Viaggio nella Parola



Undicesimo Anno

rogazzero@gmail.com

U.3E

Schema incontri 2026÷2027

1. **Cibo: racconto globale, dalla Preistoria al Futuro** ▪ *L'immenso repertorio lessicale del nutrimento nasce col primo boccone.*
2. **Brand, pubblicità, comunicazione** ▪ *Dietro ad ogni marchio, una storia; la pubblicità ci comunica con parole e immagini bisogni insospettabili.*
3. **Libri di Narrativa** ▪ *I testi dei romanzi sono portatori sani di cultura, espressioni che arricchiscono il nostro sapere. Analisi di due capolavori.*
4. **Psicologia della parola** ▪ *E… parole della psicologia. Spiegare l'impalpabile del pensiero con l'aiuto dell'etimologia.*
5. **Politica e oratoria** ▪ *Qualcuno definisce la politica un'arte; è comunque una fucina inesauribile di termini interessanti.*
6. **Animali e le loro storie** ▪ *La scienza li descrive con fredda precisione, le favole li umanizzano; i nomi degli animali riflettono fantasia e senso pratico dell'uomo.*
7. **English in English** ▪ *Etimologia scelta tra 1 milione di vocaboli inglesi in… inglese.*

Il cibo come lingua della civiltà

STORIA • GEOGRAFIA • SCIENZA • LESSICO • ECONOMIA • SIMBOLI

“*Da necessità biologica a sistema culturale globale*”

MANGIARE È NATURA. COME MANGIAMO È CULTURA.

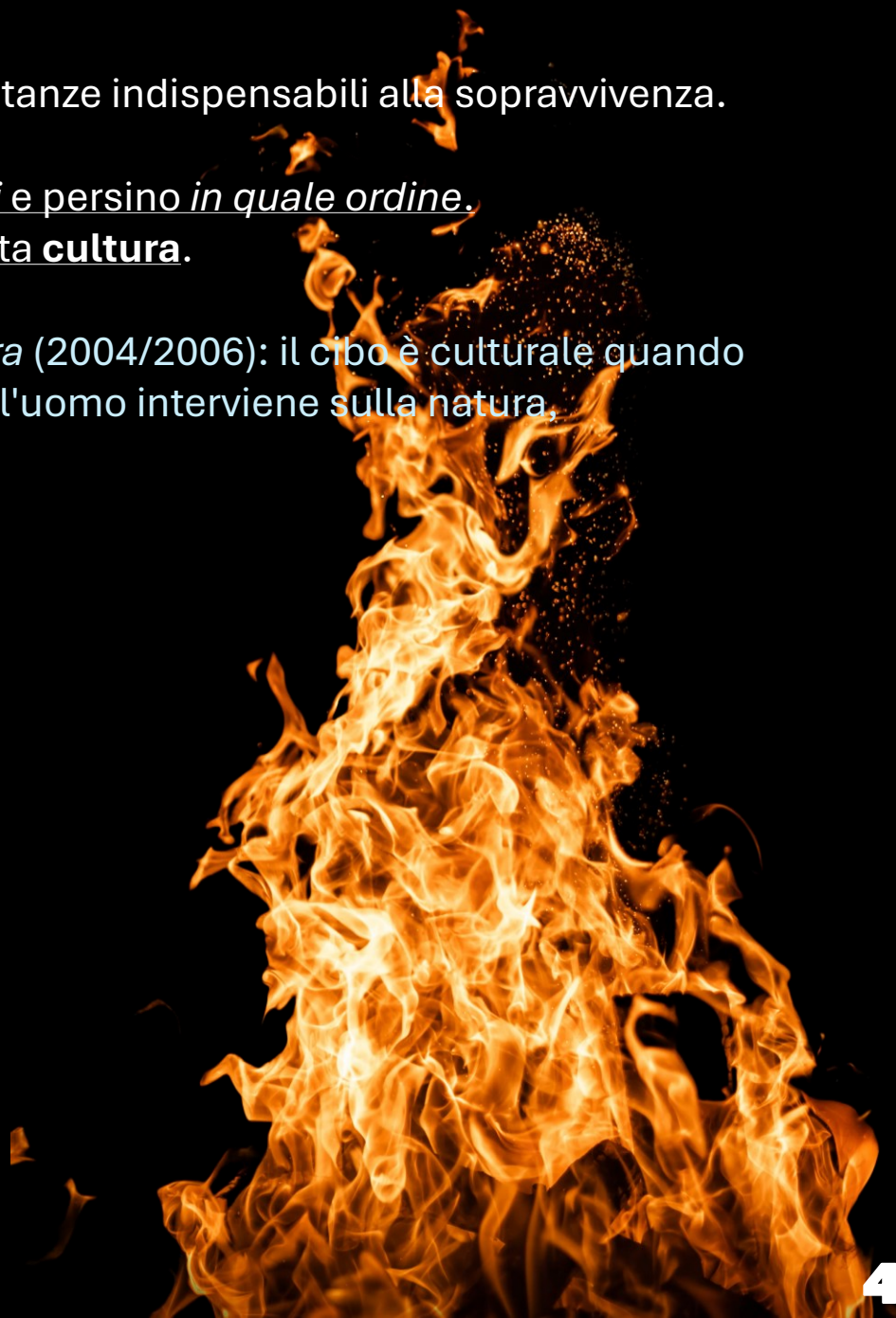
Mangiare nasce da una necessità biologica: procurarsi energia, acqua e sostanze indispensabili alla sopravvivenza. Ma già il verbo **mangiare** dice troppo poco di ciò che fanno gli esseri umani.
Noi scegliamo *che cosa* **mangiare**, *come* prepararlo, *quando*, *dove*, *con chi* e persino *in quale ordine*.
È in questo passaggio che l'alimentazione diventa **cucina**, e la cucina diventa **cultura**.

