

Dialettale, regionale, nazionale: identità linguistiche nella descrizione della lingua del cibo

Dialectal, regional, national: linguistic identities in the description of the language of food

Giulio Vaccaro

Università di Perugia

giulio.vaccaro@unipg.it

<https://orcid.org/0000-0002-8087-9910>

Abstract

Food and, consequently, the language that describes it represent one of the areas of culture and language in which there has been the strongest assertion of an identity model. This is the result of the sum of different local components. Until the beginning of the 20th century (essentially until the lesson of Pellegrino Artusi), the gastronomic lexicon had moved toward Frenchizing models (i.e. Francesco Leonardi's *Apicio moderno*). During the last century, it rapidly descended into an essentially national dimension but also with a kind of “globalization” of the typical product, whereby it is natural to find Sicilian *cannoli* in Bozen and *strudel* in Palermo), and finally local, with the revaluation of local products (for example, with the defense and valorization of slow food). Added to this is the progressive expansion of the space that the language of food has in dictionaries and also in the “vocabolario di base” of Italian (significant in this regard are the entries made in the *Nuovo De Mauro* with respect to GRADIT); precisely by starting from the description of the lexicon of food in the Italian lexicography of use, an interpretation of the relationship between Italian, regionalism and dialectalism in the describing of an identity share of the Italian lexicon will be proposed.

Keywords: language of food, Italian lexicography, Italian Dialects and Italian language

1. QUESTIONI GENERALI

La cucina e, conseguentemente, la lingua che la descrive – che chiamerò qui *lingua del cibo* per le ragioni ottimamente espresse in Frosini & Lubello (2023, p. 9) – rappresentano uno dei settori della cultura e della lingua in cui, soprattutto negli ultimi anni, più forte è stata l’affermazione di un modello identitario frutto della somma delle diverse componenti locali.¹ Se, fino agli inizi del Novecento (essenzialmente fino alla grande lezione di Pellegrino Artusi²), il lessico gastronomico si era mosso verso modelli francesizzanti (si pensi all’*Apicio moderno* di Francesco Leonardi), nel corso del XX secolo, esso si cala in una dimensione sostanzialmente nazionale, tanto sulla scorta del passaggio da una produzione alimentare solo artigianale a una prevalentemente industriale, quanto anche in una sorta di “globalizzazione” del prodotto tipico, per cui è oggi quasi naturale trovare i cannoli siciliani a Bolzano o lo strudel a Palermo³. In particolar modo all’altezza del passaggio del Duemila si è avuta una complessiva rivalutazione del settore enogastronomico, visto anche in prospettiva turistica, per esempio con la difesa e valorizzazione dello *slow food* e del chilometro zero; in parallelo si è avuto un notevole incremento nella produzione di manuali di cucina e si è passati anche alla cucina come prodotto di intrattenimento televisivo (si pensi a trasmissioni televisive come *Bake off*, *Masterchef*, *La prova del cuoco*, *Sugar rush*) o come prodotto soggetto a vetrinizzazione sociale sia attraverso i *social* (si veda Alba, 2022a) sia attraverso i blog (si veda Urraci, 2021). L’insieme di questi fattori ha fatto sì che, nel corso dell’ultimo mezzo secolo, si sia avuta una complessiva ricollocazione della lingua del cibo all’interno del lessico italiano.

Di norma, i nomi dei prodotti culinari e dei preparati presentano una duplice caratteristica. La prima è la variabilità in diatopia delle denominazioni: basti pensare all’esempio che portava oltre un secolo fa Pellegrino Artusi dell’alternanza *brodetto / cacciucco* (Polimeni, 2012, pp. 105-106). La seconda è che i nomi tendono a una notevole persistenza in diacronia, cui fa tuttavia da contraltare una differenza (talvolta anche assai ampia) nell’identificazione del referente: basti pensare a un caso come *parmigiana*, che indica oggi un ben preciso piatto (“preparazione gastronomica di melanzane o zucchine alla parmigiana”⁴, ossi poste a strati variamente conditi) e indicava invece nel Trecento una qualunque torta (dolce o salata) di forma tonda e fatta a strati (cf. *TLIO*, s.v. [G. Vaccaro]).

¹ Sulla lingua della cucina come lingua dell’identità si veda Frosini (2009); la storia della lingua del cibo è ora tracciata in Frosini & Lubello (2023); una prima ricognizione sulla lingua della cucina si veda Robustelli & Frosini (2009).

² Per il lessico artusiano (e per la bibliografia sull’argomento) rimando ad Alba (2022b).

³ Per un panorama sulla storia della lingua del cibo tra Otto e Novecento si veda Frosini & Lubello (2023, pp. 85-102).

⁴ *GRADITE*, s.v. La prima attestazione si può retrodatare, grazie al corpus allestito per l’*AtLiTeG*, dal 1922 al 1820, anno in cui il lessema compare nel *Cuoco maceratese*.

Proprio l'ampio differenziarsi delle denominazioni su base geografica fa sì che quello della lingua del cibo sia uno dei pochissimi ambiti in cui abbiano (o almeno abbiano avuto) un qualche peso reale le geovarianti lessicali, laddove esse sono invece in italiano "per loro natura solo debolmente localizzanti" (Formentin, 2019, pp. 328)⁵.

2. LE GEOVARIANTI: I NOMI DELLA PASTA

La diffrazione in geovarianti che oppongono singole aree – per quanto risulti tendenzialmente vera – merita tuttavia un approfondimento. Si pensi per esempio al caso dei nomi dei formati tradizionali di pasta. Le indagini compiute negli anni Trenta (talvolta riverificate negli anni Cinquanta) per la realizzazione dell'*Atlante Linguistico Italiano* (ALI) e poi pubblicate e cartografate nel volume VI (*ALI, Alimentazione*) alle carte 561 (*capellini* 'pasta lunga e sottile'), 562 (*spaghetti* 'pasta lunga, a sezione tonda'), 563 (*cannelloni* 'pasta di varia lunghezza di forma tonda, a sezione cava'), 564 (*fettuccine* 'pasta lunga e piatta, a sezione rettangolare'), 565 (*lasagna* 'ritaglio da una sfoglia di pasta'), 566 (*gnocchi* 'tocco di pasta') mostrano un discorso assai più complesso e composito, sia per quanto riguarda la marca di diatopicità delle denominazioni (ovvero il fatto che i nomi si oppongano su base geografica) sia la corrispondenza univoca tra il nome e il formato (ovvero che a un nome specifico corrisponda un solo formato; è invece scontata la mancata corrispondenza opposta, ovvero la possibilità di concorrenti onomasiologici marcati almeno in diatopia).

