

il caffè

CULTURA | SPETTACOLI | SOCIETÀ

Scritta e mangiata, parola di chef «L'italiano in cucina»: il dizionario di Crusca e Accademia Barilla

Piero Meldini

MANCAVA ancora un dizionario italiano delle parole della cucina, e non è una lacuna da niente, perché poche discipline, quanto la cucina, hanno arricchito le lingue nazionali, e anche i vari dialetti. Sopperiva in parte *La gastronomia*, la "grande enciclopedia illustrata" curata da Marco Guarnaschelli Gotti, ma l'opera, ormai introvabile, aveva piuttosto un orientamento culinario che lessicologico. Ora due prestigiose istituzioni, l'Accademia della Crusca e l'Accademia Barilla – che diffonde la cultura del cibo italiano nel mondo e possiede una biblioteca specializzata di oltre diecimila volumi – preannunciano la realizzazione di un vocabolario storico della lingua della gastronomia intitolato *L'italiano in cucina*. Il progetto prevede innanzi tutto la selezione di cento testi di cucina, dal celeberrimo ricettario di Pellegrino Artusi, del 1891, alle opere, molto meno famose, pubblicate durante la seconda guerra mondiale. I libri verranno digitalizzati e, oltre a costituire un'appetitosa banca dati consultabile in rete, forniranno i materiali, lessicali e statistici, per compilare un vocabolario dei termini della cucina italiana post-unitaria.

L'ARCO CRONOLOGICO prescelto esclude dunque le parole, ormai del tutto desuete, degli scalchi e dei cuochieri medievali, rinascimentali e barocchi, così come il goffo gergo dei cuochi di professione fra Settecento e Ottocento, irto di francesismi e idiotismi. Esclude anche l'ampio e stratificato lessico alimentare e gastronomico del secondo dopoguerra: le parole dell'industria alimentare e della pubblicità; della globalizzazione e delle varie tendenze e mode gastronomiche, incluse le più recenti. Penso ai neologismi, pretenziosi e un po' irritanti, sia

degli chef stellati e televisivi che dei blog: *impiattare* (e cioè disporre il cibo nel piatto curandone l'aspetto), *coppare* (dal francese *couper*, ossia ritagliare cerchi di sfoglia con uno stampino, il famigerato *coppapasta*), *risottare* (cuocere orzo, pasta e altro aggiungendo liquido), e via di questo passo.

Va detto che neppure "padre" Artusi disdegnava forgiare neologismi, al fine soprattutto di soppiantare i corrispondenti termini francesi; di riformare quel «gergo francioso» contro cui polemizza

aspramente in più luoghi della *Scienza in cucina*. Un solo termine sarà parzialmente accettato (lo ritrovo in alcune raccolte di ricette degli anni Venti-Quaranta): l'evocativo *balsamella* per *béchamel*. Tutte le altre proposte artusiane cadranno nell'universale indifferenza: *inriso* per *roux*, *cacimperio* per *fondue* (o *fonduta*), *crosta* e *crostare* per *glassa* e *glassare*, *sgonfiotto* per *soufflé*, e quindi *frittata a sgonfiotto* per *omelette soufflée*. A tacere

IL GLOSSARIO DEI FORNELLI

Dai neologismi di Artusi alle invenzioni futuriste, tutti i termini che hanno fatto la storia della nostra tavola

dell'ineffabile *piccion paio* per *pidgeon pie*, l'inglese pasticcio di piccioni.

MA ARTUSI era un uomo colto, già autore di studi su Foscolo e Giusti, e le sue "traduzioni" sono forse lambiccate per troppo energiche risciacquature in Arno, ma non pedestri. Tutt'altra cosa sono le parole del gergo francese e france-sizzante delle cucine di hotel e restaurant, ostentato quasi con civetteria da cuochi autodidatti e di modestissima cul-



tura scolastica. Nell'*Apprendista cuciniere* di Salvatore Ghinelli – un ricettario del 1928 incluso tra i cento libri selezionati – trovo per esempio *etanime* per *étamine* o stamigna, la stoffa leggera per filtrare le salse, e trovo *flam* invece di flan. Trovo anche il nasello *à la bonne femme* (cioè “alla donna di casa”, “alla casalinga”) tradotto maccheronicamente *nasello alla buona donna*, che suona equivoco.

TRA I LIBRI selezionati non manca naturalmente *La cucina futurista* di Marinetti e Fillia, del 1932. Il repertorio lessicale si arricchirà quindi, oltre che di numerosi neologismi (da *aerovivanda* a *carneplastico*), di alquante italianissime parole sostitutive di termini francesi e inglesi: *consumato* per *consommé*, *poliglia* per *purée*, *traidue* per *sandwich*, *polibibita* per *cocktail*, *peralzarsi* invece di *dessert*, *pranzoalsole* per *picnic* e *quisibeve* al posto di *bar*. Va detto che le proposte futuriste non avranno miglior fortuna di quelle di Artusi. I curatori del dizionario attingeranno anche al principale ricettario di Petronilla, al secolo Amalia Moretti Foggia; a quella prosa colloquiale, dimessa e infarcita di diminutivi, vezzeggiativi, eufemismi, puntini di sospensione, virgolette, esclamativi, che è una sorta di controcanto alla retorica dilagante negli anni investigati dal dizionario.