Massimo Montanari ne ha fatto una delle tesi centrali di *Il cibo come cultura* (2004/2006): il cibo è culturale quando viene **prodotto, preparato e consumato**, perché in ciascuna di queste fasi l'uomo interviene sulla natura, selezionandola e attribuendole significati. (Laterza)

Prima ancora della cucina propriamente detta c'è una trasformazione rivoluzionaria: **il fuoco**.
Cuocere significa rendere alcuni alimenti più digeribili, più sicuri, più gradevoli e spesso energeticamente più accessibili.

Il primatologo (*PRIMATOLOGIA, LA SCIENZA CHE STUDIA I PRIMATI NON UMANI E UMANI*) Richard Wrangham ha spinto questa idea molto oltre: in *Catching Fire: How Cooking Made Us Human* (2009) sostiene che **la cottura abbia avuto un ruolo decisivo perfino nell'evoluzione biologica e sociale dell'uomo**.





LA CUCINA ITALIANA HA UN'IMPRONTA FORTEMENTE CITTADINA

fin dal Medioevo, le città hanno costruito attorno a sé, nelle campagne circostanti, un 'distretto' politico ed economico basato sul controllo urbano delle risorse rurali.
A cominciare da quelle alimentari.
In questo modo **la cultura cittadina si è appropriata della cultura contadina**, dominandola e, al tempo stesso, **incaricandosi di rappresentarla**.

Ecco perché le specialità alimentari – i prodotti di territorio, le ricette gastronomiche – hanno, in Italia, molto spesso denominazioni cittadine.

- Il tartufo di **Alba**,
- il prosciutto di **Parma**,
- la gallina **padovana**,
- l'insalata **romana**,
- il radicchio **trevigiano**,

e via dicendo, sono risorse di territorio riferite alle città verso cui confluiscono, e da cui ripartono, attraverso i mercati, dopo essere stati 'marcati' con il nome della città/regione.



- saltimbocca alla **romana**,
- fegato alla **veneziana**,
- pesto **genovese**,
- pizza **napoletana**,
- ragù **bolognese**,
- bistecca **fiorentina**,
- cotoletta alla **milanese**
- caciucco alla **livornese**
- abbacchio alla **romana**
- amaretti di **Saronno**
- baccalà alla **vicentina**
- tortellini di **valeggio**
- panforte **senese**
- orecchiette **baresi**

sono alcune delle mille specialità che prendono, anch'esse, nome da una città.

LA DICITURA CORRETTA NON È ‘MELANZANE ALLA PARMIGIANA’ MA ‘PARMIGIANA DI MELANZANE’.

Ecco dunque le ‘**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**’, come spesso troviamo menzionata questa ghiotta preparazione famosa in tutta Italia.
Sennonché, in questo caso, **l’indicazione è fuorviante**.



*Il termine ‘**parmigiana**’ – che farebbe pensare alla città di Parma, o almeno al formaggio parmigiano, ingrediente non secondario della ricetta – in questo caso non è un aggettivo ma un **sostantivo**. Non significa ‘alla maniera di Parma’ ma indica un oggetto (un oggetto gastronomico) con precise caratteristiche formali.*

‘Parmigiana’ non è un modo di condire le melanzane: il termine si trova già nei ricettari italiani del Trecento e del Quattrocento per indicare l’aspetto, la forma di una preparazione gastronomica.



Il **LATINO** **parma** significa ‘**scudo**’ e questo tipo di preparazione prevede appunto una sorta di scudo, di armatura esteriore (per esempio costituita da fette di melanzane, ma potrebbe essere qualsiasi altra cosa) che al suo interno racchiude ingredienti di vario genere: polpettine, uova, verdure, formaggio, eccetera.

Una studiosa di gastronomia storica, Anna Martellotti, ha pazientemente inseguito le tracce di questo piatto risalendo dal Medioevo alla cucina romana, fino a quella egizia e dell’**antica Mesopotamia, dove già troviamo – incisa a caratteri cuneiformi su tavolette di argilla – una ricetta simile a questa**.

Attraverso quali vie la ricetta sia transitata all’Italia medievale è impossibile dirlo, ma una cosa è certa: Parma e il parmigiano non c’entrano nulla.
‘Melanzane alla parmigiana’ è un’espressione più facile e comprensibile, ma ci porta fuori strada ed è storicamente sbagliata.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Da dove viene questo nome?

1. TORTE MEDIEVALI

Antiche torte parmigiane a strati, con carni, formaggi, uova e spezie (XIII–XIV sec.)





2. IL FORMAGGIO

Parmigiana = con parmigiano? Il prestigio del formaggio di Parma potrebbe aver dato il nome.

PARMIGIANO REGGIANO



3. COSTRUZIONE A STRATI

La disposizione ricorda le lasagne e i timballi, con strati alternati di ingredienti.





LIBER DE COQUINA
XIV sec.

IL CUOCO GALANTE
V. CORRADO, 1773

CUCINA NAPOLETANA
CAVALCANTI, 1837

4. CUCINA EMILIANA E LASAGNE

Somiglianza con le lasagne bolognesi: strati, formaggio, cottura al forno. Parma e Bologna sono vicine.





5. TRADIZIONE MERIDIONALE

Melanzane, frittura, pomodoro e formaggi della cucina siciliana e napoletana.



6. LA PERSIANA (SICILIANA?)

Dal siciliano *parmiciana*, imposta a listelli sovrapposti, che ricorderebbe le fette di melanzana.



E GLI INGREDIENTI?



Melanzana
(*Asia*, via araba)



Pomodoro
(Americhe)



Formaggi
(Emilia e altre zone)



Olio e frittura
(Mediterraneo)

MAI IL MISTERO POTREBBE COMPLICARSI (ANCHE GRAZIE ALLA… LINGUISTICA)

La parmigiana di melanzane è un esempio di archeologia gastronomica: un nome attestato nelle **torte medievali**, un ortaggio proveniente dall'Asia, un pomodoro americano, formaggi della tradizione italiana e una **costruzione a strati** che ricorda tanto le antiche torte farcite quanto le **lasagne**.