Vediamo il caso di *cannellone*, per il quale – tra l'altro – andrà sottolineato che il significato gastronomico oggi di più ampia diffusione è quello di 'rolo di pasta all'uovo ripieno, cariamente condito e cotto al forno'. L'Italia settentrionale, con l'eccezione delle aree venete e della Venezia Giulia (ma non di Istria e Dalmazia), è abbastanza concorde (al netto delle variazioni fonetiche) nell'unica tipologia *maccherone*, con poche deflessioni. Il nome, però, è tutt'altro che localizzante e scende attraverso tutta la Penisola, soprattutto nelle aree interne (Pioraco [Macerata], 482; Sigillo [Perugia], 542; Norcia [Perugia], 577; Bagnai [Viterbo], 620; Vivaro Romano [Roma], 645; Villalga [L'Aquila], 669; Casalattico [Frosinone], 684; Acciaroli [Salerno], 872), talvolta con espansioni sulla provenienza (*maccaroni di Napoli*: Cerveteri [Roma], 641) o sulla grandezza (*maccheroni grossi*, Cori [Latina], 681; *maccaronacci*, Rocca Canterano [Roma], 665). Assai sporadici gli esiti del tipo *cannellone*, tutti in area alpina (Rasura [Sondrio], 107; Nanno [Trento], 215) o in Veneto (Tarzo [Treviso], 242; Treviso, 263; Castelnuovo di Teolo [Padova], 271; Venezia, 273), dove compaiono anche *cannellotti* (Altivole [Treviso], 250) e *canoti* (Brugine [Padova], 278). In quest'area, tuttavia, è radicato il concorrente *bigoli* (anche in Trentino, a San Bernar-

⁵ Il settore delle denominazioni di prodotti locali non è stato oggetto di indagine in progetti come *LinCi – La lingua delle città* (Nesi & Poggi Salani, 2013).

do di Rabbi, 213), mentre in provincia di Vicenza è attestato il locale *gargati* (Vicenza, 259; Pozzoleone [Vicenza], 260)⁶.

Ben diffuso in tutta l'area centro-settentrionale il tipo *fischietto* / *fischiotto*⁷, pur nell'opposizione geosinonimica tra le alternative *subiotto*, *fischietto* e *ciufoletto*: denominazioni del tipo *subioti* sono estese dal Piemonte (estremo occidentale Coggiola [Biella], 25) alle aree orientali (Rovigno d'Istria [oggi in Croazia], 375). In area centrale s'incontrano le forme *fischioni* (Cantiano [Pesaro-Urbino], 472; Gualdo Cattaneo [Perugia], 565; Porto Santo Stefano [Grosseto], 588), *fiscoloni* (Sillano [Lucca], 502), *fiscotti* (Santa Maria Nuova [Ancona], 478; Arezzo, 537) o *fischiotti* (Pesaro, 461; Fossombrone [Pesaro-Urbino], 469; Ostra Vetere [Ancona] 470; Pergola [Pesaro-Urbino], 474), *fiscitti* (Sant'Elpidio a Mare [Ascoli Piceno], 488) e – isolati in Puglia rispettivamente a Celle di San Vito [Foggia], 818 e a Palagianello [Taranto], 860 – *fischiettolli* e *fischiettoni*; in area alto-meridionale (ma anche mediana e perimediana) insistono gli esiti *ciuffoloni* (Tolfa [Roma], 640), *ciufolotti* (Forze [Ascoli Piceno], 493; Petritoli [Ascoli Piceno], 494; Montefiascone [Viterbo], 608; Montalto di Castro [Viterbo], 617) e *ciufoletti* (Antrodoto [Rieti], 623). Una piccola area dell'Appennino umbro-marchigiano, con il suo vertice settentrionale in San Marino, 459, e quello meridionale in Bastia [Perugia], 558 (cui si aggiunge, isolata, l'attestazione a Castel Giorgio [Terni], 581) presenta invece forme del tipo *bocconotto*.

In Toscana prevale il tipo *cannellone*, pur con varie eccezioni (*maccheroni* a Pisa, 519; *candelette* e *mezze maniche* a Lucca, 514; *cannoncioni* a Soci [Arezzo], 525, a Levane [Arezzo], 531 e, già in area amministrativamente umbra, a San Giustino [Perugia], 532; *cannonciotti* a Pistoia, 515, e a Badia Tedalda [Arezzo], 526; *cannucce* a Follonica [Grosseto], 561; *cannucciotti* a Santa Fiora [Grosseto], 571; *gambe di sedano* a Campiglia Marittima [Livorno], 552; *penne* a Capoliveri, nell'Isola d'Elba [Livorno], 568); questa tipologia – nell'esito locale *cannarone* – riappare in un'area che va dalla costa del Lazio meridionale (compresa Ponza [Latina], 699) verso la Ciociaria e il Fucino e sale verso Nord fino all'aquilano (Assergi, 626, e Castel del Monte, 627) e poi, episodicamente, più a Sud a Sarno [Salerno], 837 e Potenza, 905. La tipologia *cannarozzo* / *cannarozzone* / *cannarone* / *cannellone* riappare, infine, nelle aree meridionali estreme (Salento, Calabria orientale e meridionale, Sicilia centrale).

