

Tramezzini, la storia contesta e quel nome entrato ufficialmente nella lingua italiana nel 1935

NORDEST > PRIMO PIANO

Sabato 11 Marzo 2023 di Alessandro Marzo Magno



Altri tasselli si aggiungono alla storia contesa del [tramezzino](#) e, come spesso accade, i punti di domanda aumentano, anziché diminuire. Dov'è nato? Non si sa. [Gabriele D'Annunzio](#) ne ha davvero inventato il nome? Non si sa. Un punto fermo: la parola "tramezzino" entra ufficialmente nella lingua italiana nel 1935, con l'edizione di quell'anno del "Dizionario moderno" di Giuseppe Panzini. E la verifica delle voci si rivela piuttosto interessante: "tramezzino", come detto, compare per la prima volta in un dizionario della lingua italiana, ma c'è semplicemente scritto "vedi sandwich". Alla voce si spiega come sia nato quel termine: viene dal nome di John Montagne, conte di Sandwich, morto nel 1792, che si faceva servire due fette di pane imbottite con qualche vivanda mentre era al tavolo da gioco. Siamo negli anni Trenta del Novecento, in pieno fascismo e nel vivo della campagna per epurare le parole straniere dalla lingua italiana: sandwich suona troppo esotico, per cui nell'ultima riga c'è scritto: "D'Annunzio propose tramezzino (?)". Notare il punto di domanda: questa è la prima e unica fonte che lega il nome del Vate a tramezzino.

LO STUDIOSO

D'altra parte **Giordano Bruno Guerri**, massimo studioso dannunziano in Italia, l'aveva detto: «In effetti sembra che D'Annunzio, non molto prima della morte, abbia coniato il

nome, che originariamente era sandwich, forse per rispondere a quell'istanza fascista che chiedeva l'eliminazione dei nomi inglesi in favore di parole italiane. Purtroppo però non abbiamo nessun documento che attesti questo fatto; si tratta di una tradizione sempre rimbalzata». Tradizione rimbalzata, quindi, dall'affermazione dubitativa del Panzini. D'altra parte è noto che D'Annunzio inventava, o esaltava, nomi a pagamento. L'immaginifico era sensibile al denaro (eufemismo) e dietro laute corresponsioni si era inventato "Rinascente" per i grandi magazzini di Milano, oppure aveva aggiunto "sangue" al "morlacco", il cherry-brandy della Luxardo («Il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamavo "Sangue Morlacco, Gabriele D'Annunzio», riporta l'etichetta) o ancora esaltato il nome "Select" che si trova già registrato nella Camera di commercio di Venezia dal 1920, mentre il biglietto del Vate che lo cita è del 1927, pertanto non può essersi inventato un nome che esisteva già da sette anni.

Il lemma "sandwich" del Panzini rimanda a "tartina" e anche qui si apprende una parola interessante: "panino gravido". Evidentemente per tradurre sandwich in italiano erano in concorrenza due parole: tramezzino e panino gravido. Ha vinto la prima, perché più facile, ma dalla seconda è possibile che derivi panino imbottito. Tramezzino è il diminutivo di "trameso", o tramezzo, **parola citata anche da Pellegrino Artusi** che indica alcuni piatti serviti per riempire l'attesa tra una portata e l'altra (cose che per noi sarebbero un piatto completo, tipo gnocchi alla romana o lasagne). Quindi un piccolo tramezzo è un tramezzino. Il nome è testimoniato anche dal "Corriere della sera" del 15 dicembre 1935 (siamo sempre in quegli anni) in un articolo che parla dell'inaugurazione di una nave passeggeri: «Accanto alla piscina un banco di mescita con sessanta posti a sedere ospiterà i passeggeri desiderosi di un buon caffè, di un eccellente vinetto e di qualche gustoso tramezzino che integri la serie dei sani tuffi». L'anno successivo, per la precisione il 1° luglio 1936 "La cucina italiana" pubblica un'intera pagina dal titolo "L'arte di preparare i tramezzini" e così il mancato panino gravido entra nel Gotha della gastronomia italiana.

LE RICERCHE

Fin qui l'origine del nome. Sul punto di partenza della preparazione, al di là della simpatica concorrenza tra città, le tenebre rimangono. Luca Cesari è uno storico della gastronomia (Ha scritto "Storia della pasta in dieci piatti", pubblicato dal Saggiatore), ecco quel che pensa sulla diatriba riguardo alle origini del tramezzino: «Decidere chi, tra le città italiane, possa vantare un primato riguardo l'invenzione dei tramezzini è un esercizio piuttosto sterile. Esistono diversi bar e caffè che si sono intestati tale paternità, soprattutto a Venezia e Torino, ma è letteralmente impossibile che abbiano inventato alcunché di simile, per il semplice motivo che il tramezzino esisteva già da quasi due secoli, solo che era conosciuto come sandwich».

«La differenza tra sandwich e tramezzino», prosegue Cesari, «è puramente linguistica e se ne trovano gli esordi nel ventennio fascista quando si volle proteggere la purezza della lingua italiana dall'inquinamento degli idiomi stranieri. Durante gli anni Trenta la parola inglese fu sostituita con il neologismo italiano con un discreto successo, considerato che "tramezzino" è sopravvissuto, mentre altre parole sono scomparse, come "bevanda arlecchina" per indicare i cocktail. In alcune città, dove c'era una maggiore concentrazione di alta e media borghesia incline a seguire le mode straniere, probabilmente si sviluppò un'arte di fare i sandwich, o tramezzini che dir si voglia, ma siamo ben lontani da qualsiasi ideazione o scoperta di una specialità. Insomma, sarebbe come se Milano, Venezia e Bologna si contendessero il primato dell'invenzione della pallacanestro solo perché lì si sono formate le prime squadre negli anni Trenta, fingendo di ignorare l'origine statunitense dello sport. Forse siamo di fronte al caso più eclatante di invenzione della tradizione della storia del cibo. Più interessante sarebbe individuare dove nasce il panino imbottito o

"gravido" come si diceva un tempo, che all'estero ci attribuiscono come invenzione italiana. Magari sarebbe un buco nell'acqua, ma avrebbe certamente più senso».

ITALIANIZZATO

Il tramezzino non è nato né a Venezia né a Torino, è stato importato dall'Inghilterra come sandwich, il nome è stato italianizzato durante il fascismo e a contendersene l'origine sono le città dove ha avuto il maggiore successo. A Venezia, tra l'altro, si adatta particolarmente al clima poiché l'umidità esalta il pan carré, anziché renderlo gommoso, come accade con i panini tradizionali. Una tradizione inventata, un po' come il kilt scozzese (che non esisteva, è stato inventato nel Settecento) o la bufala che la Wiener Schnitzel sia stata copiata dalla cotoletta alla milanese, cosa impossibile, visto che la prima ricetta di Wiener Schnitzel è del 1831, la prima di "costoline di vitello fritte alla milanese" è contenuta in un libro del 1855, per la precisione "La gastronomia moderna", scritto dal cuoco milanese Giuseppe Sorbiatti, che aveva lavorato anche presso il Danieli di Venezia.

Ultimo aggiornamento: 12 Marzo, 08:34© RIPRODUZIONE RISERVATA