

La ricetta nei blog: un coro di voci

Franca Bosc

doi: <http://dx.doi.org/10.7359/818-2017-bosc>

Parole chiave: oralità, prospettiva dialogica, ricetta negoziata, testo monologico regolativo, varietà linguistiche.

Keywords: dialogic perspective, linguistic varieties, monologic regulative text, negotiated recipe, spoken language.

1. LA RICETTA: TESTO REGOLATIVO IN MOVIMENTO

I testi regolativi o prescrittivi svolgono la funzione di regolare il comportamento del destinatario enunciando obblighi, divieti o istruzioni e si collegano alla matrice cognitiva che predispone il comportamento futuro (cf. Werlich 1982, 40; Piotti 2010, 162).

Tali testi possono essere suddivisi in cinque classi: (1) *Testi legali*: codici, leggi decreti, ecc.; (2) *Istruzioni per l'uso*: apparecchiature, prodotti farmaceutici, cosmetici, alimentari; ricette mediche, dietetiche e di cucina; guide tecniche e turistiche; (3) *Propaganda*: politica ed educativa, ad esempio campagne ecologiche, sanitarie e per la sicurezza; (4) *Regole di etichetta*: manuali di bon ton, di comportamento a scuola, ecc.; (5) *Memorandum*: avvisi, promemoria e agende, ecc. (cf. Mortara Garavelli 1988, 164-165).

Fra le caratteristiche più strettamente linguistiche sono da segnalare il ricorso a un registro formale e impersonale, il largo uso di tecnicismi specifici e collaterali, l'impiego della terza persona che consente di escludere qualunque riferimento personale oppure della seconda persona singolare o plurale dell'imperativo nei testi più quotidiani, l'uso di perifrasi contenenti verbi modali, in particolare *dovere* (cf. Dardano e Trifone 1997, 483). Per quanto concerne l'organizzazione testuale è da segnalare la tendenza a una disposizione della materia di tipo gerarchico, la cui suddivisione in sezioni è spesso segnalata anche graficamente per mezzo di enumerazioni ed elenchi.

I testi prescrittivi hanno una funzione pragmatica, utilizzano un lessico preciso e non ambiguo, impiegano una sintassi agevole e si presentano tematicamente coerenti (cf. Prada 2003).

Altra tipologia è quella proposta da Francesco Sabatini (1990 e 1999), per la quale durante la formazione di un testo l'autore, nel selezionare una materia base e nel darle una forma testuale, sceglie di rivolgersi a un certo tipo di lettore, stabilendo quale margine di libertà vuole lasciargli per la sua interpretazione. Nel far questo l'autore può avere l'intenzione di:

- esporre concetti precisi intorno alla materia prescelta e ottenere dal lettore una interpretazione del testo identica o quasi alla propria;
- rivolgersi a un lettore ancora non informato su quella materia, accontentandosi perciò di ottenere da lui un'interpretazione abbastanza vicina alla propria;
- esprimersi mostrando parte di sé, lasciando al lettore un buon margine di libertà nell'interpretazione del messaggio, perché il lettore faccia entrare nel testo anche il frutto della propria esperienza.

È stata così proposta una suddivisione in tre classi, corrispondenti al grado di vincolo posto al destinatario: testi con discorso molto vincolante, testi con discorso mediamente vincolante, testi con discorso poco vincolante. I testi delle tre categorie si distinguono in base alla presenza/assenza di alcuni tratti legati alla struttura complessiva del testo, alla coerenza logica che può essere esplicitamente messa in evidenza o affidata alla ricostruzione da parte del lettore, al sistema dei legami di coesione (morfosintattici, semantici, prosodici e sonori), all'uso di vari tipi di costruzione della frase, alla punteggiatura e alla grafica del testo.

La ricetta negoziata a più voci dei blog con una lingua autentica e variata per registri e temi può, a tutti gli effetti, essere considerata un testo con un discorso poco vincolante. La prospettiva dialogica presuppone e suggerisce lo scambio e la relazione tra due o più persone: i blog di cucina sono il luogo in cui scrittura e oralità si intersecano, dando vita a produzioni scritte ove è ben presente la componente dell'oralità. E nello scambio comunicativo si perde la rigidità del testo regolativo che solitamente, nella ricetta si presenta con una varietà notevole di soluzioni linguistiche, strutturali e grafiche (cf. Prada 2003).

Già Pellegrino Artusi, quasi antesignano dei blogger, nel suo *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* (Artusi [1891] 1970, ricetta nr. 89) riportava brevi interazioni con i suoi lettori, o meglio con le sue lettrici, che includevano nel testo monologico tratti dialogici:

Vi noto la proporzione della farina per intriderli, onde non avesse ad accadermi come ad una signora che, me presente, appena affondato il mestolo per muoverli nella pentola non trovò più nulla; gli gnocchi erano spariti. – O doverano andati? – mi domandò con premurosa curiosità un'altra signora, a cui per ridere raccontai il fatto, credendo forse che il folletto li avesse portati

via. – Non inarchi le ciglia, signora – risposi io – ch  lo strano fenomeno   naturale: quelli gnocchi erano stati intrisi con poca farina e appena furono nell'acqua bollente si liquefecero.

