

Quello della cucina è un linguaggio settoriale, sin dal Medioevo composto da regionalismi e termini stranieri: simbolo di una terra, l'Italia, in cui le culture locali si sono sempre mescolate con le altre, vicine e lontane



Come possiamo conoscere storie e vicende delle parole del cibo? Quando sono nati piatti celebri e talora mitici della tradizione italiana, come gli spaghetti col pomodoro? In quali ricettari troviamo il passato e il presente, l'antico e il moderno della cucina d'Italia? A queste (e a molte altre domande) cerca di rispondere il nostro volume *L'italiano del cibo*. Il libro nasce come un primo bilancio degli studi legati a un progetto di ricerca nazionale (AtLiTeG: Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità, AtLiTeG.org), che si occupa da un punto di vista linguistico di un patrimonio di testi e di cultura tanto ricco e tanto invidiato nel mondo quanto non sempre studiato con le attenzioni che merita: la lingua stessa del cibo, a tutti così familiare nella sua quotidianità, è in realtà ben variegata e stratificata, come dimostrano molti termini, anche noti e diffusi, dalle origini complesse: la gastronomia costituisce un territorio divertente e affascinante, in cui storie e leggende locali affiancano e talvolta persino oscurano le vicende vere delle preparazioni culinarie e dei loro nomi.

Non tutti sanno, per esempio, che la tria genovese in realtà non è originaria di Genova, che la pizza come la conosciamo oggi certamente è campana, ma è nata secoli fa dall'incontro con i Longobardi che si trovavano in un Ducato del sud, che forse il biancomangiare, la più nota ricetta medievale, si ispira a una preparazione di importazione araba, attraverso un incontro che avviene in una terra ancora oggi lussureggiante come la Sicilia, in cui per secoli si sono confrontate e mescolate culture alimentari diverse; e così via, con tante piccole storie, che iniziano spesso molto lontano, di cui il nostro libro fornisce già vari assaggi e prime degustazioni. Prime sì, e promettenti, perché sempre nello stesso cantiere di ricerca è in corso di redazione il primo dizionario storico-etimologico di questa lingua, realizzato direttamente in digitale, il VoSLIG, Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia, che riserverà non poche sorprese e potrà rispondere in modo scientifico a molte curiosità, dall'età medievale all'età moderna. Chi vorrà potrà leggere sul proprio pc etimologie, storie, testi ed esempi, potrà verificare passaggi, evoluzioni o continuità, scoprire che i vermicelli esistevano al tempo di Dante, e che invece gli spaghetti non sono attestati prima del

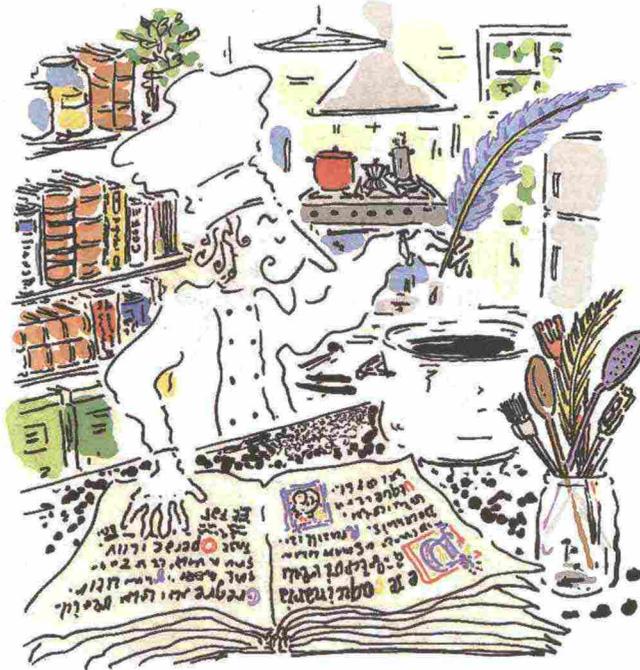
1817; che cacciucco e brodetto indicano preparazioni simili, ma rigorosamente distinte fra area tirrenica e adriatica; che il tartufo in origine non si presenta dove ci potremmo aspettare; che nella corte medicea a Firenze si prediligeva la cioccolata profumata al gelsomino; e che l'Italia è (e sempre stata) un luogo magnifico di incontri, di scambi, di reciproche conoscenze.

