

Viaggio nella Parola

Anno Sesto

Schema incontri 2021÷2022



1 La ricca raccolta di parole dall'Estremo Oriente



2 La terminologia dell'arte



3 Parole in cucina

4 Culture nord americane (antiche)

5 Ceramica e tessitura: retaggio lessicale rigoglioso

6 Linguaggio e musica, un intreccio naturale

7 La misura del tempo

I piaceri della tavola sono celebrati fin dall'antichità, e il successo imperturbabile dei libri di cucina che proliferano nei nostri giorni, conferma che in parecchi paesi europei, piace mettere i piatti *piccoli* in quelli *grandi*.

Meglio ancora, non si apprezza solo la varietà o la finezza dei piatti offerti.

Ci si diletta anche, durante e dopo i pasti, a parlarne ancora abbondantemente: sia come semplice ospite loquace, o come incorreggibile goloso, addirittura indossando i panni da gourmet esigente, fino – a volte – da cuoco esperto.

È cosa dire di ciò che si può trovare nascosto sotto le parole della cucina?

Vale la pena di provarne l'esperienza...



PAROLE CONTENUTE NEL TESTO → COLLEGAMENTO

'NDUJA
ALIMENTO
AMATRICIANA (PASTA ALL')
ARANCIA AMARA/MELANGOLA
ASCETA
AUTARCHIA
BABÀ
BESCIAMELLA
BIRRA (CERVOGIA)
BISCOTTO
BOUILLABAISSE
BRANZINO/SPIGOLA
BRODO
CACCIÙCCO
CACIOCAVALLO
CANEDERLI
CAPONATA
CARBONARA (PASTA ALLA)
CARESTÌA
CHIACCHERE (+VARIANTI REGIONALI)

CIAMBOTTA/CIANFOTTA
CIOFECA
CLEMENTINO
CONSERVARE
CONSOMMÉ
CRAPULA
CROISSANT
CUCINA
DIGIUNO
EŞORCIZZÀRE
FACCHINO
FAME
FIASCO
FOIS GRAS
FRECANTÒ/FRICÒ
GARUM
GAZPACHO
GHIÓTTO
GNOCCO
GUSTO

INSALATA DI FRUTTA
INSALATA RUSSA
KETCHUP
KNÖDEL
MACCARONE (MACCHERONE)
MACEDONIA
MARZAPANE
MELANGOLA/ARANCIA AMARA
MINESTRA
MOKA
MOSCATO (VINO)
MOZZARELLA IN CARROZZA
NOCE MOSCATA
OLFATTO
OMELETTE
PAN DI SPAGNA
PANE
PEPERONATA
PIETANZA
POLENTA

PRANZO
RATATOUILLE
RESTAURANT
SALSA
SAPORE
SCATOLA
SPIGOLA/BRANZINO
STERILE
STRATO
STUFARE
TORRONE
TOURNEDOS
VEDERE
WORCESTERSHIRE
ZUCCHERO
ZUPPA

**STORIA (*A SPIZZICHI...*)
DEGLI USI ALIMENTARI**

CHE COSA DI PRECISO ASSAPORA IL NOSTRO PALATO?

Per quanto riguarda la chimica, il **gusto delle spezie** e il risultato della **combinazione tra gli oli e le oleoresine** contenuti conferiscono alla spezia il suo specifico aroma, gusto e sapore.

Questi **oli** sono un **deterrente** contro potenziali predatori. Il sapore speziato è quindi un meccanismo di difesa.

E sono *utili* a noi perché migliorano il nostro cibo, vivacizzando il lato culinario della nostra vita.

La storia delle spezie è una **storia di seduzione, mitologia, amori, sangue** e luoghi comuni.

Sono state spesso associate a origini soprannaturali e considerate un assaggio di Paradiso.

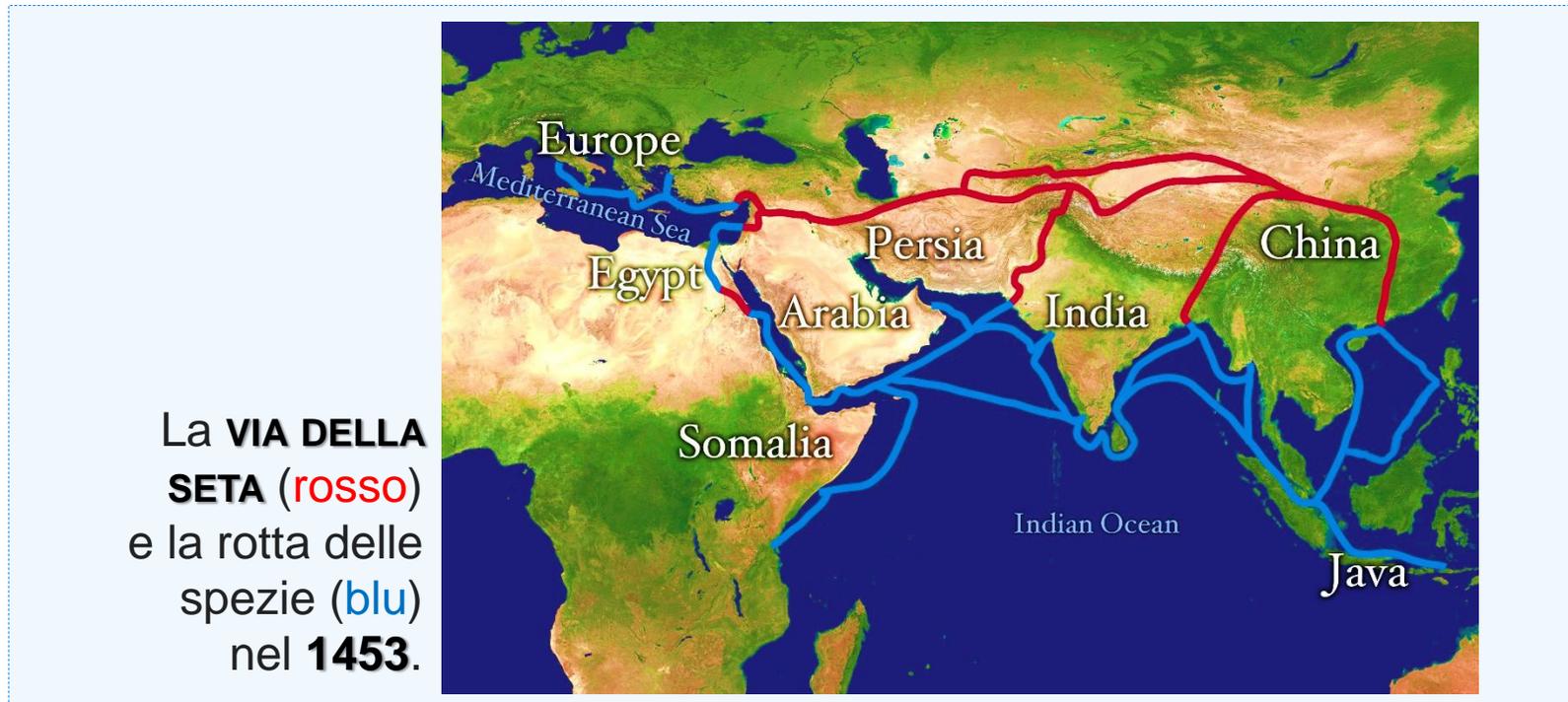
Le prime notizie che ne abbiamo risalgono al 3500 a.C.: gli **Egizi** le utilizzavano per insaporire i cibi e **imbalsamare i defunti** (**anice** e **cumino** servivano per sciacquare le viscere); il **pepe** in grani veniva **esportato dall'India verso il Medio Oriente** prima del 2000 a.C.

I **chiodi di garofano** furono esportati in Cina nel secondo secolo a.C., due secoli prima di arrivare ad Alessandria d'Egitto.

Secondo la Bibbia, la **regina di Saba arrivava dall'Etiopia** «*con cammelli carichi di spezie*» per omaggiare il re Salomone a Gerusalemme.

Gli arabi dominano gran parte della storia delle spezie, controllandone il commercio per 5.000 anni.

Si sono espansi alla fine anche nel Mediterraneo orientale e nel resto dell'Europa, con una famosa via delle spezie. **Gli antichi romani, gli arabi e i veneziani si contesero per secoli i vari territori di provenienza delle spezie**, ma fu **Cristoforo Colombo** che, nel 1492, cercando «i luoghi delle spezie», finì nei Caraibi, riportando in Europa **peperoncini, cioccolato, lentisco, rabarbaro e pimento**.



PRIMA DI ROMA

Messaggere delle divinità per gli egiziani LE ERBE AROMATICHE E LE SPEZIE erano utilizzate dagli egiziani per **imbalsamare i corpi dei defunti** [1], e contribuivano a conservare l'aspetto carnale nella vita ultraterrena. Si affermava che i loro profumi trasportassero i messaggi spirituali tra uomini e le divinità.



A causa del gran consumo, fu necessario organizzare le prime spedizioni per assicurarsi l'approvvigionamento della merce, considerata preziosissima: la **regina di Saba** [2], che si recò in visita da Salomone, a Gerusalemme, /... *Fece dono di 120 misure d'oro, una gran quantità di Spezie, erbe aromatiche e pietre preziose ...* /.

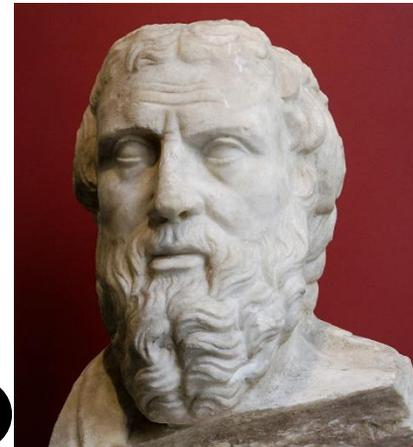


I **fenici** [3] erano i più grandi commercianti dell'antichità, anche nel commercio delle Spezie, tanto che dalla fine del XVI secolo a.C., **le spezie erano chiamate "merce fenicia"**.



Pare che vendessero la merce tanto ai re quanto ai faraoni e fossero stati i primi a cercare altre mete per gli approvvigionamenti, dirigendosi verso le Indie.

L'alone del mistero che circondava le Spezie si protrasse a lungo, nonostante la grand'epopea conquistatrice d'Alessandro Magno, che, nel IV secolo a.C., svelò una parte dell'enigmatico, magico, Estremo Oriente, dove, come scrisse **Erodoto** [4], «la Cannella cresce nei laghi profondi, ed è attorniata da animali volanti».



GRECIA, ROMA, ALTO MEDIOEVO

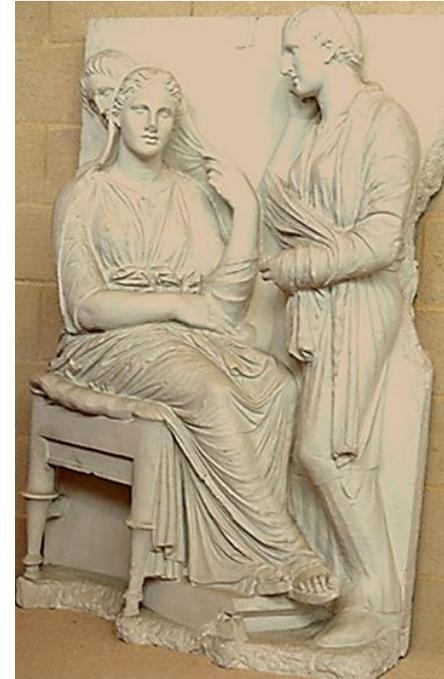
L'arte della buona cucina era già stata oggetto di un primo libro nel IV secolo AC, del poeta gastronomico greco Archestrato.

Il suo libro di Gastronomia è sia una poesia che una fonte di informazioni sulle convenzioni sociali e stili di vita nella Grecia classica.

I Romani, negli ultimi secoli che precedettero la caduta (476 DC) vivevano il banchetto come un lungo momento di rilassatezza in cui spilluzzicare complicate vivande (lingue di fenicotteri, fegato di animali e uccelli rari) ricoperte di costosissime spezie tra gli accordi delle cetre e le melodie dei flauti.

Con le invasioni barbariche parve distrutta ogni tradizione culinaria e alimentare tanto che quando nel 569 arrivarono dalle Alpi i Longobardi si era perso anche il ricordo di qualunque pasto gastronomico.

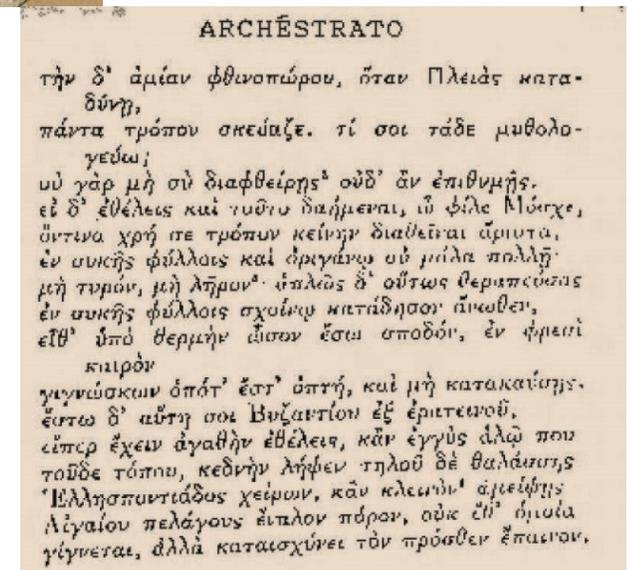
In Sicilia, che dal secolo IX iniziò ad essere colonizzata dagli Arabi che influirono notevolmente sulla cultura e sugli usi degli isolani venne ad esempio introdotta la pasta secca (*nata probabilmente come alimento per le popolazioni nomadi arabe per la sua facilità di conservazione*).