2. LE CARATTERISTICHE DEI BLOG DI CUCINA

La facilit  di aprirli e la disponibilit  di strumenti per pubblicare testi anche multimediali hanno fatto la fortuna dei blog che sono per lo pi  tematici (cf. Blood 2002; Tavosanis 2011). Vagando per il web si nota il moltiplicarsi di food blog ovvero quei blog che dispensano consigli su ricette di ogni tipo. Cercando di delineare quali siano le caratteristiche comuni nei food blog, si possono includere tra le peculiarit  di questi blog la semplicit , l'uso di immagini o di video, l'attenzione per la grafica, la costante presenza dell'esperienza personale di chi propone o ha gi  provato la ricetta proposta e la necessit  di precisione. Vediamo ora di analizzare gli 'ingredienti' dei blog: il requisito principale   la semplicit . Generalmente chi cerca le ricette online spera di trovare qualcosa di semplice da realizzare, magari perch  non ha mai cucinato prima o perch  ha ospiti a cena e non vuole fare brutta figura; inoltre il desiderio comune   di ottenere un buon risultato con il minimo sforzo. Questa caratteristica rappresenta il punto di forza di questo tipo di blog, che spinge le persone a ricercare una soluzione online e non a consultare un ricettario cartaceo. Il blog, di solito, si apre con la proposta della ricetta del giorno (*Fig. 1*) e la chiarezza grafica permette di navigare senza problemi sul sito e di trovare in poco tempo il piatto che l'utente desidera. Le ricette sono suddivise in varie sezioni (*Fig. 2*), la scelta   ampia e le fotografie che precedono la spiegazione della preparazione del piatto sono un ottimo mezzo per presentare il risultato finale che si spera di raggiungere.

Elemento peculiare dei blog di cucina   la presenza di uno spazio per i frequentatori del blog, creato perch  chi voglia o abbia gi  testato la ricetta possa esprimere un'opinione sulla ricetta o ricevere un consiglio su come realizzarla o semplicemente per lasciare un commento. I commenti inseriti nel sito, possono essere visibili a tutti coloro che visualizzeranno il blog e la ricetta: l'uso di *nickname*, ossia il nomignolo con il quale ci si registra e che identifica nel blog, e la possibilit  di aggiungere una immagine rendono il dialogo pi  reale.

I *nickname* dei blog di cucina rimandano spesso all'ambito culinario: *bucciadilimone*, *stelledicioccolato*, *breakfast*, *carotina*, *semprefame*, *divorotutto*, *vegetarianafelice*, *vivalacucina*, *fagottinoalcioccolato*, ecc.

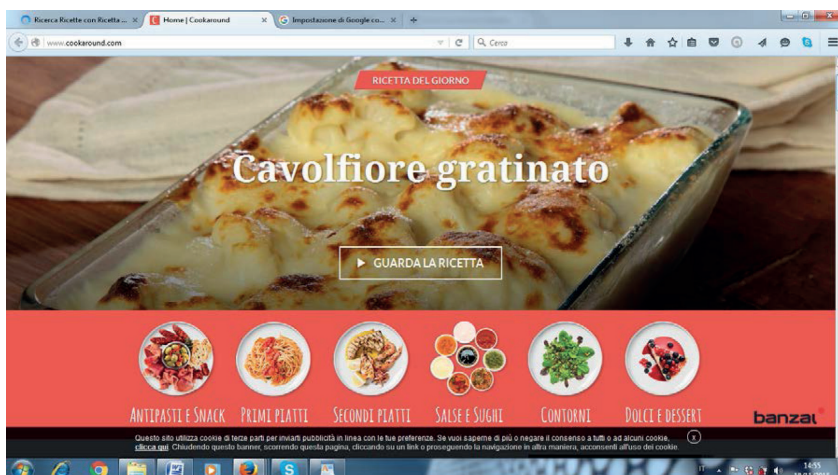


Figura 1. – La ricetta del giorno (<http://www.cookaround.it>).

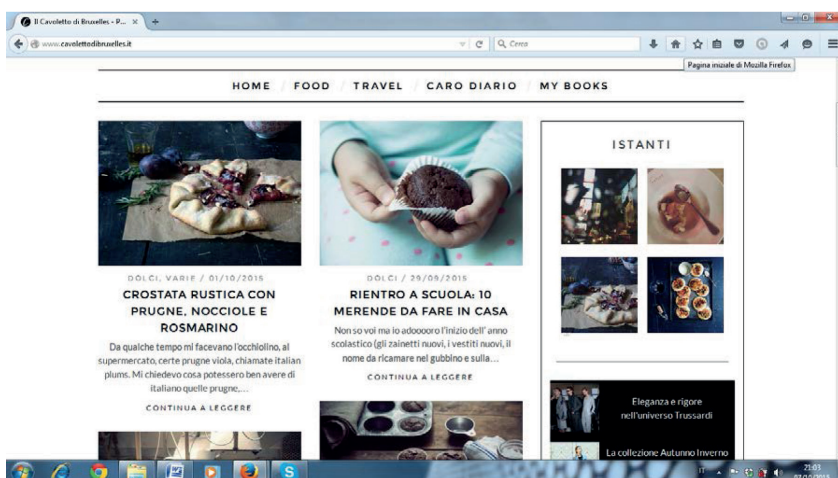


Figura 2. – Le sezioni (<http://www.cavolettodibruxelles.it>).