Sicilia e Napoli sono protagoniste della sua storia moderna; Parma potrebbe essere presente nel **nome**, nel **formaggio** o nella memoria di una **tecnica**.





Ma la sua vera identità non sta in una sola città: sta nell'incontro di tradizioni che hanno trasformato una preparazione antica in un piatto nuovo.

A proposito di: MELANZANA

melanẓàna s.f. (*Solanum Melongena*) [fine sec. XIV] arbusto e frutto commestibile

~ Prestito arabo da lingue indo-iraniche: adattamento dell'***ar.*** *bāḏiṅgān* (بَاذِنْجَان), dal ***pers.*** *bādingān* (بادنگان), dal ***sanscr.*** *vātiṁgaṇa* (वातिङ्गण).

‖ ***sp.*** *berenjena*, ***cat.*** *al-berginera* (con l'art. det.) da cui il ***fr.*** *aubergine (al- → au)*

NOTA La voce ha subito vari adattamenti nel passaggio da una lingua all'altra e l'***it.*** *melanzana* è giunto dalla Sicilia attraverso il ***gr. bizant.*** *melintzána*, forma che ha subito l'attrazione di *mélas* 'nero'



IL CIBO: NON SOLO MASTICARE MA FATTO SOCIALE



Le nozze contadine
1567 - **Pieter Bruegel il Vecchio**

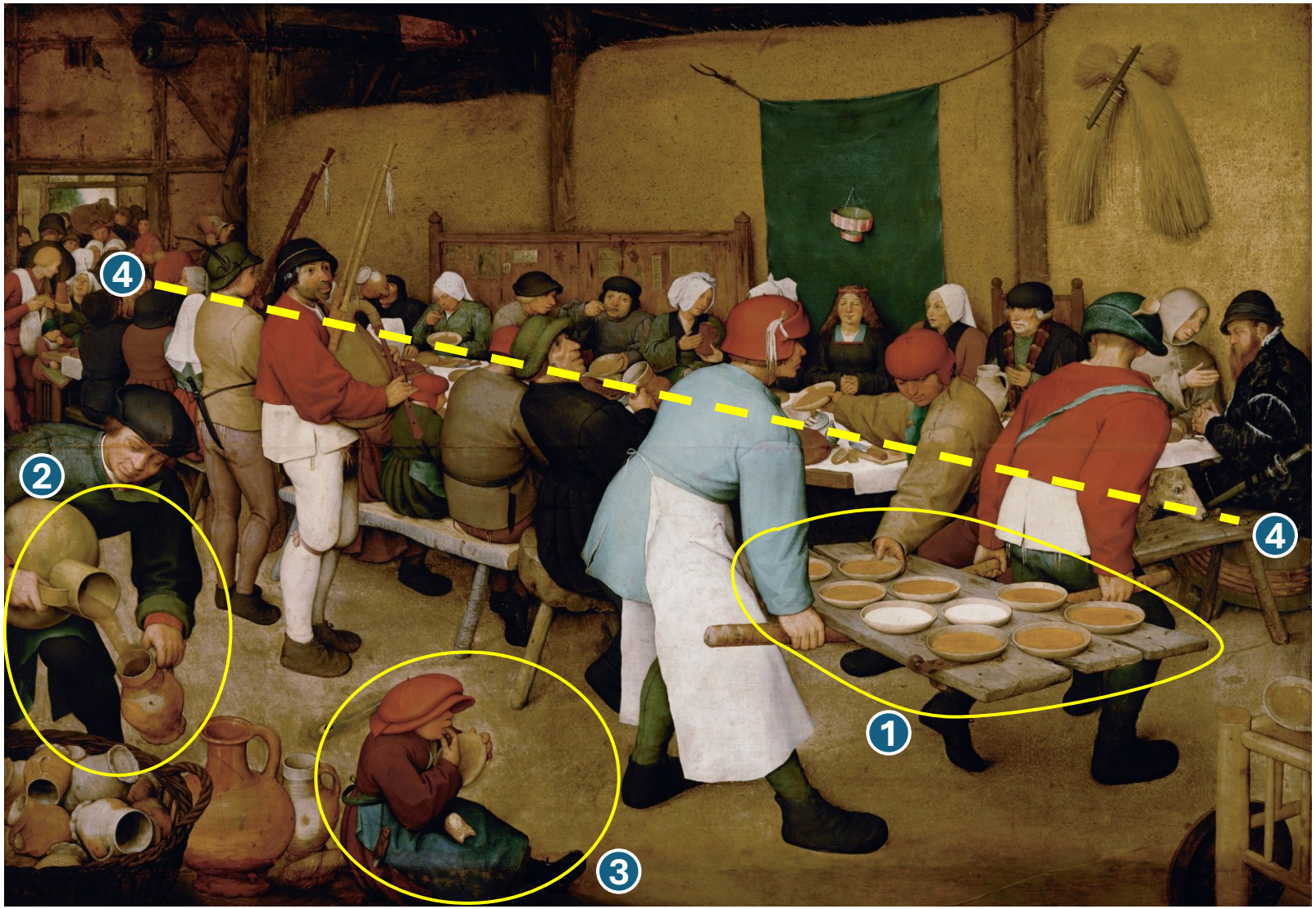
È LA SCELTA PER MOSTRARE IL CIBO COME FATTO SOCIALE.

Il banchetto occupa l'intera scena:

1. grandi scodelle di pietanze vengono trasportate su una porta smontata usata come vassoio;
2. si versa birra nelle brocche;
3. un bambino mangia in primo piano;
4. la lunga tavola organizza prospetticamente l'intera composizione.

Il Kunsthistorisches Museum sottolinea anche la relativa modestia delle vivande: non è l'abbondanza aristocratica, ma una festa rurale costruita attorno al **mangiare insieme**.