In un'area per la gran parte coincidente con il confine settentrionale del Regno (ma con le due significative eccezioni a Nord di Roma, 662 e di Rocca Canterano [Roma], 665: in quest'ultimo punto alterna con *maccaronacci*) e all'incirca fino al Pollino, ma con l'esclusione delle aree pianeggianti della Puglia, il tipo prevalente

⁶ Su *bigoli*, cf. Vaccaro (2022, p. 101). Per *gargati* cf. anche Pajello (1896), s.v., definiti “fischiotti”. Il riferimento al *gargarozzo* nella denominazione di questo formato è presente anche nell'area meridionale estrema (Salento, Calabria meridionale e parte della Sicilia orientale interna).

⁷ *GRADITE* data il termine al 1892, ma esso è registrato già in Fanfani 1863, s.v. e s.v. *fischietto*. *Fischiotto* è registrato ancora nel *Vocabolario del fiorentino contemporaneo* (<https://www.vocabolario-fiorentino.it/lemma/fischiotto/3596>), segno di una perdurante vitalità anche nel dialetto contemporaneo.

è quello [*maccherone della*] *zita*⁸, con alcune varianti che insistono sulla grandezza, del tipo *mezzi ziti* o *zitoni* (anche *zitelloni* a Montefalcone nel Sannio [Cambobasso], 674). Una piccola area tra Basilicata e Calabria orientali presenta invece il tipo *schiaffone* (o *schiaffettone*): Tricarico [Matera], 907; Grottole [Matera], 909; Pomarico [Matera], 910; Valsinni [Matera], 918; San Lorenzo Bellizzi [Cosenza], 928 e, sulla costa tirrenica Guardia Piemontese [Cosenza], 935; isolata la denominazione compare anche in area molisana a Campodipietra [Campobasso], 688.

Più complessa ancora la situazione siciliana in cui alternano senza una precisa partizione geografica i tre tipi *cannarone* / *cannarozzone*⁹, *maccherone*¹⁰ e *zita* (quest'ultimo diffuso solo sulla costa settentrionale nell'area da Marsala [Trapani], 1017, a Palermo, 1004; sulla costa agrigentina tra Ribera, 1045, e il capoluogo, 1045, e a Siracusa, 1049), cui si aggiungono i tipi *catarisella* (Novara di Sicilia [Messina], 1013; non documentato in *VS*), *cavatuni*¹¹, *maggitta* / *maglitta*¹², *naboleuni*¹³, *spaghetto grosso*, *scapetto napoletano*¹⁴ e *stortello* (Aidone [Enna], 1050, non documentato in *VS*).

A questi tipi, più o meno codificati, si aggiungono esiti sparsi¹⁵: *bucatini* (Paterno [L'Aquila], 649); il già ricordato *ditoni* (Cervia [Ravenna], 451); *gambe di sedano* (Campiglia Marittima [Livorno], 552); *gnocchettone* (Crispiano [Taranto], 861); *lumagon* (Isola [Parma], 428); *manica di giaccu* (Giffone [Reggio Calabria], 959); il tipo *mangiare dei frati* (Casale Monferrato [Alessandria], 53 e Centallo [Cuneo], 73); *metajè* 'maltagliati' (Cassio [Parma], 429) e *martagliata* (Badolato [Catanzaro], 957); *mocolotti* (Porto Recanati [Macerata], 480; Montecassiano [Macerata], 486); *paccheri* (Vibo Valentia, 953; San Ferdinando [Reggio Calabria], 958); *pasta grossa* (Vibo Valentia, 953); il già citato *penne* (Capoliveri, [Livorno], 568) o *pinnette* (Lecce, 870); *pisarei* (Farini d'Olmo [Piacenza], 416); *pricciadielle* (Fontegreca [Caserta]); *regginello* (Celle di San Vito [Foggia], 818); *rugoni* (Trento, 238) o *rigatoni* (Meta [L'Aquila], 667; Buonanotte [Chieti], 672; Lecce, 870); *sagne* / *sagnone* (Chieti, 630; Alliste [Lecce], 881); *scivoloni* (Ascoli Piceno, 498); *spaghetti (s)bucati* (Sant'Elpidio a Mare [Ascoli Piceno], 488; Spoleto [Perugia], 575); *stivalozzi* (Otricoli [Terni], 584); *trufalà* (Larino [Campobasso], 677); *trunchet* (Mantova, 154).

⁸ È documentato, sporadicamente, anche il tipo *pasta della zita* (Ateleta [L'Aquila], 671; Papasidero [Cosenza], 926 e Pantelleria [Trapani], 1060).

⁹ Cf. *VS*, s.v. *cannarozzu*, § 2.

¹⁰ *VS*, s.v. *maccharuni*¹, §§ 1-2 elenca tutte le tipologie di pasta alimentare che portano questo nome. Nell'area ragusana meridionale è attestato anche il femminile *maccarruna*.

¹¹ Cf. *VS*, s.v. *cavatuni*¹.

¹² Cf. *VS*, s.v. *magghietta*².

¹³ Cf. *VS*, s.v. *napuluni*, § 3, con documentazione solo catanese (come in ALI).

¹⁴ Cf. *VS*, s.v. *napulitanu*, con attestazioni solo occidentali (catanesi e siracusane) e s.v. *scapettu*, §§ 1-2, anche qui con attestazioni solo occidentali, nel siracusano e nel raguseo. Per il nome *napoletani/napoletane* dato a paste alimentari lunghe cf. anche *DI*, s.v. *Napoli*, p. 384, r. 18.

¹⁵ Tralascio qui il dubbio esito *patri nostri* per San Vito dei Normanni [Brindisi], 849.