LASTRA FUNERARIA DI ARCHESTRATO

(Ἀρχέστρατος, Archesträtus) di Gela.

È il primo, per quanto sappiamo, che abbia fatto dell'arte gastronomica argomento di versi, in un poema intitolato Ἡδυπάθεια.



NELLA CULTURA ROMANA

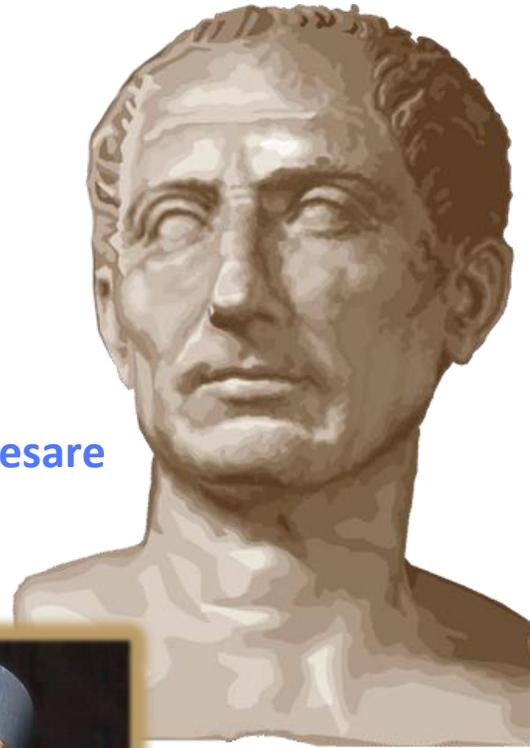
L'Impero Romano, i confini del quale si estesero progressivamente da una parte all'altra del Mediterraneo, non poteva ignorare l'attrattiva di queste Spezie invitanti; anche **Cleopatra** si serviva di una gastronomia "calda" per sedurre **Cesare**, e lo zafferano cosparse tutte le vie di Roma per accogliere **Nerone**.

Il possesso della Spezia procurava, a colui che la utilizzava, la fama di lussuoso. Tra i più ricchi, gli eccessi alimentari erano caratterizzati esclusivamente dalla varietà delle piante aromatiche utilizzate, mentre il dosaggio restava nei limiti di una gastronomia equilibrata.

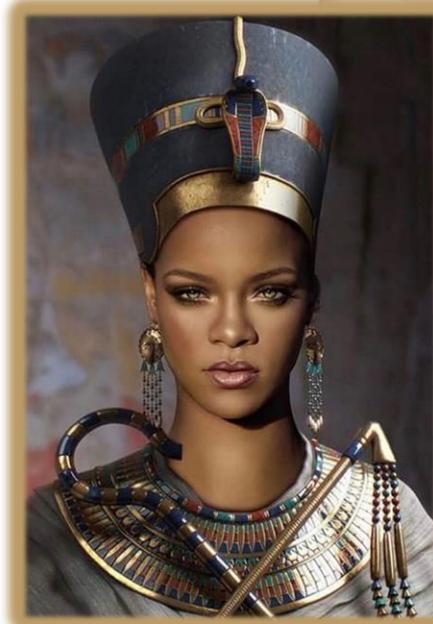
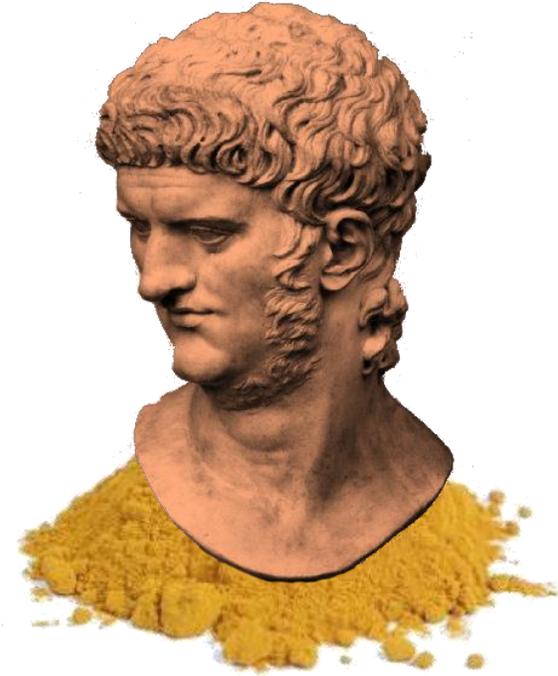
Il **Pepe** era onnipresente, e occupava il posto d'onore nelle feste, come ci racconta **Marziale**: *«Quel cinghiale era steso, senza vita. Possano le mie divinità ingrassare gioiosamente con il vapore del suo brodo! Disboscate pure per accendere il fuoco della mia cucina in festa! E' vero, il mio cuoco spargerà molto Pepe, che ho segretamente nascosto per quest'occasione!»*

Le Spezie e le Erbe aromatiche giocarono, da quel momento, un ruolo fondamentale nelle dispute per il potere; pensiamo alla **rivalità tra Bisanzio e la Persia**, che interessò l'area del Mediterraneo orientale a partire dal IV secolo a.C.

Cesare



Nerone



Cleopatra



Marco Valerio Marziale

TIPICITÀ DELLE SPEZIE PER I ROMANI

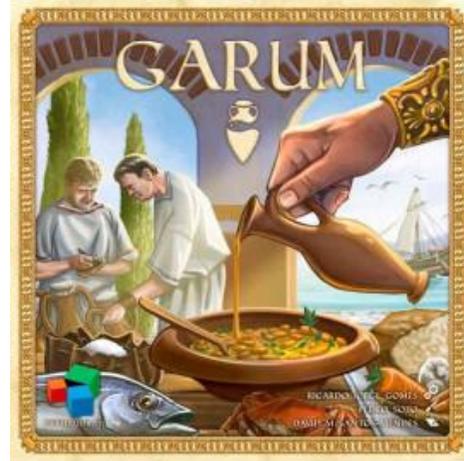
I Romani avevano una predilezione per quelli che oggi definiremmo «prodotti tipici».

Molti autori latini ne parlano: *Orazio si muove con sicurezza tra l'olio di Venafrò e il **garum** di pesce Iberico*, *Valerio Marziale menziona le olive del Piceno e fa sfoggio delle sue conoscenze dei vini a denominazione di origine; perfino Giovenale cita con compiacimento il capretto di Tivoli o le pere di Segni*.

Nella Roma post repubblicana l'ampiezza dell'offerta di prodotti alimentari è la base sulla quale **i ceti dominanti, per non essere assimilati al volgo ignorante, sono chiamati a dimostrare competenza e capacità di selezione.**

Come ci fa sapere Plinio, il fenomeno si allarga al punto tale da investire anche le spezie. Così si considera superiore il **silfio della Cirenaica** rispetto a quello persiano o armeno, si preferisce il **nardo indiano** all'analogo prodotto siriano, si esalta lo **zafferano coricio (Palestina)** a scapito di tutti gli altri e si ricerca con caparbia il **cumino «reale»** proveniente dalla Somalia, non accontentandosi di quello indigeno.

Anche la Roma di duemila anni fa è, sia pure nei limiti del mondo allora conosciuto, **una società globalizzata e**, come tale, **avverte una forte spinta alla ricerca del «tipico»**.



Il **garum** è una salsa liquida di interiora di pesce e pesce salato che gli antichi Romani aggiungevano come condimento a molti primi piatti e secondi piatti.

DAL GARUM AL KE-TCHUP

"*Nil sub sole novi*", recita un proverbio latino, cioè «niente di nuovo sotto il sole».

Nella preparazione del **Garum**, il famoso condimento tanto apprezzato dai Romani, (Apicio, → nel *De Re Coquinaria*; Catone → nel *De Agri Cultura*): il pesce è l'elemento fondamentale.

Interessante l'accostamento fra il Garum e il "**Ketchup**", il tipico condimento in uso nel mondo anglosassone, diffuso ormai in tutto il pianeta.

Le finalità sono identiche: **dare maggior sapore e gusto al cibo.**

*Pare però che anche in Inghilterra, ed esattamente nel **Worcestershire** /'wɒstəʃ(ɪ)ə/, sia nata una ricetta molto simile per puro caso nell'anno 1830.*

Si dice che un barile di acciughe salate, essendo risultato di sapore troppo pungente, venne abbandonato e dimenticato in uno scantinato.

*Qualche anno più tardi, quando il barile fu aperto, si notò con sorpresa che **il contenuto liquido aveva un sapore molto gustoso.** I proprietari dello scantinato misero immediatamente in vendita la salsa di pesce che riscosse un successo strepitoso. Da ciò il nome di "salsa di Worcestershire" attribuito al liquido stuzzicante.*



La storia del **ketchup** inizia più di 500 anni fa, quando il Fujian era il centro marittimo più importante della Cina. I suoi cantieri costruivano navi che salpavano dai suoi porti verso la Persia, il Madagascar e i centri più importanti dell'Asia. Navigando lungo il fiume Mekong, il più importante dell'Indocina, i marinai cinesi scoprirono una salsa di pesce cucinata dai pescatori khmer e vietnamiti: un liquido dal sapore pungente e dal color caramello a base di acciughe salate e fermentate.

La salsa viene ancora oggi preparata in Vietnam, col in nome di **nuoc mam** (**nu**ớc **ma**m), e in Thailandia, dove si chiama **nam pla** (ปลาน้ำ).

I marinai cinesi le diedero il nome di **ke-tchup** (鮭汁) che nel dialetto hokkien – quello del Fujian e di Taiwan – significa «**salsa di pesce conservato**».



ALTO MEDIOEVO

L'età medievale dura quindi 10 secoli (dal V al XV secolo d.C.) e per convenzione viene suddivisa in due parti:

- L'Alto Medioevo (dal 476 al 1000 d.C)
- Il Basso Medioevo (dal 1000 al 1492 d.C)

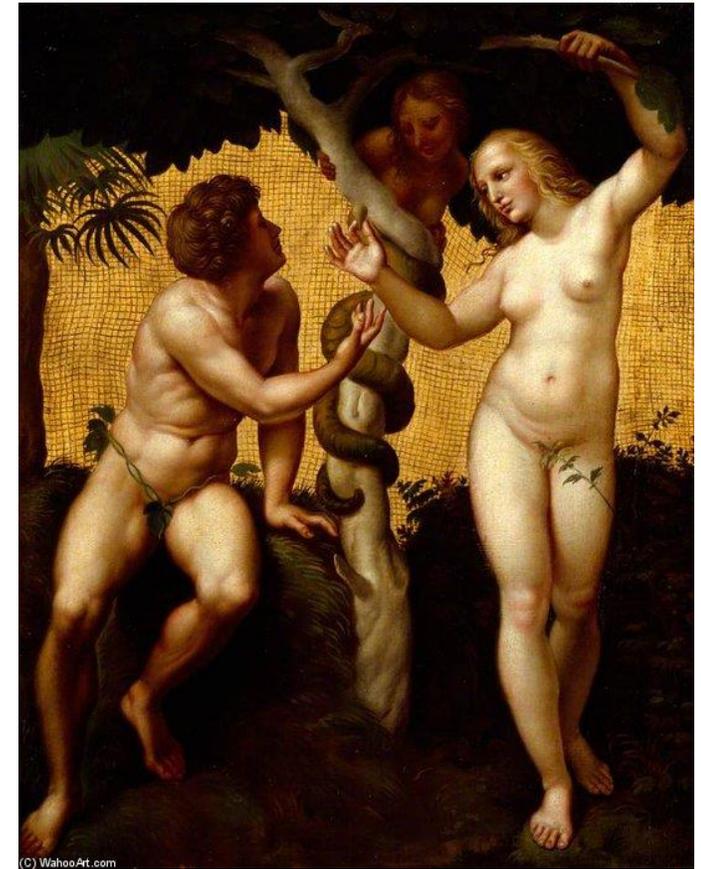
Fu la chiesa cattolica a riconsiderare i piaceri della gola avvertendoli come una colpa legata indissolubilmente alla sessualità: il peccato di Adamo ed Eva nel Paradiso terrestre era un peccato di orgoglio, ma coinvolgeva una donna e si era concretizzato nell'atto di mangiare.

Fino al Mille le diete dei monasteri si limitavano a pane e legumi, con uova e formaggio nei giorni consentiti e qualche frutto di stagione.

Fu dall'epoca di Carlo Magno che fu risolto il dilemma di conciliare la crapula romana e barbarica con le privazioni degli asceti cristiani: digiuni e astinenze si alternarono ai giorni di festa; cioè il piacere terreno coincideva nei giorni festivi con quello spirituale e religioso.

CRAPULA: gozzoviglia, il fatto di mangiare e bere smodatamente e disordinatamente
PRESTITO LATINO DI ORIGINE GRECA: dal **lat. crāpŭla** 'gozzoviglia, sbornia', dal **gr. kraipálē** 'ebbrezza, ubriachezza'
► **fr. crapule, sp. crápula.**

ASCETA: chi pratica l'esercizio spirituale.
PRESTITO LATINO DI ORIGINE GRECA: dal **lat. tardo ascēta**, dal **gr. askētēs** 'che si esercita' nel sign. particolare di 'che fa esercizio spirituale', der. di **askéō** 'esercitare, praticare'
► **fr. ascète, sp. asceta.**



GIUSEPPE CADES
"ADAMO ED EVA"

BASSO MEDIOEVO

Parallelamente nei castelli medioevali si andava allargando il numero delle persone che potevano mangiare regolarmente perché prestavano i loro servizi al **sistema economico autarchico medioevale** (artigiani, domestici, ecclesiastici, armigeri).

