

Italiani, parlate come mangiate

LA **CRUSCA** VUOLE CENSIRE I VOCABOLI DELLA NOSTRA GASTRONOMIA STORICA. CON TUTTE LE SUE VARIANTI REGIONALI

di **Elisabetta Berti**

S I FA PRESTO a dire maccheroni. A cosa si riferisce esattamente la parola della cucina italiana più conosciuta al mondo? Nel primo *Vocabolario della Crusca* pubblicato nel 1612, erano definiti falde di pasta bassa e schiacciata, come una piccola lasagna; ma nel Trecento, quando sono già citati in numerosi testi coevi del Boccaccio, che forma avessero precisamente non lo sappiamo. Il nome del piatto simbolo della nostra tradizione gastronomica ha una storia antica e per molti aspetti ancora sconosciuta. E non è l'unico.

È questo il caso anche di "spaghetti", parola dall'origine non chiarita, ma attestata a partire dagli inizi dell'800. Alla lingua del cibo preunitaria, ossia prima che **Pellegrino Artusi** con la sua *Scienza in cucina* del 1891 facesse opera di razionalizzazione e unificazione – come Manzoni, su diversa scala, fece con la lingua italiana – è dedicato il progetto dell'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età



medievale all'Unità (AtLiTeG) condotto dall'Università di Siena per stranieri e le università di Cagliari, Napoli "Federico II" e Salerno, con il coordinamento dell'accademica della Crusca Giovanna Frosini che l'ha presentato nel corso del convegno organizzato a Firenze dagli Amici dell'Accademia della Crusca *Dalla credenza alla cucina. Il lessico della gastronomia nella storia della lingua italiana*.

+ In alto, un'incisione dell'artista francese **Abraham Bosse** (1604-1676). A sinistra, lo scrittore e gastronomo **Pellegrino Artusi** (1820-1911)

Una banca dati, che sarà disponibile online per tutti gli studiosi, con l'obiettivo di realizzare un vocabolario digitale del cibo prima dell'Unità d'Italia, accompagnato da una mappa delle varianti locali: il classico esempio sono i dolci di Carnevale, che hanno nomi diversi in tutta Italia, o la zuppa di pesce che varia dal "brodetto" sull'Adriatico al "cacciucco" del Tirreno.

Sfogliando i documenti si scopre poi quanto, in certi casi, la lingua del cibo abbia resistito ai mutamenti della storia: parole come "arista" o "vermicelli" hanno esattamente lo stesso significato gastronomico da oltre sette secoli. **□**

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÈ
@chefkumale

UN PIATTO UCRAINO POVERO MA RICCO

La *tovchanka* è un piatto povero della tradizione contadina ucraina dalla regione di Ternopil a base di purée di patate, fagioli o altri legumi e semi di papavero cotti separatamente e poi pestati (in ucraino: "tovchut"), da cui deriva il nome del piatto. Per ottenerlo, pelate le patate, tagliatele a tocchi e sistematele a bollire in una pentola piena d'acqua insieme all'alloro, ai chiodi di garofano e il pimento finché saranno tenere. Scolate l'acqua, filtratela

INGREDIENTI

- 3-4 patate
- ½ tazza di fagioli rossi (freschi o in scatola)
- 1 foglia di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 3 grani di pepe di Giamaica (pimento)
- 3 cucchiaini di semi di papavero, 50 g di burro non salato. Sale e pepe nero macinato



e conservatela a parte scartando le spezie. In una pentola a parte coprite i fagioli con l'acqua e fateli bollire finché saranno teneri, quindi scolateli dall'acqua. Sistemate le patate ed i fagioli in una ciotola, scioglietevi il burro e pestate con uno schiacciapastate il composto, insaporendo con i semi di papavero, fino ad ottenere una purée liscio. Allungate con l'acqua di cottura delle patate se dovesse risultare troppo compatto.