L'analisi delle carte contenute in *ALI, Alimentazione* consente alcune riflessioni di carattere generale.¹⁶ La prima muove da un punto di vista semasiologico: i nomi archetipici (che sono tra l'altro gli unici che sembrano trovare rispondeenze in antico, come ben mostra la banca dati *AtLiTeG*) finiscono per identificare di volta in volta un gran numero di varietà di paste alimentari, spesso tra loro dissimili o anche molto dissimili. Esistono, in particolare, nomi altamente iperonimici che finiscono per divenire per antonomasia il nome della pasta più prodotta (o più mangiata) in una determinata area. Si pensi a un caso come *maccherone*, che può di volta in volta assumere il significato di 'spaghetti' (Bologna, 419), di 'cannelloni' (genericamente nell'area settentrionale, pur con propaggini al Meridione, come detto sopra), di 'fettuccine' (lungo la dorsale appenninica tra Toscana, Marche e Umbria: Melo, 509 [Pistoia]; Vicchio [Firenze], 517; Cancelli [Firenze], 524; Mercatello sul Metauro [Pesaro], 466; Montecastrilli [Terni] 582; più a Sud ricompare sporadicamente a Ginestra degli Schiavoni [Benevento], 816; Falerna [Catanzaro], 945; Colosimi [Cosenza], 946), di 'lasagne' (nell'Appennino tosco-romagnolo: San Piero in Bagno [Forlì-Cesena], 457; Soci [Arezzo], 525; e a Santa Maria Nuova [Ancona], 478) e persino di 'gnocchi' (la denominazione è diffusa in grandi centri urbani del Nord-Est – Udine, 329; Padova, 272; Ferrara, 411 – e nell'area ravennate-cesenate: Ravenna, 441; San Pietro in Vincoli, 450; Cervia, 451; Meldola, 452; isolata a Sud la denominazione compare, per un preparato a base di farina di grano e non di patate, a Cirigliano [Matera], 913). *Maccheroni* finisce, d'altronde, per assumere anche il senso antonomastico di 'pasta', come nella celebre scena di *Un americano a Roma* in cui Nando Mericoni (interpretato da Alberto Sordi), mangiando un piatto di spaghetti (o piuttosto *vermicelli*), prorompe in un "maccarone, te m'hai provocato e io me te magno".

Dal punto di vista onomasiologico il dato maggiormente rilevante è, in effetti, quello della distribuzione geografica. Le denominazioni parrebbero, infatti, risentire in maniera decisiva della produzione locale, per cui all'abbondanza lessicale che si riscontra nelle aree centrale e meridionale fa riscontro una minor variazione nell'area settentrionale (spesso congiunta anche con una minore attestazione). Per quanto riguarda la differenziazione geografica le denominazioni paiono più compatte nell'Italia nordorientale (dalla riva orientale del lago di Garda verso Est) che nell'Italia nordoccidentale: in quest'ultima area i nomi paiono maggiormente esposti a correnti provenienti dalle altre aree, in particolare a sfondamenti provenienti dalla Toscana, soprattutto sull'Appennino tosco-emiliano, e dalla fascia adriatica. Merita un discorso a sé l'area alpina, in cui i nomi della pasta sono documentati generalmente in pochi punti ma le denominazioni paiono dettate più dalle vie del commercio che da veri e propri fatti linguistici. Moderata è l'opposizione lessicale tra la Toscana e l'Italia mediana o perimediana: perlopiù "le differenze appaiono come endogene nella dorsale appenninica oppure rappresentano delle discese di correnti esogene set-

¹⁶ Per un'analisi maggiormente dettagliata rimando a Vaccaro (2022).

tentrionali, soprattutto in aree particolarmente esposte a queste dinamiche” (Vaccaro, 2022, pp. 109-110). Le denominazioni si mostrano abbastanza compatte sul versante tirrenico, almeno fino al confine storico tra lo Stato Pontificio e il Regno di Napoli, dunque su una linea che possiamo identificare con i corsi del Garigliano e con la Valle dell’Aniene, e trova talvolta un limite sul fronte adriatico nel corso del fiume Tronto. Sul versante adriatico, viceversa, la situazione è assai più fluida con la discesa di denominazioni settentrionali anche fino all’Abruzzo meridionale (dunque in un’area dialettologicamente già alto-meridionale). Più in generale, lungo la dorsale appenninica, dalla Lunigiana fino al Pollino, appaiono costanti la compresenza (spesso priva di una precisa coerenza geografica) di nomi toscani, mediani e alto-meridionali, la discesa di elementi settentrionali e la presenza episodica di esiti locali non altrimenti attestati. In ultima analisi, nelle denominazioni tradizionali possono individuarsi tre grandi blocchi abbastanza compatti: l’area padana occidentale (con sconfinamenti anche in Liguria); le Venezie; un’area centrale compresa *grosso modo* tra la dorsale appenninica a Nord e la linea di confine dello Stato pontificio a Sud). Al contrario tutta l’area meridionale presenta un complessivo sfrangiamento nelle denominazioni, che finiscono per formare un arcipelago composito e multiforme, in cui la distribuzione lessicale non risponde – se non minimamente – a ragioni geografiche.

3. LA LINGUA DEL CIBO NEL *GRADIT*

Guardando alla lingua del cibo oggi¹⁷, siamo di fronte a un linguaggio settoriale dal perimetro (relativamente) delimitabile, ma certamente difficile da ripartire nei suoi spazi interni, soprattutto per ciò che riguarda la collocazione di ciascun lessema in una determinata area del lessico (vocabolario di base, lessico comune, lessico tecnico, lessico diatopicamente marcato, forestierismi).

Se ovviamente esistono tecnicismi della gastronomia e dell’alimentazione (in *GRADITE* le voci marcate TS *gastr.* sono complessivamente 737: tra di esse 253 sono marcate anche come ES¹⁸), la gran parte del lessico del cibo appartiene o al vocabolario di base o al lessico comune, fermo restando che ciò che può essere diffuso (o anche molto diffuso) in un’area, può non esserlo o esserlo meno in un’altra: se questo non ha un grosso peso sugli strati profondi della lingua (quindi sul lessico fondamentale e di alto uso), implica una difficile categorizzazione già per ciò che riguarda i lessemi ad alta disponibilità e del lessico comune e, a maggior ragione, su livelli ancor più marginali, come quelli del lessico regionale e dialettale.

¹⁷ Per la lingua del cibo in epoca antica si vedano le acute considerazioni di Pregnotato (2022).