Nel nostro libro abbiamo creduto opportuno prendere in esame anche i testi della gastronomia; e non solo

I ricettari sono un territorio affascinante, in cui storie e leggende talvolta oscurano le vere preparazioni culinarie e i loro nomi

LE MILLE SFUMATURE DELLA LINGUA DEL CIBO

di **Giovanna Frosini** e **Sergio Lubello**
illustrazione di Francesca Arena



Giovanna Frosini è ordinaria di Storia della lingua italiana all'Università per stranieri di Siena e coordinatrice dell'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana. Sergio Lubello è ordinario di Storia della lingua italiana all'ateneo di Salerno, insieme hanno scritto *L'italiano del cibo* (Carocci editore, 2023).



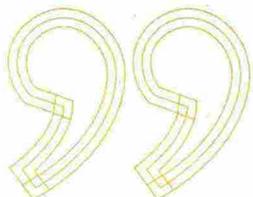
o più famosi, ma anche quelli meno noti, per studiarne l'origine, la storia, l'originalità, la fortuna: come molti ricettari (e tradizioni) nascono e si influenzano viene messo bene in luce nel quarto capitolo curato dai giovani studiosi che lavorano con noi al progetto (nell'ordine dei testi, Simone Pregnolato, Francesca Cupelloni, Veronica Ricotta, Giovanni Urraci, Andrea Maggi, Salvatore Iacolare, Monica Alba, Lucia Buccheri). In realtà, il concetto stesso di ricettario cambia nel tempo: si passa dalle strutture lineari dei testi medievali a testi più complessi e variabili, come i corpi trattati rinascimentali, che raccolgono in sé diverse tipologie differenti, dalla ricetta, al menu, alla cronaca del banchetto, infarcito di trionfi di selvaggina e di zucchero, e intramezzato da recite e ballate; per arrivare infine a veri trattati enciclopedici, come l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardini a fine Settecento, opera di un cuoco di fama internazionale, che lavorò a San Pietroburgo per la grande

Caterina e a Roma per gli ambasciatori di Francia; finché con la *Scienza in cucina* e l'*Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi (del 1891 la prima di numerose edizioni) si realizzò un testo caratterizzato anche in senso narrativo, opera di penna e di pentole, che portò nelle case degli italiani e delle italiane una cucina semplice e razionale, scritta in una lingua amichevole, scorrevole e moderna, ispirata al modello fiorentino, e che occhieggiava il *Pinochio* di Colodi: né più né meno un capolavoro, ispirato ai principi moderni dell'igiene, dell'economia e del buon gusto. Per conoscere meglio l'autore della *Scienza* sono ora disponibili anche le sue lettere autografe, esaminate da Monica Alba (*Dalla parte di Artusi*, Milano, Babilion). Dagli studi condotti all'interno di AtLiTeG nasce tanta parte di quello che si può leggere e degustare in questo libro; e nascono ricerche che si spera di poter programmare anche per il futuro (da poco è uscito per l'editore [Olschki](http://Olschki.com) di Firenze il primo volume della nuova collana *Iter Gastronomicum*, dedicato ai banchetti di Cristoforo Messisbugo e curato da Veronica Ricotta).

Quello del cibo è un linguaggio settoriale che rappresenta nel suo complesso una realtà di cose e di parole necessariamente varia e sfrangiata, con caratteristiche peculiari e componenti diverse: una componente locale (dialettale) che con varia fortuna conquista il successo e diventa nazionale (dalla pizza campana al grissino torinese, dal pesto ligure alle orecchiette pugliesi, dal panettone lombardo al cannolo siciliano), una componente straniera (dal francese omelette all'inglese hamburger, dall'arabo lasagna alla paella spagnola) e inoltre una variopinta e ricca presenza di sinonimi regionali e territoriali ben radicati, così caratteristica dell'Italia, per cui preparazioni culinarie identiche sono note con nomi diversi nelle diverse regioni (i dolci di carnevale, le chiacchiere, sono note come frappe, crostoli, cenci, galani, bugie, frittelle e tanti altri nomi). Insomma l'Italia del cibo è una terra sorprendente, in cui le culture locali sono sempre state vive e radicate, ma si sono sempre incontrate, fin dal Medioevo, con culture altre, vicine e lontane, ibridandosi, mescolandosi, diventando in questa stessa complessità e stratificazione un insieme identitario noto e amato in tutto il mondo: volete percorrere con noi le strade avventurose e meravigliose di questa storia?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Oggi è in corso di redazione il VoSLIG, il primo Vocabolario storico dell'italiano della gastronomia: riserverà non poche sorprese



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.