

L'italiano in cucina

Giuseppe Sergio

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

Parole chiave: gastronomi, lingua della cucina, linguaggi settoriali, Pellegrino Artusi, storia della lingua italiana.

Keywords: cooking language, history of Italian language, Pellegrino Artusi, sectorial languages, words for food.

1. Negli ultimi anni l'interesse per i temi gastronomici, alimentari e dietetici sembra essersi trasformato in un'ossessione di portata planetaria. Non ne sono esenti – tutt'altro – gli italiani, se nel nostro Paese i format televisivi e le testate giornalistiche che trattano questi temi si contano nell'ordine delle centinaia. Tale volume ha sollecitato l'attenzione dei linguisti, i quali, soprattutto a partire dal nuovo millennio, hanno sondato questo linguaggio da molteplici prospettive, giungendo a delinearne un profilo sufficientemente completo¹.

Fra i nodi più problematici che emergono negli studi vi è la difficoltà di documentare le fasi antiche della lingua della cucina, fasi tipicamente orali e perciò, oltre che volatili, anche dialettali. I testi scritti cui questa lingua è secondariamente approdata si sono dappoi caratterizzati per l'uso strumentale e dunque per una scarsa cura nella loro conservazione: si trattava infatti di ricettari, di libri di casa o anche di semplici annotazioni dalla forte componente pragmatica e dalla natura compendiosa, consegnati a

¹ In particolare si segnalano gli Atti di alcuni convegni dedicati in modo più o meno focalizzato a lingua e cucina: Silvestri, Marra, e Pinto 2002; Castiglione e Rizzo 2007; Tesio 2009; Frosini e Montanari 2012; Morgana, De Martino, e Stanchina 2016; fondamentale il ponderoso volume curato da Robustelli e Frosini (2009), che raccoglie i 56 contributi presentati al Convegno Internazionale *Storia della lingua e storia della cucina* organizzato nel 2007 dall'ASLI (Associazione per la Storia della Lingua Italiana). Di un certo interesse anche per il linguista sono inoltre gli atti dei convegni artusiani, consultabili a partire dalla pagina <http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani/> [06/03/2017].

supporti estremamente caduchi, facili al deperimento e alla dismissione. La disponibilità della documentazione ha così portato a una proliferazione di etimologie tanto suggestive quanto fantasiose, spesso del tutto inattendibili; inoltre proprio la natura originariamente parlata di questa lingua rende pressoché sistematica la retrodatazione delle voci relative a preparazioni e alimenti (come è noto, la prima attestazione di una voce coincide di norma con la sua prima testimonianza scritta).

A complicare il quadro, nella lingua della cucina è da notarsi una spiccata propensione alla geosinonimia, ovvero alla coesistenza di sinonimi diversificati in base all'area geografica di diffusione: "La lingua della cucina italiana, per tutta una serie di ragioni, almeno sino all'Artusi [...], è stata una lingua domestica, municipale, ricchissima di voci e coloriture dialettali popolari regionali, scarsamente unificata" (Beccaria 2009b, 189). Nella "serie di ragioni" che spiegano questa accentuata geosinonimia vi è, oltre all'accidentata storia politica italiana, la diffusione capillare e quotidiana di questa lingua (tutti mangiamo e, sempre più, parliamo di ciò che mangiamo), diffusione che ne comporta modifiche continue. Per limitarsi a un esempio si può ricordare che su suolo italiano sarebbero prodotti più di 200 tipi di pane, cui, stando all'*Atlante dei prodotti tipici* dedicato a questo alimento, corrispondono oltre 1500 varianti denominative². Testimoniano la ricchezza dell'italiano gastronomico in determinate regioni diversi atlanti etnolinguistici, in via di ampliamento, le cui carte registrano le multiformi denominazioni utilizzate per uno stesso referente in punti geografici diversi³.

² Picchi 1995; cf. anche Beccaria 2009, in particolare 110-119, 125-127, 150-187 e *passim*. Quale contributo 'monografico' alle denominazioni di un alimento si può vedere anche l'*Atlante della pasta* (INSOR 2004) promosso dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.

³ Fra i più significativi vi sono l'*Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea* (AGAM), l'*Archivio multimediale delle Tradizioni Alimentari in Italia* (ATAIt) e l'*Atlante Linguistico della Sicilia* (ALS), variamente impegnati nella rilevazione etnolinguistica e nella realizzazione di carte geolinguistiche; se ne vedano i saggi relativi in Robustelli e Frosini 2009, 53-96, con altra bibliografia ivi citata. Per un quadro d'insieme, cf. Ruffino 2009. Precursori in questo campo sono stati l'*Atlante Italo-Svizzero* (AIS, digitalizzato e liberamente consultabile online: <http://www3.pd.istc.cnr.it/navigais-web/> [06/03/2017]) e l'*Atlante Linguistico Italiano* (ALI), anche se, trattandosi di ricognizioni generali, la documentazione relativa al settore di nostro interesse risulta giocoforza parziale (le domande pertinenti sono 95 nell'AIS e 170 nell'ALI). Si ricordi infine che sono in corso di allestimento un *Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana* (DAGI), correlato al progetto online LeMMA, mirato allo studio del *Lessico Medievale della Medicina e dell'Alimentazione* (cf. Lubello 2016, 78-80) e un progetto di *Vocabolario Storico della Cucina Italiana*

Moltissime sono le denominazioni passate dall'ambito locale alla lingua nazionale, tanto che quello culinario appare "certamente il settore in cui i contributi delle singole aree sono più consistenti ed hanno una più rapida circolazione, almeno agli occhi dei non esperti" (Avolio 1994, 584). Questo apporto si è intensificato dopo l'Unità d'Italia e ancor più nel secondo dopoguerra, quando, grazie al decollo dell'industria alimentare e all'aumentata circolazione di cose e parole, denominazioni inizialmente solo locali hanno potuto impiantarsi nel repertorio italiano. Così, dalla Lombardia si sono per esempio diffuse le parole *gorgonzola* (attestata in italiano nel 1875), *grana* (1851), *mascarpone* (1771), *minestrone* (1635), *panettone* (1803), *risotto* (1829), *stracchino* (av. 1768), il cui *pedigree* dialettale è oramai individuabile come tale solo dallo storico della lingua⁴.

La cucina, come la lingua, è uno degli elementi distintivi di una cultura e di un popolo: è veicolo culturale e sistema semiotico che delimita e identifica una cultura, eventualmente, come avviene per la musulmana, anche attraverso i divieti. Tale legame appare di particolare evidenza per gli italiani, la cui rappresentazione è fortemente vincolata alla cucina e alle abitudini alimentari che, se talvolta sono viste con ironia (basti pensare allo stereotipo del *mangiamaccheroni*), sono per il resto molto apprezzate⁵.

Le affinità che intuitivamente assomigliano il codice linguistico a quello culinario hanno spinto a considerare quest'ultimo alla stregua di un linguaggio, che contraddistingue tanto un popolo (che si nutre press'a poco allo stesso modo, anche in relazione alle disponibilità alimentari) quanto un individuo (negli specifici gusti preferenze abitudini), tanto verso l'esterno (in contrapposizione a ciò che è diverso) quanto verso l'interno (nell'affermazione del sé). Pur nella consapevolezza di possibili forzature, Anna Martellotti (2012, 1-53) si è per l'appunto soffermata sulle affinità fra lingua e cucina, estendendo alla seconda concetti saussuriani come la

Postunitaria (VoSCIP) volto allo "scopo di documentare il costituirsi e il fissarsi di una lingua e di una cultura gastronomica unitaria nella cucina italiana dopo il 1861" (Bertini Malgarini, Caria, e Vignuzzi 2016, 57).

⁴ Per altri esempi di gastronomi passati da aree ristrette alla lingua di tutti, cf. Avolio 1994, 584-588; Beccaria, Stella, e Vignuzzi 2005. Di questa vistosa variabilità diatopica si ebbe coscienza già da epoche antiche: possiamo infatti ricordare che fin dal Quattrocento i fiorentini Benedetto Dei e Luigi Pulci, esponenti di spicco della cerchia medicea, avevano impiegato a fini caricaturali e stranianti termini culinari milanesi sconosciuti a Firenze (Morgana 2015, 385-387).