***Peasant Wedding / Nozze contadine* — ca. 1567**



Il dipinto è **Le nozze contadine** (*De boerenhuwelijksnacht o Nozze contadine*) , un dipinto di genere a olio su tavola realizzato intorno al 1567 dal maestro fiammingo del Rinascimento **Pieter Bruegel il Vecchio**

MASTICARE E CUOCERE

mangiàre **v.tr.** [sec. XII] ingerire sostanze alimentari, nutrirsi, alimentarsi, cibarsi

~ Prestito da altre lingue romanze: dall'***a.fr.*** *mangier*, ***lat.*** *mandūcāre* 'masticare, mangiare', der. di *mandūco -ōnis* 'mangione', der. di *mandĕre* 'masticare', che si confronta col ***sanscr.*** *manthanti* 'sfregano' (3ª persona pl.) e col ***lit.*** *męsti* 'mescolare' ‖ ***a.it.*** *manicare*, ***sardo*** *mandigare*, ***rum.*** *mînca*

fuòco, DIAL. E LETTERARIO **fòco** **s.m.** [inizio sec. XIII] fenomeno termico e luminoso prodotto dalla combustione di sostanze infiammabili

~ Formazione latina di origine indoeuropea: ***lat.*** *fŏcu(m)* 'focolare' ‖ panromanzo: ***fr.*** *feu*, ***occit.*** *fuec*, ***cat.*** *foc*, ***sp.*** *fuego*, ***port.*** *fogo*, ***sardo*** *fógu*, ***rum.*** *foc*

NOTA La metonimia da 'focolare' a 'fuoco' ha fatto sì che l'innovazione *fŏcus* sostituisse del tutto *ignis*, ereditato dall'indoeuropeo; quanto all'origine di *fŏcus*, l'ipotesi più ovvia è quella di considerarlo appartenente alla famiglia di *fovēre* 'scaldare' (⇨ **favilla**), ma c'è la difficoltà della *-ŏ-* in luogo dell'attesa *-ō-*, come in *fōmentum*, da una base *fou(ĭ)-* (⇨ **fomento**); d'altra parte sembra difficile separare il der. *fŏcŭlum* 'fornello' da *fŏcŭlus*, dim. *fŏcus*, forme che presentano la stessa differenza nella quantità vocalica

IL FUOCO DIVENTA FOCOLARE; IL FOCOLARE, LUOGO SOCIALE.

Non mangiamo semplicemente: **mangiamo insieme**.
ED ECCO UNA SEQUENZA DI FLASH STORICI

Nel ***convivium* latino** /konˈwiː.wi.um/ — letteralmente un "vivere insieme" — il pasto manifesta rango, amicizia, alleanze e potere.

Un **BANCHETTO** **romano** può quindi raccontare Roma quasi quanto una battaglia o una legge:
chi è sdraiato dove, chi serve chi, quali cibi arrivano da lontano.

La **tavola medievale** aggiunge altre regole.

- Il **calendario cristiano** distingue giorni di grasso e di magro;
- la **posizione sociale** distingue pane bianco e pane scuro, selvaggina e legumi, spezie prestigiose e alimenti quotidiani.

Il cibo diventa una grammatica visibile della società.
Con la Francia moderna queste regole diventano progressivamente **codificate**.

Nasce ciò che chiameremo *haute cuisine* /ot kɥi.zin/: tecniche, sequenze, salse, servizio e figure professionali acquistano un linguaggio sempre più sistematico.

La cucina non serve più soltanto a trasformare l'alimento: può diventare **arte della trasformazione** e rappresentazione del **PRESTIGIO**.

prestìgio :
Prestito latino: dal ***lat. tardo*** *praestīgĭum* per il ***lat. class.*** *praestīgĭae* (pl.) 'inganno, illusione', der. di *praestringĕre* 'abbagliare, offuscare (gli occhi)' con dissim. di *-r-*, da *stringĕre* 'stringere' (⇨ **stringere**) col pref. *prae-*
‖ ***fr.*** *prestige*, ***sp.*** *prestigio*



L'***it.*** *prestigio* ha in origine il sign. di 'illusione ottenuta con destrezza', ancora vivo nella loc. *gioco di prestigio*, ed ha assunto il sign. di 'autorevolezza, reputazione' dal ***fr.*** *prestige*

banchétto **s.m.** [sec. XVI] convito

~ Prestito da altre lingue romanze: dall'***a.fr.*** *banquet*, der. di *ban* 'invito, bando' (⇨ **bandire**) con attrazione secondaria di *banc* 'tavolo'

banchettàre **v.intr.** [sec. XVI]

bandìre **v.tr.** [prima del 1306] annunciare pubblicamente; mettere al bando; esiliare

~ Prestito germanico medievale: dal ***got.*** *bandwjan* 'segnalare', der. di *bandwo* 'segno' (⇨ **banda**[1]) ‖ ***occit. cat.*** *bandir*

NOTA I discendenti romanzi del ***got.*** *bandwjan* ne hanno ereditato il sign. generico di 'annunciare ufficialmente', da cui i sign. specifici di 'annunciare un matrimonio; mettere all'incanto; predisporre un festino'; in area galloromanza il verbo si è confuso col ***franc.*** **bannjan*, der. di **ban* 'proclamazione di sovranità' (⇨ **banale**), assumendone i significati di 'manifestare i diritti feudali' e quindi 'arruolare; proibire; esiliare'. Questi ultimi si sono diffusi nelle altre lingue romanze, compreso l'italiano, dove sono presenti soprattutto in *bando*, *bandire*, *bandita*, *bandito*

bànda[1] **s.f.** [sec. XVI] gruppo di guerriglieri, di malviventi o suonatori; parte, lato, ciascuno dei due lati di una nave

~ Prestito germanico medievale: dal ***got.*** *bandwo* 'segno', entrato nel ***lat. mediev.*** come *bandum* 'insegna' e poi, attraverso il pl. *banda*, passato nelle lingue romanze come f. sing. ‖ ***occit.*** *banda*, da cui ***fr.*** *bande* e ***sp. port.*** *banda*