Il moltiplicarsi nel corso degli anni dei blog di cucina sottolinea che il legame della cultura gastronomica (e della lingua) con la storia culturale della società come fattore significativo di identità culturale è sempre più forte. L'alimentazione è un mezzo di espressione di una serie di pratiche sociali, dalla definizione del rango di appartenenza alla celebrazione di momenti importanti della vita. Il profondo legame tra cibo e cultura inevitabilmente contribuisce alla definizione delle modalità di interpretazione della cucina come 'pratica' e quindi alla creazione di un particolare sistema concettuale ad essa relativo, basato sulle categorizzazioni e sulle consuetudini che la cultura e la lingua suggeriscono. Costantino, Marello e Onesti (2009, 4) sostengono che nei blog si trovano sia la tradizione culinaria scritta sia la memoria orale, ossia le ricette con i consigli della nonna che correrebbero il rischio di perdersi.

Negli interventi, in generale, lo sviluppo tematico non è sempre coerente e spesso i cambiamenti non sono ben segnalati. Il discorso cerca di seguire un ordine espositivo, ma nel momento in cui si passa a dire altro, il nuovo argomento o l'introduzione di suggerimenti e consigli non sono messi in evidenza. La coerenza argomentativa tipica dei testi monologici, a volte, si perde nei testi dialogici: qui entrano in gioco vari fattori tra cui l'esperienza personale o i commenti, le domande e le proposte di chi ha già testato la ricetta. La sintassi è frammentaria: le frasi si giustappongono e si cerca di evitare l'ipotassi. Tra le subordinate più diffuse si rilevano le complete e le relative, tipiche dell'italiano contemporaneo (cf. D'Achille 2003; Serianni 2011). Vi si notano anche elementi di sintassi marcata quali dislocazioni e segmentazioni di tipo colloquiale. Talvolta prima di fornire gli ingredienti la/il food blogger apre la pagina con un'introduzione o un commento alla scelta della ricetta¹. Introduzione della ricetta dei *Kokosbollar*:

A me il cocco non piace. [...] E poi succede appunto che un giorno dopo anni di meticolosa astensione dal cocco grattugiato, a uno gli viene il desiderio [...]. Personalmente, ho come il sospetto che c'entri qualcosa la recente visita all'Ikea [...]. (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

Spesso il blog di trasforma in un'agorà in cui si inseriscono non solo commenti o suggerimenti sul piatto ma interventi personali che esulano dall'argomento cucina. Ad esempio, dopo l'introduzione della ricetta dei

¹ Ringrazio Maria Vittoria Busto (Master Promoitals), Federica Culicchia e Elena Jiang (Scienze della Mediazione linguistica e culturale) che hanno contribuito con le loro ricerche nei blog di cucina a fornirmi esempi interessanti.

Kokosbollar, Donatella scrive: “ikea... pericolosissima per la linea, per lo spazio in casa (ad ogni visita all’ikea, lo spazio si riduce notevolmente), per il portafogli (non è costosa, è solo fornita!!!)”.

Si fa spesso ricorso a quella che viene definita ipergrafia (cf. Cosenza 2014) o graforrea (Antonelli 2007) e che Prada (2015, 13) ben riassume in “quel *côté* del genio italico che tende a far diventare insane tutte le passioni”.

Nei testi sono utilizzati per lo più gli allocutivi *io, tu* e le loro forme oblique con gli aggettivi possessivi di prima e seconda persona che costituiscono la deissi sociale concentrata sugli attori della comunicazione; il registro comunicativo informale del resto è lo stile dominante delle interazioni interpersonali mediate dal computer, per motivi che sociologi e psicologici sociali attribuiscono all’alta democraticità delle rete (cf. Pacagnella 2000) e i linguisti al carattere di ibridazione tra scritto orale (cf. Berruto 2005; Fiorentino 2011). Il blog di cucina diventa così un luogo virtuale interessante dal punto di vista antropologico e sociale nonché linguistico. Nei blog sono presenti non solo le variabili diamesiche, ma anche quelle diastratiche e diafasiche.