⁵ Si vedano ad esempio, per i più recenti riflessi anglo-americani, Cappellini 2009; Haller 2009; Perissinotto 2015. La nostra gastronomia è fra le prime motivazioni che spingono gli stranieri a venire in Italia e persino a studiare l'italiano.

natura sistemica o la dinamica fra *langue* e *parole*, cui rispettivamente corrisponderebbero la regola della ricetta e la sua concreta realizzazione. Ai fonemi, unità significanti minime della lingua, farebbero da contraltare gli ingredienti, dalla cui combinazione scaturisce il piatto (cui corrisponde la parola); dalla combinazione dei fonemi/ingredienti risulta poi un numero infinito di parole/piatti, anche se con regole di restrizione variabili da lingua a lingua e da cucina a cucina: come ogni lingua seleziona un numero limitato di fonemi e ‘accostamenti’ tipici, così ogni tradizione culinaria ha i suoi ingredienti tipici e un proprio modo di combinarli. Ancora, il lessico di base, ovvero l’insieme dei piatti ben conosciuti in una data cultura, si arricchisce grazie a prestiti esterni (ovvero alimenti o piatti di provenienza o preparazione esotica) e interni (ovvero di provenienza locale), più o meno adattati, che con il tempo possono diventare indistinguibili dal corredo ereditario⁶.

2. I ricettari antichi sono molto sintetici, poiché, primariamente rivolti ai cuochi cucinieri, presuppongono un destinatario competente; vi sono assenti indicazioni per noi oggi fondamentali, come i tempi di cottura e i dosaggi, forse omessi perché troppo variabili in relazione all’intensità dei fuochi disponibili e al numero dei convitati (cf. Martellotti 2012, 58). Questi primi ricettari si collocano nel solco di due principali tradizioni. Una è tracciata dal *Liber de coquina*, ovvero, scritto in latino nel XIII secolo, al più antico ricettario a noi pervenuto. L’altra ha una matrice più schiettamente italiana e nella fattispecie toscana: si tratta della tradizione “dei 12 ghiotti”, cosiddetta forse perché indirizzata o più genericamente collegata a una brigata di ricchi buongustai. Mentre le due tradizioni convergeranno solo nel Cinquecento, in particolare sul modello del *De arte coquinaria* (dopo il 1450) di Martino da Como, detto Maestro Martino (Lubello 2009, 105-108), gli studi più recenti sui ricettari antichi tendono a ridimensionare il tradizionale apporto francese⁷, insistendo piuttosto su quello arabo e mediorientale, giunto alla Francia e di qui all’Europa attra-

⁶ Le analogie individuate da Martellotti sono molto più numerose, estendendo alla cucina anche i concetti di variabilità diastratica (la cucina varia in dipendenza dalle possibilità economiche nel fare la spesa), diafasica (i menu si diversificano a seconda delle occasioni) e diacronica, in base alla quale ai continui e spesso impercettibili mutamenti delle abitudini alimentari si contrappongono elementi di conservatività, per esempio nei metodi di cottura.

⁷ D’altronde gli unici francesismi gastronomici ricordati da Zolli per il XIV e XV secolo sono *burro*, *mostarda* e *potaggio*; risalgono invece al Trecento gli arabismi *arancio*, *cubebe*, *marzapane*, *zabibo/zibibbo*, *zafferano* (Zolli 1995, 17 e 177).

verso una traiettoria culturale che passa dai territori dell'Italia meridionale assoggettati agli svevi, agli angioini e soprattutto ai normanni, tradizionalmente aperti alle culture mediterranee (Martellotti 2012, 86-94).

I ricettari di primo Trecento mostrano l'aurorale delinarsi non solo di un lessico specifico, ma anche di tratti morfosintattici e di una struttura testuale rigida, tipica del testo prescrittivo (Frosini 2009a, 81). Come osserva Sergio Lubello (2001, 232), "Anche escludendo le testimonianze più antiche (anonimi, frammenti, agglomerati inorganici di ricette), è certo che già il primo libro non anonimo, quello di Maestro Martino, della seconda metà del XV sec., si configura bene come Fachtext [cioè come testo normativo] tanto a livello microtestuale (lessico e sintassi) quanto macrotestuale (organizzazione interna, partizione e ordine del testo ecc.)".

Una testimonianza che già nel Trecento esistesse un lessico speciale della gastronomia si ricava dallo stesso *Decameron*; nella terza novella dell'ottava giornata, Bruno e Buffalmacco cercano di intortare – è il caso di dirlo – lo sprovveduto Calandrino narrandogli di una fantomatica contrada di Bengodi ricca di *formaggio parmigiano, maccheroni, raviuoli, brodo di capponi, vernaccia*:

eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciol d'acqua. (*Decameron* VIII 3 [9])

Il forte universalismo medioevale e rinascimentale rende difficile risalire alla provenienza regionale e talvolta persino nazionale dei cibi e delle denominazioni relative. Inoltre per queste epoche disponiamo testimonianza solo della cucina nobile o altoborghese, per di più prevalentemente limitata alle occasioni più prestigiose, rimanendoci dunque poco noti i menu ordinari.

La natura ostensiva dei banchetti, che i grandi signori consideravano come prova di forza e munificenza, renderà sempre più centrale la scalcheria nei ricettari cinquecenteschi. Il più limpido esempio della spettacolarità della cucina, intesa come forma d'arte ed espressione di *bon vivre*, è il trattato *Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale* (Ferrara 1549) di Cristoforo Messi detto Sbugo, la cui fino ad allora inedita struttura tripartita farà da modello per i ricettari successivi. La prima parte del trattato ("Memoriale") è dedicata proprio alla scalcheria, mentre la seconda ("Conviti diversi") si sofferma sulla descrizione di importanti banchet-

ti: linguisticamente, “Il modulo sintattico più complesso, la colorita denominazione delle vivande [...] e la ricca descrizione di danze e spettacoli rendono [...] la trattazione assai varia e vivace e tale da ricordare lo stile narrativo dei cronisti dell’epoca”; la terza parte (“Composizione delle più importanti vivande”) contiene infine le 323 ricette di quelle che vengono ritenute le “più notabili vivande e più importanti” (Catricalà 1982, 156-157). I *Banchetti* dello Sbugo esibiscono una tipica lingua di *koiné*, nella quale alla patina dialettale prevalentemente padana si sovrappongono le istanze uniformanti latina e toscana, lasciando affiorare alcuni forestierismi di provenienza per lo più francese (p. es. *fracassee* < fr. *fricassée*) e spagnola (*torrone* < sp. *turrón*), ma anche germanica (*fiadone* < alto ted. *flado*), araba (*bottarga* < ar. *butārikkh*) e greca (*azzimo* < gr. *ázymos*; cf. Catricalà 1982, 159 e 171-256 ss.).

La reticolarità della tradizione culinaria italiana appare altresì evidente nell’*Opera* (Venezia 1570) in sei volumi del massimo cuoco cinquecentesco, Bartolomeo Scappi, che guarda alle diversità locali anche in relazione ai prodotti tipici delle varie zone. Il Seicento è per il resto, per la storia della cucina italiana, un secolo di passaggio. Mentre si verifica una vera rivoluzione alimentare, causata dall’importazione di prodotti dalle Americhe (già riflessa nel secolo precedente da voci come *cacao*, *cioccolata* e *patata*, penetrate in italiano per tramite spagnolo), dal declino del fasto signorile e dal farsi strada di una concezione relativamente più democratica dell’arte cuciniera, pochi sono i ricettari pubblicati in Italia, molti in Francia. È piuttosto indicativo che il ricettario più importante dell’epoca, *Il cuoco francese ove è insegnata la maniera di condire ogni sorta di vivande* (Bologna 1682), si proclamasse come la traduzione del *Cuisinier françois* (Lyon 1651) di François Pierre de la Varenne, mentre in realtà risultava dall’assemblaggio di tre traduzioni di testi anonimi francesi erroneamente attribuiti al grande cuoco francese.

