

# La lingua del cibo di qualità è una sola: l'italiano

UN DATABASE DI 20MILA PAROLE DELLA NOSTRA CUCINA USATE ALL'ESTERO. IL PROGETTO DELL'ACCADEMIA DELLA CRUSCA PER EXPO



Tradizione italiana: caprese su crostini di pane.  
Foto di Cookinlab/CC

di CAMILLA COLOMBO  
@camillacolombo9

“**L**o trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo di un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col mattarello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno. Mentre Renzo barattava i saluti con la famiglia, Tonio scodellò la polenta sulla tafferìa di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori”. Alessandro Manzoni, in questo passaggio del VI capitolo dei *Promessi Sposi*, descrive così un tratto peculiare della cultura italiana: il cibo che si fa vita, la cucina tradizionale che diventa rappresentazione sociale di un'epoca, di una condizione umana. Su questa scia e in occasione di Expo, l'Accademia della Crusca, l'istituto nazionale per la conservazione della lingua, e l'Università degli Studi di Milano con il supporto della professoressa Silvia Morgana, hanno organizzato una serie di tavole rotonde dedicate al tema dell'italiano nel cibo nelle

“ La pizza è patrimonio culinario mondiale, non più solo italiano ”

sue declinazioni culturali, semantiche ed economiche. “La piazza delle lingue”, la manifestazione di linguistica italiana che ogni anno si svolge a Firenze, farà da cornice all'iniziativa in corso a Milano dal 30 settembre al 2 ottobre 2015. Giovanna Frosini, docente di linguistica all'Università per stranieri di Siena e responsabile scientifico per l'Accademia del programma di ricerca “L'italiano in cucina”, spiega così il progetto. «Il nostro giovane team di ricercatori sta raccogliendo le oltre ventimila parole che costituiscono gli italianismi del cibo

nel mondo. L'obiettivo è offrire ai visitatori di Expo un database completo di tutte le occorrenze della cucina italiana su un'installazione multimediale, interrogabile e interattiva».

Il cibo, sin dai tempi degli antichi romani, ha rappresentato un potente fattore di identità interna e di riconoscimento dell'immagine dell'Italia all'estero a livello linguistico e culturale. Il caso della pizza è emblematico. Nasce in una regione specifica, la Campania, diventa l'eccellenza di un'intera nazione, si diffonde nel mondo come sinonimo di buona tavola al punto da perdere però la sua connotazione geografica originaria. Per milioni di persone la pizza oggi è un patrimonio culinario mondiale, non più un prodotto esclusivo dell'Italia. Lo stesso si potrebbe dire di spaghetti, cappuccino, cannelloni, espresso, mortadella, panna, ravioli, risotto. Il *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* di Harro Stammerjohann rileva la presen-

za nelle cucine estere di alcune pietanze tipicamente italiane già nei secoli scorsi. Lasagne compare in francese nel XVI secolo, in inglese nel XVIII, in tedesco all'inizio del XIX, mentre pappardelle e panettone fanno il loro ingresso in inglese all'inizio del XIX secolo. Franco Luise, chef padovano classe 1962, testimonia questo processo evolutivo. «La cucina italiana è un veicolo apprezzatissimo per tutti i prodotti di qualità. È riuscita a soppiantare dal punto di vista culturale la Francia e la Spagna, imponendosi nel mondo come la patria più rappresentativa della dieta mediterranea». Chef Luise, che inizia la sua brillante carriera tra le pentole di casa con nonna Amabile, ha un'idea precisa su cosa significhi il rapporto tra cultura, lingua e cucina. Dopo aver maturato un'esperienza internazionale di alto profilo al Gritti Palace di Venezia, al Palace di St. Moritz e al Waldorf Astoria di Gerusalemme, non ha difficoltà a dire che il successo della buona tavola italiana vada ricercato nei suoi prodotti. «La cucina creativa italiana è il risultato di una cultura nazionale di qualità che unisce il nord e il sud in un'unica storia di eccellenze diffuse in tutto il mondo».

