani riguardanti il cibo introduce nella cucina inglese una novità interessante, e per questo tuttora in uso, caratterizzata da una doppia natura – prestito di necessità da una parte, prestito di lusso dall'altra – che conferisce ricchezza e prestigio a una cucina tradizionalmente considerata monotona e priva d'ispirazione.

3. CONSIDERAZIONI LINGUISTICHE

La necessità di avere termini nuovi per designare cibi nuovi, nonché il desiderio che i nomi di questi cibi nuovi mantengano i loro suoni esotici, sono due possibili motivi perché questi prestiti abbiano subito complessivamente poche modifiche nei confronti delle forme italiane originarie. Gli adattamenti linguistici avvenuti per fissare questi termini in un sistema inglese definito da proprie leggi fonologiche, ortografiche, morfologiche, lessicali e semantiche sono di fatto poco percettibili.

¹⁰ Il numero complessivo degli italianismi riguardanti il cibo diventati obsoleti – contrassegnati dalla sottolineatura nell'elenco – o rari sono 18.

Per quanto riguarda l'ortografia, malgrado le forti discrepanze fra i due sistemi linguistici, quasi tutti i prestiti mantengono nell'inglese l'ortografia italiana originale caratterizzata, per quanto riguarda casi problematici in inglese, dai grafemi <gli> e <gn> e dalle vocali <-a>, <-i> e <-o> in fine di parola: si vedano per esempio i prestiti *polenta*, *rigatoni*, *grissino*, *lasagne* e *tagliatelle*. *Brendice*, *candite*, *granite*, *marinate*, *rafiol* e *ricoct* sono le poche eccezioni che sono state modificate per rientrare in un sistema in cui i lessemi solitamente terminano in consonante oppure in <e> muta¹¹. Sebbene non completamente fedele alla grafia inglese, *finocchio* e *pepperoni* differiscono leggermente anche dalle forme italiane originali, influenzate dal sistema ortografico inglese che, nel caso di *finocchio*, determina la scelta più semplice del grafema <ch>, escludendo la forma <cch> inesistente in inglese moderno; nel caso di *pepperoni* il grafema doppio <pp> compare per analogia alla parola inglese 'pepper' a cui *pepperoni* è del resto semanticamente legata. Nettamente diverse invece sono le grafie *mungaree* e *spiedie* che riproducono nello spelling inglese la pronuncia anglicizzata degli originali 'mangiare' e 'spiedi'.

Anche per quanto riguarda la pronuncia inglese di questi prestiti, essa rimane essenzialmente inalterata, o meglio è adattata in modo da rimanere il più vicino possibile all'originale. Il meccanismo che sembra prevalere in questo adattamento fonologico è quindi la sostituzione per approssimazione (si veda Gusmani, 1987, 98); si tratta del tentativo di imitare il termine alloglotto nel modo più perfetto possibile, sostituendo foni vocalici e consonantici inesistenti nella lingua-replica con i foni che maggiormente loro assomigliano. La trascrizione fonetica dei due lessemi risotto /rɪ'zɒtəʊ/ e al dente /æɪ'dɛntɛɪ/ sono infatti la tipica dimostrazione di come le vocali italiane pronunciate in fine di parola vengano nella maggior parte di questi prestiti accentate per evitare di finire ridotte in quel suono indistinto dello *schwa*, /ə/, tipico della lingua inglese. Da questi due esempi si vede inoltre come le vocali accentate italiane /à, è, ì, ò, ù/ vengano riprodotte con le vocali inglesi più vicine: /æ, ɛ, ɪ, ɒ, ʊ/. Per quanto riguarda i suoni consonantici inesistenti in inglese, come la palatale laterale sonora /ʎ/ e la palatale nasale sonora /ɲ/, anche questi vengono sostituiti dai foni più simili: i prestiti *lasagne* e *tagliatelle* dimostrano come /ɲ/ e /ʎ/ siano stati rispettivamente riprodotti dalla nasale e dalla laterale alveolare sonora seguite dalla fricativa sonora, producendo le pronunce inglesi /læɪzænjəl/ e /tæɪljæɪtɛɪ/. Diversamente l'affricata dentale sorda /ts/ e l'affricata alveolare sonora /dz/, anch'esse sconosciute in inglese, vengono invece riprodotte più fedelmente come dimostrano i prestiti *pizza* /'pi:tsəl/ e *mezzani* /mɛd'zɑ:nɪ/, sebbene nell'ultimo il fono sia spezzato