¹⁸ A queste ne vanno aggiunte 352 marcate “alim.”, in cui sono contenute voci che si riferiscono a prodotti alimentari non gastronomici (per esempio l’*aspartame*) e lessemi inerenti alla preparazione degli alimenti (perlopiù per quel che riguarda la preparazione industriale: per esempio l’*affumicatura* o l’*agropirateria*).

D'altro canto, proprio lo spazio sempre maggiore acquisito dalla lingua del cibo e la sempre maggiore produzione di esso su base industriale hanno causato un appiattimento nelle denominazioni: ciò è particolarmente vero, per esempio, per i formati di pasta, per i quali la produzione su scala industriale è ormai un dato quasi secolare. L'abbondanza nelle denominazioni è ancora ben visibile nella sezione dedicata alla pasta per la regione Campania in *GGI*, in cui pure si fa cenno all'ormai avviato movimento di fabbricazione industriale¹⁹:

Le forme delle paste lunghe sono molteplici: tra le paste bucate si comincia dai tipi di calibro maggiore, chiamati *zitoni*, per passare, in ordine di decrescente grandezza, ai *mezzani* e *mezzanelli*, ai *maccaroncelli*, ai *perciatelli*, ai *bucatini*, ai *vermicelloni*, ai *vermicelli* o *spaghetti*, ai *vermicellini* o *spaghetтини* ed infine ai *capellini*. Le paste piatte hanno come capostipite, per la sua maggior larghezza (da due a tre dita), la *lasagna*, da cui discendono le *lasagnette*, le *fettucce*, le *fresine*, i *tagliarelli*, lisci e ricci, i *tagliarellini*, le *passarelle* o *linguine*, e le *linguettine*. Appartengono alle paste corte i *pàccheri*, i *rigatoni*, lisci e ricci, i *cannaroni*, i *maltagliati*, le *penne*, i *cannolicchi*, gli *stivaletti*, i *paternostri*, grandi e piccoli, oltre a numerosi altri tipi che spesso variano secondo le fabbriche, tra i quali le *stelline*, gli *acini di pepe*, gli *anellini*, gli *occhi di pernice*, le *punte d'ago*, i *millinfanti*, i *risini*, ecc. (*GGI*, p. 358).

L'accumulo lessicale (ricordo che in *GGI* è presente anche un indice finale dei piatti, in cui sono distinti i nomi italiani, stampati in carattere tondo, da quelli dialettali, stampati invece in carattere corsivo) caratterizza anche altre regioni, come per esempio la Liguria, il Molise, la Calabria, pur senza arrivare mai all'ampiezza di quello campano:

Col pesto si condiscano anche le paste asciutte: tagliatelle (*taggiaen*), fettucce (*piccagge*), linguette (*trenette*), *corzetti* (sorta di lasagnette tonde), lasagne (quadrangolari), *gasse* (corte lasagnette strette nel mezzo), nastrini (*reginette*) (*GGI*, p. 185).

Una specialità casalinga di pasta è la cosiddetta *perstace*, fatta all'uovo e manipolata in modo da ottenere delle piccole spirali, chiamate anche *strangolapreti*; un'altra solo i *fusilli*, ottenuti arrotolando delle striscie di sfoglia su dei ferri da calza. In tutto il Molise sono comuni gli gnocchi di farina e patate, chiamati *cavatelli* (*GGI*, p. 350).

La pasta di casa, all'uovo, ha una parte preponderante nella cucina domestica di Calabria, ed è confezionata nelle forme più svariate: I *fusilli*, o *fischietti*, cilindretti di pasta lunghi un dito, forati con un ferro sottile (*firriettu*), che si chiamano anche *maccarruni 'i casa* o *maccarruni a firriettu*. I *filatelli*, o *filatieddi* o, *scilatielli*, pasta filata in lunghi cordoncini, dello spessore d'una festuca di paglia. I *paternostri*, dadini di pasta perforati col ferretto. *Sagne* o lasagne, *làgane* o fettucce, *laganedde* o fettucce, nastri di pasta tagliati in varie

¹⁹ Sulla *GGI*, cf. Portincasa (2008), Capatti (2015), per alcuni aspetti storico-linguistici, Vaccaro (2015, pp. 135-144).

larghezze, da due dita a mezzo dito; più sottili i *taglierini* e sottilissimi i *capiddi d'angilu*, o capelli d'angelo o capellini, altra volta specialità delle monache Clarisse. *Nocchetedde*, rettangoli di pasta stretti nel mezzo. *Pizzicotti*, piccoli fusi di pasta. *Ricci di donna*, cordoncini di pasta avvolti a spirale sul ferretto. *Cannaruòzzoli*, o *canneroni*, pasta corta a tubo. *Ricchielle*, orecchiette di pasta dette anche *ricchie 'i prièviti*; pezzetti di pasta incavati son pure i *rascatelli* o *cavatelli*. *Pasta grattata*, cioè briciole di pasta grattugiata. *Strangugli* o *strangugliaprièviti*, gnocchi (d'intriso di farina, con o senza patate) (GGI, p. 416).

Con l'imporsi della produzione industriale su quella locale, quindi della distribuzione nazionale rispetto a quella locale, vi è la necessità di una semplificazione della terminologia, che risponde a una duplice ragione: da un lato quella dell'univocità della denominazione al fine della commerciabilità su larga scala del prodotto, con la necessità di imporre nomi sovraregionali per diffondere un'unica versione; dall'altro, nella scelta del nome (o per l'invenzione di un nome), quello della maggior comprensibilità possibile della denominazione rispetto al formato. Di qui, nel caso in cui si sia optato per rivolgersi o a uno dei possibili concorrenti onomasiologici, la scelta si orienta o sul piano della coerenza di immagine da un lato (quindi la *linguina* 'piccola lingua' piuttosto che la *passarella*) e dall'altro sul piano della massima italianità: il *bucatino*, per esempio, per quanto pressoché privo di attestazioni nelle denominazioni tradizionali, si riconnette con il panitalico *bucò* mentre *perciatello* rimonta al meridionale *perciare* 'bucare', ma si tratta di un etimo che – per la gran parte degli italofofoni – non sarebbe né attingibile né trasparente. Questa evoluzione italianizzante è plasticamente testimoniata dalla guida gastronomica d'Italia pubblicata sempre dal Touring Club Italiano nel 1969. La descrizione delle varietà di pasta non solo è soppressa nell'edizione del 1969, ma la descrizione dei *perciatelli alla sorrentina* comincia con "bucatini lessati" (Cunsolo, 1969, p. 363), segno che il dialettalismo e il localismo possono rimanere come "esotismo" nel nome del piatto tipico ma non possono di certo essere presenti nella ricetta.