NOTA Dal sign. di 'insegna militare' il sost. *banda*[1] è passato a quello di 'truppa', cioè gruppo armato riunito sotto la stessa insegna, poi specializzato, sotto influenza del francese, in 'fanfara, orchestra ambulante' e 'compagnia di malviventi'; dal sign. di 'partito, fazione' *banda*[1] ha assunto anche, fin dal sec. XIV, quello di 'lato, parte' e quindi 'regione, luogo'

banàle **agg.** [1877] privo di originalità o importanza

~ Prestito germanico per tramite di altre lingue: dal ***fr.*** *banal*, in origine 'che appartiene alla comunità' quindi 'comune', der. di *ban* 'bando, dominio feudale', dal ***franc.*** **ban* 'proclamazione di sovranità', cfr. ***ted.*** *Bann*, ***ingl.*** *ban* (⇨ **bandire**)

CULTURA NON SIGNIFICA NECESSARIAMENTE LUSSO.
Uno **street food** /ˈstriːt fuːd/ **asiatico** preparato in pochi minuti può contenere secoli di storia: ingredienti locali, tecniche di conservazione, combustibili disponibili, religioni, migrazioni e commerci.
Una ciotola di **noodles** può essere culturalmente complessa quanto un piatto di alta cucina.

E arriviamo al paradosso contemporaneo: il **fast food** /ˈfɑːst fuːd/.
La modernità industriale non elimina la cultura alimentare: ne crea una nuova.
Rapidità, **standardizzazione**, **prezzo** prevedibile, **marchio** riconoscibile e possibilità di **mangiare** quasi **ovunque** diventano essi stessi valori culturali.

Dal banchetto romano all'hamburger globale cambia quasi tutto — **tranne il bisogno biologico di partenza**.

Claude Fischler, nel celebre articolo *Food, Self and Identity* (1988), aggiunge un passaggio fondamentale: proprio perché l'uomo è onnivoro e potrebbe mangiare moltissime cose, ogni società deve stabilire quali siano davvero **"cibo"**, quali siano desiderabili e quali proibite.
L'alimentazione contribuisce così a costruire identità individuali e collettive. (ResearchGate)



IL *NOODLE* È ORIENTALE COME ALIMENTO, MA LA PAROLA *NOODLE* NON È ORIENTALE: È GERMANICA.

Noodle /ˈnuːdəl/ entra nell'INGLESE nel XVIII secolo dal TEDESCO **Nudel** /ˈnuːdl̩/, «**pasta**, **tagliatella**, **gnocco**».
Il TEDESCO **Nudel** è documentato già in epoca precedente, ma la sua **origine ultima è incerta.**
Origine *remota* → TED. Nudel /ˈnuːdl̩/ → INGL. noodle /ˈnuːdəl/
La cosa interessante è che **noodle** NON È IL NOME ASIATICO **dell'alimento**: è la parola europea che l'inglese ha esteso a un'enorme famiglia di paste asiatiche.



In CINA, per esempio, il termine generale è **麵 / 面 miàn** /mjɛn/ (con 麵 tradizionale), «**farina**; **pasta**/**noodles**»; abbiamo **拉麵 lāmiàn** /laamjɛn/, letteralmente **pasta** «**tirata**» (**lā** 拉 = **tirare**).



Da **lāmiàn** deriva indirettamente anche il GIAPPONESE **ラーメン rāmen** /ɾaːmeɴ/: dunque *ramen* è un prestito dal CINESE, mentre *noodle* è la denominazione GERMANICO-INGLESE applicata dall'esterno.
In GIAPPONE, infatti, non esiste un unico equivalente autoctono di *noodle*: troviamo **麺 men** /**meɴ**/ come termine generale e poi **soba** 蕎麦, **udon** うどん, **sōmen** 素麺, **rāmen** ラーメン ecc.


Tampopo - Ramen Eating Instructions
Riproduci K
0:00 / 1:40

IL CONTATTO PORTOGHESE–GIAPPONESE DAL 1543 HA LASCIATO TRACCE LESSICALI SOPRATTUTTO IN OGGETTI, RELIGIONE E **ALIMENTAZIONE**.

Giapponese	IPA	Portoghese d'origine	Significato / storia	Sicurezza
パン pan パン	/paɴ/	pão /pɐ̃w̃/	pane	★
カステラ kasutera	/kasɯtera/	Castela	dolce di uova, zucchero e farina; nome da Castiglia	★
コンペイトウ konpeitō 金平糖	/kompeːtoː/	confeito	confetto/zuccherino	★
カルメラ karumera	/karɯmera/	caramelo	zucchero caramellato; dolce tradizionale	★/≈
ボーロ bōro	/boːro/	bolo	dolce/biscotto; sopravvive in vari dolci regionali	★
ビスケット bisuketto	/bisɯketto/	non portoghese antico: ingl. biscuit	biscotto moderno	—
天ぷら tenpura	/tempɯra/	tempero? / temperar? / têmporas?	celebre attribuzione portoghese, ma origine precisa discussa	≈

SOBA ≠ SOPA → ZUPPA*: *lat. tardo *sŭppa(m)*, dal ***germ. occ.*** **suppa* ‘fetta di pane bagnata nel brodo’

LA NATURA CI OBBLIGA A NUTRIRCI; LA CULTURA DECIDE CHE COSA CHIAMIAMO CIBO, COME LO TRASFORMIAMO, CON CHI LO CONDIVIDIAMO E QUALE SIGNIFICATO GLI ATTRIBUIAMO.

LA TRASFORMAZIONE: DA BISOGNO → TECNICA → RITO → GUSTO → INDUSTRIA











FUOCO PREISTORICO
~ 400.000 – 10.000 a.C.
Cucinare per sopravvivere.

→

CONVIVIUM ROMANO
I sec. a.C. – V sec. d.C.
Il cibo come cultura e piacere.