Nel Novecento, con l'aumento delle migrazioni e delle esportazioni di prodotti



La sede dell'accademia della Crusca a Firenze.  
Foto di Avemundi/CC

italiani, il fenomeno delle contaminazioni linguistico-culinare ha dato vita a nuovi adattamenti fonetici. I termini originali hanno subito variazioni sintattiche a seconda della lingua che li ha fatti propri. La rucola quindi è diventata arugola/arugula negli Stati Uniti, in francese e in inglese panini è stato assunto come singolare, generando il plurale paninis. In giapponese salame è stato ribattezzato sarami, nell'arabo parlato in Egitto pasta si è trasformata in basta.

Le denominazioni terminologiche nate fuori dall'Italia, come la pepperoni pizza dei paesi anglosassoni (dove pepperoni significa "salsiccia piccante"), il frappuccino (una sorta di cappuccino frozen) o il chai latte, una bevanda composta di latte e spezie orientali, dimostrano la vivacità della lingua italiana nel mondo, ma anche il rischio cui si espone sia a livello semantico sia, soprattutto, a livello economico.

«L'attuale politica di scarsa difesa del ri- ➤

## Se Shakespeare diffida dei conservanti

**COSA PUÒ DIRCI IL BARDO SUL CIBO OGGI? UNO SPETTACOLO TEATRALE PER RIFLETTERE SULL'ALIMENTAZIONE**

di ANTONIO LUSARDI

@AntonioLusardi

«**L**atte di soia? Ma cos'è questa diavoleria? Tutti sanno che il latte viene dalle mucche. Dev'essere stregoneria, opera di magia nera. E poi non sa di nulla.» A parlare è uno stralunato William Shakespeare, nei testi scritti dagli studenti del laboratorio teatrale "ExpoShakespeare: Food for the City". Nella finzione scenica, lo scrittore

inglese si trova a confronto con il cibo di oggi, molto diverso da quello dell'Inghilterra del '500. Un dialogo fantastico e onirico, immaginato e messo in scena da ragazzi e ragazze della Facoltà di Lingue e Letteratura Straniere, con l'aiuto di Mauro Gentile, della compagnia teatrale Armadillo.

Nata lo scorso anno dall'idea di Margaret Rose e Cristina Cavecchi, docenti

di Letteratura e Teatro Inglese dell'Università di Milano, l'iniziativa "Expo-Shakespeare: Food for the City" nella prima edizione ha indagato il ruolo del cibo nei testi shakespeariani. Dalle suggestioni delle opere del bardo sono nati testi teatrali realizzati dagli studenti. Le cene di Calibano e Prospero nella Tempesta o il disgusto per la carne di uno dei sicari del Riccardo III. Insieme a testi sì in forma di teatro elisabettiano, ma di argomento attuale, come i disturbi alimentari.

Lo scopo della seconda edizione del laboratorio, in corso in questi mesi, è far riflettere gli studenti su ciò che c'è sulle nostre tavole. I ragazzi sono stati invitati a pensare a quale alimento erano legati i loro ricordi d'infanzia più vividi. Poi si sono posti una suggestiva domanda: cosa ne direbbe il bardo William Shakespeare? Latte di soia e piante senza semi? «Di origine magica o demoniaca, oltre che insipido.» Wurstel di pollo? ➤



Nella foto qui accanto: prodotti tipici della tradizione italiana.  
Foto di news-mytable.com/CC  
Sotto: vari tipi di pasta.  
Foto di blustingtown.it/CC



conoscimento dell'origine, della tipicità, della manodopera della cucina italiana», dice Chef Luise, «favorisce la produzione di cibi contraffatti che tanto fanno male al Pil nazionale». L'esempio del parmesan cheese, una versione volgare del parmigiano reggiano, è il caso più famoso in Gran Bretagna e Stati Uniti. «Spero che Expo 2015 possa essere la giusta occasione per riappropriarsi e difendere l'inesestimabile patrimonio culinario italiano» è l'augurio di Chef Luise.