La moda di tradurre gli oracoli della *Grande Cuisine*, aperta per l’apunto dal *Cuoco francese*, prese sempre più piede fino al fortunatissimo *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Torino 1766), traduzione della *Cusinière bourgeoise* (Paris 1746) del Menon. L’intermediazione editoriale torinese favoriva la penetrazione di termini d’Oltralpe, per la funzione di lingua veicolare svolta dal francese e per le risposdenze tra questa lingua e il piemontese (cf. p. es. fr. *jambon* - piem. *giambone* ‘prosciutto’).

Il primo consistente influsso del francese sull’italiano della cucina si verificherà proprio nel Settecento: “Come i parrucchieri, così i cuochi più famosi erano francesi (gli uni e gli altri erano chiamati *monsù*), e avevano introdotto in Italia i loro cibi più caratteristici: inutile dire che con i

cibi veniva introdotta tutta una nomenclatura culinaria” (Zolli 1995, 39) più o meno fortunata (*besciamella, bigné, consommé, croccante, fricandò, pot-pourri, ragù, sciampagna*). Questa ondata non aveva naturalmente mancato di sollevare critiche, che colpivano insieme la moda della cucina francese e gli abusati francesismi. È ciò che avviene in modo esemplare nella commedia *Il Raguet* di Scipione Maffei, uscita a Venezia e a Verona nel 1747, dove i sofisticati francesismi culinari venivano contrapposti ai più usuali termini italiani, che indicavano pietanze più semplici e genuine. Così, uno dei personaggi, Ermondo, nel tentativo di concupire la sua bella, la invitava “a desinar” assicurandola che non sarebbe stata “servita trivialmente”:

non le darò cibi plebei: guazetti,
manicaretti, intingoli, stufati,
torte, pasticci, polpette, sfogliate,
gelatine, animelle, ciambellette;
io le darò *sagú, parsi, gattò,*
cotelette, crocande, e niente cotto
sarà mai nello spiedo, ma *allo spiedo,*
anzi *alla brocca*. Non farò la mala
creanza mai di far portare in tavola
un cappone, se non in *fricandò*;
non mangerà frittelle, ne presciutti,
né vil vivanda d'anitra, ma sempre
canár, sambón, bigné. Non mancherà
cressón, che passa per saporitissimo,
perché finisce in *on*.⁸

Portano testimonianza della massiccia penetrazione del francesismo anche i sette tomi dell'*Apicio moderno* (Roma 1790) di Francesco Leonardì⁹, tanto che l'autore riteneva opportuno inserire, a sussidio dei lettori, un elenco “Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usitati nella Cucina” e una “Spiegazione Generale de' Termini Francesi”. L'osmosi con la terminologia culinaria d'Oltralpe è inoltre tale che alcuni dei francesismi utilizzati dal Leonardì risultano attestati prima in italiano e solo successivamente in francese (Capatti 2010, XIX), anche se il rispetto per le denominazioni

⁸ Cito da Maffei 1928, 191. Il dialogo procede con un equivoco sul *deserto* 'dessert' e con una *diminutio* satirica del vino italiano, comunque perdente se confrontato con quello francese, che “quando costerà assai, foss'anche insipido, / troverà sempre ch'il dirà eccellán” (*ibid.*, 192).

⁹ Il titolo dell'opera fa riferimento al *De re coquinaria* (IV sec. d.C.) attribuito ad Apicio, che tramanda i fasti culinari di Roma imperiale. Al Leonardì si deve anche un incompleto *Dizionario ragionato degli alimenti* (Roma 1795).

originali non esclude l'adattamento fonetico alla pronuncia italianizzata, a riprova dell'importanza della dimensione orale nella lingua della cucina (cf. *Antrè* 'entré', *Gattò* 'gateau', *Sciarlotta* 'charlotte', *Vol-o-Vant* 'vol-au-vent' ecc.: Frosini 2009a, 84; 2012, 91-92).

L'impatto della Francia sulle nostre tavole si mantiene forte nell'Ottocento, solo in minima misura intaccato dall'Inghilterra e dalla Germania, le cui tradizioni culinarie non hanno mai fatto impazzire gli italiani¹⁰. Ancora nell'Ottocento, in Italia i ricettari venivano ritenuti opere di scarso pregio e di impiego strumentale, e dunque poco bisognosi di attenzioni editoriali. Spesso buttati sul mercato in forma anonima, erano in genere traduzioni o il risultato di una collazione plagiaria che assemblava e adattava fonti disparate, senza citarle. Invece che dagli editori, gli eventuali problemi terminologici venivano di volta in volta affrontati, con risultati altalenanti, dai cuochi-autori. Il risultato era una veste linguistica decisamente disuniforme, dominata da dialettismi e termini francesi tradotti alla meno peggio: "I ricettari italiani erano scritti con sciatteria, incuranti dei barbarismi; quelli stampati in Toscana (*Il cuciniere italiano moderno, Il cuoco sapiente*) operavano un filtro più attento, senza veramente offrire uno strumento di controllo e di referenza" (Capatti 2010, XVII). Se queste pubblicazioni posseggono oggi valore testimoniale, in quanto dicono di tradizioni culinarie regionali di livello medio e borghese, allora l'accentuata eterodossia linguistica e in particolare l'indulgenza verso forme locali potevano portare a un'incomprensibilità interregionale. Questo rischio appariva accentuato nei cuochi-autori di più limitato addestramento linguistico o di più alto rango, che non si peritavano di esprimersi "in un linguaggio da anfitrione, quindi libero da vincoli scolastici e aperto alla neologia" (Capatti 1998, 758)¹¹. Ne sono campioni i ricettari di Giovanni Vialardi, autore di un *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* (Torino 1854), e di Giovanni Felice Lura-

¹⁰ Sempre con Zolli (1995, 91 e 147-148) possiamo ricordare che in questo secolo vengono attestati in italiano gli anglicismi *brandy, corned beef, curry, gin, grog, lunch, rostbif, sandwiche, vegetariano, whiskey/whisky* e i germanismi *chiffel/kiffel* (ted. *Kipfel* 'cornetto'), *semell* (ted. *Semmel* 'panino'), *krapfen, kirsch, kümmel, sliuowitza/slivovitz*.

¹¹ Sempre Capatti (1998, 793) aggiunge: "La codificazione della cucina nazionale è accompagnata da una grande confusione linguistica. I manuali di alta gastronomia dell'Ottocento si esprimevano in francese, in italiano, e in tutti e due gli idiomi simultaneamente. Data la formazione dei cuochi senza altra istruzione che il tirocinio, e l'assenza di una terminologia professionale ufficiale, l'impasto era assai libero come testimoniano gli autori più importanti. [...] Gli estensori delle ricette si arrangiano e il più delle volte sbagliano" (cf. anche Serianni 2009, in particolare 113 e 118).

schì, il cui *Nuovo cuoco milanese economico* (Milano 1853)¹² si caratterizza per una vistosa compresenza di francesismi e milanesismi; a proposito di questi ultimi possiamo citare, fra quelli ricordati da Luca Serianni (2009, 102-105), gli adattamenti *cornetti* 'fagiolini', *frambose* 'lamponi', *fidelini* 'capellini', *lacciadini* 'frittelle', *pivioni* 'piccioni' e *rampoggini* 'raperonzoli', tutti riscontrati, in forma integrale, nel *Vocabolario milanese-italiano* (Milano 1939) del Cherubini (cf. rispettivamente *cornitt*, *fambròsa*, *fidelitt*, *lacciadin*, *pivión*, *rampæusgen*).

3. I primi sintomi di mutamento si verificano a ridosso dell'Unità d'Italia, allorché gli editori mostrano maggiore attenzione alla correttezza dei ricettari, di cui è prova *Il re dei cuochi* (Milano 1868) di Giovanni Nelli. A fare da vero spartiacque sarà però la celebre *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* di Pellegrino Artusi, uscita in prima edizione, non casualmente a Firenze, nel 1891. Oltre che per le caratteristiche intrinseche cui accenneremo, *La Scienza in cucina* segnò una svolta anche per motivi esterni all'opera, ovvero per il suo enorme successo: si pensi solo che, senza contare le edizioni pirata e le traduzioni, 14 furono le edizioni – costantemente aggiornate, corrette e ampliate – curate da Artusi fra il 1891 e il 1910¹³.