Fu **nel Duecento, col rifiorire della vita cittadina** che trovò attenzione e legittimazione **la ricerca dei piaceri della tavola**.

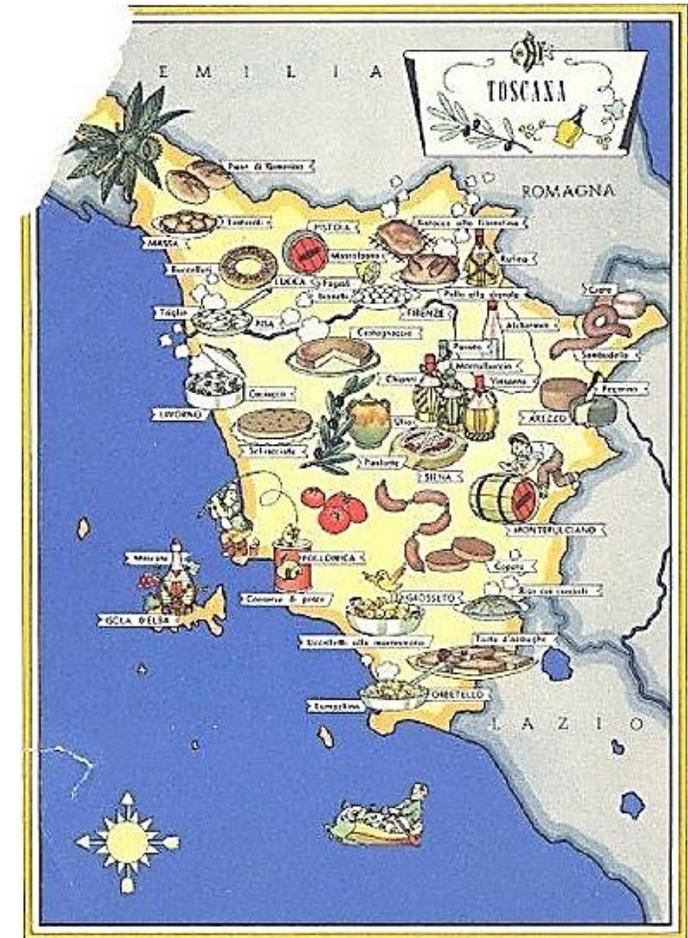
La ripresa coincise con l'introduzione di spezie e zucchero di canna che gli Arabi coltivavano da tempo in Sicilia e che si diffuse sostituendo il miele.

In Italia fu la **Toscana** la regione in cui si svolse il **rinnovamento** che caratterizzò l'**arte della cucina** nel corso del XIV secolo.

Le **condizioni ambientali** fornivano la regione di **eccellenti** materie prime: l'olio delle colline senesi e fiorentine, i piselli e i cavoli di Lastra a Signa e Scandicci, gli agnelli del Casentino, i vitelli della Val di Chiana, le triglie del Tirreno e i lucci del lago di Chiusi.

Ricercato **il pane di Prato**, che ispirò ai cuochi dei conventi un pane raffinato addolcito col miele e profumato di spezie, condito di fichi secchi e acini d'uva; fu **l'antenato del panforte di Siena** e **probabilmente anche del panettone milanese**, che divennero i dolci tipici del Natale.

Le famiglie della borghesia delle origini, non disponendo ancora di palazzi col salone di ricevimento, facevano festa nelle strade: si disponevano lunghe tavole sotto una tettoia di tela che proteggeva dal sole; foglie, fiori e tappeti rivestivano i muri, e all'aria aperta si servivano pranzi che nel Trecento erano già variati.



AUTARCHIA: politica economica che tende all'autosufficienza di uno stato.
PRESTITO MODERNO DAL GRECO ANTICO:
dal gr. **autárkeia** 'autosufficienza', introdotto all'inizio del Novecento dall'economista **svedese** R. Kjellén nella forma **autarki**, passato nel **francese autarchie** e da questo all'italiano.

MONACI A TAVOLA

«Verso la fine dell'era merovingia (457-751) i **conventi**, detentori di tutte le tradizioni gastronomiche, **si moltiplicarono in Francia, dando** così grande **impulso all'arte culinaria**».

«Quasi tutti i progressi compiuti dall'inizio del Medioevo nei diversi settori dell'economia e della tecnica alimentare, devono essere attribuiti all'opera metodica e perseverante svolta dalle istituzioni religiose».

Il fatto è meno paradossale di quanto possa sembrare.

I **monaci**, costretti a una dieta rigida e a una vita monotona, **impiegavano volentieri il loro tempo a perfezionare le tecniche di preparazione** di quei **pochi prodotti** che erano loro permessi.

Si concedevano inoltre qualche golosità in occasione della celebrazione di feste religiose come la Pasqua, il Natale o il giorno del santo patrono.



Continuando a cucinare con molta cura piatti semplici e autentici, i monaci hanno costituito l'origine della gastronomia.

I MONACI E LA DIETA VEGETARIANA

Per **radici ed erbe** si deve rispettivamente intendere

- a. da una parte tutto ciò che cresce sottoterra (carote, ravanelli, rape, scorzonera ecc.)
- b. i vari ortaggi (cavoli, porri, insalate ecc.)

Il termine "**fave**" designa invece l'intera famiglia delle leguminose

Venivano accompagnati

- a. da uova al pepe, la domenica della Quinquagesima
- b. e dal formaggio della "**pietanza**"¹ negli altri giorni

Li rinfrescava inoltre la **frutta di stagione** (a Cluny ogni monaco riceveva cinque grappoli d'uva al *prandium*^{sl.22})

Erano infine annaffiati da **latticini** come lo yogurt e il latticello

cucinati con l'olio nelle regioni meridionali e con il grasso (spesso di castrato) al nord

faceva loro da sostegno

- il **pane fatto in casa** (*panis familiae*),
- il **biscotto** o fetta biscottata (*biscoctus*)
- oppure il **pane cotto sotto la cenere** (*subcinericium*)

1. **lat. volg. *pietantia**(m), der. di **piētas** - **ātis** 'pietà' nel senso di 'elemosina; cibo dato per carità'; "cibo straordinario" (extra-ordinario)

I MONACI BEVEVANO, ECCOME! LA BIRRA

I monaci bevevano birra la cui produzione fu a lungo monopolio dei conventi.

La parola francese *houblon*, cioè luppolo – l'anima della birra –, appare per la prima volta in un documento dell'abbazia di Saint-Denis nel 768: *Cervesia humulina*, "Cervogia di luppolo".

Bevanda alcolica, ottenuta dalla fermentazione dell'orzo e aromatizzata col luppolo.

PRESTITO GERMANICO DI ORIGINE NEOLATINA:

dal m.alto ted. **bier** 'birra' (n., ted. **Bier**)

► fr. **bière**, rum. **bere**

◆ Il ted. **Bier** è a sua volta un prestito tardo latino da **bībĕre** 'bere' penetrato in antico tedesco dall'ambiente monastico e quindi birra è un prestito di ritorno; il genere femm. è prob. un residuo dei termini romanzi rimpiazzati da birra e discendenti dal lat. **cerevisĭa** 'birra'

(⇒ CERVOGIA: dall'a.fr. **cervoise** 'birra', lat. **cerevisĭa**, di origine gallica, da cui anche lo sp. **cerveza**, e il port. **cerveja**).



Asterix, Obelix e la **cervogia**

I MONACI BEVEVANO, ECCOME! IL VINO

Nel rito cristiano è necessario il vino per celebrare la messa.

Vescovi e monaci, si fecero promotori della viticoltura.

I monaci, autorizzati da san Benedetto a bere vino, piantarono la vite in ogni luogo in cui il terreno sembrava più o meno adatto.

«In tutte le regioni dove matura l'uva ritroviamo ... la mano dei monaci».

- In **Francia**, i vigneti furono per molto tempo di origine e produzione cistercense, in Borgogna, nel Beaujolais e nell' Angiò, nella Champagne e in Normandia
- La ritroviamo anche in **Germania**, lungo tutto il Reno (il podere di Johannisberg appartiene ai **benedettini** di Fulda), i **Cistercensi** del monastero di Eberbach, il Riesling
- in **Austria**, nel Palatinato,
- in **Spagna** (dove il *Valdepenas* è opera di Raymond de Cîteaux),
- in **Portogallo** (sulle sponde del Duero),
- in **Svizzera**, vicino a Losanna (il *Desaley*),
- a Einsiedeln in **Belgio**,
- in **Inghilterra** e
- perfino in **Danimarca**...
- In **Italia**, i **Benedettini** hanno contribuito all'affermazione del Cirò, del Greco di Tufo e di Gerace; ai **Cistercensi** si deve il Gattinara; i **Cavalieri di Malta** hanno dato vita al Bardolino, al Soave, al Valpolicella e ai vini dei Colli del Trasimeno; i **Gesuiti** ci hanno lasciato il *Lacrima Christi* e i **Templari** il Locorotondo; ai **Monaci Scalzi** dobbiamo il vino dei Colli Euganei ecc.



FINE MEDIOEVO/INIZIO ETÀ MODERNA

Ogni famiglia toscana benestante del **Trecento** apparecchiava per gli ospiti con tovaglie candidissime e disponeva di piatti e boccali d'argento, di bicchieri d'argento e di vetro e di saliere smaltate; con i taglieri finemente incisi, i candelieri, le confettiere, i bacili per lavare le mani, gli oggetti più preziosi facevano bella mostra sull'alzata della credenza nella stanza principale.

Oltre che nei palazzi anche nei monasteri i rigori **digiunatori** nel 1400 erano un ricordo: la Chiesa, e soprattutto la corte papale, aveva accolto di buon grado la tendenza di onorare Dio a tavola: il peccato di gola non appariva più a nessuno tanto spaventoso.

Le cronache del 1500 e del 1600 raccontano che le corti rinascimentali di Milano, Ferrara, Firenze, Mantova, Urbino, la Serenissima Repubblica di Venezia, la Roma papalina di Michelangelo e Raffaello gareggiavano per lo splendore dei palazzi, la magnificenza delle collezioni d'arte e la messinscena dei pubblici festeggiamenti.

Nel 1595 il cardinal offrì un convito accolti con pifferi e tamburi.

Trombe introdussero conserve e confetture, mentre piatti d'oro e d'argento colmi di biscotti e pinoli apparvero al suono delle arpe.



Giovanni Antonio Canal (Canaletto).
"Il ritorno del Bucintoro al molo del Palazzo Ducale" (1727-1729)



Mantova:
Palazzo Ducale

digìuno [sec. XIII] che non ha mangiato.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE NON PRECISATA:

lat. **iēiūnu**(m) 'digiuno, che non ha mangiato'

► panromanzo: **fr.** **jeun**, **occit.** **jejun**, **cat.** **dejú**, **sp.** **ayuno**, **port.** **jejum**, **sardo** **deiuunu**, **arum.** **adzun**.

◆ Il **lat.** **iēiūnus** (con la var. **iāiūnus**) si confronta con **ientāre** (var. **iantāre**) 'far la prima colazione', ma non ha confronti fuori dal latino; la d- dell'it. digiuno è dovuta alla dissimilazione da *gigiuno.

Dopo una zuppa di latte e vassoi di teste di capriolo, le tube annunciarono sessantaquattro portate di polli in salsa catalana, e i piatti degli arrostiti e dei fagiani volteggiarono in sala sulle armonie delle viole. Col dessert di panna montata e marzapane si accompagnarono le danze di una giovane araba.

È evidente che la gastronomia di questi esibizionisti conviti romani non perseguiva un ideale di creatività, ma perpetuava l'**assillo medioevale dell'ammucchiata alimentare** al fine di **esorcizzare**, in un **crescendo liberatorio di segni dell'abbondanza**, la fame delle **carestie** sempre in agguato.

I Medici signori di Firenze erano di origine borghese: piuttosto che stupire i propri sudditi con allestimenti di dubbia eleganza, preferivano coinvolgerli con garbo nei loro festeggiamenti.

*Nel giugno del 1469, in occasione del suo **matrimonio con Clarice Orsini, Lorenzo il Magnifico** fece distribuire ai fiorentini dal palazzo di via Larga gli ingentissimi doni alimentari che aveva ricevuto.*

*Il giorno della cerimonia non furono elargiti al popolo degli avanzi, ma 1.500 taglieri di gelatina e polli, pesci, confetti e altre **ghiottonerie** appositamente confezionate.*



esorcizzare v.tr. [sec. XIV] liberare da una forza occulta e malefica mediante scongiuri rituali.

PRESTITO LATINO DI ORIGINE GRECA: dal **lat. eccl. exorcizāre**, dal **gr. eccl. exorkízō** 'scongiurare in nome di Dio', **gr. class. 'far giurare'**, der. di **hórkos** 'giuramento' col pref. ex-

► **fr. exorciser, sp. exorcizar.**

carestia s.f. [inizio sec. XIV] mancanza o grave insufficienza di derrate alimentari, in seguito a cause naturali o a guerre e crisi economiche. LATINO PROVENIENTE DAL GRECO: **lat. crist. *acharístia(m)**, dal **gr. akharistía** col sign. cristiano di 'mancanza di grazia', der. di **kháris** -itos 'grazia' col pref. neg. a-

► **occit. cat. sp. port. carestia.**

◆ Lo sviluppo semantico si comprende all'interno della visione cristiana, intendendo **kháris** come 'grazia divina', per cui l'essere privi della grazia è considerato un grave stato d'indigenza e di privazione; la a- è stata assorbita dall'articolo e l'accento si allinea ai sostantivi astratti in -ìa.

ghiótto agg. [prima metà sec. XIII] avido di cibi gustosi.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: lat. volg. *glǔttu(m) (**lat. class. glut(t)o** -ōnis)

► **ant.francese, occitano, catalano**

◆ I **lat. glut(t)o** 'ghiottone' e **glüt(t)ire** 'inghiottire' (da cui DEGLUTIRE e INGHIOTTIRE) sono forme con raddoppiamento iconico derivate dalla radice di **gǔla** 'gola' (⇒ GOLA) e hanno confronti diretti nelle lingue slave: **russo glótko** 'gola' e **glotát** 'inghiottire'.