→

TAVOLA MEDIEVALE
V – XV sec.
Il cibo come status e comunità.

→

HAUTE CUISINE
/ot kɥi.zin/
XVII – XX sec.
Il cibo come arte.

→

STREET FOOD
/'stri:t fu:d/
XX – XXI sec.
Il cibo ovunque.

FAST FOOD
/'fa:st fu:d/
XX – XXI sec.
Il cibo in fretta.

STESSO BISOGNO, NUOVI SIGNIFICATI.

SLOW FOOD: PIÙ FILOSOFIA CHE TECNICA

Priorità	Principio	Significato essenziale
1	**Buono, pulito e giusto**	Il cibo deve essere **piacevole**, **rispettoso dell'ambiente** e **socialmente equo**. È il nucleo dottrinale.
2	Biodiversità alimentare	Difendere specie, varietà, razze, prodotti e conoscenze gastronomiche minacciati dall'omologazione.
3	Sostenibilità ecologica	Promuovere sistemi alimentari che tutelino suolo, acqua, ecosistemi e clima.
4	Giustizia alimentare	Garantire dignità ai produttori, condizioni di lavoro eque e accesso a cibo di qualità.
5	Culture e tradizioni locali	Salvaguardare patrimoni gastronomici, identità territoriali e saperi artigianali.
6	Educazione alimentare	Formare consumatori consapevoli, capaci di riconoscere qualità, provenienza e conseguenze delle scelte.
7	Piacere e convivialità	Restituire al mangiare il valore di esperienza sensoriale, culturale e relazionale.
8	Economia locale e comunitaria	Rafforzare piccoli produttori, filiere corte e reti fra produttori e consumatori.

I punti 2–8 non sono principi indipendenti dal primo, ma sue articolazioni operative.

Principio originario — storicamente prioritario (l'idea originaria è fondamentale!)

Il Manifesto del 1989 mette al centro…

- **il diritto al piacere,**
- **la critica della velocità come modello di vita e**
- **la riscoperta delle culture gastronomiche locali.**

DAL NUTRIRSI AL GUSTARE

Quando il cibo smette di essere soltanto sopravvivenza

Per gran parte della storia umana procurarsi il cibo ha significato soprattutto **risolvere un problema quotidiano di sopravvivenza**.

Caccia, pesca e raccolta obbligavano i gruppi umani a seguire animali, stagioni, frutti spontanei e disponibilità dell'acqua.

Ma sarebbe sbagliato immaginare quei nostri antenati come semplici "macchine per calorie": già i cacciatori-raccoglitori selezionavano gli alimenti e sviluppavano preferenze, conoscenze e probabilmente forme elementari di condivisione rituale.

La prima grande rivoluzione è il **controllo del fuoco**.

Non sappiamo indicare un giorno in cui l'uomo abbia "inventato la cucina": le tracce archeologiche dell'uso del fuoco sono molto antiche, mentre è più **difficile dimostrare quando esso sia diventato sistematicamente uno strumento per cuocere**.



Con la cottura, comunque, l'alimento cambia **sapore, odore, consistenza, digeribilità e conservabilità**.

È un passaggio così profondo che Claude Lévi-Strauss ne fece una metafora della cultura: nel suo *Le Cru et le Cuit* /lə kʁy e lə kɥi/ — **Il crudo e il cotto** (1964) — la trasformazione del crudo attraverso il fuoco rappresenta simbolicamente il passaggio dalla **natura alla cultura**.

QUANDO MANCA LA COTTURA...

crùdo **agg.** [prima del 1294] non sottoposto a sufficiente cottura

~ Formazione latina di origine indoeuropea: ***lat.*** *crūdu(m)* 'crudo, acerbo, grezzo' ‖ panromanzo: ***fr.*** ***occit.*** ***cat.*** *cru*, ***sp.*** *crudo*, ***port.*** *crú*, ***sardo*** *cru*, ***rum.*** *crud*

NOTA Il ***lat.*** *crūdus* deriva dalla radice ***ie.*** **krū-/*kreu-* 'carne sanguinante', da cui anche *crŭor cruōris* 'sangue vivo' (da cui **cruore**) ed era in origine riferito alla carne cruda, come confermano i numerosi confronti: ***gr.*** *kréas* 'carne', ***avest.*** *xrū-* 'carne sanguinante', ***sanscr.*** *kravyam* 'carne cruda', ***a.slavo*** *krŭvĭ* 'sangue' (***russo*** *krov'*)



ARRIVA UN'ALTRA RIVOLUZIONE: NON LIMITARSI PIÙ A TROVARE IL CIBO, MA PRODURLO.

Richard Wrangham, in *Catching Fire* /ˈkætʃɪŋ ˈfaɪə/ (2009), propone addirittura che **LA CUCINA ABBIA CONTRIBUITO ALL'EVOLUZIONE STESSA DI *HOMO***: cibi cotti più facilmente assimilabili avrebbero reso disponibile più energia.



Tra circa 12.000 e 10.000 anni fa, in diverse aree del mondo, **agricoltura e allevamento** cominciano a trasformare radicalmente il rapporto tra uomo, territorio e tempo.
Grano e orzo nel Vicino Oriente, riso e miglio in Asia orientale, mais in Mesoamerica, patata nelle Ande: non esiste un'unica "invenzione dell'agricoltura", ma **più domesticazioni indipendenti**.