L'affermazione dell'opera, in particolare presso il pubblico femminile, avviò una graduale unificazione delle consuetudini alimentari degli italiani, che, almeno nelle fasce medio-alte, iniziarono a mangiare pressoché allo stesso modo: come annota lo storico dell'alimentazione Piero Camporesi (1970, XIII-XIV),

Indubbiamente la diffusione fu soprattutto alacre fra la borghesia, anzi il manuale fu soprattutto borghese e il successo, si potrebbe dire, classista: certamente i contadini veneti continuarono a mangiare la polenta di sempre

¹² I ricettari del Vialardi e del Luraschi si possono liberamente consultare online, insieme a molti altri che abbiamo citato, al sito <http://www.academiabarilla.it> [06/03/2017].

¹³ Di edizione in edizione, il numero delle ricette passò da 475 a 790. Già la seconda edizione del 1895 si presentava maggiorata di 100 ricette, che venivano per lo più da segnalazioni dei lettori e in misura minore come prelievi da ricettari a stampa (solo cinque, tre italiani e due francesi, sono i ricettari conservati nella biblioteca dell'Artusi: Frosini 2011, 13-15); questo canone culinario 'empirico' rende plausibile che Artusi avesse dovuto filtrare le voci locali, in gran parte settentrionali anche per via della diffusione del suo ricettario. Si può inoltre ricordare come il successo della *Scienza in cucina* venne facilitato dal costo di copertina, tenuto basso per volere dell'autore che, dopo essere stato rifiutato da diversi editori, stampò l'opera a proprie spese; cf. la *Storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, che Artusi incluse alla *Scienza in cucina* a partire dalla sesta edizione (1902).

e i braccianti del Sud le olive, le fave e i pomodori senza accorgersi che sulle tavole degli altri italiani le cose stavano cambiando.¹⁴

Un quadro analogo è quello restituito dagli *Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria* (Roma 1878-1885) voluta dal Parlamento italiano, da cui risulta chiaramente come “solo una piccola parte della popolazione mettesse in pratica la moda franco-italiana che dominava nella coeva manualistica culinaria, mentre gli altri, se pure erano in grado di mangiare, utilizzavano cibi di sopravvivenza fortemente caratterizzati in senso localistico” (Martellotti 2012, 44). Insomma l'omologazione, fino eccessiva, è semmai arrivata più tardi, con la pasta al pomodoro, che lo stesso Artusi contribuisce a diffondere, con la pizza, con i surgelati, con i cibi preconfezionati in buste e scatole, con il *fast food*; *La Scienza in cucina*, invece, ancora raggiungeva un pubblico diastriticamente elevato, se non altro perché selezionato dal *prius* di un'alfabetizzazione che su suolo italiano, come è noto, era assai poco diffusa.

Mentre il canone culinario di Artusi è sbilanciato sul Centro-Nord e più sicuramente fra Emilia-Romagna e Toscana, quello linguistico è senz'altro toscano e più in particolare fiorentino, come palesa la “Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano non tutti intenderebbero” preposta alla *Scienza in cucina* fin dalla prima edizione. “La lingua di Firenze è adottata nella freschezza del suo ‘tono medio’, nella ricchezza e vitalità della tradizione parlata che si affianca a quella scritta e letteraria” (Frosini 2009a, 87), inserendosi nella tradizione segnata dall'edizione quarantana dei *Promessi Sposi* e poi percorsa da *Pinocchio* (1881-1883) e da *Cuore* (1886). Con la sua selezione, inizialmente fin troppo intransigente nei confronti delle voci locali e di quelle francesi, “Artusi troncò una tradizione bisecolare e iniziò (eccedendo, come è naturale, nell'esclusivismo puristico) un processo di recupero linguistico orientato verso la migliore tradizione italiana”. Il fiorentino contemporaneo veniva difatti non solo

¹⁴ Se Artusi appare certo contrario agli sprechi e aperto alla cucina popolare e povera, come dimostrano le sue numerose ricette per minestre, mai si spinge alla cucina con gli avanzi, ragion per cui il suo ricettario risulterà poco utile in epoche di razionamenti bellici (cf. p. es. *La cucina autarchica*, Firenze 1942, di Elisabetta Randi, e *La cucina della resistenza*, Milano 1943, di Emilia Zamara). In *Alcune norme d'igiene* (inserite a partire dalla quarta edizione, del 1899), lo stesso Artusi ([1891] 2010, 24) d'altra parte così ammetteva: “S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolidarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute”.

temperato dall'uso e dalla letteratura¹⁵, ma di edizione in edizione appariva sottoposto a una "continua revisione linguistica sempre orientata verso una maggiore proprietà e scioltezza e anche verso un alleggerimento della componente idiomatica fiorentina, fosse pur soltanto grafica e formale". Artusi corregge così, pur in modo asistemico e non senza controesempi, *egualmente* in *ugualmente*, *giovine* in *giovane*, *maraviglie* in *meraviglie*, *presciutto* in *prosciutto* ecc.; fra i termini panitaliani sostituiti o alternati, non senza rischi di incomprensioni, a quelli fiorentini, si possono invece ricordare *cacimperi*/*fonduta*/*fondua*, *cinghiale*/*cignale*, *melanzana*/*petonciano*, *refe* 'filo', *popone* 'melone', *ramerino* 'rosmarino', *regamo* 'origano' (le citazioni e gli esempi sono rispettivamente in Camporesi 1970, LXII, LXVII-LXVIII, LXVI).

Artusi aveva d'altra parte chiara percezione dell'estrema varietà geosinonimica italiana. Lo dimostra l'esplicita riflessione metalinguistica suggeritagli dalla voce *caciucco*: Artusi la dichiarava diffusa "in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo", mentre sulla costa adriatica le si preferiva *brodetto*, che a sua volta, a Firenze, indicava una zuppa a base d'uovo: e così Artusi poteva affermare che "La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per lunga e inveterata abitudine ai propri dialetti" (Artusi [1891] 2011).

¹⁵ Dotato di buona cultura, i suoi interessi letterari lo condussero a pubblicare una *Vita di Ugo Foscolo* (Firenze 1875) e delle *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* (Firenze 1881). Sugli strumenti lessicografici e grammaticali di cui Artusi poteva disporre nella sua biblioteca, "che delinearono limpidamente il profilo di un autore sensibile a un uso rigoroso e corretto della lingua [...], attento al suo patrimonio letterario e tradizionale", ma senza preclusioni verso la lingua d'uso, si vedano Frosini 2009b, 314-320 (la citazione a p. 319), e 2011, 17-21. Qui ricordiamo solo come tenesse sul tavolo il *Vocabolario italiano della lingua parlata* (Firenze 1875) di Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, tarato sull'uso fiorentino vivo, sul quale "verificava i vocaboli e le locuzioni, operando una cernita raramente in dissenso con tale strumento" (Capatti 2010, XVIII). Particolarmente significative anche le corrispondenze con Collodi e con la tradizione comico-giocosa fiorentina, sulla cui base aveva redatto una lista di espressioni dell'uso vivo fiorentino (Frosini 2009b, 326-327). Gli sarà pure presente il *Prontuario* (Torino 1846) del Carena, in particolare il Capo "Del Mangiare e del Bere", che però non toccava nello specifico i gastronomi; nella II parte del *Prontuario* (Torino 1853) vi sono alcune precisazioni terminologiche entro i capitoli dedicati alle professioni del "Mugnajo", del "Fornajo. Panicuocolo", del "Pastajo", del "Lattajo. Burrajo".