Il gusto per l'agrodolce è proprio del Rinascimento quando lo **zucchero** era privilegio dei ricchi.

Venezia deteneva il monopolio dello zucchero fin dai tempi delle crociate; lo importava dall'Oriente e lo produceva a Candia (Creta) rifornendo tutta l'Europa; la sola Lombardia ne comprava per 85.000 fiorini l'anno.

Nel '500 Venezia non aveva ancora sviluppato la gastronomia per cui più tardi andrà famosa; lo spettacolo più ammirato era l'apparecchiatura della tavola; sui preziosi pizzi veneziani scintillavano i vetri di Murano e gli argenti cesellati.

Quando nel 1574 Enrico III di Francia, figlio piuttosto bizzarro di Caterina de' Medici, decise con pochissimo preavviso di passare una settimana a Venezia, la Serenissima non badò a spese.

La tavola si presentava ornata di sculture di zucchero progettate dal Sansovino: c'erano due leoni, una regina a cavallo fra due tigri e Davide e San Marco tra immagini di re e papi, e animali, piante, frutti. Erano di zucchero la tovaglia, il pane, i piatti e le posate.



I viaggi transoceanici, intrapresi per facilitare all'Europa l'approvvigionamento delle spezie, che erano l'altra fonte delle ricchezze veneziane, inondarono il mercato al punto che i prezzi crollarono.

Dal '600, con la volubilità con cui i ceti elevati trascurarono i prodotti divenuti comuni, la gastronomia dotta, dopo secoli di abuso, abbandonò rapidamente il consumo di pepe, zenzero, cannella, noce moscata, cardamomo, chiodi di garofano.

Per Venezia e le altre città marinare del Mediterraneo era l'inizio del declino economico.

Il Rinascimento nel campo della civiltà della tavola ebbe il merito di aver creato una nuova varietà di cotture, il trionfo delle marmellate, confetture e pasticcini e di aver valorizzato alcuni ortaggi sulle mense ufficiali.

Dall'Italia stava conquistando l'Europa un'inedita attenzione alla pulizia e alle buone maniere, raccomandata da una serie di trattati - celebre il Galateo di Monsignor Della Casa - che ovunque ingentilirono i costumi; di questo nuovo saper vivere faceva parte l'uso della forchetta, attestata nella penisola tra le consuetudini della borghesia fin dal Trecento.

zùcchero s.m. [sec. XIV] sostanza organica cristallina che si ottiene dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, utilizzata per addolcire gli alimenti.

PRESTITO ARABO DA LINGUE INDO-IRANICHE: dall'**ar.** **sukkar** (سَكَّر) dal **pali sakkharā**, dal **sanscrito śarkarā** (शर्करा) 'zucchero grezzo (di canna)', propriamente 'sabbia, ghiaia'

► dall'**arabo**, nella forma articolata, vengono anche lo **sp.** **azúcar** e il **port.** **açucar**, mentre dall'**italiano zucchero** vengono il **ted.** **Zucker** e il **fr.** **sucre**, da cui l'**ingl.** **sugar**.

◆ Il **lat.** aveva **saccārum**, dal **gr.** **sákkharon**, (σάκχαρον) anch'esso prestito dal **pali sakkarā** (⇒ SACCAR(O)-), ma lo zucchero era una rara merce d'importazione e veniva usato solo in farmacia.

Soltanto **dopo** che gli **Arabi** ebbero introdotto la coltivazione della canna in Sicilia e in Andalusia, lo zucchero **entrò nell'alimentazione**, e questo spiega sia la reintroduzione del termine dall'arabo, sia la priorità dello spagnolo e dell'italiano sulle altre lingue.

La scoperta dell'America (1492) aveva già fatto all'Europa i suoi doni, ma dovrà passare ancora molto tempo prima che a trarne vantaggio sia la gente del popolo.

Cristoforo Colombo aveva portato con sé alcuni chicchi di mais: dovunque fosse piantato, insieme al fagiolo americano ricostituiva la fertilità del suolo, allontanava per i contadini lo spettro della carestia; eppure, dopo i primi successi la sua diffusione si fermò: soltanto alla fine del Seicento gli altri paesi europei vinsero la loro diffidenza e adottarono la polenta come cibo quotidiano.

La patata subì più o meno lo stesso destino: studiata con interesse dagli agronomi negli orti botanici, ebbe fortuna inizialmente soltanto nelle campagne spagnole e italiane.

Ebbe invece rapido successo il pomodoro, che insieme al peperone fu accolto trionfalmente nella cucina popolare spagnola che lo diffuse nelle classi meno abbienti di tutti i paesi. L'uso più diffuso e pregiato del pomodoro è certamente quello relativo al condimento per la pasta secca che pare provenga dalla Sicilia già nei primi decenni del 1600.

La tesi che furono i **facchini** del porto di Trapani gli artefici del più importante matrimonio avvenuto nella storia della gastronomia, quello della pasta secca e del pomodoro, facendo cuocere i maccheroni e gli spaghetti in acqua bollente e mettendovi sopra il pomodoro a pezzi.

Alla fine del Settecento i "vermicelli" con la "pummarola 'n coppa" diventano il piatto venduto per strada che sfama la popolazione. Nasce l'età della pasta.

L'Italia mantenne fino agli albori del 1600 il primato dell'arte della cucina in Europa che nel corso di questo secolo passò alla Francia non senza qualche debito verso il nostro paese.



polènta s.f. [inizio sec. XIV] farinata di granoturco. FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: **lat. polenta(m)** 'farina d'orzo abbrustolito; **polenta d'orzo**', der. di **pollen** -inis 'fior di farina' (⇒ POLLINE).

◆ Il termine assume sign. diversi secondo le abitudini alimentari: nell'Italia settentrionale la polenta si fa con la farina di mais, mentre in Toscana si fa anche con la farina di castagne e in Macedonia l'**arumeno purintă** indica il **cibo impuro** che guasta la dieta della vigilia.

facchìno s.m. [sec. XIV] portabagagli, uomo di fatica. PRESTITO DA LINGUE NON INDOEUROPEE: dall'**ar. faqīh** 'ufficiale di dogana'

► il **fr. faquin** 'cialtrone, mascalzone' è un prestito dall'italiano.

◆ **facchino** deriva dall'**ar. faqīh** 'giureconsulto' e 'ufficiale di dogana', documentato a Venezia nel XIII secolo nella forma **fachino**: il **declassamento** del doganiere sarebbe dovuto alla **crisi economica** del **mondo arabo** e alla conseguente decadenza della professione, in seguito alla quale i **facchini furono equiparati e confusi con** i loro collaboratori diretti, cioè **gli scaricatori** e **portatori di merci**; con questo significato negativo il termine si è irradiato da Venezia.

Nel corso del XVII e XVIII secolo con la scomparsa delle signorie e delle corti la cucina italiana perde la sua importanza e la sua fama una progressiva accentuazione delle diversità regionali. Crisci nel **1634** pubblica due volumi sui prodotti e specialità del **Centro-Sud**. La geografia dei prodotti si concentra soprattutto sui formaggi e sui frutti.

1. IL PROSCIUTTO ABRUZZESE,
2. LA SOPPRESSATA E I SALSICCIONI DI NOLA,
3. IL "FILETTO DI GIUGLIANO GUARNITO CON MOSCARDINI",
4. IL "FILETTO DI VITELLA DI SORRENTO";
5. I MACCHERONI POSSONO ESSERE SICILIANI (O PIÙ PRECISAMENTE DI PALERMO) O PUGLIESI;
6. LE OLIVE - FRESCHE O "INFORMATE" - SONO DI GAETA E DI MARANOLA, DI CASERTA E DEL CILENTO, DI GERACI E DI MESSINA;
7. LA LATTUGA È DI AVELLINO
8. I MELONI DI AVERSA.

Tra i luoghi rinomati per la **frutta**:

1. AMALFI (PESCHE),
2. ARIENZO (CILIEGIE ROSSE, MELE, PESCHE, ALBICOCCHIE),
3. CAPODICHINO (PRUGNE ROSSE),
4. CAPODIMONTE (PESCHE, VISCIOLE),
5. GIUGLIANO (PESCHE),
6. MARANO (ANCORA PESCHE E POI MELE BIANCHE),
7. MOIANO (MELE),
8. POSILLIPO (MELE BIANCHE, UVA MOSCATELLA, PESCHE, ALBICOCCHIE),
9. PROCIDA (ALBICOCCHIE),
10. SAN GIOVANNI (FICHI),
11. SAN PIETRO (FICHI),
12. SOMMA (VISCIOLE, PERE, LAZZARONE),
13. SORRENTO (PRUGNE, PESCHE, MELE).



Ampia la tipologia dei **formaggi** freschi e conservati:

1. **MOZZARELLE** DI AVERSA, DI CAPUA ("FRESCHE STUFATE"), DI CERRETO;
2. **CACIOCAVALLO** DI BASILICATA (O DI POTENZA, O "DEL FOIO DI POTENZA") E DI SICILIA;
3. **RICOTTA SALATA** DI CAPUA, **RICOTTA "DI CAPRA"** DI POZZUOLI E DEL VALLO DI POTENZA, "**RICOTTE DI RASCHI**" CALABRESI (O SPECIFICANDO ANCORA: DELLA SILA, DEL POLLINO, DI SAN LORENZO);
4. **PROVOLE** DEL GARIGLIANO, DI CAPUA, DI EBOLI, DELLA CERRA, DI SESSA;
5. "**CACI**", NON MEGLIO SPECIFICATI, D'ABRUZZO E DI PUGLIA.

DIVENTA ARTE ...

La geografia gastronomica dell'Europa è già ben delineata; la gastronomia francese, compresa tra le arti, suscita l'interesse di pittori e letterati e acquista il predominio europeo anche grazie a un personaggio di spicco.

Si tratta di **Marie-Antoine Carême**, nato poverissimo e impiegato da ragazzo come garzone di trattoria, presto assunto, tra Direttorio e Restaurazione, a genio dei fornelli, valorizzato dal suo talento naturale e da appassionati studi di lettere e architettura.

Con Carême **la gastronomia**, diventata arte, **si colloca tra i prodotti del pensiero**: esige l'opera dei professionisti e **stimola il dibattito teorico degli intellettuali**, che si cimentano a cogliere l'armonia tra **gusto, vista e olfatto**.

Venezia invece questa moda seppe elaborarla alla luce del gusto e dei prodotti locali, creando l'unica cucina settecentesca innovativa della penisola.

Ci vorrà, nel 1891, il manuale di **Pellegrino Artusi** (La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene) per dare al paese le **basi teoriche della cucina borghese prive di fasti e sprechi**. Scegliendo e provando con cura i piatti della tradizione nostrana, divulgò in tutta Italia:

1. l'arte veneta del risotto e delle zuppe di pesce,
2. la fragranza del gran fritto misto piemontese,
3. le sontuose lasagne, i tortellini emiliani,
4. le zuppe di pancotto e gli arrostiti aromatici della Toscana;

e non dimenticò la gastronomia meridionale:

5. i maccheroni napoletani e
6. quelli con le sarde alla siciliana,
7. il nasello palermitano, il **marzapane**¹, i **babà**².

gùsto s.m. [prima del 1294] senso che consente la definizione qualitativa di una sostanza in base al sapore.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: **lat. gustu(m) 'il gustare'**

► panromanzo: **fr. goût, occit. gost, cat. gust, sp. gusto, port. gôsto, sardo bustu 'desinare', rum. gust.**

◆ I **lat. gustāre** e **gustus** risalgono alla radice **ie. *geus-** 'assaggiare, apprezzare' e hanno solide corrispondenze: **gr. geúomai 'gustare', sanscr. joṣayate 'godere', got. kausjan 'preferire'** (da cui il **fr. choisir 'scegliere'**), **a.ingl. céosan 'scegliere'** (**ingl. choose**).

vedére v.tr. [sec. XIII] percepire con gli occhi, guardare, assistere come spettatore.

LATINO DI PROVENIENZA INDOEUROPEA: **lat. vīdēre 'vedere, vederci; notare, guardare, considerare'**

► panromanzo: **fr. voir, occit. vezer, cat. veure, sp. + port. ver, sardo bìdere, rum. vedea.**

◆ Il **lat. vīdēre** è la forma durativa dell'**ie. *weid-**, che indica l'atto del **vedere in quanto fonte di conoscenza**, come risulta dal confronto col **sanscr. veda**, col **gr. oīda**, col **ted. (ich) weiss** e con l'**a.ingl. (I) wot**, tutti derivati dal grado ***woid-** della radice col sign. di **'io so'**; più direttamente confrontabile col latino è l'**a.slavo viděti 'vedere'** (**russo vīdet'**).

olfatto s.m. [sec. XIV nella var. orfacto; sec. XVIII] il senso relativo alla percezione degli odori, odorato.

PRESTITO LATINO: dal **lat. olfactus -ūs 'l'odorato'**, der. dal part. pass. di **olfacĕre 'annusare, fiutare'**, comp. di **olĕre 'mandare odore'**

(⇒ OLEZZARE) e **fācĕre 'fare'**

► **sp. olfato.**

PITTORI, LETTERATI, MUSICISTI E... GASTRONOMIA

Grazie a P.A., la cucina regionale italiana diventa cultura nazionale.

