

Il progetto

L'Atlante della cultura gastronomica la Crusca "insegna" la lingua del cibo

di Elisabetta Berti

Di fronte ai maccheroni bisogna andarci piano, parola non di dietologo ma di linguista. Il nome di uno dei piatti più popolari della cucina italiana nella maggior parte dei casi è usato a sproposito. Alla lingua del cibo e al suo comportamento è dedicato l'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana, un progetto che vede collaborare quattro università e la Crusca.

● a pagina 10



▲ Il progetto Le parole della cucina

L'Atlante della cultura gastronomica

La lingua del cibo Non dite "maccheroni" se non sapete la storia

di Elisabetta Berti

Verrà creata una banca dati delle parole: il progetto di quattro atenei (tra questi l'università per stranieri di Siena) con la Crusca

Di fronte ai maccheroni bisogna andarci piano, parola non di dietologo ma di linguista. Il nome di uno dei piatti più popolari della cucina italiana, divenuto luogo comune della passione tutta italiana per la pasta, nella maggior parte dei casi è usato a sproposito. Il termine è antico, esisteva già ai tempi del Boccaccio, ma la sua evoluzione è ancora da ricostruire, e a seconda delle zone d'Italia può indicare una cosa diversa: una specie di lasagna al forno in Toscana, una pasta lunga forata e

cilindrica al Sud. In questo senso i "maccheroni" sono un esempio ben rappresentativo della natura ambivalente del linguaggio gastronomico italiano: da un lato stabile, con usi e significati che non sono cambiati nei secoli, e dall'altro invece indisciplinato, con numerose varianti locali e apertissimo alle influenze esterne. Proprio come l'italiano. Alla lingua del cibo e al suo comportamento è dedicato l'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG), un progetto pluriennale che vede collaborare quattro università italiane tra cui l'Università per stranieri di Siena - le altre sono quelle di Cagliari, Salerno e la Federico II di Napoli - con il coordinamento della storica della lingua e accademica della Crusca Giovanna Frosini.

L'obiettivo è studiare la lingua del cibo prima dell'Artusi, prima cioè che la sua celebre "Scienza in cucina" facesse opera di unificazione anche tra i fornelli, uniformando e sistematizzando il vocabolario culinario in tutte le regioni. «La lingua del cibo è articolata e complessa, perché riflette un sapere evolutivo, ha un carattere identitario, ed è il risultato di una storia stratificata» spiega la professoressa Frosini - La storia della lingua del cibo riflette



Superficie 63 %

la storia dell'italiano, la sua stabilità, ma anche il suo forte e potente mutamento interno». Parliamo come mangiamo, insomma. Così, a fronte della variabilità linguistica testimoniata dai maccheroni - ma anche i ravioli, ad esempio, non hanno cambiato il nome ma indicano cose diverse nei tempi e nei luoghi - ci sono parole che indicano la continuità della tradizione, come il fiorentino e antichissimo "arista", o "vermicelli", che hanno lo stesso significato da oltre sette secoli. Tre i filoni di studio dell'Atlante: prima di tutto la costituzione di una banca dati digitale in cui consultare liberamente i testi della tradizione culinaria italiana. Tra questi c'è un ricettario trecentesco conservato alla Biblioteca Riccardiana di Firenze, il più antico di area toscana, in cui si trova la ricetta del blas mangiare o biancomangiare, un'antica vivanda medievale fatta solo di ingredienti di colore bianco. In un ricettario mediceo del Seicento si trova invece uno dei primi impieghi della cioccolata, alimento che, come il pomodoro, impiegò oltre un secolo dopo l'arrivo in Europa ad acclimatarsi nella nostra tradizione.

Un altro obiettivo del progetto dell'Atlante è la realizzazione di un vocabolario della lingua del cibo, con la ricostruzione delle origini delle parole. Emblematico il caso degli spaghetti, "comparsi" all'improvviso ai primi dell'Ottocento, ma la cui esatta etimologia viene studiata proprio adesso dai ricercatori dell'Università per stranieri di Siena. «Un piatto per noi ovvio come gli spaghetti col pomodoro - racconta Frosini - in realtà ha una storia faticosa, ed è comparso abbastanza di recente. È soltanto Artusi che comincia a legare alla pasta il pomodoro».

Infine ci sarà la pubblicazione di un atlante geolinguistico, una sorta di mappa della diffusione nel tempo e nello spazio delle parole della cucina. «Sarà utilissimo per i casi di geosinonimia, quel fenomeno per cui lo stesso cibo ha moltissime denominazioni diverse a seconda del luogo geografico. Esempi tipici sono i dolci di Carnevale, oppure la zuppa di pesce, che varia dal cacciucco sul Tirreno al brodetto dell'Adriatico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