La combinazione di questi mutamenti ha fatto sì che vi sia stato un progressivo ampliamento dello spazio che la lingua del cibo ha avuto (e ha) all'interno del vocabolario di base dell'italiano, come mostrano le non poche differenze che oppongono il *N-De Mauro* al *GRADITE* (a prescindere dai dati quantitativi del *corpus* preso in esame – circa 500.000 occorrenze il primo, oltre 18 milioni il secondo –, tra le due basi lessicali è uno scarto cronologico di circa trent'anni²⁰).

Prendiamo come esempio il trattamento dei lemmi indicanti i formaggi nel *GRADITE* e in *N-De Mauro* (le parole precedute da * mancano in *N-De Mauro*):

²⁰ Si tenga anche conto che il *NvdB* è di circa 500 parole più ampio del precedente: se il nucleo "fondamentale" (FO) è rimasto *grosso modo* identico (circa 2000 parole) è aumentato di circa 300 il numero di parole classificate di "alto uso" (AU, ora circa 3000) e di circa 200 quello di parole ad "alta disponibilità" (AD, ora circa 2500).

AU: *burro*.

AD: *formaggino, ricotta*.

CO: *asiago, belpaese, bra, *caciarella, caciocavallo, caciotta, caprino, castelmagno, crescenza, edam, emmental* [AD in *N-De Mauro*], *fiordilatte, *fontal, fontina, formaggella, gorgonzola* [AD in *N-De Mauro*], *grana, groviera, marzolina, marzolino, mascarpone* [AD in *N-De Mauro*], *montasio, mozzarella* [AD in *N-De Mauro*], *olandese, pannarone, parmigiano* [AD in *N-De Mauro*], *pecorino* [AD in *N-De Mauro*], *provola* [AD in *N-De Mauro*], *provolone* [AD in *N-De Mauro*], *quartirolo, ragusano, robiola, *robiolino, scamorza* [AD in *N-De Mauro*], *sottiletta, stracchino* [AD in *N-De Mauro*], **svizzerino, svizzero, taleggio, toma, tomino*.

ES: **appenzeller* (ted.), *brie* (fr.), *camembert* (fr.), **demi-sel* (fr.), *gruyère* (fr.), **leida* (ol.), **racelste* (fr.), *roquefort* (fr.).

ES+TS: **beaufort* (fr.), **belley* (fr.), **bresse* (fr.), **cantal* (fr.), **cheddar* (ingl.), **cheshire* (ingl.), **chester* (ingl.), *chevrotin* (fr.), **feta* (gr.), **gouda* (ol.), **liptauer* (ted.), **mornay* (fr.), **munster* (fr.), *quark* (ted.), **reblochin* (fr.), *sbrinz* (ted.), *stilton* (ingl.).

TS: **bagoss, *bitto, canestrato, *friburgo, italico, lodigiano, *murazzano, *ovolina, provatura, *romadur, squacquerone, vacchino, *vezzena*.

RE: **battelmatt* (lomb.), **berna* (sett.), *burrata* (merid.), **caciopiore* (centr.), **cevri-no* (sett.), *fallone* (centromerid.), *primosale* (sic.) [CO in *N-De Mauro*], *raschera* (sett.), *raveggiolo* (tosc.).

DI: **brus* (piem.), **tuma* (piem.; sicil., calabr.), **tumazzo* (sicil.), **vastedda* (sicil.).

BU: **morianese*.

OB: *butirro, mozza*.

Limitando l'analisi al *GRADITE*, si noterà che su un totale di 98 voci poco meno della metà (44) rientra nel vocabolario di base o nel lessico comune; trenta (di cui diciassette portano anche la marca ES) sono quelle marcate come tecnicismo; otto sono marcate come forestierismo (nel complesso, dunque, i prestiti non adattati sarebbero 26, circa un quarto del totale delle voci); nove come regionalismo (ovvero sono usate solo in una varietà regionale di italiano) e quattro come dialettismo (ovvero sono usate in italiano ma percepite come dialettali). Tre voci sono, infine, marcate come di basso uso o obsolete.

Nel confronto tra *GRADITE* e *N-De Mauro* non sono di grande interesse le sottrazioni, ossia le parole che escono dal dizionario: esse sono dovute fondamentalmente alla diversa ampiezza del lemmario (il *N-De Mauro* contiene circa 130.000 voci, dunque la metà delle circa 260.000 del *GRADITE*) e infatti si concentrano massimamente tra i dialettalismi (tutti eliminati), e poi, in misura progressivamente meno marcata, tra i forestierismi tecnici (eliminati per i tre quarti) e no (eliminati per la metà), tra i tecnicismi e tra i regionalismi (in entrambi i casi eliminati per circa la metà)

e all'interno del lessico comune. All'interno di quest'ultima marca, quattro entrate sono espunte: in due casi (*robiolino* e *svizzerino*) si tratta di alterati la cui base è regolarmente lemmatizzata (*robiola* e *svizzero*); in un caso (*caciatella*) di un alterato privo di base lemmatizzata; in un caso (*fontal*) di un nome commerciale.