L'**Ottocento** è il secolo in cui sono stretti i rapporti fra pittori, letterati, musicisti e gastronomia.

Gioacchino Rossini che alle composizioni musicali alternava invenzioni gastronomiche rimaste celebri come la *salade Rossini* o gli omonimi **tournedos¹**, e si risentì vivacemente il giorno in cui Alexandre Dumas padre si permise di criticare un suo piatto di **maccheroni²**.

Anche fra i pittori la gastronomia divenne moda: gli Impressionisti dibattevano le teorie della luce nei ristoranti di Montmartre che grazie a loro sarebbero rimasti famosi e si spostavano in campagna inseguendo effetti di luce e odori di **stufato³**; si rinnova il genere della natura morta di pesci, frutta, ortaggi; grazie a loro i crostacei e la selvaggina della signora Toutain, fattressa di Honfleur, vivono immortali nella storia dell'arte.

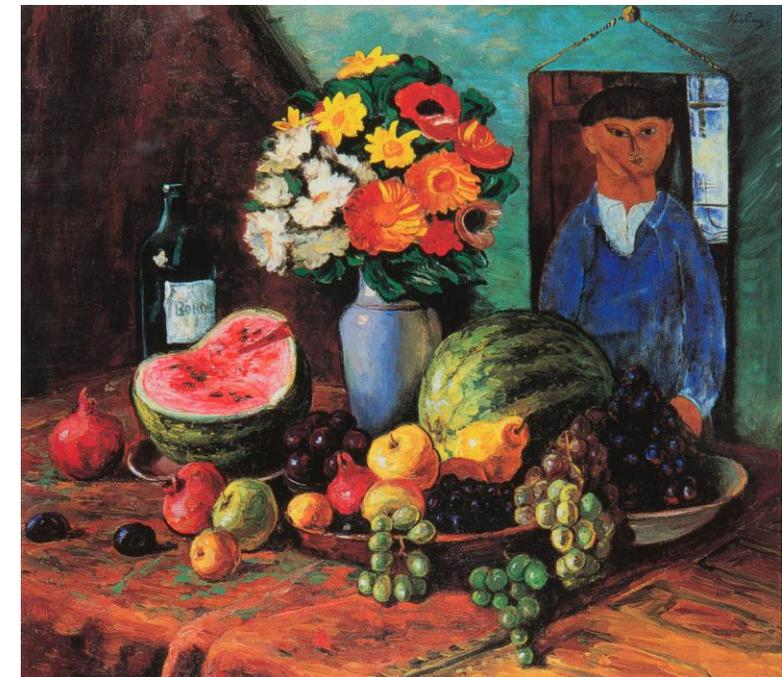
La generazione seguente, quella di Vlaminck, Delaunay, Derain, di **Modigliani**, del giovane **Picasso**, spostò a Montparnasse le discussioni e le cene.



PICASSO
"Les demoiselles d'Avignon"



JEAN BAPTISTE CAMILLE COROT
"La fattoria Toutain a Honfleur"



MODIGLIANI
"Natura morta con ritratto di Moise Kisling"

1. **Tournedos**: **fr.** (propriamente «**giradorso**»). – Nel linguaggio alberghiero e di cucina, **fetta di filetto di bue ricavata dalla sua parte centrale** (cuore di filetto), alta 2÷3 cm, e cucinata in vario modo

2. **Maccaróne**, maccheróne s.m. [sec. XIV] (di solito al plurale); – **Pasta alimentare da mangiarsi asciutta e condita in vari modi.**

FORMAZIONE ITALIANA DI ORIGINE ROMANZA: voce di provenienza meridionale, der. dell'**ant.it.** e **it. dial. macco** 'cibo abbondante; polenta' (⇒ MACCA) mediante il doppio suff. -ar(r)óne, adattato in Toscana come -eróne. [forse dal **gr. μάκαρ** «beato», epiteto che si dà ai morti: in origine si sarebbe indicato con questo nome un cibo che si consumava nei banchetti funebri].

► il **fr. macaron** e lo **sp. macarrón** vengono dall'italiano.

◆ In origine il termine indicava una pasta morbida e informe ed era l'equivalente centro-meridionale del settentrionale gnocco, il che spiega senza difficoltà la sua derivazione da macco 'polenta'.

3. **Stufàre** v.tr. [sec. XIII 'lavare in un bagno caldo'; sec. XIV rifl. 'annoiarsi'; sec. XVI 'cuocere a lungo'] **cuocere a lungo a fuoco lento, in recipienti ben chiusi; venire a noia, stancare, seccare.**

LATINO PROVENIENTE DAL GRECO: **lat. volg. *extufāre** 'scaldare al vapore', der. del **gr. týphō** 'affumicare' (cfr. TIFO) col pref. ex-.

◆ Le vicende di stufare e stufa rispetto alle voci romanze corrispondenti sono complesse e non del tutto chiarite: il punto di partenza del **galloromanzo** è la var. ***extupāre** col der. ***estūpa(m)** 'stanza per il bagno a vapore', da cui **fr. étuve** (e poi il verbo **étuver**), **occit.** e **cat. estuba**, mentre gli **spagnoli estufa e estofar dipendono dall'italiano e si riferiscono alla cottura dei cibi.**

Il termine è passato nel **germanico** col sign. primitivo di 'stanza riscaldata a vapore' e ha dato l'**a.alto ted. stuba, ted. Stube** (prestito germanico all'**antico russo istūba, russo избá /izbá/** → 'casa rurale' provvista di stufa) e l'**a.ingl. stofa, ingl. stove.**

Il significato traslato di 'annoiare' muove da 'affumicare' con un processo metaforico analogo a seccare.

VERSO I NOSTRI GIORNI

Nel corso del secolo a segnare **enormi progressi** e ad acquisire meriti **in campo alimentare** sarà **la tecnica**.

L'uso dei concimi organici e l'invenzione delle macchine agricole resero più abbondanti e sicuri i raccolti.

Quando N. Appert ideò la **conservazione** dei cibi in recipienti **sterilizzati** che in breve divennero **scatolette** di latta e Louis Pasteur intorno al 1880 mise a punto per ogni prodotto i tempi e la temperatura di lavorazione, all'**alimentazione popolare si offrirono finalmente cibi abbondanti e poco costosi**.

Durante la Belle Époque, nei quarant'anni che precedono la Grande Guerra, fu un seguito di feste e ricevimenti.

La **fame** ricomparve, soprattutto in alcune regioni, negli anni del **primo conflitto mondiale** quando colpì tutti gli **strati** sociali.

L'Italia conosceva ovunque la **povertà che si protrasse fino agli anni Trenta** del '900 culminando nella grande crisi del 1929.

Nel **secondo dopoguerra** anche **il cinema si sofferma solo sui cibi dei poveri**: il **pane**, i **fiaschi** di vino degli operai, le **pastasciutte** sognate da Totò, ultima sublime maschera della Commedia dell'Arte.

Ci vorrà Luchino Visconti e la sua aristocratica rivalutazione dell'estetica del quotidiano per veder trionfare sullo schermo il **pranzo** de Il Gattopardo.

In contrapposizione al diffondersi del fast food e dei cibi confezionati, molto sentita in ampi strati della popolazione italiana è l'**esigenza di ricercare sapori antichi**, prodotti genuini, cibi semplici **che si rifanno** — magari arricchiti — **alla cucina povera** e alla cucina contadina d'altri tempi.



CONSERVARE: mantenere inalterato, custodire.

PRESTITO LATINO: dal **lat.** **conservāre** 'mantenere, custodire, salvare', da **servāre** 'custodire' col pref. **co(n)-**

► **fr.** **conserver**, **sp.** **conservar**.

STERILE: incapace di riprodurre; arido, infecondo.

PRESTITO LATINO: dal **lat.** **sterīlis** -e 'infecondo; vuoto'

► **fr.** **stérile**, **sp.** **estéril**.

◆ I confronti del **lat.** **sterīlis** -e col **vedico** **starī** e col **gr.** (**omerico**) **steīra**, che indicano una **giovenca che non ha ancora figliato**, mostrano che si tratta di un **termine dell'ambiente degli allevatori**. Il derivato moderno sterilizzare nel senso di 'eliminare i germi', coi termini correlati, sono calchi del **fr.** **stériliser**.

SCATOLA: involucro rigido.

PRESTITO GERMANICO MEDIEVALE: dal **lat.** **mediev.** **castula** con metatesi di s-, dim. del germ. (**a.alto ted.** o **franc.**) ***kasto** 'scrigno, cassetta', **ted.** **Kasten** 'cassa' [da cui anche **CASTONE** → parte incavata di un gioiello, germanico: dall'**a.fr.** **caston** (**fr.** **chaton**)]

ALIMENTO: cibo, nutrimento, sostentamento.

PRESTITO LATINO: dal **lat.** **alimentum**, der. di **alĕre** 'nutrire'

► **fr.** **aliment**, **sp.** **alimento**.

FAME: necessità di assumere cibo; mancanza di cibo.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE NON PRECISATA: **lat.** **fāme**(m) (nomin. **fāmes**) 'fame, avidità; miseria, carestia', privo di confronti al di fuori del latino

► **fr.** **faim**, **occit.** **cat.** **fam**, **rum.** **foame** (lo **sp.** **hambre**, il **port.** **fome** e il **sardo** **fàmine** provengono dalla var. masch. **famīne**(m)).

STRATO: quantità di materia omogenea disposta in modo uniforme su una superficie.

PRESTITO LATINO: dal **lat.** **strātum** 'ciò che è disteso', n. sost. del part. pass. di **sternĕre** 'distendere, stendere a terra'

► **fr.** **strate**, **sp.** **estrado**.

◆ Il **lat.** **sternĕre** (da cui anche STRADA, STRAME, STUOIA) si confronta col **gr.** **stórnyimi** 'stendere', col **sanscr.** **strṇōti** e **strṇāti** 'distendere', con l'**a.irl.** **sernim** 'distendere' e con l'**a.alto ted.** **strewen** 'spandere' (**ted.** **streuen**).

● **PRANZO:** il pasto principale della giornata.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: **lat.** **prandĭum** ‘pasto del mattino e di mezzodi’, der. di **prandĕre** ‘far colazione’

► **sardo pranzu, rum. prînz.**

◆ Il **lat. prandĕre** viene interpretato come comp. di ***prāmo-** dalla stessa radice di **prĭmus** ‘primo’ e della radice di **edĕre** ‘mangiare’ (⇒ DENTE)

SAPORE: sensazione gustativa.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: **lat.** **sapōre**(m) (nomin. sapor), der. di **sapĕre** ‘sapere, aver sapore’

► **fr. saveur, occit. cat. sp. port. sabor.**

CUCINA: ambiente riservato alla cottura dei cibi.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: **lat. tardo cōcĭna**(m) (**lat. class. cōquĭna**), der. di **cōquĕre** ‘cuocere’

► **fr. cuisine, occit. cozina, cat. cuyna, sp. cocina, port. cozinha**, passato nelle lingue germaniche (**ted. Küche, ingl. kitchen**).

● **PANE:** prodotto alimentare ottenuto dalla cottura nel forno di una pasta composta di farina e acqua.

FORMAZIONE LATINA DI ORIGINE INDOEUROPEA: **lat. pāne**(m) (nomin. pānis)

► panromanzo: **fr. pain, occit. pan, cat. pa, sp. pan, port. pão, sardo pane, rum. piine.**

◆ Il **lat. pānis** risale a ***pas-nis**, dalla radice di **pāscĕre** ‘nutrire’ insieme a **pastus** ‘pasto’ e **pastor** ‘pastore’.

● **FIASCO:** recipiente di vetro per liquidi, di forma ovale e rivestito di paglia.

PRESTITO GERMANICO MEDIEVALE: **lat. tardo flascōne**(m) e **flasca**(m), dal **germ. *flaskō, *flaska** ‘recipiente rivestito di vimini’ (da cui anche FLACONE),

a.alto ted. flaska (ted. Flasche)

► **a.fr. flasche, occit. cat. flascó, sp. frasco.**

◆ La forma **lat. flasco** -ōnis è attestata nel IV secolo ed è quindi un prestito del tardo Impero introdotto dai mercenari Goti: l’adattamento fiascone, interpretato come accrescitivo, ha dato fiasco.

*L’italiano **fiasco** è diventato parola internazionale nell’ambiente teatrale col sign. traslato di ‘insuccesso’, che **si spiega come ‘recipiente vuoto’** per ‘cosa andata a vuoto’ oppure ricorrendo all’aneddoto dell’attore bolognese del XVII secolo, che ebbe un insuccesso recitando un monologo sul fiasco: ma più che di vere spiegazioni, si tratta di invenzioni a posteriori. La motivazione è stata indicata, anche fuori d’Italia, con l’esibizione di un recipiente vuoto che simboleggia e addita alla pubblica irrisione uno smacco subito, primo fra tutti un insuccesso amoroso.*

PARLIAMO DI PIATTI

SINONIMIE VARIE

Gli appassionati di cucina alle prime armi, potranno finalmente identificare nella *spigola*¹ e nel *branzino* lo stesso pesce, gli stessi agrumi in *melangola* e *arancia amara*², la stessa bacca in *mirtillo rosso*³ e *vite d'orso*.



melangola/arancia amara



mandarino



clementino

Il clementino è il risultato di un incrocio naturale tra 'il mandarino e il melangolo ed è stato scoperto nel 1902 dal frate Clément

TALVOLTA, UN TERMINE RITENUTO ASSOLUTAMENTE AUTOCTONO, RIVELA UN'ORIGINE (SEMI) ESOTICA!

'ndùja / 'nduja /

[vc. **calabrese**, forse dal **fr. andouille** 'salsicciotto';
andouille: **salame** (m.); *espèce d'andouille!* = salame!]

babà s.m. [1854]

dolce soffice imbevuto di rum.