3. LA LINGUA DI COMUNICAZIONE NEI BLOG

I commenti rispecchiano la lingua parlata, sia per le scelte lessicali sia per la sintassi. La comunicazione mediata del computer, come afferma Bazzanella (2003) è “a tratti misti”: da una lato la tastiera come mezzo scritto, dall’altra la presenza tipica del parlato, ad esempio immediatezza e scarsa pianificazione. Prada (2015) sostiene che sia meglio parlare di comunicazione mediata tecnicamente perché oggi sono a disposizione molti più dispositivi che gli utenti utilizzano con grande facilità. Sempre Bazzanella (2010, 22) sottolinea che:

Ciò che colpisce in questa nuova forma di comunicazione (a parte la diffusione) è l’intreccio multiplo di polarità, il ritrovare cioè nello stesso mezzo tratti contrapposti normalmente distinti: parlato e scritto, sintesi e ridondanza, creatività e stereotipia, semplificazione e ricercatezza, compresenza di lingua standard / dialetto / altre lingue.

La conseguenza inevitabile è una mescolanza di generi: da *written speech* (Carlini 1999), cultura mista (Belardi 1996) o altri modi per indicare la forma intermedia tra oralità e scrittura. Da tenere in ogni caso in conside-

razione che il blog è un genere testuale pieno di testi linguisticamente poco sorvegliati perché scritti d'impeto, ricchi di elementi fatici e ridondanti perché focalizzati sull'interazione. E i blog di cucina non si differenziano dagli altri blog. Si registra quindi l'uso smodato di punti esclamativi e puntini di sospensione e la presenza massiccia degli *emoticon* che sostituiscono i segni paralinguistici (cf. Pistolesi 2004; Prada 2015).

I commenti seguono un discorso informale come già detto precedentemente; in alcuni casi l'espressione si fa addirittura confidenziale: "Preferibilmente di pecora, ma anche di mucca va bene se non la trovi 😊 Tanti auguri per il *pupo* o la *pupa* 😊" (<http://facebook.com/maniaamoarefantasia>); "Anna: Vediamo un po' se capisci chi sono: ci siamo conosciute un bel po' di tempo fa, ero una ragazzina e mia cugina si stava per sposare...hihi! Ma quand'è che vieni un po' da queste parti *nèèèèè*?" (<http://www.profumodisicilia.net>). In questo commento troviamo l'esclamazione interrogativa, di carattere enfatico: si usa specialmente in Piemonte e in Lombardia, in fine di frase o parenteticamente, quasi a chiedere conferma di ciò che si dice, o per richiamare comunque l'attenzione. Si dovrebbe scrivere *neh*, ma probabilmente chi scrive non proviene dalle due regioni o la usa in senso ironico. Questo è un caso in cui ciò che di fatto è scritto è collocato sul piano dell'oralità e della conversazionalità (cf. Casoni 2011). All'uso dell'*emoticon* con una faccina che ride, chi scrive preferisce la grafizzazione del suono della risata. Talvolta gli scriventi non conoscono le convenzioni grafiche per i vari *ah!*, *eh!*, *oh!* e spesso trascrivono queste forme come *ha*, *he*, *ho*. Il ricorso massiccio al linguaggio olofrastico serve a compensare l'assenza di un contatto, sono forme di compensazione che coniugano in modo funzionale l'esigenza di sintesi e la simulazione conscia del parlato (Tavosanis 2011).

Si rileva la presenza di molti fonosimboli che riproducono o evocano un suono particolare del mangiare, del bere o di apprezzamento (*gnam gnam*, *glucchete*, *slurp*): "L.C.: Fatte buonissime senza acciughe e menta gnamgnam" (<http://www.alice.tv>); "Tery: Uhm mmm che buona!!! Mi vien voglia di dare un morso allo schermo!" (<http://www.cavolettodibruxelles.it>); nella ricetta dei *Sabbiosini al cioccolato* troviamo: "Paola: mmmhhhhh" e "Erica D.P.: Ammappate che delizia!!!! Li mangerei senza soluzione di continuità. Ma poi.... lo zucchero di canna alle noccioline??? Quali belle scoperte ^_^" (<http://www.cavolettodibruxelles.it>). La replica di Erica D.P. avviene con un'interiezione del romanesco popolare che esprime stupore e meraviglia.

La negoziazione della ricetta avviene spesso in modo tranquillo come nei post seguenti. Nella ricetta della torta di semola con pistacchi e me-

lograno (<http://www.cavolettodibruxelles.it>) viene discusso quale ingrediente sia meglio utilizzare per la riuscita della ricetta:

Elena_B: Al posto della semola posso usare il cous cous precotto? Ne ho un pacco in dispensa che giace lì da mesi... ho provato a cucinarlo un paio di volte per metterlo nella schiscetta ma mi viene proprio una schifezza... avrei molto piacere di farlo fuori!

Sigrid V.: io avevo sempre letto che no, niente couscous precotto, comunque una volta ci ho provato lo stesso e a parte che ci va molto più couscous di quanto ci va di semola il risultato non è nemmeno malvagio, sembra un couscous stracotto e dolce, :-) (comunque è una cosa da esplorare, l'uso del couscous precotto, nei dolci, secondo me).

Selene U.: Elena prova a fare il condimento più asciutto e metti il cous cous crudo nel condimento io faccio sempre così e funge :).

