

LEZIONI DI ITALIANO

IMPARARE



DI GIUSEPPE ANTONELLI

NEOLOGISMI GASTRONOMICI IMPIATTARE È PRESENTARE MA PRIMA ERA NASCONDERE

«MANGIA COME PARLI», si potrebbe dire ormai per esortare le persone a essere meno sofisticate. Invertendo i termini della questione, un po' come Totò col cavalier Trombetta nella famosa scena del vagone letto: «Parli come badi!». Perché oggi, usando la lingua, si fa molta più attenzione a come si mangia che a come si parla. Non c'è gusto in Italia a essere eloquenti, si potrebbe dire parafrasando il geniale titolo di un libro scritto dal leader di un gruppo rock demenziale: Roberto "Freak" Antoni degli Skiantos (*Non c'è gusto in Italia a essere intelligenti*, Feltrinelli, 1991). Tutto questo parlare di cucina e gastronomia non è senza conseguenze per il vocabolario. Tra i neologismi riportati nel portale Treccani abbondano vocaboli come *gastrobotico*, *gastrofascismo*, *gastrogonzo*, *gastronauta*, *gastropolitica*, *gastrosofia* oltre a *gastrolingua*.

Anche in questa rubrica cerchiamo ogni tanto di condividere piccoli assaggi di parole per papille. Parole che a volte hanno cambiato completamente di significato. «*Impiattare*, in Toscana dicesi di persona più comunemente che di cosa», spiegava due secoli fa il *Dizionario dei sinonimi* di Tommaseo. Non bisogna pensare ovviamente al cannibalismo, ma a quel *rimpiattino* che ancora oggi si usa per indicare il gioco del nascondino o a chi si *appiatta* in un angolo. Partendo da piatto come sostantivo invece che come aggettivo, il nuovo *impiattare* è passato dal significato di nascondere a quello di presentare ed è diventato uno dei capisaldi del nuovo gergo di cucina.

L'eatalyano glocale

Se qualcuno si è ingolosito un paio di settimane fa leggendo del genere grammaticale di *danese* o *cheesecake*, troverà pane – e molto companatico – per i suoi denti in un libro appena uscito. *L'italiano del cibo* di Giovanna Frosini e Sergio Lubello (Carocci): sintetica e affascinante ricostruzione di un aspetto che nella nostra storia linguistica ha sempre avuto, in realtà, notevole rilevanza. Dalle trecentesche ricette «dei XII commensali» fino a *MasterChef*, passando per il Maestro Martino attivo nelle corti quattrocentesche, per i fastosi banchetti rinascimentali allestiti da Cristoforo Messi Sbugo e Bartolomeo Scappi, per l'unificazione linguistica portata da Pellegrino Artusi: «il Manzoni della lingua gastronomica italiana». E tutta una tavola imbandita di *gastronimi*, come si chiamano i nomi di ricette e pietanze. Quelli che hanno attraversato i secoli, anche se spesso – appunto – con cambiamenti di significato: *gnocchi*, *maccheroni*, *pappardelle*, *tortelli* (e coi primi siamo a posto). Quelli di origine araba come il *biancomangiare* o la *timonia*; quelli dai nomi germanici come la *zuppa*, da **suppa* che era la fetta di pane imbevuta nel brodo, o spagnoli come la *tortiglia* ovvero *tortilla*. Quelli del «gergo francioso» che Artusi rifiutava come sintomo di «stranieromania», italianizzando *côtelette* in «costoletta» ma proponendo anche di sostituire *soufflé* con «sgonfiotto». Infine, *last but not least*, quelli provenienti dai dialetti – come *pizza*, *spaghetti*, *cacciucco*, *tiramisù* (menu completo, stavolta) – che oggi convivono un po' in tutto il mondo con gli anglicismi internazionali, dando vita a una sorta di *eatalyano glocale*.

IN TOSCANA SI USAVA PER IL GIOCO DEL NASCONDINO, SECONDO TOMMASEO. MA PIATTO ERA AGGETTIVO, ORA È SOSTANTIVO

