

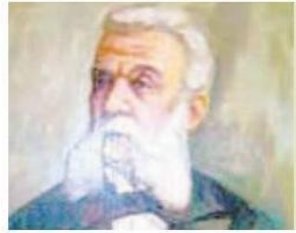
La storia

Quel vocabolario ribelle del Manzoni della cucina

MARA AMOREVOLI

BENCHÉ sconfitto nei neologismi "balsamella" per besciamella e "sgonfiotto" per soufflé, Pellegrino Artusi resta a pieno titolo il "Manzoni della lingua gastronomica italiana". E il suo manuale pratico, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, con 790 ricette — brodi, minestre, antipasti (nominati «principii»), secondi, rinfreddi, dolci, elisir e rosoli — segnò già dall'uscita nel 1891 un cambiamento radicale nella lingua dei libri e trattati di cucina, fino ad allora ancorati alla terminologia francese. Artusi padre fondatore della lingua gastronomica nazionale, di quel lessico alimentare che nasce «dalla sua profonda conoscenza dei classici e dall'attenzione alla fresca parlata toscana» osserva Giovanna Frosini, insegnante di storia della lingua italiana all'Università per stranieri di Siena, e collaboratrice dell'Accademia della Crusca che dedica appunto due convegni a "Artusi cento-Il secolo artusiano" a Firenze il 30-31 marzo e a Forlimpopoli il 1 e 2 aprile.

Le sue parole



L'INVENTORE
Pellegrino Artusi, è anche il padre fondatore della nostra lingua gastronomica

”

Un innovatore che usa espressioni come «rincalzare i cavoli» per dire «esseresotto terra o morto» motto inserito nella ricetta degli gnocchi alla romana, o «me ne importa un fischio», usato nella ricetta del piccione all'inglese della prima edizione del libro, poi cambiato nella terza con «non me importa un fico». «Espressioni sintomatiche del suo modo di trattare la lingua — osserva Frosini — che corrispondono al fiorentino parlato, colloquiale, eppure espressioni di un retroterra letterario, da studioso di testi di lingua. Aveva in casa

sua una ricchissima biblioteca di ben 600 volumi, tutti i classici e anche *I promessi sposi* nell'edizione del 1827, inoltre era attento all'uso della lingua del suo tempo». Oggi chiamiamo toscanismi quel suo scrivere "garbare" per piacere, "stuccare" per venire a noia, "diacciare" per ghiacciare, "stiaccaia" per schiacciata, "infreddature" per raffreddori, "lardellare" per avvolgere con il lardo, "alidire" per far sfumare, "gli odori" per le erbe aromatiche. Termini desunti dal linguaggio gastronomico fiorentino e toscano, «come la parola "arista" per il lombo del maia-

le, di origine greca ma appartiene alla tradizione toscana, ed è molto più antica di quanto pensi Artusi, che la lega al Concilio fiorentino del 1439, invece ha una continuità semantica lunghissima, fin dai tempi di Dante e non ha mai cambiato significato» prosegue la studiosa. Pellegrino Artusi gentiluomo borghese, che conosce i classici, i manuali di lingue anche straniere, che scrive un libro sulle lettere di Giusti, che non è un purista, ama la lingua viva e chiara che con il suo libro, e con Pinocchio di Collodi, entra nelle case degli italiani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sgonfiotto

Equivale al francese "soufflé", ed è uno dei tanti toscanismi non entrato nell'uso comune

Alidire

Significa "far sfumare", alludendo a vino o liquore messo durante una cottura di arrosto

Diacciare

Sta per "ghiacciare". Altro modo di dire è "stiaccaia" per schiacciata, o "diaccio" per freddo

Balsamella

È il neologismo introdotto dal ricettario al posto del francesismo besciamella, rimasto in uso

Lardellare

Viene usato per le preparazioni con il lardo. E il "lardatoio" è l'attrezzo a punteruolo che si usa

Odori

Riuscita invenzione di Artusi per indicare le erbe aromatiche, tipo prezzemolo, salvia e rosmarino

Il per il momento non è stato

Quel vocabolario ribelle del Manzoni della cucina

Pandolfini
CASA D'ARTE

Marzo 8 marzo 1911
non prezzato
e non collaudata

Marzo 8 marzo 1911
non prezzato
e non collaudata

Ann. Marzo 2011

INTERIM