È significativo notare, invece, i cambiamenti nella marca d'uso: in ben undici casi (su un totale di 41 entrate: la percentuale supera dunque il 25%) voci marcate come CO in *GRADITE* acquisiscono in *N-De Mauro* la marca AD, entrando – dunque – a far parte del *NVdB*. Si tratta di un incremento davvero imponente, soprattutto in considerazione del fatto che in *GRADITE* i lemmi riconducibili all'ambito semantico del formaggio inclusi nel vocabolario di base fossero appena tre (*burro*, *formaggino*, *ricotta*). In ultima analisi, insomma, limitatamente a questo settore del lessico le parole incluse nel vocabolario di base risulterebbero quintuplicate in circa un trentennio.

In un altro caso, quello di *primosale*, inoltre, una parola prima marcata RE acquisisce la marca CO, segno di un'ormai avvenuta acclimazione all'interno del lessico nazionale²¹. Si tratta, in quest'ultimo caso, di una dinamica tipicamente inquadrabile nella diffusione massiccia del prodotto tipico locale: è presumibile che un vocabolario di base fondato su un periodo di un quarto di secolo circa successivo al *NVdB* possa promuovere a parola “comune” un regionalismo come *burrata* (presente oggi tra i prodotti di molte industrie casearie) e far inserire, per esempio, il significato caseario di ‘formaggio fresco composto da frammenti di pasta filata sfilacciata a mano amalgamati con la panna d'affioramento del latte’ s.v. *stracciatella*, sotto cui sono oggi registrati i due soli significati di “minestra ottenuta gettando nel brodo bollente, facendolo passare per un colino, un impasto a base di uova sbattute e parmigiano” e di “tipo di gelato a base di fiordilatte con pezzetti di cioccolato fondente”.

Una questione di minor importanza ma comunque rilevante è la tradizionale sotto-rappresentazione di questa porzione di lessico nei dizionari in generale, e nei dizionari storici in particolare, dovuta al fatto che i ricettari e i manuali di cucina non sono stati di norma oggetto di spoglio: ciò porta alla difficoltà di una collocazione cronologica della prima apparizione di questi lessemi nella storia dell'italiano²², che vuol dire poi una difficoltà anche nella collocazione nella storia della cultura italiana.

Le differenze sono di norma minime per la porzione di lessico “di lunga durata”, ossia che presenti attestazioni già in epoca antica. Così per una parola come *burro* la prima attestazione “av. 1313” riportata dal *GRADITE* è quella di Dante Alighieri, *Inf.*, 17.63 (“un'oca bianca più che burro”), in realtà forse di poco precedente (senza soffermarsi qui sulla questione della datazione delle singole cantiche della *Comme-*

²¹ La prima attestazione si può retrodatare di circa un secolo, da “av. 1957” (ossia dall'attestazione nel *Gattopardo* di Tomasi da Lampedusa) al 1862 (*Il rinomato novissimo metodo per vincere al lotto*, Roma, Gentili [1862, p. 36]).

²² Alcune nuove collocazioni cronologiche (categoria che, per casi come quello della lingua del cibo, mi pare preferibile a quello di “retrodatazione”) sono in Maconi (2020) e Vaccaro (2015) (per alcuni nomi di formaggio) e Vaccaro (2022) (per alcuni formati di pasta).

dia) a quella indicata in *TLIO*, s.v. [F. Romanini] (1310, nella *Santà* di Zucchero Bencivenni): in ogni caso la sostanziale congruenza tra le due date è una spia di una diffusione già ben radicata del lessema nell'italiano antico. Già più complicato, invece, il caso di *ricotta*, che *GRADITE* data – senza ulteriori ragguagli – “av. 1320”: di tale attestazione antica, tuttavia, non si trova riscontro in *TLIO*, s.v. [V. Ricotta] (dove la prima attestazione è in Niccolò da Poggibonsi, *post* 1345) né, in generale, nella lessicografia storica. Anche per *formaggino* è possibile una piccola retrodatazione dal 1925 proposto dal *GRADITE* al 1914, anno in cui compare nel *Romanzo della guerra nell'anno 1914* di Alfredo Panzini²³.

La forbice della possibile nuova datazione si amplia man mano che il lessema si sposta dal centro alla periferia della lingua. Per ragioni di spazio mi limito a pochi esempi: *asiago* si può datare al 1893 (*GRADITE*: 1973), quando compare in un elenco di prodotti alimentari nella *Gazzetta ufficiale del Regno d'Italia* (in serie con il *lodi-giano*, lo *svizzero* e l'*emmenthalet*); *battelmatt* si può collocare invece nel 1840 (*GRADITE*: 1892), quando compare nella *Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia* di Attilio Zuccagni Orlandini²⁴; *bagoss* si può attestare dal 1901 (*GRADITE*: 1931), quando occorre nell'*Italia agricola*; anche un nome commerciale come *fontal* si può anticipare di una trentina d'anni: esso compare infatti già nel 1960 in *Zootecnia e veterinaria* (*GRADITE*: 1990).

La lingua del cibo, dunque, è un'ottima cartina di tornasole di vari aspetti della storia dell'italiano: di una lessicografia tutta tesa alla descrizione di una lingua letteraria ma non di una lingua dell'uso; della spinta ottocentesca a una lingua che unificasse la cucina delle piccole patrie nella grande Patria e della nuova attenzione al prodotto tipico e locale, e dunque alla lingua locale; dell'evoluzione della lingua, non solo nei suoi ambiti periferici del lessico settoriale ma anche degli strati profondi del vocabolario di base.

RINGRAZIAMENTI

L'intervento si inserisce all'interno del PRIN 2017 *AtLiTeG – Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*, diretto da Giovanna Frosini all'Università per Stranieri di Siena, e del progetto di collaborazione tra Università per Stranieri di Siena e Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea-CNR.

²³ Si noti, però, che *formaggino* è attestato in molti testi italiani di area lombarda a partire dal Settecento col significato di ‘cacio schiacciato e in forma rotonda di piccole dimensione, fatto di latte di pecora, capra, mucca o misto’ (in questo significato non è attestato nella lessicografia).

²⁴ Il termine è lemmatizzato come dialettale da Cherubini (1814).