Elena fa riferimento alla *schiscetta*, parola di origine milanese, che indica un portavivande, un contenitore in metallo, con coperchio, trasportabile. Si chiamava così perché al suo interno il cibo stava *schisciaa* (schiacciato) cioè un po' pressato per il poco spazio. Conteneva infatti un pranzo abbondante e completo: pastasciutta, una bistecca, un po' di verdura. Ora la *schiscetta* è tornata in auge e spesso le fanno concorrenza il *bento* giapponese e il *pocket lunch* americano.

Colpisce la quasi totale mancanza di punteggiatura, fenomeno molto diffuso nei blog, a dimostrazione che manca una forma di organizzazione degli enunciati; tale mancanza può rendere, talvolta, difficile la comprensione. In alcuni casi "i segni di interpunzione vengono rimpiazzati dal cambio di turno, lo scrivente cioè invece di scrivere un unico turno lungo spezza il suo enunciato su più turni, talvolta in corrispondenza di pause forti" (Fiorentino 2011, 116-117).

I visitatori discutono sugli ingredienti dando anche consigli salutistici:

M.: Cara Sigrid, ti seguo dalla Germania e, volendo provare a fare questo dolce estivo, ho scoperto che qui ci sono due tipi di latte condensato. C'è un tipo molto denso, zuccherato, come quello che in Italia si trova anche nei tubetti della Nestlé, e un tipo più liquido, che qui forse a volte si usa per aggiungerlo al caffè invece del latte. Quale mi consigli per il dolce? Grazie, M.

Barbara PS: E se usassi i *baicoli* per fare la base? Qua bisogna ridurre apporti calorici e colesteroli. (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

Barbara PS introduce un lemma di origine veneziana, i *baicoli*, famosi biscotti della città veneta chiamati così per similitudine, benché grossolana, alla figura dei piccolissimi cefali, chiamati appunto baicoli.

Nella seguente ricetta si commenta invece l'uso del limone:

Lasagne con asparagi, ricotta e limone

Talismano: Mi sembrano buonissime. Tuttavia non ho usato il limone, ma ho aggiunto i pinoli, perché l'idea del limone mi pareva, come dire... troppo caratterizzante. Comunque, bellissima ricetta.

Alessia: oggi ho fatto queste lasagne buonissime però credo che la buccia di un limone sia troppa si sentiva solo quello e copriva troppo gli altri sapori... comunque fantastiche! (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

Talvolta sorgono dei dubbi sugli ingredienti elencati e la risposta è immediata:

Focaccine di patate 'façon pissaladière'

Catobleppa: what's pomodori semiseccchi??? O_O

BarbaraT: catobleppa catobleppa... sono dei pomodori secchi con i semi, no? ah ah ah... penso siano dei pomodori secchi ma ancora un po' morbidi, non proprio secchi secchi.. forse si possono sostituire con i pomodori *confit* fatti in casa di cui da qualche parte sul cavoletto trovi la ricetta (fa troppo caldo, non mi fa voglia di mettermi a cercarla...) sempre che tu abbia voglia di tenere il forno acceso per un'oretta e mezza....

Catobleppa: cerco ASAP... e poi ti dico come è andata. Tvb (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

Si rileva l'uso di anglicismi, talvolta scritti anche non correttamente. Inoltre sono frequenti sigle bastate su espressioni inglesi, ad esempio ASAP (*as soon as possible*), oppure del linguaggio giovanile *tvb* (ti voglio bene).

La dislocazione a sinistra, tratto dell'italiano neostandard, è sempre più frequente (*il baccalà lo trovo*); sono molte anche le frasi scisse e pseudo scisse (*Non è che mi puoi suggerire*), connotate dal punto di vista diafasico:

Fritelline di baccalà

cobrizo @Mica: beh, da quelle parti col baccalà vai a nozze! ;-) ma tu come lo trovi? qui non sa proprio di nulla e sembra gomma... Non è che mi puoi suggerire dove comprarlo?

mica @cobrizo: il baccalà lo trovo al mercato rionale del venerdì qui a Milano, però non è il "ragno". sinceramente non lo prendo proprio spesso, però non è malaccio. (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

In "spettacolare ricetta la metto in atto subito e *vaffa* il colesterolo tanto prendo la pillolaaaaaa" (Romeo M., <http://www.unadonna.it>) troviamo una forma disfemica, ellittica e regionale abbreviata che ha assunto ormai significati vari; in questo caso manifesta un certo dispetto che però l'ab-

breviazione attenua ironicamente. L'uso di forme disfemiche è comunque molto raro nei blog di cucina consultati. L'allungamento vocalico espressivo, molto frequente, ha un valore prosodico.

A volte la ricetta invece è contestata in maniera evidente, come quella degli *Spaghetti all'amatriciana*:

luffy: ma con la matriciana assolutamente no cipolla e i bucatini al posto degli spaghetti!!