Fra le voci extrafiorentine ed extratoscane trattenute dal setaccio artusiano vi sono per lo più, prevedibilmente, settentrionalismi come “*coteghino*, *crescente* e *cresentine*, *fiocca* (‘chiare d’uova montate’), *tridura* (‘tipo di minestra’), *risi e luganighe* (‘riso in brodo con la salsiccia’, in corsivo nel testo)” (Frosini 2009a, 91) o anche *l’offella*, che, “in questo significato, è del dialetto romagnolo e, se non isbaglio, anche del lombardo e dovrebbe derivare dall’antichissima *offa*, focaccia, schiacciata composta di farro, e anche di varie altre cose” (Artusi [1891] 2011, 267).

Se nei confronti delle voci locali Artusi si limita a una cernita, più esplicita appare la sua posizione nei confronti delle parole straniere, soprattutto francesi, che affollavano la nostra lingua della cucina, dichiarandosi equidistante sia da arroccamenti puristi che da quella che chiamava “stranieromania”. Così, paradigmaticamente, alla ricetta del *Krapfen* scriveva: “Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di *tedescheria* ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*” (*ibid.*, 87). Tale programma trova coerente applicazione nella prassi scritta: Artusi infatti accoglie alcuni forestierismi, ancora per lo più francesismi, sia nella forma integrale (*babà*, *quenelles*, *Strudel*, *vol-au-vent* ecc.) che adattata (*ciarlotta* ‘charlotte’, *gruiera* ‘gruyère’, *maionese* ‘mayonnaise’) e talvolta alternando le due forme (*costolette/cotelette*, *roast-beef/rosbiffe*). In altri casi ricorre a sostituzioni per traduzione (così *crosta* e *crostare* che propone, senza successo, di sostituire a *glassa* e *glassare*)¹⁶ o a invenzioni personali, come avviene per *balsamella* (“Questa salsa equivale alla *Béchaamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata”: *ibid.*, 70), *ciambellina* (“A me queste ciambelline furono insegnate col nome di *beignets*; ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di ciambelline, e per tali ve le offro”: *ibid.*, 93) o *sgonfiotto*, rivisitazione anche linguistica del *soufflé* (*ibid.*, 308). A infastidirlo è piuttosto l’“ampollosità” e la connotazione snobistica che poteva portare all’opzione francese¹⁷, come risulta dai seguenti esempi:

¹⁶ “Mi fo lecito di tradurre così i due francesismi comunemente usati di *Glassa*, *Glassare* lasciando ad altri la cura d’indicare termini italiani più speciali e più propri. Parlo di quell’intonaco bianco o nero oppure di altro colore che si suol fare sopra alcuni dei dolci in addietro descritti” (Artusi [1891] 2011, 355).

¹⁷ Più neutre, forse perché sentite come ancora poco invadenti, le annotazioni sui gastronomi inglesi; si veda ad esempio quanto scrive a proposito di *Roast beef*: “Questa voce inglese è penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe*, che vuol dire bue arrosto”; *Bistecca alla fiorentina*: “Da *beef-steak*, parola inglese che vale *costola di bue*, è derivato il

Salsa alla maître d'hôtel: “Sentite che nome ampolloso per una briccola da nulla! ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è giuocoforza subirlo”. (*Ibid.*, 64)

Bocconi di pane ripieno: “Se scrivessi in francese, seguendo lo stile ampolloso di quella lingua, potrei chiamare questi bocconi: bouchées de dames; e allora forse avrebbero maggior pregio che col loro modesto nome”. (*Ibid.*, 104)

Patate alla sauté: “Che vuol dire, in buon italiano, patate rosolate nel burro”. (*Ibid.*, 197)

Passato di patate: “Oramai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessun v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non passato di...; ma purée di... o più barbaramente ancora patate *mâchées*”. (*Ibid.*, 198)

Mentre nominazioni altisonanti suscitano in Artusi una pacata stizza – ad esempio espressa a proposito del *Biscotto alla Sultana* (“Il nome è ampolloso, ma non del tutto usurpato”: *ibid.*, 245) o della *Torta di patate* (“Trattandosi di patate non ridete del nome ampolloso perché, come vedrete alla prova, non è demeritato”: *ibid.*, 284) –, più in generale l'Artusi mostra di anteporre le cose alle parole:

Piccione all'inglese: “Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do importanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche collo strano nome di *piccion paio*, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fischio: mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari”. (*Ibid.*, 129-130)

Scaloppine alla livornese: “Perché si chiamino scaloppine non lo so e non so nemmeno perché sia stato dato loro il battesimo a Livorno”. (*Ibid.*, 140)

Spalla d'agnello all'ungherese: “Se non è all'ungherese sarà alla spagnuola o alla fiamminga; il nome poco importa purché incontri, come credo, il gusto di chi la mangia”. (*Ibid.*, 148)

4. Artusi orienta la terminologia culinaria novecentesca, senza tuttavia, com'è plausibile, dirigerla. Il *Dizionario moderno* di Alfredo Panzini – che ritiene *La scienza in cucina* “tanto poco nota quanto meritevolissima di essere nota” e “scritta con grazia nostrana e purezza di lingua da far ar-

nome della nostra bistecca”; *Plum-pudding*: “Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benché queste non c'entrino affatto”; *Plum-cake*: “È un dolce della stessa famiglia del precedente, mentitore anch'egli del nome suo” (Artusi [1891] 2011, 224, 235, 301 e 302).

rossire molti testi scolastici (voglio dire i loro autori)” (Panzini 1905, 156 e 210) – in campo enogastronomico attesta ancora numerosissimi forestierismi, prevalentemente francesismi, registrati soprattutto come prestiti integrali (*béchamel, charlotte, marrons glacés* ecc.), ma anche come adattamenti (*giardiniera, meringa, sciampagnino* ecc.). La componente straniera della lingua della cucina appare in modo ancor più deciso nell’appendice all’edizione del 1942¹⁸, nella quale, in ottemperanza a un *diktat* autarchico, vengono indicati i *Forestierismi da eliminare* con i rispettivi sostituti italiani (p. es. *besciamella, carlotta, marrone candido*): più di un quinto di questi *Forestierismi* sono di area gastronomica.

Altrettanto risulta dagli “Elenchi di sostituzioni” pubblicati fra il ’41 e il ’43 sul *Bollettino di informazioni della Reale Accademia d’Italia*, dove i gastronomi sfiorano quota 300 sui circa 2000 forestierismi totali (Raffaelli 2009). Se “Alquanto estrose suonano anche alcune creazioni forse attribuibili alla Commissione per l’italianità della lingua, come, nel lessico gastronomico, *bilombata, panquadro, tenerella*” (Raffaelli 2010, 70) che avrebbero dovuto sostituire *baron, pain carré* (per cui si propose anche *pane in cassetta*) e *caramella mou*, gli estensori degli *Elenchi* procedettero valutando caso per caso e senza un metodo teorico condiviso. La varietà di soluzioni perseguite contemplava infatti adattamenti grafici (*beignet* → *bigné; wafer* → *vàfer*) e fonomorfológicos (*curaçao* → *curassò*), traduzioni (*à la broche* → *allo spiedo*) e sostituzioni con voci già esistenti, con ampliamento semantico del termine sostituito (*macaron* → *amaretto; menu* → *lista*), o ancora l’impiego di polirematiche con corrispondenza semantica o formale solo parziale (*bistecca à la bretonne* → *bistecca con fagioli; uovo à la coque* → *uovo scottato*) e di equivalenti semantici, come il celebre *arlecchino* che, su proposta mussoliniana, avrebbe dovuto spiantare *cocktail*¹⁹.

Per quanto bizzarro, nelle discussioni della Commissione *arlecchino* aveva avuto la meglio su un davvero poco invitante *zozza* (Raffaelli 2010, 53-54), mentre la natura composita del *cocktail* aveva già ispirato a Marinetti il sostituto *polibibita*. Un analogo slancio xenofobo aveva infatti caratterizzato la “rivoluzione cucinaria futurista”, che anche nella gastronomia, annoverata fra le arti, “esclude il plagio ed esige l’originalità creativa” (Marinetti e Fillia 2007, 5-6). Plagiari potevano apparire gli stessi

¹⁸ Cf. Franchi 2009, 335-341, per un sondaggio sui francesismi nella settima edizione, del 1935. Alla prima edizione del 1905 ne seguono altre sette, fino a quella, postuma, curata nel 1942 da Alfredo Schiaffini e Bruno Migliorini.

