

Di mestiere faccio il linguista

Il lavoro di Artusi e il Concilio della Chiesa: quanta storia nell'«arista»

Parole
al
Sole

di Rosario
COLUCCIA

Elaborazione fotografica
di Max FRIGIONE



L'emozione che dà nome al buon cibo

La parola «arista» indica il 'taglio di carne del maiale corrispondente alla schiena o al lombo' che, di solito, viene cotto al forno ed ha un sapore squisito. È una parola antica, già in un documento fiorentino del 1287 si parla di un'«arista di porcho», e poi ancora in altri testi trecenteschi. Chi vuole conoscere i dettagli di questa prima citazione o verificare in quali documenti la parola ricorre può consultare il «Tesoro della lingua italiana delle origini» (TLIO), al sito www.oivi.cnr.it (accesso libero). La sigla OVI significa Opera del Vocabolario Italiano, l'Istituto del Consiglio Nazionale delle Ricerche che ha il compito di elaborare il Vocabolario Storico Italiano, con sede a Firenze presso l'Accademia della Crusca. L'OVI elabora e pubblica in rete il TLIO, che è la parte antica del Vocabolario Storico Italiano. Un'opera di cui la ricerca nazionale può andare orgogliosa, molto apprezzata anche fuori d'Italia.

L'etimologia di «arista» è controversa. Probabilmente si tratta di una voce molto antica, preindoeuropea, risalente a tempi remotissimi e poi, attraverso il latino, approdata nell'italiano. Nelle settimane precedenti è ricorso, senza particolari clamori mediatici, il secondo centenario della nascita di Pellegrino Artusi (Forlì, 4 agosto 1820 - Firenze, 30 marzo 1911). Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario, è autore di un libro di ricette (varie centinaia), derivate da esperienze antiche e personali: «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», apparso nel 1891. Libro di grande successo, molte volte ristampato, con aggiornamenti continui nel linguaggio e nel contenuto, tanto da assicurare al suo autore fama e popolarità. Il suo era un metodo che non è esagerato definire scientifico. Ogni ricetta era il frutto di prove e sperimentazioni dello stesso Artusi, aiutato dal cuoco e dalla governante, che in un'intervista poteva dichiarare: «Si provavano le ricette, tutte, una ad una. Accanto a lui (Artusi) instancabile era il suo cuoco che gli voleva tanto bene».

Il libro, una sorta di magnifico panorama della cucina nazionale, raccoglie le mille tradizioni locali della nostra nazione, ricomposte in un mosaico che ne esalta diversità e qualità; ininterrottamente pubblicato da oltre

cent'anni, è tradotto in diverse lingue straniere, tra le quali, inglese, francese, portoghese, spagnolo, polacco, russo e perfino giapponese. Ammiratissimo dagli studiosi di storia della gastronomia e dell'alimentazione (Piero Camporesi, Alberto Capatti, Massimo Montanari) e anche da cuochi famosi (Massimo Bottura), quel manuale fortunato dimostra che la cucina italiana (nelle sue manifestazioni intelligenti e non volgari, molto diverse dalle odierne trasmissioni televisive, spesso inguardabili) appartiene a pieno titolo alla cultura nazionale. Tanto famoso è l'autore che dal suo nome si è tratto un aggettivo: «Il secolo artusiano» si intitolava un convegno di studi celebrato nel 2011 per ricordare il centenario della morte del personaggio (atti curati da Giovanna Frosini e Massimo Montanari, stampati dall'Accademia della Crusca). Il processo di far derivare un aggettivo o un sostantivo da un nome proprio ricorre spesso nell'italiano, quando si tratta di personaggi molto conosciuti: «ciceroniano» 'proliso, ampolloso' (estensivamente, con riferimento a Cicerone e alle sue opere), e anche «ciceronianismo» 'tendenza a imitare lo stile della prosa ciceroniana'; «pilatesco» 'ispirato a comportamenti vigliacchi o incapaci di responsabilità' (spregiativamente, con riferimento a Pilato che preferì non intervenire di fronte alla condanna di Cristo), e anche «pilatesco» 'atteggiamento di chi si interessa di una questione importante evitando di assumersi ogni responsabilità'. A volte il nome proprio diventa un nome comune, così, semplicemente, senza alcun cambio. Ecco un paio di esempi: «cicerone» è una 'guida a pagamento che illustra ai turisti le caratteristiche di un museo o di un

edificio»; «mecenate» è una 'persona munifica che protegge letterati, artisti, ecc.' (dal nome del patrizio romano del primo secolo avanti Cristo protettore di poeti e di letterati).