PRESTITO SLAVO: dal **francese baba**, dal **polacco baba**, propr. 'vecchia, nonna', che si ritiene introdotto a Parigi nella seconda metà del XVIII secolo dall'ambiente del principe Stanislaò Leszczyński.

◆ Il processo metaforico da 'vecchia' a 'specie di dolce' deve essersi verificato all'interno del polacco, probabilmente per la **forma del babà, che ricorda la sagoma di una donna anziana dai grossi fianchi**; del resto **il polacco baba indica anche una qualità di pere, con identica metafora.**

TIPO DI DOLCE DI PASTA SOFFICE, A FORMA DI PICCOLO CILINDRO (INGROSSATO A UNA ESTREMITÀ, COME IL TAPPO USATO PER LO CHAMPAGNE), OPPURE ANCHE A CIAMBELLA, FATTO CON FARINA BIANCA E LIEVITO DI BIRRA, UOVA, ZUCCHERO, E INZUPPATO DOPO LA COTTURA IN FORNO, QUANDO È ANCORA CALDO, CON UNO SCIROPPO A BASE DI RUM O COGNAC.



A PROPOSITO DI GNOCCHI

Il termine gnocco ha un'antica origine e probabilmente deriva dal **longobardo knohhil**, che indica **il nodo del legno**.

A questo termine con ogni probabilità sono da riportare i **Knödel altoatesini**, dai quali derivano anche i **canederli trentini**.

Proseguendo il suo cammino cuciniero verso il meridione, compare il termine **gnocco**, parola che nel secondo millennio **si diffonde nel veneto e nella pianura padana** per significare **bocconcini di pasta, simili ai nodi del legno**.



GLI GNOCCHI SONO UN PIATTO POVERO, CHE RARAMENTE TROVA POSTO NEI RICETTARI GASTRONOMICI DELL'ALTA CUCINA.

COSTITUITI DA FARINA IMPASTATA CON L'ACQUA O AL MASSIMO CON QUALCHE UOVO, FOGGIATI COME UN PICCOLO E CORTO CILINDRETTO, SPESSO DEFORMATO PER IMPRESSIONE SU DI UNA SUPERFICIE IRREGOLARE (PARTE INTERNA DI UNA GRATTOGGIA O DI UNA FORCHETTA), LESSATI E CONDITI CON SUGO O BURRO E FORMAGGIO, SONO UN PIATTO TRADIZIONALE DELLA CUCINA VENETA, EMILIANA, PIEMONTESE.

IL TERMINE GNOCCHO HA POI ALTRE ESTENSIONI, AD ESEMPIO QUELLO DI

- **GNOCCHI ALLA ROMANA** COSTITUITI DA SEMOLINO, OPPURE DI
- **GNOCCHO FRITTO REGGIANO**, NEL QUALE LA FARINA DI GRANO TENERO È IMPASTATA NELL'ACQUA, TIRATA IN SFOGLIA CHE VIENE TAGLIATA IN FORMA DI SOTTILI LOSANGHE, CHE SONO FRITTE NELLO STRUTTO.

Il grande fisico italiano Alessandro Volta, il famoso inventore della batteria elettrica: è generalmente meno noto che, per combattere la penuria di grano in Italia, lo scienziato era stato, alla fine del Settecento, promotore degli gnocchi di patate.

FOIE GRAS

Il nome del fegato, nelle lingue derivate dal latino, deve essere storicamente associato a quello dei fichi [in **latino** *ficatum* (*iecur*) “fegato con i fichi”].

Questo punto di vista è quello dell'etimo.



In **latino classico** il **fegato** si chiamava con una parola scomparsa in italiano, cioè *iecur* – sparita del tutto perfino nella lingua tecnica della medicina, ove si ricorre semmai al **greco** *epar* e derivati quali **epatico**, **epatite**.

Il passaggio (analogo in **sp.** *hígado*, **port.** *figado*) si spiega con l'esistenza di una specialità culinaria amata nell'antichità: oche e maiali erano abitualmente ingozzati di fichi e fornivano il foie gras denominato *iecur ficatum*, “fegato (ingrassato) coi fichi”, o semplicemente *ficatum*.

LE 1000 MINESTRE

...non si confonderà più ... minestra, zuppa, consommé & CO...

MINESTRA

der. dell'ant.it. **minestrare** 'servire a tavola, scodellare', lat. **ministrāre** 'servire', der. di **minister** 'servitore'

ZUPPA

lat. tardo **sūppa**(m), dal germ. occ. ***suppa** 'fetta di pane bagnata nel brodo' (cfr. got. **supōn** 'condire', a.alto ted. **sūfan** 'sorbire; mangiare col cucchiaio')

► fr. **soupe**, occit. **cat.** **sp.** **port.** **sopa**

CONSOMMÉ

fr. **consommé** 'brodo ristretto', letter. 'consumato', dal part. pass. di **consommer**.

BRODO

dall'a.alto ted. **brod** 'brodo' (ingl. **broth**), alimento introdotto dalle popolazioni germaniche, come la zuppa

► a.fr. **brou** (fr. **brouet**), occit. **bro**, cat. **brou**



BOUILLABAISSE

Dall'occitano **bolhabaissa**, da **bolh** (che significa "brodo" ma è anche la terza persona singolare presente indicativa del verbo **bolhir**, **bollire**), et **abaisse** ("si **abbassa**" quando si parla di fuoco), per esprimere la rapidità della cottura.

ZUPPA PROVENZALE COMPOSTA DA VARI PESCI E CROSTACEI COTTI IN ACQUA SALATA CON PREZZEMOLO, AGLIO, ZAFFERANO, ALLORO, OLIO E POMODORI E SERVITA CON CROSTONI FRITTI.



CACCIÙCCO

s.m. [1864]; zuppa marinara tipica di Livorno.

PRESTITO DA LINGUE NON INDOEUROPEE dal turco **küçük** 'piccolo', con riferimento agli ingredienti che vengono tagliati in piccoli pezzi.

RATATOUILLE [ʁata'tuj] è un piatto di verdure in umido della Provenza francese, originario di Nizza, e talvolta indicato come "ratatouille niçoise".

Le ricette e i tempi di cottura differiscono ampiamente, ma gli ingredienti comuni includono pomodoro, aglio, cipolla, zucchine, melanzane, peperoni e una combinazione di verdure a foglia verde e erbe comuni della regione.

Ricette simili esistono anche nella cucina italiana:

- **PEPERONATA**, senza melanzane e spesso con patate
 - **CAPONATA** siciliana, con sedano, olive, capperi e agrodolce [dal **sic. capunata**, testimoniato fin dal XVIII secolo, dal **cat. capolada**, der. di **capolar** 'tagliare a pezzetti' con motivazione dall'atto di sminuzzare gli ingredienti.
 - ◆ Il **cat. capolar** continua il **lat. volg. *cappulāre**, testimoniato dal **lat. tardo capulāre** 'tagliare a pezzetti' (sec. VI), derivato dalla stessa radice di **cāpus** e **cāpo** -ōnis 'cappone'
 - **CIAMBOTTA** calabrese
 - **CIANFOTTA** salernitana
- Dal **francese chabrot** (brodo con aggiunta di vino).
Deriva dal **lat. capreolus**. La frase "fa chabroù" viene da "béue à chabro" letteralmente "bere come una capra", cioè "bere nel proprio piatto".
- **FRECANTÒ** di verdure, nelle **Marche**; adattamento grafico e fonetico ital. del **fr. fricandeu** [*prob. composto da **frire*** (< **lat. frīgĕre**) e da **casser** (**rompere**)]; fare un f., fare una mescolanza di cose varie, o anche combinare un pasticcio.*
 - **FRICÒ romagnolo**, con patate
 - **SALSA ferrarese**



GAZPACHO

Secondo un'ipotesi, il termine deriva dal portoghese **caspacho**, a sua volta proveniente dalla voce pre-romana **caspa**, derivante dalla lingua mozarabica (il suffisso -acho è in effetti mozarabico) col significato di "frammento", alludendo alla presenza di pezzi di pane.

Esistono altre teorie meno accreditate, per esempio: in accadico il verbo kasâpu (frantumare) significa rompere in pezzi da distribuire.

Il gazpacho può derivare dalla bevanda ellenica kykeon (chiamata posca dai romani): una bevanda a base di acqua e vino.

Con l'avvento dell'islamismo durante l'invasione araba di al-Andalus nell'VIII secolo, al gazpacho ellenico furono aggiunti sale e olio d'oliva.

I primi gazpachos conosciuti avevano solo pane, aceto, olio, spesso aglio e talvolta noci macinate o mandorle.



CIOFECA

[di etimo incerto, forse dallo spagn. **chufa** «**mandorla per fare un'orzata**»]

Bevanda di sapore cattivo: "Altro che caffè lungo, questa è una ciofecca!".

PRESTITO DA LINGUE NON INDOEUROPEE: voce centro-meridionale per 'bevanda disgustosa' e 'vino di pessima qualità', divenuta di uso comune grazie al dialetto napoletano; forse dall'arabo **šafiq** 'di qualità inferiore, di scarto', allineato coi sostantivi formati col suff. peggiorativo -èca.

C'è chi attinge dal greco: "**kofos**" che indicherebbe un'entità insulsa, **priva di sapore e freschezza**, come lo sarebbe un caffè annacquato o di pessima qualità.

Un'altra tesi, più vaga e meno radicalizzata, è quella che indica la ciofecca come bevanda fatta di orzo, fave e persino il carciofo [il napoletano carcioffola (**carciofo**) **deriva** dall'arabo **al-kharshûf**] e che lontanamente emanava un odore simile a quello del caffè, ma appunto solo l'odore visto che il sapore era davvero pessimo!



Infine, ipotesi attendibile quanto ... le altre : dal francese **réchauffer** /reʃofe/, **riscaldare**.

Durante l'ultima guerra approvvigionarsi di caffè era operazione tutt'altro che facile e comunque molto costosa, appannaggio solo di pochi abbienti.

Così, una soluzione rimaneva riscaldare, annacquando i fondi, con risultato facilmente immaginabile: da réchauffer a ... ciofecca!



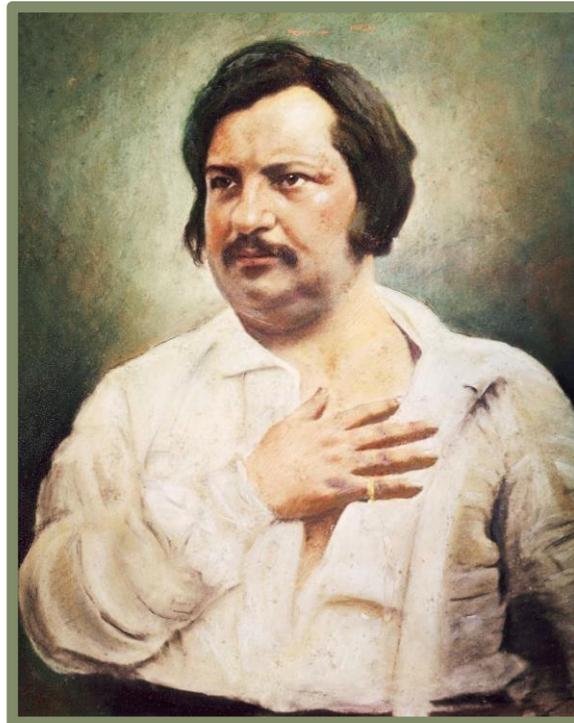
MOKA

La moka è una caffettiera (o macchina per il caffè) ideata da Alfonso Bialetti nel 1933 e prodotta successivamente in più di 105 milioni di esemplari.

Si tratta di un prodotto di disegno industriale italiano famoso in tutto il mondo, presente nella collezione permanente del Triennale Design Museum di Milano e del MoMA di New York

L'origine del nome dell'apparecchio risiede nel nome della città portuale di Mokha, nello Yemen, da dove partivano per l'Occidente le navi cariche di caffè: questo paese è da secoli infatti una delle prime e più rinomate zone di produzione di caffè, in particolare della pregiata qualità arabica.

Di questa qualità speciale si trova testimonianza nel capolavoro di Voltaire, *Candido*, quando il protagonista, in viaggio nell'allora Impero Ottomano, viene ricevuto da un ospite che, tra le altre cose, gli offre una bevanda preparata «con caffè di Moca non mescolato con il cattivo caffè di Batavia e delle Antille»



A Parigi Françoise Procope aprì forse il primo locale di caffè nel 1686 e presto divenne un ritrovo per letterati come Rousseau, Diderot, Balzac, Hugo e Voltaire il quale si diceva consumasse fra le 50 e le 70 tazze al giorno tanto che il tavolino di marmo e la sua sedia preferita rimasero per molto tempo fra le attrazioni del locale.

La bevanda preferita era una miscela di caffè e cioccolata contenenti forti dosi di caffeina e teobromina alcaloide tipico del cacao. Un'abitudine che inserirà anche nei suoi personaggi.

Si dice anche che Balzac fosse un gran consumatore di caffè, nella sua appendice a *La Physiologie du Gout* di Brillat-Savarin sui piaceri e dolori del caffè scrive: *«Il caffè è una grande potenza nella mia vita; ho osservato i suoi effetti su scala epica, il caffè arrostito il vostro stomaco. Molte persone sostengono che caffè li ispira, ma, come tutti sanno, il caffè fa diventare le persone noiose ancora più noiose...»*

Il potere del caffè cambia nel tempo. G. Rossini ha sperimentato personalmente alcuni di questi effetti.