¹⁹ L’elenco completo dei gastronomi inclusi negli “Elenchi” si legge in Raffaelli 2009, 349-356; sul tema si veda ora Piacentini 2016.

prestiti, tanto che Marinetti e Fillia aggiungevano in appendice alla loro *Cucina futurista* un “Piccolo dizionario” prevalentemente volto a indicare sostituti italiani di gastronomi stranieri (ancora soprattutto francesi): oltre alla *polibibita*, si trovavano *castagne candite* ← *marrons glacés*; *consumato* ← *consommé*; *fondenti* ← *fondants*; *miscela* ← *mélange*; *pasticcio* ← *flan*; *peralzarsi* ← *dessert*; *poltiglia* ← *purée*; *traidue* ← *sandwich*; *zuppa di pesce* ← *bouillabaisse*²⁰ (Marinetti e Fillia 2007, 247-252). La creatività si esprimeva, oltre che nella pratica culinaria, nella fantasiosità e nella stravaganza denominativa, fino a vere e proprie peripezie linguistiche; bandita la soporifera e passatista *pastasciutta*, “la lista del primo pranzo futurista” per esempio proponeva: *Antipasto intuitivo*; *Brodo solare*; *Tutturiso, con vino e birra*; *Aerovivanda, tattile, con rumori e odori*; *Ultravivibile*; *Carnoplastico*; *Paesaggio alimentare*; *Mare d'Italia*; *Insalata mediterranea*; *Pollofiat*; *Equatore + Polo Nord*; *Dolcelastico, Reticolati del Cielo*; *Frutti d'Italia* (Marinetti e Fillia 2007, 94-102).

5. A parte questi frondismi, dagli esiti pressoché ininfluenti – anche linguisticamente – sulla cucina italiana, nel Novecento l'Artusi verrà ampiamente ripreso, con la disinvoltura tipica dei ricettari e più in generale dei prodotti paraletterari. Un buon esempio di disseminazione artusiana è dato dal *Cuciniere militare. Manuale ad uso dei cuccinieri della truppa del R. E. e degli altri corpi armati* di Dario Fornari ([1930] 1932); si confronti la ricetta incipitaria della *Scienza in cucina*, relativa al brodo, con la corrispondente del *Cuciniere moderno*:

Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagio adagio e che non trabocchi mai. Se poi, invece di un buon brodo preferiste un buon lessso, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi. (Artusi [1891] 2011, 1)

Tutti sanno che per ottenere un buon brodo saporito e sostanzioso occorre tagliare la carne in pezzetti o fettine sottili, metterla nella pentola con acqua fredda, farla bollire adagio e a lungo; ma in questo caso la carne diventa pressoché immangiabile, indigesta, filacciosa e senza alcun sapore.

²⁰ Piuttosto curiosi anche le sostituzioni proposte per *bar* → *quisibeve*; *barman* → *meccitore*; *maitre d'hotel* [sic] → *guidapalato*; *menu* → *lista o listavivande*; *picnic* → *pranzoalsole*. Il meccanismo traduttivo, come si vede, è quello della resa semantica, con prevalente agglutinazione delle parole, forse al fine di rafforzare l'unità del lessema. Cf. anche il “Formulario futurista per ristoranti e quisibeve”, aperto dalle *polibibite* battezzate *Decisione* e *Inventina*, in appendice a Marinetti e Fillia 2007, 204-243.

Per ottenere invece un buon lessso bisogna tagliare la carne in pezzi piuttosto grossi e metterla nella pentola quando l'acqua già bolle. (Fornari 1932, 51)

Il cuciniere militare riprende l'ordine informativo della *Scienza in cucina* e ripresenta, con lievi adattamenti, le medesime scelte lessicali (*lo sa il popolo e il comune - tutti sanno; il brodo buono - un buon brodo saporito e sostanzioso; ad acqua diaccia - con acqua fredda; ad agino ad agino - adagio e a lungo; un buon lessso - un buon lessso; ad acqua bollente - quando l'acqua già bolle*), senza peraltro rinunciare alla critica (*ma in questo caso la carne diventa pressoché immangiabile, indigesta, filacciosa e senza alcun sapore*). Come in questo caso, dall'Artusi non si potrà comunque prescindere, anche solo per distanziarsene nei contenuti o nelle modalità enunciative. *Il talismano della felicità* (Roma 1925) di Ada Boni, che raccoglieva ricette in buona parte già pubblicate sulla rivista *Preziosa* (1925-1933), ad esempio si rivolgeva alle 'donne moderne' con grande chiarezza e professionalità, di contro alla modestia e al tono colloquiale di Artusi²¹.

La *Scienza in cucina* propagherà una decisa eco anche nella *Guida gastronomica d'Italia* (Milano 1931) del Touring Club Italiano, il cui itinerario attraverso le regioni d'Italia inaugura un'editoria incentrata sui cosiddetti prodotti del territorio, riconoscendo piena visibilità alle relative denominazioni locali. Il filone si confermerà di esteso gradimento nel secondo dopoguerra, quando, dopo un periodo di stasi, l'editoria gastronomica si risolleverà con il *Cucchiario d'argento* (Milano 1950): ripubblicato e costantemente aggiornato fino alla nona edizione del 2011, "il libro fondamentale della cucina italiana", come recitava il sottotitolo, comprendeva infatti oltre 2000 ricette provenienti da tutte le regioni d'Italia, così manifestando la natura reticolare della cucina italiana.

6. La valorizzazione delle tradizioni locali induce a ricorrere a denominazioni tipiche, prontamente sfruttate, per il loro *surplus* connotativo, anche a fini commerciali. Una grande varietà localistica di cose e nomi risulta dal *Dizionario delle cucine regionali italiane* approntato sotto l'egida di *Slow Food* (Gho [2008] 2010) e ricorrenti sono i dialettismi nella denominazione di sagre e fiere, tipicamente incardinate nel territorio (Di Candia 2009, 668). Il fenomeno più appariscente degli ultimi decenni riguarda però i forestierismi, che si diffondono con velocità e modalità inedite rispetto al passato.

²¹ Il primo libro di cucina scritto da una donna si deve a Giulia Ferraris Tamburini (*Come posso mangiare bene?*, Milano 1900), che avvia una serie di pubblicazioni consimili in cui spicca il tratto della praticità e della velocità realizzativa delle ricette.

Da un lato rimane indubbia la preponderanza dei francesismi e, dalla metà del secolo scorso, degli anglismi (Frosini 2009a, 94; 2012, 101-103). L'apporto francese, attestandosi prevalentemente prima della metà del Novecento, si conferma come il più tradizionale e il più tecnico, insieme conservando quella connotazione di prestigio che lo accredita quale sovracodice internazionale della cucina più raffinata. Gli anglismi, o meglio gli anglo-americanismi, risultano invece più recenti e di più larga diffusione, legati a mode consumistiche presto diventate ultrapopolari: si pensi al *brunch* (attestato per la prima volta in italiano nel 1983) e al *fast food* (1982), all'*hot dog* (1950) e all'*hamburger* (1963) da accompagnare con le *chips* (1989) e con un *soft drink* (1986), oppure, più recentemente, al *finger food* (2005), ai regimi salutisti *vegan* (1993), *raw* e *gluten-free* (non ancora attestati nei dizionari italiani).

