

Il progetto

## L'Atlante della cultura gastronomica la Crusca "insegna" la lingua del cibo

di Elisabetta Berti

Di fronte ai maccheroni bisogna andarci piano, parola non di dietologo ma di linguista. Il nome di uno dei piatti più popolari della cucina italiana nella maggior parte dei casi è usato a sproposito. Alla lingua del cibo e al suo comportamento è dedicato l'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana, un progetto che vede collaborare quattro università e la Crusca.

● a pagina 10



▲ Il progetto Le parole della cucina

### L'Atlante della cultura gastronomica

# La lingua del cibo Non dite "maccheroni" se non sapete la storia

di Elisabetta Berti

Verrà creata una banca dati delle parole: il progetto di quattro atenei (tra questi l'università per stranieri di Siena) con la Crusca

Di fronte ai maccheroni bisogna andarci piano, parola non di dietologo ma di linguista. Il nome di uno dei piatti più popolari della cucina italiana, divenuto luogo comune della passione tutta italiana per la pasta, nella maggior parte dei casi è usato a sproposito. Il termine è antico, esisteva già ai tempi del Boccaccio, ma la sua evoluzione è ancora da ricostruire, e a seconda delle zone d'Italia può indicare una cosa diversa: una specie di lasagna al forno in Toscana, una pasta lunga forata e

cilindrica al Sud. In questo senso i "maccheroni" sono un esempio ben rappresentativo della natura ambivalente del linguaggio gastronomico italiano: da un lato stabile, con usi e significati che non sono cambiati nei secoli, e dall'altro invece indisciplinato, con numerose varianti locali e apertissimo alle influenze esterne. Proprio come l'italiano. Alla lingua del cibo e al suo comportamento è dedicato l'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG), un progetto pluriennale che vede collaborare quattro università italiane tra cui l'Università per stranieri di Siena - le altre sono quelle di Cagliari, Salerno e la Federico II di Napoli - con il coordinamento della storica della lingua e accademica della Crusca Giovanna Frosini.

L'obiettivo è studiare la lingua del cibo prima dell'Artusi, prima cioè che la sua celebre "Scienza in cucina" facesse opera di unificazione anche tra i fornelli, uniformando e sistematizzando il vocabolario culinario in tutte le regioni. «La lingua del cibo è articolata e complessa, perché riflette un sapere evolutivo, ha un carattere identitario, ed è il risultato di una storia stratificata» spiega la professoressa Frosini - La storia della lingua del cibo riflette



Superficie 63 %