L'UOMO SELEZIONA SEMI E ANIMALI. INCONSAPEVOLMENTE DIVENTA ANCHE GENETISTA: **conserva e impiega** le piante più produttive, i frutti più grandi, i semi meno dispersi, gli animali più gestibili.

gènesi **s.f.** [prima del 1313] origine, formazione, nascita, inizio; la creazione del mondo

~ Prestito latino di origine greca: dal *lat.* *gĕnĕsis -is*, dal *gr.* *génesis* 'nascita, creazione; principio, origine; divenire', dalla radice di *gígnomai* 'nascere, divenire' e *génos* 'stirpe' (⇨ **genere**) ‖ *fr.* *genèse*, *sp.* *génesis*

NOTA Il grecismo *gĕnĕsis* è entrato in latino col sign. astronomico di 'posizione degli astri alla nascita' e ha recuperato il suo pieno sign. con la traduz. della Bibbia, dove corrisponde al titolo del primo libro del Pentateuco

LA NATURA COMMESTIBILE CHE CONOSCIAMO OGGI È QUINDI, IN BUONA PARTE, ANCHE UN **PRODOTTO CULTURALE**.
Agricoltura significa inoltre **ECCEDENZA**.
E l'eccedenza pone UN PROBLEMA NUOVO: CONSERVARLA.
Nascono o si perfezionano:

- essiccazione,
- salatura,
- **affumicatura**,
- fermentazione,
- conservazione in grasso, olio, miele o aceto.

Molte tecniche nate per impedire al cibo di deteriorarsi finiscono paradossalmente per creare alcuni dei nostri alimenti più desiderati:
FORMAGGIO, VINO, BIRRA, SALUMI, PANE FERMENTATO.
È qui che la necessità comincia sempre più chiaramente a produrre **gusto**.
Ma attenzione: non esiste probabilmente un momento preciso nel quale l'umanità passa "dal nutrirsi al gustare".

Il piacere alimentare è certamente molto più antico delle civiltà urbane.
Ciò che cambia con le società complesse è la possibilità di **codificare, specializzare e ostentare il gusto**.
Il cibo può allora diventare rito.

fùmo s.m. [prima metà sec. XIII] il prodotto gassoso di una combustione

~ Latino di provenienza indoeuropea: ***lat.*** *fūmu(m)* ‖ panromanzo: ***a.fr.*** *fum* (***fr.*** *fumée*), ***occit. cat.*** *fum*, ***sp.*** *humo*, ***port.*** *fumo*, ***sardo*** *fumu*, ***rum.*** *fum*

NOTA Il ***lat.*** *fūmus* risale all'***ie.*** **dhūmo-* e si confronta col ***sanscr.*** *dhūmas*, l'***a.slavo*** *dymŭ* (***russo*** *dym*), il ***lit.*** *dűmai* (pl.) tutti col sign. di 'fumo', mentre il ***gr.*** *thymós* ha assunto il sign. traslato di 'animo, soffio vitale' (sacrificare', in origine 'esalare aromi' → da cui anche **t i m o**)

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*

NOTA 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*)

LA FERMENTAZIONE CREA E CONSERVA

lièvito **s.m.** [sec. XIV] mescolanza di più enzimi fermentanti
~ Formazione romanza di origine latina: ***lat. volg.*** **lĕvĭtu(m)*, var. di *levātum*, part. pass. di *levāre* ‘sollevare’ (⇨ **levare**)
‖ ***sp.*** *leudo* ‘lievitato’





FORMIDABILE!

PANE: LA PAROLA PIÙ SEMPLICE, IL GESTO SOCIALE PIÙ PROFONDO

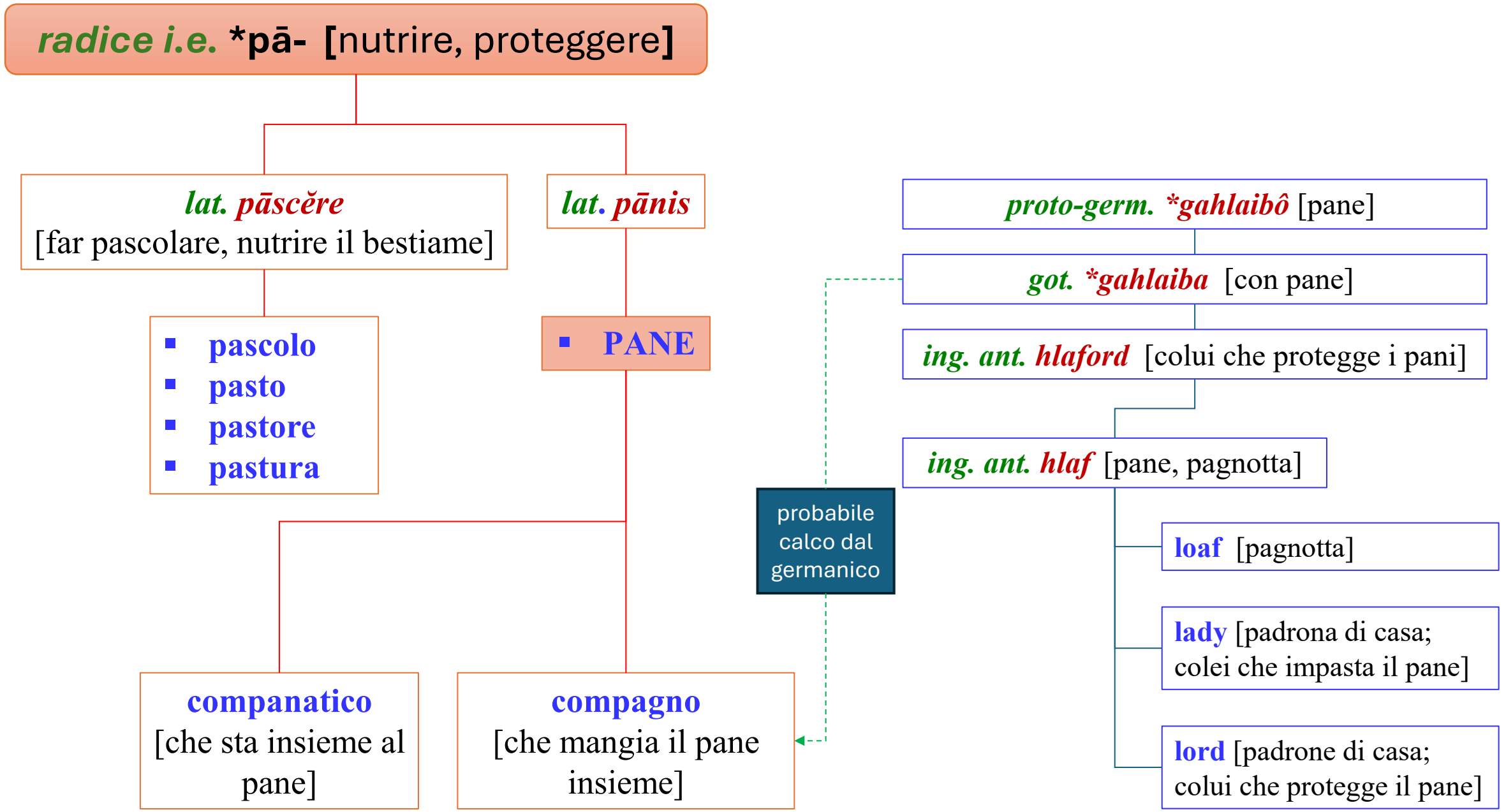
Pane /ˈpane/ continua direttamente il ***latino*** **pānis** /ˈpaː.nis/, una delle parole fondamentali del lessico alimentare romano. È una continuità quasi perfetta: il nome cambia pochissimo mentre, intorno, cambiano tecniche, farine, forme e rituali.