BIBLIOGRAFIA

- Alba, M. (2022a). Italiano per aspirantio chef. In A. Nesi (a cura di), *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo* (pp. 424-468). Firenze: Accademia della Crusca.
- Alba, M. (2022b). La cucina delle parole. Esperienze lessicografiche sulla lingua del cibo. In S. Pregnotato (a cura di), Atti del Seminario Internazionale di Studi "Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (ATLiTeG). Presentazione dei lavori in corso" (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, 9 novembre 2021). *Zeitschrift für romanische Philologie*, 138, 1154-1166.
- ALI, *Alimentazione = Atlante Linguistico Italiano*, opera promossa dalla Società Filologica Friulana e diretta da M.G. Bartoli *et al.*, materiali raccolti da U. Pellis *et al.*, vol. VI. Massobrio, L. (a cura di) (1995). *L'alimentazione. I pasti; i cibi: pane e farina, minestre, pasta e riso, companatico e dolci; condimenti e preparazione (carte 525-614)*. Roma: Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.
- Capatti, A. (2015). Scoperta e invenzione della cucina regionale. In *L'Italia e le sue regioni. L'età repubblicana, Territori* (pp. 409-425). Roma: Istituto dell'Enciclopedia Italiana. [http://www.treccani.it/enciclopedia/scoperta-e-invenzione-della-cucina-regionale_\(L'Italia-e-le-sue-Regioni\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/scoperta-e-invenzione-della-cucina-regionale_(L'Italia-e-le-sue-Regioni)).
- Cherubini, F. (1814). *Vocabolario milanese-italiano*. Milano: Dalla stamperia reale.
- Cùnsolo, F. (1969). *Guida gastronomica d'Italia*. Milano: Touring Club Italiano.
- DI = Schweickard, W. (1999-2017). *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e nomi di persona. Derivati da nomi geografici*. Tübingen: Niemeyer.
- Fanfani, P. (1863). *Vocabolario dell'uso toscano*. Firenze: Barbera.
- Formentin, V. (2019). Problemi di localizzazione dei testi e dei testimoni. In E. Malato & A. Mazzucchi (a cura di), *La critica del testo. Problemi di metodo ed esperienze di lavoro. Trent'anni dopo*, in vista del Settecentenario della morte di Dante. Atti del Convegno internazionale (Roma, 23-26 ottobre 2017) (pp. 327-354). Roma: Salerno Ed.
- Frosini, G. (1993). *Il cibo e i signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del secolo XIV*. Firenze: Accademia della Crusca.
- Frosini, G. (2009). L'italiano in tavola. In P. Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano* (pp. 79-103). Roma: Carocci.
- Frosini, G. & Lubello, S. (2023). *L'italiano del cibo*. Roma: Carocci.
- GGI = *Guida gastronomica d'Italia*. (1931). Milano: Touring club italiano.
- GRADITE = De Mauro, T. (a cura di) (2007). *Grande dizionario italiano dell'uso*, supporto digitale: penna USB. Torino: UTET.
- Maconi, L. (2020). Antipasti di parole della cucina e l'arte di datar bene. In L. Maconi (a cura di), *Laboratorio di ArchiDATA 2020. Retrodatazioni lessicali: storia di cose e di parole* (pp. 61-93). Firenze: Accademia della Crusca.
- N-De Mauro = De Mauro, T. (a cura di) (2016). *Il Nuovo De Mauro*, <https://dizionario.internazionale.it/>.
- Nesi, A. & Poggi Salani, T. (2013). *La lingua delle città – LinCi. La banca dati*. Firenze: Accademia della Crusca.
- NVdB = De Mauro, T. (2016), *Il nuovo vocabolario di base della lingua italiana*. <https://www.internazionale.it/opinione/tullio-de-mauro/2016/12/23/il-nuovo-vocabolario-di-base-della-lingua-italiana>.
- Pajello, L. (1896). *Dizionario vicentino-italiano e italiano-vicentino*. Vicenza: Tip. Brunello e Pastorio.
- Polimeni, G. (2012). I sinonimi in cucina: nomi di piatti e di elementi nelle ricette di Pellegrino Artusi. In G. Frosini & M. Montanari (a cura di). *Il secolo artusiano. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011)* (pp. 95-108). Firenze: Accademia della Crusca.
- Portincasa, A. (2008). Il Touring Club Italiano e la 'Guida Gastronomica d'Italia'. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984). *Food & History*, 6/1, 83-116.

- Pregnotato, S. (2022a). Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare. In S. Pregnotato (a cura di), *Atti del Seminario Internazionale di Studi „Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso”* (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, 9 novembre 2021). *Zeitschrift für romanische Philologie*, 138, 1018-1054.
- Pregnotato, S. (a cura di) (2022b). *Atti del Seminario Internazionale di Studi „Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso”* (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, 9 novembre 2021). *Zeitschrift für romanische Philologie*, 138, 1015-1166.
- Robustelli, C. & Frosini, G. (a cura di) (2009). *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del VI Convegno internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007). Firenze: Cesati.
- TLIO = *Tesoro della lingua italiana delle origini*, fondato da P.G. Beltrami. <http://tlio.ovi.cnr.it/>.
- Urraci, G. (2021). *Cucinare con le parole, mangiare con gli occhi. I blog come spazio di condivisione dell'esperienza gastronomica*. https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo12.html.
- Vaccaro, G. (2015). Piatti singolarmente appetitosi e scevri di anodine delicatezze. La cucina tra i lessici dell'Ottocento e la Guida gastronomica d'Italia. *Il 996*, 13/1, 133-155.
- Vaccaro, G. (2022). Dai perciatelli ai bucatini. Per una storia delle denominazioni della pasta. In S. D'Atri (a cura di). *L'Italia della pasta: produzione, consumo e culture in età medioevale e moderna* (pp. 93-113). Sant'Egidio del Monte Albino: D'Amato.
- VS = *Vocabolario Siciliano* (1977-1997). Catania-Palermo: Centro di studi linguistici e filologici siciliani-Opera del Vocabolario Siciliano.