D'altro lato, sempre a proposito dei forestierismi, appare evidente la disponibilità dell'italiano ad accogliere gastronomi, con le pietanze che designano, dai quattro angoli del globo. Benché contribuiscano con un numero limitato di prestiti, il ventaglio delle lingue donanti si è notevolmente ampliato²²: fra i gastronomi di dominio pressoché comune possiamo ricordare *falaf(f)el* (1999), *hummus* (1990), *kamut* (1998), *sashimi* (1991), *surimi* (1991), *sushi* (1985), *seitan* (1993), *taco(s)* (1990), *tofu* (1980), *tzatziki* (1992), *waffle* (1989) ecc. La loro penetrazione è agevolata dall'abbattimento delle barriere dovuto a Internet, dal turismo globale, dalla disponibilità sul mercato italiano di prodotti esotici e dall'immigrazione che, fra le altre cose, ha incrementato la ristorazione etnica. In quest'ultimo settore, palesando l'integrazione delle relative comunità immigrate, in Italia spiccano per numerosità i ristoranti arabi, turchi, cinesi, giapponesi e indiani, che arricchiscono il nostro lessico per contatto diretto: "la diffusione dei forestierismi [gastronomici] è direttamente connessa alla presenza delle

²² Più che mai vitale anche il percorso speculare, ovvero quello dei gastronomi italiani diffusi all'estero. Sull'argomento, molto studiato, cf. almeno Frosini 2012, 103-107, e l'*Osservatorio degli italianismi nel Mondo* (OIM), all'indirizzo <http://www.italianismi.org/> [06/03/2017], dove è anche disponibile una versione elettronica del *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* (Firenze 2008) diretto da Harro Stammerjohann. Particolarmente sfruttato in ambito commerciale è il cosiddetto *Italian sounding*, ovvero l'utilizzo di 'suoni italiani' nella denominazione di prodotti di modo da veicolare i valori associati a una percezione positiva dell'Italia, spesso al limite della contraffazione (cf. per es. *Grana Padona*, *Parmesan*, *Barollo*, *Lambrino* ecc.).

comunità straniere e alla loro capacità di creare una rete commerciale nel campo della ristorazione” (Di Candia 2009, 663)²³.

Che i modi e i luoghi in cui ci cibiamo siano in evoluzione lo mostra anche uno dei più recenti repertori di *Neologismi* (Treccani 2008), in cui sono registrate le parole nuove apparse sulla stampa italiana fra il 1998 e il 2008. Cambiano fisionomia gli esercizi e i luoghi di aggregazione, che abbinano alla ristorazione altre attività (*cineristopizzeria*, *libreria-caffè*, *risto-disco*, *sexy-bar*, *web-café*) o che si specializzano nell’offerta di un piatto o di determinati prodotti (*champagneria*, *cioccolateria*, *kebabberia*, *snakkeria*, *zupperia*). Specchio dei tempi sono i neologismi che esprimono le mode biologiche (*biobar*, *bioristorante*; cf. anche *antibioterrorismo*, *bioagriturismo*, *bio-azienda*, *biodiversificazione*, *bio-impresa*) ed ecologiche (*ecogastronomico*, *ecogastronomo*), ma il valore del cibo quale indice socioculturale può verificarsi attraverso altri neologismi, che fanno riferimento alla nostra ossessione per le diete dimagranti (*blocca-fame*, *bruciagrassi*, *fruttarista*)²⁴ o, per altro verso, al *rischio obesità* (*abbassa-colesterolo*, *antiobesità*, *obesiologo*, *obesometro*, *pro-obesità*, *salva cuore*), alla *gastro-globalizzazione* (*cocalista*, *cocacolonizzazione*, *frappuccino*, *mcdonaldizzazione*, *Mcjob*, *McMondo*), alla moda del turismo enogastronomico (*cibovagare*, *enoturista*, *gastro-vacanziero*) e più in generale alla montante *gastro-follia* cui facevamo riferimento in apertura di questo saggio (*enoappassionato*, *enonauta*, *eno-pirata*, *gastro-avvertito*, *gastrocolto*, *gastrocritico*, *gastro-curioso*, *gastrogaudente*, *gastro-filologo*, *gastronauta*, *gastrosofia*, *gastrosofo*)²⁵.

²³ Veicoli privilegiati di queste nuove parole sono le insegne e i menù. Le prime, ricorrendo alle lingue d’origine, mutano il paesaggio linguistico delle città e agiscono come “segno di azione sociale e di affermazione identitaria” (Calvi 2015, 471). Fra i menù, si nota una peculiarità di quelli cinesi, che tendono a rendere trasparenti i nomi originari delle pietanze attraverso denominazioni descrittive e analitiche: *zhengjiao* diventano così i *ravioli al vapore* (cf. ingl. (*Chinese*) *steamed dumplings*, fr. *ravioli à la vapeur*, sp. *dumpling al vapor*, ted. *Ravioli mit Dampf*) e *chunjie* gli altrettanto famosi *involtini primavera* (cf. ingl. *spring rolls*, fr. *rouleaux de printemps*, sp. *rollitos de primavera*, ted. *Frühlingsrollen*). Probabilmente la rinuncia alla denominazione originaria è dettata, nei ristoratori cinesi, dal timore che l’incomprensione possa inibire il consumatore (Di Candia 2009, 663).

²⁴ Al proposito si può ricordare come nel commercio di prodotti agroalimentari appaia sempre più vero il detto *less is more*: si pensi alla richiesta di prodotti *senza glutine*, *senza olio di palma*, *senza lattosio*, *senza zucchero*, *senza lievito* ecc. Recentemente è stato persino pubblicato il ricettario *L’Artusi “senza”*. *L’arte di mangiare bene senza glutine, latte, zucchero* (Strozzi 2014), che pure testimonia come *L’Artusi* indichi ancora il ricettario italiano per antonomasia.

²⁵ Per tutti, si veda Treccani 2008, *sub voces*. Come si può intuire, in molti casi si tratta di formazioni occasionali, legate a mode passeggiere e spesso funzionali a un effettismo giornalistico. La reattività denominativa, conseguente alla velocità di ricambio

A risaltare, sempre in Treccani 2008, è la relativa esiguità dei forestierismi, se vengono riportati, oltre a quelli già citati, solo *parillada*, *farmer market*, *food design*, *food-designer*, *fooding*, *gastrodevolution*, *street-food*, *wine maker* e, unico adattamento, un curioso *susci* “rielaborazione italiana del sushi giapponese, aromatizzato con spezie e olii mediterranei”. Pressoché esaurito appare invece l’apporto dialettale e regionale, rappresentato unicamente dalla denominazione di una professione certo non nuova, quella dell’*anguriaro*. D’altra parte la nostra tradizione gastro-linguistica si sostanzia già di per sé nella sommatoria di tradizioni locali e regionali. Il fatto, piuttosto evidente, risalta in piena luce volgendoci ai cento più diffusi gastronomi italiani prima votati dai lettori del quotidiano *la Repubblica* e dunque raccolti da Massimo Arcangeli (2015): mentre solo alcuni ci appaiono veramente nazionali (p. es. *cappuccino*, *confetti*, *gelato*, *granita*, *tiramisù*), la maggior parte è di derivazione o di diffusione locale. A bordo di queste voci si può compiere un ideale giro gastronomico d’Italia, che partendo da *pizzoccheri*, *agnolotti*, *bagna cauda*, *cassoeula* e *panettone*, passando da *trofie*, *cacciucco*, *piadina* e quindi da *porchetta*, *saltimbocca*, *babà*, *pastiera*, *’nduia*, ci approda ad *arancino*, *cannolo*, *pane carasau*. Ogni nome porta alla mente una cartolina d’Italia, e in bocca l’acquolina.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Arcangeli, Massimo, a cura di. 2015. *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- Artusi, Pellegrino. (1891) 2010. *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti. Milano: Rizzoli.
- Artusi, Pellegrino. (1891) 2011. *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*. Firenze: Giunti.

delle cose, raramente riesce a innestarsi nel corpo della lingua; su un centinaio di neologismi riferibili al bere e mangiare registrati da Treccani 2008, solo una decina sono quelli effettivamente accolti in uno dei maggiori dizionari dell’uso, Zingarelli 2016: si tratta di *bruciagrassi*, *cioccolateria*, *enogastronomia*, *frappuccino*, *gastronauta*, *monoporzione*, *risottata*, *salvacuore*; *eno-pirata* ed *enoturista* sono rappresentati dagli astratti *enopirateria* ed *enoturismo*. Zingarelli 2016 inoltre accoglie solo la voce *apericena* (2002), madre di una sequela di neooniazioni in *aperi-* piuttosto fantasiose (cf. *aperifish*, *aperipizza*, *aperipollo*, *aperipranzo*, *aperisfizio*, *aperisushi*, *aperitapas*, ma anche *aperipiega*, *aperismalto*, *aperiyoga*, *aperizumba* ecc.), talvolta sfioranti la blasfemia, come nei casi dell’*aperimessa* e dell’*apericristo*, chiosato su un volantino come occasione per godersi un “aperitivo analcolico e letture bibliche”.