Sonia-Gz:@stefania: Ciao, ci sono versioni pro e contro la cipolla! Se preferisci puoi aggiungerla!

stefania: NO ASSOLUTAMENTE NO LA CIPOLLA... smettiamola di rovinare 'ste nostre tradizioni. Altrimenti smettete di cucinare. (<http://www.giallozafferano.it>)

I segmenti in maiuscolo imitano l'urlato e il galateo della rete (*netiquette*) suggerisce di utilizzarli il meno possibile; troviamo qui un fenomeno piuttosto diffuso, ossia le forme aferetiche degli aggettivi dimostrativi: *'ste* per *queste*. In altri casi si trovano scritte senza alcun segno diacritico: *ste*. I diacritici (accenti, apostrofi, maiuscole) in generale sono poco utilizzati e si rilevano errori ortografici: il verbo *essere* senza accento alla terza persona singolare dell'indicativo presente, il verbo *avere* senza *h* nelle prime tre persone e nella terza plurale dell'indicativo presente, l'articolo *un* usato con l'apostrofo con i nomi maschili e senza con i nomi femminili. Nel commento alla ricetta *Impasto per rustici* ritroviamo l'uso espressivo-fumettistico dei segni a più evidente funzione pragmatica (i punti interrogativi, i punti esclamativi ripetuti e i punti di sospensione imitano la resa del parlato): "Adele M: cosa c'è la dai a fare la ricetta se non ci dai le dosi?????????????" (<http://www.alice.tv.it>); si rileva anche un errore di ortografia: *c'è* al posto di *ce*.

La negoziazione di una ricetta comprende anche la negoziazione dei termini ritenuti più adatti per spiegarla, aprendo dibattiti che ruotano intorno ad interessanti differenze regionali e a termini dialettali. Montanari (2004) parla di una "grammatica del cibo", il cui lessico si precisa in relazioni alle diverse situazioni ambientali e culturali. Sigfrid (autrice del blog <http://www.cavolettodibruxelles.it>):

Il suo nome me lo sono dovuta far ripetere due volte (è 'na Pezzogna), e infatti sto signorino qui, in italiano, pare si chiami proprio occhione. Rientrata a casa mi sono quindi documentata su vita e miracoli del signor pezzogna e mi sono anche imbattuta più di una volta nella ricetta della pezzogna all'acqua pazza [...].

Lucyinvacanzadaunavita: bellissimo post! Ho incontrato l'occhione (così lo chiamavano lì) quest'estate per la prima volta in Sardegna, ma avevamo già tanto pesce e non l'ho preso. Lo proverò certamente al più presto (hanno aperto una pescheria vicino a casa mia). Buon week end!

Graziella: Io quel pesce lo compro spesso, ma mannaggia non mi viene il nome, infatti da noi non si chiama pezzogna.

Graziella: Mi sono ricordata: si chiama pagello, detto anche occhione o pezzogna!!!

Dopo la ricetta del *Gelo di Mellone* l'utente "wife" scrive: "L'anguria non è il mio frutto preferito, ma questa versione me gusta mucho !!! La proverò" (<http://www.cavolettodibruxelles.it>). In questo commento "wife" parla dell'anguria. In realtà il lemma *anguria*, utilizzato al settentrione, ha altri geosinonimi: *melone/mellone* nel meridione, di cui si vede l'esempio anche nel titolo della ricetta, oppure *cocomero* in Toscana.

Oppure è l'autrice del blog a introdurre i geosinonimi per evitare incomprensioni o reazioni di difesa territoriale e linguistica:

[...] i *krapfen*, un dolce di origini austro-ungarica, ripieno di *crema pasticcera* o confettura, che ritroviamo con nomi diversi anche nelle regioni italiane. A Roma, per esempio, le chiamano "*bombe*", a Napoli "*graffe*" e in Romagna "*bomboloni*" [...]. (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

Talvolta le ricette sono scritte in dialetto per rivendicare la territorialità, la libertà e l'informalità del codice che si manifesta anche nel plurilinguismo (cf. Berruto 2005):

Chello ca ce vo'.

P" a pasta frolla:

500 gr 'e farina

200 gr 'e zucchero

200 gr 'e 'nzogna o burro.

4 vruocele d'uovo

'na scorza 'e miezu limone rattata.

E non solo gli ingredienti sono in dialetto ma anche la preparazione:

Comme se fa.

Facite 'a funtana cu 'a farina e 'mmiezo mettitece 'e quatto vruocele, 'o zzucaro, 'o bburro e 'a scorza 'e limone rattata. Mpastate buono ma cu 'a mana leggera e quanno s'è ffatta 'na bella palla liscia, mettitela dint' a 'nu canavaccio dint' o frigorifero. (<http://www.vongolablog.myblog.it>)