¹¹ È da notare che *rafiol* e *ricoct* saranno in un secondo momento sostituiti in inglese dalle forme originarie *ravioli* e *ricotta*, ortograficamente non modificate.

dal limite sillabico. È chiaro che la pronuncia inglese di queste parole di origine italiana non può essere completamente identica – basti pensare al suono della consonante geminata in italiano, che è irriproducibile in inglese, se non in parole composte, alterate o derivate; tanto è vero che ‘soffritto’ viene riprodotto in inglese con una sola <f> e una sola <t> (*sofrito*) perché le doppie sono difficilmente percettibili all’orecchio anglofono. Eppure, eccetto in qualche raro caso, come quello di *bruschetta* pronunciato anche /brʊeʃtə/ influenzato dal nesso <sch> inglese, si può dire che la fonetica di questi prestiti non si discosta troppo da quella italiana.

Evidentemente è tale il desiderio di mantenere un suono italiano in queste parole riguardanti il cibo italiano che le grosse differenze riscontrate provengono proprio da ipercorrezioni fonetiche. Lo dimostrano i prestiti, *salami* e *spumoni* provenienti dall’italiano ‘salame’ e ‘spumone’, che essendo in inglese foneticamente caratterizzati da una /l/ e ortograficamente da una <i>, rappresentano due casi viziati da ipercorrettismo nella fonetica e di conseguenza anche nell’ortografia, probabilmente determinati dalla paura di non pronunciare la vocale finale, come si è soliti fare in inglese Pinnavaia, 2001, 98).

In alternativa, l’errata pronuncia e ortografia di *salami* e di *spumoni* potrebbero essere riconducibili a un malinteso tra plurale e singolare, confusione che appare più di una volta tra questi prestiti. È il caso dei prestiti *broccoli*, *macaroni*, *panini*, *vermicelli* e *zeppole*: ove *panini* e *macaroni* vengono considerati lessemi singolari accompagnati dal nuovo plurale *macaronies* e *paninis*, ove *broccoli* e *vermicelli* sono intesi come dei collettivi singolari senza forma plurale e ove *zeppole* viene erroneamente scambiato per un maschile singolare divenendo al plurale *zeppoli*. Il desiderio di mantenere le terminazioni italiane a tutti i costi può dunque provocare delle riproduzioni scorrette anche a livello morfologico con esiti che sono di nuovo riconducibili agli ipercorrettismi. Analizzando questi prestiti è chiaro comunque che la maggior parte di essi vengono riprodotti fedelmente in inglese con – nei casi dovuti – morfemi grammaticali singolari e plurali italiani mantenuti e ben distinti (si vedano per esempio *grissino/grissini*; *panetton/panettoni*; *zita/zite* o *ziti*).

Anche a livello lessicale e semantico questi prestiti non denotano notevoli scostamenti dalle loro forme originali, conservando sia la funzione morfosintattica sia quella denotativa delle parole originarie. Tuttavia delle eccezioni esistono¹². A livello lessicale i formaggi (*bel paese*, *marsoline*, *mozzarella*, *pecorino*, *provolone*, *ricotta*, *Romano*, *stracchino*), i pinoli (*pignoli*) e il prosciutto crudo (*prosciutto*) non sono sempre lessemi indipendenti: accanto ai termini importati può apparire il lessema indigeno ‘cheese’ per i primi, ‘nut’ per il se-

¹² Un’eccezione eclatante è l’italianismo *portobello* che, riferito al fungo come tale, in italiano non esiste. Pare che invece provenga dall’italiano ‘praterolo’ (cfr. OED, s.v. *portobello*).

condo e ‘ham’ per l’ultimo. I primi e i secondi diventano composti endocentrici per cui la base funziona semanticamente da testa per tutto il composto, cosicché *mozzarella cheese* e *pignoli nut*¹³, per esempio, sono iponimi di *cheese* e *nut*; l’ultimo diventa invece un composto apposizionale in cui entrambe le basi sono iponimi dello stesso composto, in quanto sia per l’elemento *prosciutto* sia per l’elemento *ham* s’intende il prosciutto crudo e non cotto¹⁴. In tutti questi casi l’italianismo funziona da sostantivo che premodifica il prodotto che segue. Vi sono alcuni casi, invece, in cui il prestito funziona da aggettivo postmodificatore: per esempio *parmigiana* e *primavera* spesso vengono antecedute da alimenti che caratterizzano la pietanza, come *veal parmigiana*, *turkey primavera* e corrisponderebbero all’espressione avverbiale ‘alla parmigiana’ e ‘alla primavera’. In tutti i tre casi questi composti, pur avendo una funzione diversa al loro interno, sono comunque chiarificanti, atti a descrivere la natura dell’alimento italiano in questione (Iamartino, 2001, 61).