La ricetta n. 339 del libro di Artusi spiega: «Si chiama «arista» in Toscana la schiena di maiale cotta arrosto o in forno, e si usa mangiarla fredda, essendo assai migliore che calda. Per schiena di maiale s'intende, in questo caso, quel pezzo della lombata che conserva le costole, e che può pesare anche 3 o 4 chilogrammi. Steccatela con aglio, ciocche di ramerino e qualche chiodo di garofano, ma con parsimonia, essendo odori che tornano facilmente a gola, e conditela con sale e pepe. Cuocetela arrosto allo spiedo, che è meglio, o mandatela al forno senz'altro, e servitela dell'unto che butta per rosolar patate o per rifare erbaggi. È un piatto che può far comodo nelle famiglie, perché d'inverno si conserva a lungo. Durante il Concilio del 1430, convocato in Firenze onde appianare alcune differenze tra la Chiesa romana e la greca, fu ai vescovi e al loro seguito imbandita questa pietanza conosciuta allora con altro nome. Trovatela di loro gusto cominciarono a dire: «arista, arista!» (buona, buona!), e quella parola greca serve ancora, dopo quattro secoli e mezzo a significare la parte di costato del maiale cucinato in quel modo». E dunque, partendo dalla ricetta, Artusi dà l'etimologia del nome che designa il cibo, che risalirebbe al greco «aristos» 'migliore', presente in parole italiane come «aristocratico», «aristocrazia». In realtà la parola «arista» è nata prima del Concilio del 1430, se (come abbiamo visto all'inizio) è già in un documento del 1287. Ma potremmo anche pensare che l'esclamazione di quei vescovi greci abbia rinforzato una parola già esistente, che da quel momento si

diffonde ampiamente nell'italiano (così suggerisce Sebastiano Timpanaro, uno dei più apprezzati filologi classici della seconda metà del Novecento).

Giusta o sbagliata quell'etimologia, Artusi occupa un ruolo importante nella storia della lingua italiana. Lo hanno mostrato gli studi di Patrizia Bertini Malgarini, Lorenzo Coveri, Giovanna Frosini, Silvia Morgana, Cecilia Robustelli, Ugo Vignuzzi. La lingua italiana si è modificata relativamente poco nel tempo, diversamente da quanto accade ad altre lingue europee di cultura. L'italiano si è formato su un impianto letterario trecentesco (Dante, Petrarca e Boccaccio) ed è rimasto abbastanza stabile per secoli. Solo al raggiungimento tardivo dell'unità politica, con l'apporto determinante di vari fattori di integrazione linguistica (scolarizzazione, migrazioni interne ed esterne, urbanesimo, mass media), grazie alla spinta di Manzoni in direzione dell'uso vivo, quel modello arcaizzante ha poco alla volta allargato i propri perimetri e ha acquistato una diffusione crescente, che si è intensificata nell'Italia repubblicana. Alla diffusione di una lingua moderna ha contribuito l'opera di scrittori abituati a scrivere chiaro e facile: Colodi («Pinocchio») e De Amicis («Cuore»), letti nella scuola fino agli anni sessanta del Novecento e oggi quasi abbandonati (improvvisamente, a volte a vantaggio di autori di livello inferiore); Salgari, con romanzi conosciuti da un pubblico socialmente vario che attraverso la carta stampata scopriva il piacere dell'avventura (come si ricava dagli studi di Giuseppe Polimeni); e, in maniera capillare, proprio il nostro Artusi, con il suo libro entrato in milioni di case italiane.

«La scienza in cucina...», scritta in una lingua fluida, elegante e armoniosa, divenne familiare a generazioni di italiani e soprattutto di italiane, presenza preziosa e amica spesso inserita nelle valigie dei nostri emigranti: esempio di opera dinamica e aperta, condivisa da un pubblico di cultura varia che attivamente partecipa, suggerisce, critica. Quel libro divenne presto un modello di lingua fresca e viva, corretta e scorrevole, in grado di contribuire alla creazione di un italiano parlato di uso comune.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per domande o riflessioni sulla lingua italiana (e sui dialetti) scrivete a: segreteria@quotidianodipuglia.it. I temi più stimolanti e di interesse generale saranno commentati su questo giornale.