I blog presentano anche molte ricette regionali con il nome in dialetto: ad esempio, "la pitta 'mpigliata", un dolce tipico calabrese, "a scarola mbut-

tunata”, un piatto campano, “vrucculi arriminati” (broccoli in tegame) dal dialetto siciliano. Attraverso il blog si riscoprono le ricette regionali e le diversità che caratterizzano il territorio italiano: una ricetta rivisitata sono i *Polpetti alla napoletana* ovvero cotti senz’acqua. La ricetta viene apprezzata e discussa dai visitatori del blog. Tra le righe si possono notare alcuni errori ortografici o come capita spesso di digitazione dato che la discussione e scrittura è mediata dal computer. Questi fenomeni, secondo Fiorentino (2011, 116) sono dovuti a due atteggiamenti: o si tratta di scelte consapevoli degli scriventi che aderiscono al registro informale dello scritto, quello che Berruto (2005) definisce l’ipoarticolazione grafica e sempre Fiorentino (2010) chiama lo stile allegro della scrittura, oppure di comportamenti dovuti a un basso livello di scolarità e quindi di scarsa conoscenza delle convenzioni grafiche, morfosintattiche e lessicali della lingua italiana.

Pasquina: Non sapevo che era una ricetta napoletana, mio padre, che amava molto il pesce, mi ha insegnato a fare il polpo in questo modo e ho continuato così... è molto saporito e hai fatto benissimo a proporlo.

Filippo: Così si fanno a Bari da tempo immemore.... “polipetti cucinati nell’acqua loro” è la traduzione in italiano dal dialetto.

Monica: Sono i polpi alla Luciana, così si chiama la ricetta. Adoro le ricette della tradizione, che sanno di saggezza e cultura popolare, che danno un occhio al gusto e al portafoglio... eh i nostri nonni ci sapevano fare!! Hanno sempre qulcsa da insegnare.

Piadina, ricetta base

Lucia F.: io le ho fatte questa sera, e devo dire che sono venute benissimo, io xrò ho usato la farina americana più lievito madre fatto da me.... naturalmente.

Zucca ripiena di pane e taleggio

Valeria: ma secondo te le fette di pane possono anche essere vecchie e rinsecchite? Tanto mi par di capire che si ammolta tutto cuocendo col latte/brodo e col formaggio. Sarebbe una buona idea per riciclare un po’ di avanzi... cmq molto sfiziosa e scenografica questa ricettina!

ciao ciao, vale. (<http://www.cavolettodibruxelles.it>)

È tipico del web abbreviare il più possibile, le cosiddette tachigrafie di contrazione: *xrò* per *però*, *qulcsa* per *qualcosa*, *cmq* per *comunque*. Nell’intervento di Pasquina il congiuntivo imperfetto è sostituito dall’indicativo imperfetto, tratto dell’italiano neostandard assai diffuso nel parlato: “Lucia I: grazie x le tantissime e buonissime ricette anche x chi è intollerante!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!” (<http://www.cavolettodibruxelles.it>).

L'uso sproporzionato dei segni di interpunzione, in questo caso del punto esclamativo ha lo scopo, come già detto, di enfaticizzare e mantenere la prosodia.

Non mancano i forestierismi vecchi e nuovi entrati nella nostra lingua come prestiti non adattati: *cake* carote e mele, *harumaki* (involtini primavera giapponesi), *confit*, *coulis*, *gratin*, *hamburger*, *ketchup*, *muffin*, *parmentier*, *popcorn*, *frappé*, *sushi*, *quiche*, *vinaigrette*, ecc. Ci sono anche esempi di italiano di stranieri che partecipano ai blog: “Victoria B. J.: Sono da Costa Rica e mi piacciono queste ricette”; “Corina: ma la pistola per la crema non è troppo asciuta per questo? Mi dai una ricetta facile. Grazie” (<http://www.unadonna.it>). Troviamo anche commenti totalmente in lingua straniera: “Renata D.: Ciekawa sprawa i smaczna :)”; “Cristina N.: robilam Reniu sa dobre ale ja je faszerowalam miesem, pychotka :)” (<http://www.unadonna.it>).

I dati linguistici qui esaminati presentano una lingua in continuo cambiamento, talvolta con gli occhi e i sapori degli stranieri e con il loro italiano. A livello diamesico prevale sicuramente il parlato con inserimenti regionali e dialettali e si può definire il blog di cucina un parlare e un mangiare geografico (Montanari 2004) con le caratteristiche tipiche della lingua “mediata tecnicamente” (Prada 2015). La grande quantità di materiale disponibile nei gruppi di discussione con le caratteristiche linguistiche e sociolinguistiche dell'italiano rappresenta per la ricerca un'offerta che non potremmo non definire ‘appetitosà’.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Antonelli, Giuseppe. 2007. *L'italiano nella società della comunicazione*. Bologna: il Mulino.
- Artusi, Pellegrino. (1891) 1970. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Torino: Einaudi.
- Bazzanella, Carla. 2003. “Nuove forme di comunicazione a distanza, restrizioni contestuali e segnali discorsivi”. In *Italia linguistica anno Mille. Italia linguistica anno Duemila*. Atti del XXXIV Congresso della SLI, Firenze, 19-21 Ottobre 2000, a cura di Nicoletta Maraschio e Teresa Poggi Salani, 403-415. Roma: Bulzoni.
- Bazzanella, Carla. 2010. “Il dialogo telefonico digitato. Deissi e interazione”. In *Se telefonando ... ti scrivo. L'italiano al telefono, dal parlato al digitato*. Atti del Convegno Accademia della Crusca, Firenze, 11 Maggio 2007, a cura di Nicoletta Maraschio e Domenico De Martino, 21-35. Firenze: Accademia della Crusca.