Per quanto riguarda il significato dei prestiti, vi è qualche caso di divario tra l’italiano e l’inglese nato dalla deriva semantica a cui sono sottoposti i prestiti una volta insediatisi nella lingua d’arrivo; i casi più evidenti sono *latte*, *panini*, *pizzelle* e *peperoni*. Il primo, *latte*, non è certo un equivalente dell’inglese ‘milk’ ma designa il caffelatte, che pure è entrato in inglese come prestito (*caffè latte*) da cui *latte* proviene come forma abbreviata. *Panini* invece non è un semplice ‘panino’, ma un panino tostato. Per quanto riguarda la parola *pizzelle*, sebbene essa si riferisca a una tipologia di pizza, essa designa anche un biscotto dolce che, sia in Gran Bretagna sia specialmente negli Stati Uniti, si mangia in occasioni festive. In fine, il prestito che forse più di tutti si è distaccato dall’originario referente è *peperoni*. Definito nell’OED (s.v. *peperoni*) come «beef and pork sausage seasoned with pepper», l’alimento inglese è in realtà un alimento derivato dall’italiano «peperone», inteso come il frutto dei peperoni usati per condimenti aromatici. L’alimento italiano quindi non è che una componente – seppur importante – della pietanza inglese e pertanto lo scarto semantico tra i due termini – italiano di origine e inglese di adozione – nasce da un impiego traslato e metaforico.

Sebbene *latte*, *panini*, *pizzelle* e *peperoni* siano fra i pochi termini riguardante il cibo ad avere una prima accezione diversa dall’originale, ve ne sono altri che con l’uso hanno subito un’estensione metaforica. Termini come *salami*, *spaghetti* e *vermicelli*, una volta adottati dall’inglese, acquisiscono estensioni semantiche secondarie per designare nuove realtà come *salami tactics*,

¹³ È da notare che nell’OED *pignolo* è descritto come derivante dall’italiano *pignolo* in uso in Italia nel XIV secolo. Non vi è alcun cenno al fatto che il termine più recente in italiano è ‘pinolo’.

¹⁴ Rispetto alla seconda edizione dell’OED, la versione più recente sottolinea il fatto che *prosciutto ham* non è più così comunemente usato; si tende adesso a prediligere la forma più pura di *prosciutto* oppure addirittura *prosciutto crudo*.

spaghetti junction, *spaghetti western* e *vermicelli braiding*. Si fa dunque uso di una terminologia nuova il cui significato è chiaro. In questo modo vengono sfruttate delle caratteristiche particolari ma ben conosciute di questi alimenti come la forma (nel caso di *spaghetti junction* e *vermicelli braiding*) oppure la provenienza (nel caso *spaghetti western*) o ancora la modalità di uso (in *salami tactics*) dando luce a dei nuovi composti che colpiscono per la loro struttura sintattica creativa ma anche per la loro precisione semantica.

4. RIFLESSIONI

La fedeltà degli italianismi riguardanti il cibo alla semantica di origine è soprattutto indicativa del fatto che questi lessemi vengono introdotti in inglese proprio per arricchire la cucina di destinazione. Come si è già avuto modo di dimostrare, si tratta nella maggioranza dei casi di pietanze e bevande nate in Italia ed esportate poi in Inghilterra, negli Stati Uniti e ormai in tutto il mondo. Sicuramente rappresentano prestiti di necessità, che al momento della loro introduzione nella lingua inglese sono andati a colmare ‘lacune’ semantiche e lessicali. Ma trattandosi di un’area semantica che – pur essendo per un certo verso essenziale nella vita dell’uomo – è anche un lusso a giudicare dalla varietà e ricchezza degli alimenti proposti, è chiaro che questi lessemi non sono solo prestiti di necessità ma anche di prestigio. Il ridotto numero di calchi¹⁵, che arricchiscono la lingua di nuovi contenuti usando termini indigeni, ne potrebbe essere una conferma: il fatto che solo un numero esiguo di questi prestiti vengano alterati ortograficamente, morfologicamente e lessicalmente secondo le regole della lingua inglese testimonia che nell’introdurre questo cibo italiano si è voluto anche riproporre il lessema italiano.