Rosario Coluccia è Accademico della Crusca e Professore emerito di Linguistica italiana. È autore di circa 250 pubblicazioni scientifiche che trattano temi di storia linguistica e di filologia dei primi secoli, di lessicografia italiana e dialettale, di italiano contemporaneo

“ Al lavoro del gastronomo e scrittore si deve in parte la diffusione dell'italiano

NUOVO
Quotidiano
Brindisi, Lecce, Taranto

Direttore responsabile
Claudio Scamardella

Ufficio coordinamento
Renato Moro (Responsabile)
Rosario Tornesello

Direzione, Redazione e Amministrazione
LECCO Via Dei Moccenigo, 29 - Tel. 0832/338200
segreteria@quotidianodipuglia.it
lecco@quotidianodipuglia.it
BRINDISI Via Danimarca, 2 - Tel. 0831/562213-562216
brindisi@quotidianodipuglia.it
TARANTO Via XX Settembre, 3
Tel. 099/4535596-4535223
taranto@quotidianodipuglia.it
Giornale iscritto al n. 752 del Registro Stampa
del Tribunale di Lecce l'8.2.2011.
Stampatore Se.Sta srl - Viale delle Magnolie, 23 - Z.I. Bari
Tel. 080/8642750

Editrice Quotidiano di Puglia Srl
Sede Legale Via Barberini n. 28 - 00187 Roma
Presidente **Azzurra Caltagirone**
Consiglieri **Mario Delfini, Alvisè Zanardi**
Soggetto designato al trattamento dei dati
personali: Claudio Scamardella



Certificato n. 8742
del 25-05-2020
Il giornale si riserva di rifiutare
qualsiasi inserzione pubblicitaria

Abbonamenti ITALIA: 5 numeri annuale (con dec.PT) € 228,00, semestrale € 125,00, trimestrale € 70,00. Estero: stesse tariffe più spese postali.
Conto corrente postale n. 15421001 intestato a Quotidiano di Puglia S.r.l. via dei Moccenigo n. 29 - 73100 Lecce. Sped. Abb. Post. - Art. 1, Legge 46/04 del 27/02/2004 Lecce.
Pubblicità PIEMME Spa Corso di Francia, 200 - 00191 Roma Tel. 06/377081. LECCO - Via dei Moccenigo, 25 - Tel. 0832/2781.
Prezzi delle inserzioni
Edizione nazionale commerciale €163,00 (feriale) - €196,00 (festivo) al modulo (mm. 42x23); manchettes 1a pagina €975,00 (feriale) - €1.170,00 (festivo) cadauna; finestrella 1a pagina (mm 90x92) €2.345,00 (feriale) - €2.815,00 (festivo); Edizioni locali: Commerciale ed. Lecce €65,00 (feriale) - €78,00 (festivo); Commerciale ed. Brindisi e Taranto €50 (feriale) - €60 (festivo); Notizie Liete ed. Lecce, Brindisi e Taranto (mm 90x98) €50,00; manchettes di 1a pagina ed. Lecce €385,00 (feriale) - €460,00 (festivo) cadauna; manchettes di 1a pagina ed. Brindisi e Taranto €290,00 (feriale) - €345,00 (festivo); finestrella di 1a pagina (8 moduli) ed. Lecce €935,00 (feriale) - €1.125,00 (festivo) cadauna; finestrella di 1a pagina (8 moduli) ed. Brindisi e Taranto €720,00 (feriale) - €865,00 (festivo); Finanziaria €190,00 (feriale) - €225,00 (festivo) a modulo, legali e sentenze €175,00 (feriale) - €210,00 (festivo) a modulo; necrologie sportello €1,05 per parola; anniversari, ringraziamenti, partecipazioni lutto sportello €1,10 per parola; necrologie telefoniche €1,15 per parola; anniversari, ringraziamenti, partecipazioni lutto telefoniche €1,20 per parola; necrologie sportello €5,25 per simbolo; anniversari, ringraziamenti, partecipazioni lutto sportello €5,50 per simbolo; necrologie telefoniche €5,75 per simbolo; anniversari, ringraziamenti, partecipazioni lutto telefoniche €6,00 per simbolo; ricerche di personale ed. nazionale €95,00 a modulo. Annunci in neretto (a parola, min. 20 parole): €1,37. Pubblicazione vincolata sul sito www.tuttomercato.it (per annuncio al giorno) €5,50.