- Beccaria, Gian Luigi, Angelo Stella, e Ugo Vignuzzi. 2005. *La Linguistica in Cucina. I nomi dei piatti tipici*. Milano: Unicopli.
- Beccaria, Gian Luigi. 2009. *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*. Milano: Garzanti.
- Bertini Malgarini, Patrizia, Marzia Caria, e Ugo Vignuzzi. 2016. "Per un 'Vocabolario Storico della Cucina Italiana Postunitaria'. Il progetto dell'Accademia della Crusca". In Morgana, De Martino, e Stanchina 2016, 57-72.
- Calvi, Maria Vittoria. 2015. "Orizzonti multiculturali nel paesaggio linguistico milanese". In *Milano Città delle Culture*, a cura di Maria Vittoria Calvi e Emilia Perassi, 467-475. Roma: Edizioni di Storia e Letteratura.
- Camporesi, Piero. 1970. "Introduzione". In Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, IX-LXIX. Torino: Einaudi.
- Capatti, Alberto. 1998. "Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda Guerra Mondiale". In *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, e Angelo Varni, 755-801. Torino: Einaudi.
- Capatti, Alberto. 2010. "Introduzione". In Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, I-XLVI. Milano: Rizzoli.
- Cappellini, Benedetta. 2009. "L'Italia nel piatto. La rappresentazione della cucina italiana in Inghilterra dagli anni Cinquanta ad oggi". In Robustelli e Frosini 2009, 635-647.
- Castiglione, Marina, e Giuliano Rizzo, a cura di. 2007. *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*. Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista, percorsi di ricerca*, Palermo - Castelbuono, 4-6 Maggio 2006. Palermo: Università di Palermo.
- Catricalà, Maria. 1982. "La lingua dei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo". In *Studi di lessicografia italiana IV*: 147-268.
- Dario, Fornari. (1930) 1932. *Il cuciniere militare. Manuale ad uso dei cucinieri della truppa del R. E. e degli altri corpi armati*. Novara: Cattaneo.
- Di Candia, Alessandro. 2009. "La lingua della gastronomia tra esotismo e recupero della tradizione". In Robustelli e Frosini 2009, 661-669.
- Franchi, Marianna. 2009. "'Arte culinaria' e forestierismi nel *Dizionario moderno* di Panzini". In Robustelli e Frosini 2009, 331-348.
- Frosini, Giovanna, e Massimo Montanari, a cura di. 2012. *Il secolo artusiano*. Atti del Convegno, Firenze - Forlimpopoli, 30 Marzo - 2 Aprile 2011. Firenze: Accademia della Crusca.
- Frosini, Giovanna. 2009a. "L'italiano in tavola". In *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, 79-103. Roma: Carocci.
- Frosini, Giovanna. 2009b. "'Lo studio e la cucina, la penna e le pentole'. La prassi linguistica della 'Scienza in cucina' di Pellegrino Artusi". In Robustelli e Frosini 2009, 311-330.

- Frosini, Giovanna. 2011. "La *Scienza* degli italiani. Storie di un libro fortunato". In Artusi (1891) 2011, 11-29.
- Frosini, Giovanna. 2012. "La cucina degli italiani. Tradizione e lingua dall'Italia al mondo". In *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, a cura di Giada Mattarucco, 85-107. Firenze: Accademia della Crusca.
- Gho, Paola, a cura di. (2008) 2010. *Dizionario delle cucine regionali italiane*. Bra: Slow Food.
- Haller, Herman W. 2009. "L'italiano nei ristoranti di New York. Dalle insegne ai menù". In Tesio 2009, 141-147.
- INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale). 2004. *Atlante dei prodotti tipici. La pasta*. Roma: Agra - Rai.
- Lubello, Sergio. 2001. "Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI. Ultime ricognizioni". In *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XIV)*, a cura di Riccardo Gualdo, 229-242. Galatina: Congedo.
- Lubello, Sergio. 2009. "Parole e testi della cucina italiana tardomedievale". In Robustelli e Frosini 2009, 99-109.
- Lubello, Sergio. 2016. "Le parole del cibo nell'italiano antico". In Morgana, De Martino, e Stanchina 2016, 73-82.
- Maffei, Scipione. 1928. *Opere drammatiche e poesie varie*, a cura di Antonio Avena. Bari: Laterza.
- Marinetti, Filippo Tommaso, e Luigi Colombo Fillia. (1932) 2007. *La cucina futurista*. Milano: Vienneperre.
- Martellotti, Anna. 2012. *Linguistica e cucina*. Firenze: Olschki.
- Morgana, Silvia. 2015. "La città della cultura alimentare. Parole e immagini tra Medioevo ed età moderna". In *Milano Città delle Culture*, a cura di Maria Vittoria Calvi ed Emilia Perassi, 383-395. Roma: Edizioni di Storia e Letteratura.
- Morgana, Silvia, Domenico De Martino, e Giulia Stanchina, a cura di. 2016. *L'italiano del cibo*. Atti del Convegno, Milano, 30 Settembre - 2 Ottobre 2015. Firenze: Accademia della Crusca.
- Panzini, Alfredo. 1905. *Dizionario moderno. Supplemento ai dizionari italiani*. Milano: Hoepli.
- Perissinotto, Francesca. 2015. "Meal in Italy. Italianismi nel linguaggio gastronomico inglese ed angloamericano". *Italiano LinguaDue* 7 (1): 265-295.
- Piacentini, Luca. 2016. "Parole nostre a casa nostra, fino all'estremo limite del possibile. Le italianizzazioni gastronomiche della reale Accademia d'Italia (1941-1943)". *Studi linguistici italiani* XXXIII: 151-186.
- Picchi, Graziella, a cura di. 1995. *Atlante dei prodotti tipici. Il Pane*. Milano: Franco-Angeli.
- Raffaelli, Alberto. 2009. "Forestierismi e italianizzazioni di ambito gastronomico della Reale Accademia d'Italia". In Robustelli e Frosini 2009, 349-363.

- Raffaelli, Alberto. 2010. *Le parole straniere sostituite dall'Accademia d'Italia (1941-43)*. Roma: Aracne.
- Robustelli, Cecilia, e Giovanna Frosini, a cura di. 2009. *Storia della lingua italiana e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno Internazionale ASLI, Modena, 20-22 Settembre 2007. Firenze: Cesati.
- Ruffino, Giovanni. 2009. "Pratiche alimentari e geografia linguistica. Dall'Atlante Italo-Svizzero (AIS) all'Atlante linguistico della Sicilia (ALS)". In Tesio 2009, 123-139.
- Serianni, Luca. 2009. "'Prontate una falsa di pivioni'. Il lessico gastronomico dell'Ottocento". In Tesio 2009, 99-122.
- Silvestri Domenico, Antonietta Marra, e Immacolata Pinto, a cura di. 2002. *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Atti del Convegno Internazionale, Napoli, 13-16 Ottobre 1999. Napoli: Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", 3 voll.
- Strozzi, Silvia. 2014. *L'Artusi "senza". L'arte di mangiare bene senza glutine, latte, zucchero*. Parma: MUP.
- Tesio, Giovanni, a cura di. 2009. *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Atti del Convegno Internazionale di Studi, Vercelli - Pollenzo, 15-17 Marzo 2007. Vercelli - Pollenzo: Centro Studi Piemontesi.
- Treccani. 2008. *Neologismi. Parole nuove dai giornali*. Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana.
- Zingarelli. 2016. *Lo Zingarelli 2017. Vocabolario della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli.
- Zolli, Paolo. 1995. *Le parole straniere*. Bologna: Zanichelli.