La rilevanza della forma e del contenuto italiano si percepisce anche dal fatto che alcuni dei termini riguardanti il cibo vengono metaforicamente estesi una volta integrati nella lingua inglese. È proprio perché questi termini entrano e vengono usati in inglese nella loro forma e nel loro contenuto originale che permette poi al parlante inglese di sfruttare la loro ‘italianità’ per creare, come si è visto, delle accezioni nuove e secondarie con chiare connotazioni positive o, viceversa, negative. La trasposizione infatti si basa sulla conoscenza acquisita dei significati primari italiani e può dunque far appello alle emozioni positive e negative evocate da strutture superficiali della parola italiana (Pinnavaia, 2003, 563).

¹⁵ Se ne è trovato solo uno, *black kale* che traduce *cavolo nero* che era già stato introdotto come prestito nella lingua inglese qualche anno prima (si veda l’OED, s.v. *cavolo nero*, *black kale*).

Trattandosi per la maggior parte di novità culinarie che non hanno equivalenti in inglese, mantenere il lessema italiano è sicuramente l'opzione più naturale e semplice per il parlante inglese, ma è un'opzione che evidenzia qualcosa in più, ossia una certa dimestichezza con ciò che è nuovo. Il cibo italiano è ormai rinomato in tutto il mondo, nasce – si è detto – da una tradizione gastronomica che ha fatto scuola in tutto l'Occidente. Eccetto qualche raro caso, non serve dunque tradurre in inglese ciò che già si conosce e si apprezza, è molto più importante mantenerlo così com'è facendolo diventare proprio. Essendo sempre stato il cibo italiano sinonimo di buona o alta cucina, è opportuno che i relativi italianismi introdotti in inglese rimangano il più possibile vicini agli originali. Questo è stato l'atteggiamento mentale dei parlanti inglesi che, nell'accogliere gli italianismi del buon cibo e del buon bere, hanno dimostrato rispetto e attenzione per una tradizione gastronomica che non smette di rinnovarsi e riproporsi al mondo intero. Al sapore dei cibi e delle bevande, non può non corrispondere un certo sapore delle parole.

BIBLIOGRAFIA

- Gusmani R. (1987) Interlinguistica. In: Lazzeroni R. (a cura di), *Linguistica Storica*, Roma, Italia Scientifica, pp. 87-114.
- Iamartino G. (2001) *La contrastività italiano-inglese in prospettiva storica*, RILA 2-3 (2001), pp. 7-143.
- Lepschy A.-L. e Lepschy G. (1997) From antipasto to zabaglione: Italianisms in the *Concise Oxford Dictionary*. In: Sedani G. et al. (a cura di), *Sguardi sull'Italia* (Miscellanea dedicata a Francesco Villari dalla Society for Italian Studies), Exeter, The Society for Italian Studies, Occasional Papers, 3, pp. 242-259.
- Lurati O. (2000) Alimenti e bevande: note linguistiche. In: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde*, (96:2), pp. 145-65.
- Marescalchi A. (1941) *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Milano, Garzanti.
- Pinnavaia L. (2001) *The Italian Borrowings in the Oxford English Dictionary: a lexicographical, linguistic and cultural analysis*, Roma, Bulzoni.
- Pinnavaia L. (2003) The Italian borrowings in English: the metaphorical passage of old meanings to new. In: Nocera C., Persico G. e Portale R. (a cura di), *The Rites of Passage: Rational/Irrational, Natural/Supernatural, Local/Global (Atti del XX Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana di Anglistica, Catania-Ragusa, 4-6 ottobre, 2001)*, Soveria Mannelli, Rubbettino, pp. 555-565.

Simpson J.-A. e Weiner E.-S.-C. (1989) *The Oxford English Dictionary*, (Cd-Rom), Oxford, Oxford University Press.

Simpson J.-A. e Weiner E.-S.-C. (*online*) *The Oxford English Dictionary*, Oxford, Oxford University Press, (ultima consultazione: 15/05/2008).