Balzac era un gran lavoratore, molto indebitato e il caffè lo teneva all'erta. Egli descrive la sua routine quotidiana in quanto tale nel marzo del 1833 :

“Vado a letto alle sei o sette di sera, come i polli; all'una del mattino sono già sveglio e lavoro fino alle otto; alle otto dormo ancora per un'ora e mezza; poi prendo qualcosa, una tazza di caffè nero, e torno nella mia scrivania fino alle quattro. Ricevo ospiti, faccio il bagno, e esco, dopo cena vado a letto.

Dovrò condurre questa vita per diverso tempo per non lasciarmi travolgere dai miei debiti”.

ESPRESSIONI NAPOLETANE SUL CAFFÈ

- **Questo caffè è 'na ciofecca:** “questo caffè è una schifezza”.

Ciofecca è una parola coniata da Totò e da lui spesso utilizzata per bollare un caffè non buono.

- **Comm' cazz' coce:** “come c***o scotta”.

E' la classica frase pronunciata nei bar dagli avventori dopo essersi scottati le labbra con la tazzina calda. La nostra tradizione, infatti, vuole che non solo il caffè ma anche la tazzina a Napoli deve essere molto calda, come il caffè appena estratto. Solo così la bevanda non subisce uno shock termico che potrebbe alterarne aroma e gusto. Per questo motivo capita non di rado di sentire un avventore chiedere un caffè con le “tre C”.

- **'O 'ccafè a 'dda scennere a coda 'e zoccola:**

“il caffè deve scendere come la coda di un topo” – Uno dei modi per capire se il caffè è realizzato a regola d'arte è osservare l'estrazione dello stesso, dalla macchina da bar, che deve avvenire in 25-30 secondi: nei primo secondi il caffè deve scendere a gocce; successivamente il caffè deve fuoriuscire formando una sorta di filo che ricorda la coda di un topo – (Gran Caffè Gambrinus)

- **Ah, che bellu 'ccafè, sulo a Napule 'o sanno fa' e nisciuno se spiega pecché è 'na vera specialità:**

“Ah che bel caffè, solo a Napoli lo sanno fare e nessuno si spiega perché è una vera specialità ” – Frase tratta dalla canzone “O ccafè” cantata da dall'indimenticato Domenico Modugno (testo di Riccardo Pazzaglia) dove si loda il caffè napoletano ma nessuno ha mai capito perché è così buono!

- **A manto 'e monaco:**

“come il manto di un monaco” – Uno degli elementi per stabilire la buona riuscita del caffè è il colore che deve essere di colore marrone come il manto di un monaco. Eduardo De Filippo era solito utilizzare tale espressione nelle sue opere. Ripetuta poi da Sophia Loren nella trasposizione cinematografica di “Questi Fantasmi” del 1967.

- **Aggia pavà nu suspeso:** “voglio pagare un caffè sospeso” – Nella seconda metà dell'ottocento è nata a Napoli l'usanza di lasciare pagato un caffè per uno sconosciuto. Questa tradizione costituisce atto di generosità verso le persone meno fortunate.

- **A tazzulella 'e cafè:** “la tazzina di caffè” E' un modo per indicare, quasi con affetto, una tazzina di caffè (meglio se napoletano). L'espressione ha dato il titolo ad una delle canzoni più popolari del grande Pino Daniele.

- **'A cuccumella:** la caffettiera napoletana – Macchina per la preparazione del caffè casalingo in uso fino alla seconda metà del '900 ma nelle case più tradizionaliste. E' verso la prima metà dell'ottocento che s'afferma la *Cuccumella Napoletana*, detta la “*Napoletana*” perché inventata proprio a Napoli dal francese Morize nel 1819. Originariamente in rame, poi in alluminio, l'utilizzo la nuova macchina cambia completamente il modo di preparare la bevanda. La polvere di caffè, macinata in grana più grossa, non è più bollita nell'acqua che, invece, portata ad ebollizione nella caldaia, capovolgendo la macchina, passa per caduta attraverso il filtro contenente il caffè e quindi nel raccoglitore.

- **Sotto tenite 'o zucchero e 'ncoppa amara site** “sotto c'è lo zucchero e sopra siete amara” – Nella canzone napoletana “A tazzulella 'e cafè” Brigida non corrisponde l'amore per l'autore, gli si mostra amara, aspra e, perciò, questi la paragona alla tazzina di caffè (che ha sotto lo zucchero e sopra è amaro).

INSALATA RUSSA

Si chiama insalata russa per le sue origini moscovite.

L'insalata russa è un contorno, ma può diventare anche un piatto unico, è deliziosa su crostini e tartine per l'aperitivo e il suo gusto seduce sempre tutti.

Come nasce, però, l'insalata russa? Aveva gli stessi ingredienti sin dall'inizio o era diversa?

*Negli anni Sessanta, **un cuoco belga** di nome Lucien Olivier aprì in Russia un ristorante francese in cui, per la prima volta, inserì nel menu un piatto fatto con petti di pernici, code di gamberi e quaglie interamente ricoperti di maionese e gelatina e decorato con uova, patate e sottaceti. Questo piatto venne mescolato nel piatto da uno degli ospiti del ristorante e così, da quel momento, lo chef lo preparò in questo modo, proprio **come fosse un'insalata**.*

A questa ricetta, seguirono **tante varianti** che aggiunsero i cetrioli, i capperi, il caviale e la polpa di granchio, mentre la gelatina non venne più inclusa nella ricetta.

Ecco le origini dell'insalata russa, un piatto davvero unico per gusto e consistenza.



PASTA ALL'AMATRICIANA (PASTA ALLA GRISCIA/GRICIA)

È la “mamma” dell’amatriciana, in quanto nella metà del 17° secolo sotto il regno di Napoli, che comprendeva anche il territorio aquilano, i napoletani aggiunsero il pomodoro e nacque appunto l’amatriciana.

Gli ingredienti che servono per confezionare una buona *Gricia*, sono pochi, ma devono rispettare l’origine territoriale, perché il **guanciale**, il **pecorino**, il **vino**, prodotti in queste zone conferiscono un sapore ed un “corpo” molto particolare, che danno una esclusiva agli ingredienti principi della *Gricia*.



1. **GRICIO.** O orzarolo; venditori di pane, olio e altri generi alimentari – nativi della Valtellina, terra situata in prossimità dei Grigioni – trasferitisi a Roma nel '400, noti come montanari rozzi, lavoratori, molto frugali e grandi risparmiatori.
Grigioni (Svizzera): l'utilizzo di questa denominazione è legata alla forza e al prestigio della Lega Grigia; il nome della lega è, secondo la tradizione, dovuto al tipo di vestiario (lana grigia di pecora) utilizzato in quel periodo dagli abitanti della regione.
2. **GRIGIO.** Colore della pasta all'amatriciana senza il pomodoro
3. **GRISCIANO.** Il paese di origine

Tagliare il guanciale a listarelle (o a dadini) e metterli in una padella rigorosamente in ferro, controllare la rosolatura, lì si gioca la partita, non deve scurire troppo il guanciale. Quando diventa biondo, sfumare con una spruzzata di vino pecorino (o poco aceto bianco), aggiungere pepe nero e abbassare il fuoco per far riposare la salsa, nel frattempo acqua in bollire, gettare le mezze maniche (una volta erano i vermicelli), una volta pronta la pasta aggiungerla nella padella alla salsa, amalgamare aggiungendo il formaggio pecorino grattugiato a “pioggia” e impiattare.



PASTA ALLA CARBONARA

Il nome della pasta alla carbonara deriva dal lavoro dei tagliaboschi; si narra che la pasta condita in questo modo fosse **il piatto preferito dei boscaioli** che si occupavano di cercare il carbone da legna sull'Appennino.

C'è anche un'altra teoria che attribuisce le origini di questo piatto alla ricetta che una donna dell'aristocrazia del Polesine preparava agli affiliati della Carboneria nascosti nella sua dimora.

Un piatto della cucina italiana tra i più gustosi, pieno di sapore, caldo e corroborante, saporito e popolare: la pasta alla carbonara è un primo piatto che conquista sempre tutti.

Spaghetti o bucatini si lasciano condire da una crema che nasce dall'unione di uova, pecorino, pepe nero, acqua di cottura e guanciale.



NOCE MOSCATA

La noce moscata prende il nome dal termine medievale "**nuces muscatae**" che stava a significare "**noce dal profumo di muschio**" e il suo uso in cucina si è diffuso nel Settecento.

↓
latino volgare ***mūscūlu(m)**, diminutivo di **mūscus**, che indica varie specie vegetali

► friulano **muscli**, rumeno **mușchi** [da **mūscu(m)** discendono l'ant.italiano **musco** e lo spagnolo e portoghese **musgo**].

◆ Il latino **mūscus** risale ad una radice i.e. ***mus-** e si confronta col lituano **musaĩ** (pl.) 'muffa', con l'a.slavo **mūchŭ** 'muschio' (russo **moch**) e con l'a.alto ted. **mos** (tedesco **Moos**, inglese **moss**); di provenienza germanica è anche il francese **mousse**.

MOSCÀTO agg. e s.m. [prima metà sec. XIII]

FORMAZIONE ITALIANA DI ORIGINE ROMANZA

Derivato di *musco* riferito a sostanze profumate e a frutta con un aroma simile al muschio: in particolare ad alcune qualità di uva e quindi al vitigno (dà uve bianche o nere, caratterizzate da un intenso aroma di muschio) e al vino che se ne ricava.



La noce moscata è alla base di molte preparazioni, si abbina al sapore di salse e riesce ad esaltare il sapore di diversi alimenti.

Sta bene con il pesce, ma anche con la carne ed è un ingrediente imprescindibile per la besciamella.



BESCIAMELLA [fr. **bé**chamel (latte, burro, noce moscata)

Besciamella è una salsa bianca la cui invenzione è attribuita al **Marchese Louis de Béchameil**¹ (1630-1703), direttore d'albergo di Luigi XIV.

Ma era forse solo l'affinamento di una ricetta più antica, che era stata introdotta in Francia da **Caterina de' Medici**² qualche anno prima.

Quel che è certo, in ogni caso, è che la besciamella può essere utilizzata come base per molte altre salse.

1



2



CACIOCAVALLO

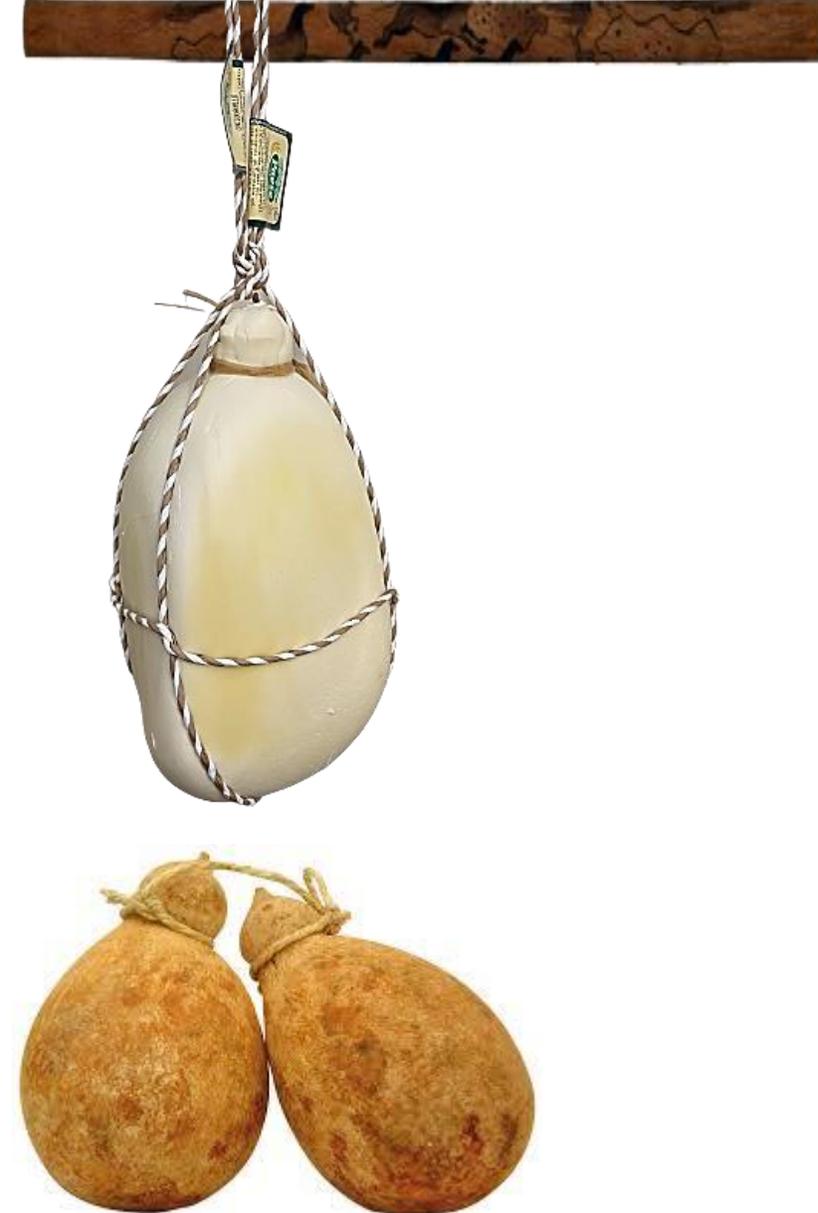
Si chiama caciocavallo perché viene messo ad asciugare a cavallo di un'asta.

Buono se mangiato in purezza, **gustoso e filante** se cotto, il caciocavallo è un formaggio apprezzato da tutti.

Il suo nome è composto da due parole: cacio, quindi formaggio, e cavallo.

Il nome cacio è facilmente comprensibile, ma perché cavallo? È possibile che questo formaggio **si chiami così perché le forme vengono appese a cavallo di un'asta** o perché hanno la sagoma di un cavallo.