- Belardi, Walter. 1996. *Lingua stile e dialogo del XX secolo. Ovvero dal neoidealismo al villaggio globale e dal libro alla rete*. Roma: Il Calamo.
- Berruto, Gaetano. 2005. "Italiano parlato e comunicazione mediata dal computer". In *Aspetti dell'italiano parlato*, a cura di Klaus Hölker e Christiane Maaß, 137-156. Münster: LIT Verlag.
- Blood, Rebecca. 2002. "Introduction". In *We've Got Blog: How Weblogs Are Changing Our Culture*, vols. 9-13, edited by John Rodzilla. Cambridge: Perseus.
- Carlini, Franco. 1999. *Lo stile del web*. Torino: Einaudi.
- Casoni, Matteo. 2001. *Italiano e dialetto al computer. Aspetti della comunicazione in blog e guest book della Svizzera italiana*. Bellinzona: Osservatorio Linguistico della Svizzera Italiana.
- Cosenza, Giovanna. 2014. *Introduzione alla Semiotica dei nuovi Media*. Bari: Laterza.
- Costantino, Mauro, Carla Marello, e Cristina Onesti. 2009. "La cucina discussa in rete. Analisi di gruppi di discussione italiana". In *Storia della lingua e storia della gastronomia in Italia. Alla ricerca delle convergenze*. Atti del Convegno ASLI, 20-22 Settembre 2007, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, 717-728. Firenze: Cesati.
- D'Achille, Paolo. 2003. *L'italiano contemporaneo*. Bologna: il Mulino.
- Dardano, Maurizio, e Pietro Trifone. 1997. *La nuova grammatica della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli.
- Florentino, Giuliana. 2010. "Forme di scrittura in rete. Dal web 1.0 al web 2.0". In *Lingua e linguaggio dei media*. Atti del Seminario di Lecce, 22-23 Settembre 2008, a cura di Marcello Aprile, 193-206. Roma: Aracne.
- Florentino, Giuliana. 2011. "Formale e informale. Le amicizie in rete". In *Formale e informale*, a cura di Massimo Cerruti, Elisa Corino, e Cristina Onesti, 102-125. Roma: Carocci.
- Montanari, Massimo. 2004. *Il cibo come cultura*. Roma: Laterza.
- Mortara Garavelli, Bice. 1988. "Textsorten / Tipologia di testi". In *Lexikon der Romanistischen Linguistik (LRL)*, Bd. 4., herausgegeben von Günter Holtus, Michael Metzeltin, und Carl Schmitt, 157-168. Tübingen: Niemeyer.
- Paccagnella, Luciano. 2000. *La comunicazione al computer*. Bologna: il Mulino.
- Piotti, Mario. 2010. "Elementi di testualità". In Ilaria Bonomi, Andrea Masini, Silvia Morgana, e Mario Piotti, *Elementi di linguistica italiana*, 157-188. Roma: Carocci.
- Pistolesi, Elena. 2004. *Il parlar spedito. L'italiano di chat, e-mail e SMS*. Padova: ESEdra.
- Prada, Massimo. 2003. *Scrittura e comunicazione*. Milano: LED Edizioni.
- Prada, Massimo. 2015. *L'italiano in rete*. Milano: FrancoAngeli.
- Sabatini, Francesco. 1990. *La comunicazione e gli usi della lingua. Pratica dei testi, analisi logica, storia della lingua. Scuole secondarie superiori*. Torino: Loescher.

- Sabatini, Francesco. 1999. "Rigidità-esplicitezza vs elasticità-implicitezza. Possibili parametri massimi per una tipologia dei testi". In *Linguistica testuale comparativa. In memoriam Maria-Elisabeth Conte*. Atti del Congresso Interannuale della Società di Linguistica Italiana, Copenhagen, 5-7 Febbraio 1998, a cura di Gunver Skytte e Francesco Sabatini, 141-72. København: Museum Tusculanum Press.
- Serianni, Luca. 2011. "Lingua scritta". In *Enciclopedia dell'italiano (Encit)*, 816-824. Roma: Istituto dell'Enciclopedia Italiana.
- Tavosanis, Mirko. 2011. *L'italiano del web*. Roma: Carocci.
- Werlich, Egon. 1982. *A Text Grammar of English*. Heidelberg: Quelle & Meyer.

*Sitografia*²

<http://www.alice.tv.it>.
<http://www.cavolettodibruxelles.it>.
<http://www.cookaround.it>.
<http://www.giallozafferano.it>.
<http://facebook.com/maniaamoarefantasia>.
<http://www.profumodisicilia.net>.
<http://www.unadonna.it>.
<http://www.vongolablog.myblog.it>.

² Ultima visita ai siti elencati 06/04/2017.