APPENDICE

1400-1450	
Rafiol	1440
rafiole	1425

1500-1550	
artichoke	1531
marchpane	1516
marzipan	1542
muscadine	1541

1550-1600	
manzo (raro)	1594
mountflascon	1566
ricoct	1582

1600-1650	
broccoli	1699
Greco	1644
frittado	1635
Liatico	1622
macaroni	1616
marinate	1645
marsoline	1617
mortadella	1613
moscardino	1616
moscatello	1607
polenta	1601

1600-1650	
pulpatoon	1637
verdea	1625

1650-1700	
brendice	1673
candite	1693
malvasia	1666
minestra	1673
muscadine	1665
parmigiano	1684
vermicelli	1669
vino	1673

1700-1750	
finocchio	1723
fechia	1704

1750-1800	
arrabbiata	1777
lasagne	1760
maraschino	1770
melinzane	1775
nebbiolo	1788
pasticcio	1772
semolina	1797
stufata	1771

1800-1850		1850-1900	
agrodolce	1845	gnocchi	1891
aleatico	1821	granita	1869
caffè	1835	granite	1887
caffè latte	1847	grappa	1893
calamari	1826	grignolino	1894
cannelloni	1845	grissino	1851
cappuccino	1848	mandorla	1883
confetti	1815	marasca	1852
mungaree (slang)	1846	Martini	1884
pasta frolla	1848	mezzani	1895
pesto	1848	minestrone	1871
pizza	1825	panettone	1894
polpetta	1839	panforte	1865
ravioli	1841	pappardelle	1899
rosolio	1818	pasta	1874
semoletta	1844	peperoni	1888
spaghetti	1849	pignoli	1889
stracchino	1832	pomodoro	1860
tagliarini	1846	prosciutto	1891
tutti-frutti	1834	prosciutto crudo	1855
vernaccia	1824	Prosecco	1881
zita	1845	radicchio	1892
zucca (raro)	1818	ricotta	1877
		risotto	1855
		salami	1852
		semola	1853
		tagliatelle	1899
		zabaglione	1899

1900-1950		1900-1950	
al dente	1935	pandoro	1950
amaretto	1905	panzanella	1937
antipasto	1934	parmigiana	1946
bel paese	1935	Parmigiano-Reggiano	1936
biscotto	1946	pasta fazool	1940
café espresso	1933	pastina	1903
Calabrese	1930	pecorino	1908
calzone	1950	penne	1919
Campari	1923	perciatelli	1906
cannoli	1925	pizza alla napolatana	1935
caponata	1931	pizzelle	1912
cassata	1927	provolone	1904
espresso	1945	rigatoni	1930
farfalle	1928	Romano	1908
fettuccine	1922	rucola	1943
fritto misto	1903	saltimbocca	1937
fusilli	1929	Sassella	1935
gelato	1932	scallopini	1950
linguine	1948	scamorza	1908
manicotti	1946	Soave	1935
marinara	1905	sofrito	1913
mascarpone	1923	spiedie	1942
moscato	1903	spumante	1908
mostaccioli	1904	spumoni	1929
mozzarella	1911	stracciatella	1945
negrioni	1947	tortellini	1937
orzo	1917	Verdicchio	1940
osso buco	1934	zampone	1909

1900-1950	
zucchini	1929
zuppa	1935

1950-2000	
agnolotti	1953
amarone	1965
amatriciana	1963
arugola	1960
black kale	1990
botargo	1958
bruschetta	1954
caffè americano	1964
caffè macchiato	1988
carbonara	1962
cavolo nero	1987
ciabatta	1985
conchiglie	1968
crema	1982
crostini	1953
dolcelatte	1964
espresso macchiato	1976
latte macchiato	1976
limoncello	1993
lollo biondo	1987
lollo rosso	1987
margherita	1956
muffuletta	1967
orecchiette	1975

1950-2000	
pancetta	1954
panini	1955
panna cotta	1984
panzerotto	1967
passata	1985
pasta e fagioli	1968
pepperoncino	1951
piccata	1963
pizzetta	1954
porchetta	1953
porcino	1954
portobello	1990
primavera	1966
Punt e Mes	1956
puttanesca	1972
rapini	1959
sambuca	1971
scungille	1953
semifreddo	1973
spaghetti alla carbonara	1954
spaghettoni	1953
stelline	1958
taleggio	1982
tiramisu	1958
vinsanto	1965
zeppole	1976