Il caciocavallo si utilizza in cucina **in moltissimi modi**: come ripieno di sfiziosi panini, come ingrediente di lasagne, paste al forno, involtini di carne e piatti di verdure.





MOZZARELLA IN CARROZZA

Si chiama mozzarella in carrozza perché la mozzarella che fila ricorda le **due briglie del cavallo** di una carrozza.

*Molti pensano che questo nome così particolare derivi dalla posizione che ha la mozzarella che è **come se fosse seduta sul pane che diventa una carrozza.***

Al primo boccone, la mozzarella, se cotta bene, fila, ed è così che ricorda le briglie del cavallo.

Vi è però una seconda versione che vuole che questo nome derivi dall'abitudine di trasportare in carrozza, nei tempi antichi, i formaggi e il latte. Siccome, però, le distanze erano lunghe e il tempo di percorrenza in carrozza molto dilatato, **il latte spesso arrivava cagliato a destinazione** e si trasformava in formaggio fresco.



La mozzarella in carrozza si prepara con **fette di pane in cassetta** o fette di pane casereccio, immerse nell'uovo, infarinate e immerse di nuovo nell'uovo. Si può arricchire anche con il prosciutto cotto, ma **la ricetta tipica prevede solo pane e formaggio.**

Per farcire il pane, potete scegliere una buona mozzarella, ben scolata dal suo latte, oppure una scamorza, un formaggio a pasta filata molto asciutto e particolarmente indicato per questo tipo di preparazioni.

OMELETTE

Dal francese antico **amelette** (con iniziale influenzata dalla parola uovo), metatesi di **alemette**, alterazione di **alemelle** "piatto fine, preparazione fine", dal latino **lamella**, diminutivo di **lamina** "lama" (con agglutinazione di "a" dall'articolo determinativo).

Frittata sottile piuttosto morbida che si serve sempre avvolta su se stessa, anche quando non è farcita con verdure o marmellata.

Gli portarono una pietanza; egli si gettò immediatamente sull'omelette con così tanta avidità che sembrava non aver mangiato da tre giorni.

Alain René Lesage: "Storia di Gil Blas di Santillana" (1724)



Che cosa miserabile è l'uomo! Non essere in grado di saltare dalla finestra senza rompersi le gambe! Dover suonare il violino a dieci anni per diventare un musicista passabile! Studiare per imparare a fare una omelette!

Alfred De Musset (1810 - 1857)

poeta, scrittore e drammaturgo francese, una delle figure emblematiche del romanticismo letterario.



MARZAPANE

[dall'arabo **marṭabān**, che indicava in origine un **cofanetto di porcellana** per medicinali, confetture, spezie, pietre preziose (così chiamato perché proveniente dalla città di Martaban sul versante orientale del Golfo del Bengala, oggi nel Myanmar), poi le scatole di legno in cui si metteva questo dolce appena fatto].

PASTA DOLCE DI **MANDORLE PESTATE** E **ZUCCHERO** ALLA QUALE VIENE DATA CONSISTENZA CON **ALBUME D'UOVO**; FOGGIATA IN DIVERSE FORME E COLORATA, SI USA PER GUARNIZIONI, RIPIENI, DOLCI IN FORMA DI PICCOLI FRUTTI, ECC.



CHIACCHIERE (1/2)

Sono un dolce tipico **del periodo carnevalesco** e si preparano davvero in tutto lo Stivale. Tuttavia, a seconda delle regioni, questo dolce così friabile e gustoso **cambia nome**: esistono infatti le **nuvole**, **bugie** (Piemonte/Liguria), **galani** (Veneto), **carafai** (Ladinia), **cenci** (Valdarno), **crostoli** (Trentino/Friuli), **sfrappole** (Emilia/Romagna), **lattughe** (Brescia/Mantova), **fregnacce** (Roma).

Si chiamano chiacchiere perché sembra che siano nate dietro esplicita richiesta della regina Margherita di Savoia che chiese al cuoco di corte un dolce da consumare durante le chiacchierate con le sue dame di compagnia.



Paese o regione	Nome
 Belgio	croustouille
 Bielorussia	хрушчы (chruščy) o фаворкі (favorki)
 Croazia	krostole
 Danimarca	klejner
 Francia	oreillettes, bugnes, merveilles
 Germania	Räderkuchen
 Lituania	žagarėliai
 Polonia	chruściki, chrusty o faworki
 Romania	minciunele, cirighele o scovergi
 Russia	хворост (chvorost)
 Slovacchia	fánka
 Spagna	orejas
 Svezia	klenäter
 Ungheria	csöröge
 Ucraina	вергуні (verhuny)
 Brasile	Cueca-virada

CHIACCHIERE (2/2)

Possedere una ricetta può voler dire molto poco.

Una ricetta non è fatta solo di ingredienti e assemblaggio degli stessi.

E' fatta di strumenti, mani, gesti, rumori, lune, temperature ma soprattutto tempi.

La nonna continuava a insistere sulla pentola.

Questione annosa e decisamente importante quella dello strumento per friggere, ma la famosa pentola "a 3 chiodi", non l'avevamo.

Mentre, per lei, quella era la discriminante: «*O c'hai la pentola "a tre chiodi", o le chiacchiere come le mie non ti possono venire ...*»



(MENARE IL) TORRONE

Scocciare, specialmente con discorsi protratti e volontariamente infastidenti.

Dovuto alla preparazione del torrone che richiede continua mescolatura (menare).



torróne s. m. [dallo spagn. **turrón**, der. di **turrar** «tostare, arrostitire», che è il lat. **torrēre** «id.»].

Dolce composto di mandorle leggermente tostate, intere o frantumate, tenute assieme da una pasta piuttosto dura fatta di **miele**, **zucchero** e **albume d'uova** (talvolta anche a base di cioccolato, o con aggiunta di nocciole, pistacchi, noci, fichi, ecc.).

Si consuma tradizionalmente nel periodo natalizio, e viene confezionato in stecche di dimensioni varie.



PAN DI SPAGNA

Si chiama Pan di Spagna perché questa torta venne preparata a Madrid sulla base della *pâte génoise*.

La bontà di questo dolce lo rese **famoso in tutto il mondo**.

Le sue radici si devono ricercare a Genova e in Spagna.

Ecco la ragione.

Quando il marchese Pallavicini della Repubblica Marinara di Genova fu mandato in veste di ambasciatore in Spagna dal re Ferdinando IV, si fece accompagnare da alcuni dei suoi domestici, tra cui un giovanissimo pasticcere di nome Giovanni Battista Cabona che, in occasione di un banchetto ufficiale, preparò un dessert genovese, *la pâte génoise*.

Questo dolce piacque talmente tanto a tutti che in Spagna cominciarono a realizzarlo spesso, eliminando però il burro dagli ingredienti e battezzandolo così **Pan di Spagna**.



Gâteau génoise à la crème de citron

CROISSANT, che letteralmente significa *crescente*, è quel dolce tipico a forma di luna crescente.

I primi croissant sono stati preparati a Vienna, dopo la fine dell'assedio della città (1683), a ricordo della mezzaluna turca.

Quando Maria Antonietta, quasi un secolo dopo, andò sposa a Luigi XVI insegnò la preparazione di questo dolce ai fornai francesi.



BISCOTTO

Si chiama così perché in origine il biscotto era un pezzo di pane **cotto due volte** affinché si potesse conservare più a lungo.

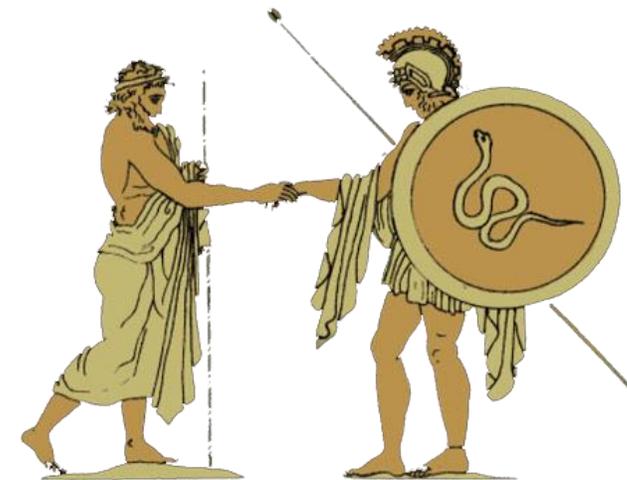
La ricetta del biscotto dolce **affonda le sue radici nella Roma antica**, ma a raccontarci la loro storia arriva anche una leggenda che narra che un cuoco degli Argonauti ... i marinai guidati da Giasone alla ricerca del vello d'oro, dopo aver infornato il pane si addormentò, facendo così proseguire oltremodo la cottura in forno.

Al suo risveglio, si accorse dell'errore trovando pagnotte secche e piatte. Tuttavia, decise di non buttare quel disastroso risultato e di aggiungerlo al cibo della ciurma.

Con sua enorme sorpresa, si rese conto che quel pane cotto troppo si era invece mantenuto molto bene e rimase commestibile a lungo.



Le ricette dei **biscotti** sono davvero moltissime: per esempio, le **lingue di gatto**.



MACEDONIA

Si chiama macedonia per un chiaro riferimento alla Macedonia balcanica che nei secoli è stata abitata da moltissime popolazioni diverse.

La macedonia, da non confondere con l'insalata di frutta, è un piatto coloratissimo, dolce e profumato che arriva in tavola alla fine del pasto.

Solitamente preparata in estate, la macedonia è un goloso miscuglio di frutti che vengono conditi con il succo del limone, lo zucchero semolato e qualche fogliolina di menta.

L'insalata di frutta, invece, prevede un vassoio di frutti tagliati, puliti e sbucciati a seconda della varietà, e serviti senza alcun condimento.

La macedonia può anche sostituire il dessert se servita con qualche pallina di gelato.

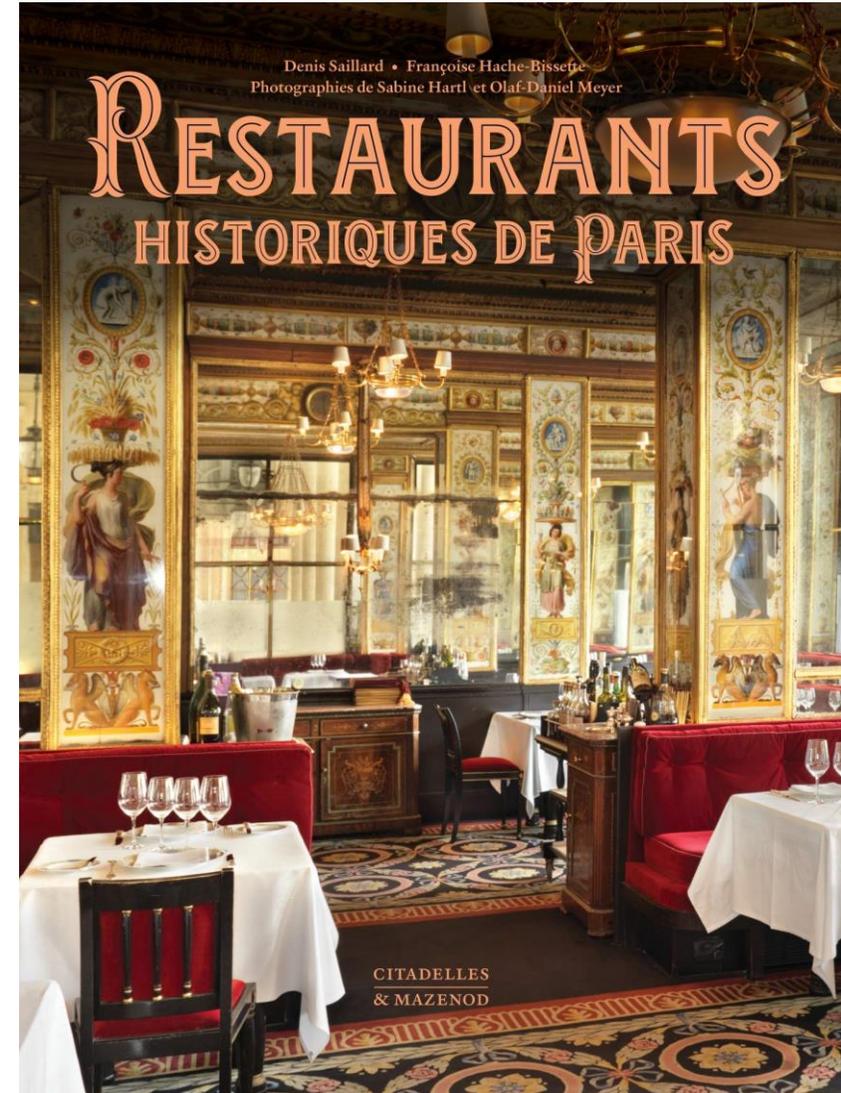


Macedoni.

Dal greco antico Μακεδόνες [makeδ'ones], il cui significato originale pare fosse "quelli alti" o "i montanari" .

La parola **RESTAURANT** [dal lat. **restaurāre**, specializzato nel sign. di 'rifocillare, rimettere in forze'] fu utilizzata per la prima volta nel XVI secolo per indicare una zuppa molto gustosa creata da un cuoco francese.

Nel 1760 questa zuppa era talmente famosa che il cuoco decise di aprire a Parigi una taverna che chiamò "*Restaurant*", come la sua creazione.



An impressionistic painting of a sunset over a body of water. The sky is a mix of blue and purple, with a bright red sun in the upper right. The water is dark blue and purple, with a vertical streak of red and orange reflecting the sun. In the lower center, a small dark boat with a figure is visible. The overall style is expressive and textured.

GRAZIE