Andando più indietro, però, l'etimologia si fa meno sicura.
Pānis viene spesso collegato alla ***radice protoindoeuropea*** ***peh₂-**, nell'area semantica del "**nutrire**, **proteggere**, **far vivere**", la stessa famiglia cui vengono accostati ***latino*** **pāscere** "**nutrire**, **pascolare**", **pāstor** e **pabulum**.

La forza culturale della parola emerge soprattutto nei derivati.
Dal pane nasce **companatico**, cioè ciò che accompagna il pane; e soprattutto nasce **compagno**.
Il ***latino tardo*** **compānio** viene infatti interpretato come **com-** "**insieme**" + **pānis** "**pane**": il compagno è, letteralmente, **colui con cui si divide il pane**.
La stessa idea passa nel ***francese*** **compagnon** /kɔ̃.pa.ɲɔ̃/ e, attraverso il francese, nell'***inglese*** **companion** /kəmˈpænjən/.

Ancora più interessante: alcuni studiosi hanno visto nella formazione latina il possibile riflesso di un ***modello germanico***.

Il ***gotico*** 𐌲𐌰𐌷𐌻𐌰𐌹𐌱𐌰 **gahlaiba** designava il **compagno di mensa** ed era costruito intorno a 𐌷𐌻𐌰𐌹𐍆𐍃 **hlaifs**, "**pane**".
In altre parole, l'idea sociale del **"condivisore del pane"** potrebbe essere stata così forte da replicarsi in più famiglie linguistiche.


radice i.e. *pā- [nutrire, proteggere]
lat. pāscĕre
[far pascolare, nutrire il bestiame]
lat. pānis
pascolo
pasto
pastore
pastura
PANE
companatico
[che sta insieme al pane]
compagno
[che mangia il pane insieme]
probabile calco dal germanico
proto-germ. *gahlaibô [pane]
got. *gahlaiba [con pane]
ing. ant. hlaford [colui che protegge i pani]
ing. ant. hlaf [pane, pagnotta]
loaf [pagnotta]
lady [padrona di casa; colei che impasta il pane]
lord [padrone di casa; colui che protegge il pane]

MAGGIORE DETTAGLIO

pàne[1] **s.m.** [1158] 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.*** *pîine*

NOTA Il ***lat.*** *pānis* risale a **pas-nis*, dalla radice di *pāscĕre* ‘nutrire’ (⇨ **pascere**) insieme a *pastus* ‘pasto’ (da cui **pasto**) e *pastor* ‘pastore’ (da cui **pastore**)

pàscere **v.tr.** [fine sec. XIII] condurre e custodire le bestie al pascolo, nutrire

~ Formazione latina di origine indoeuropea: ***lat.*** *pāscĕre* ‘far pascolare, nutrire il bestiame’ (da cui anche **pascolo**, **pasto**, **pastore**, **pastura**) ‖ panromanzo: ***fr.*** *paître*, ***occit.*** *paiser*, ***sp.*** *pacer*, ***port.*** *pascer*, ***sardo*** *pàschere*, ***rum.*** *paşte*

NOTA Il ***lat.*** *pāscĕre* risale alla radice ***ie.*** **pā-* che si trova nella sua forma elementare nel ***sanscr.*** *pāti* ‘governare il bestiame al pascolo’ e con ampliamento in *-s-* nell’***a.slavo*** *pasti* ‘pascolare’ (***russo*** *pastí*) e nell’***a.ingl.*** *fostor* ‘allevare, nutrire’ (***ingl.*** *foster*); all’interno del ***lat.*** è alla base di *pābŭlum* ‘foraggio’ (da cui **pabbio**), *pānis* ‘pane’ (da cui **pane**[1]), *pastor* ‘pastore’ (da cui **pastore**)

companàtico **s.m.** [fine sec. XIII] ogni cibo che si accompagni al pane durante i pasti

~ Prestito latino: dal ***lat. mediev.*** *companaticus*, der. di *pānis -is* ‘pane’ (⇨ **pane**[1]) col pref. *co(n)-*, propr. ‘che sta insieme al pane’

lat. **pastōre***(m)* (nomin. *pastor*), der. di *pāscĕre* ‘far pascolare, nutrire il bestiame’

VEDI ANCHE "COMPAGNO"

CATENA ETIMOLOGICA:

PIE ***peh$_2$-*** **/ *pā-** **"nutrire/proteggere"**

→ **LAT. pānis /ˈpaː.nis/**

→ **IT. pane /ˈpane/**

e lateralmente:

com- + pānis

→ **LAT. TARDO compānio**

→ **IT. compagno / compagnia**

→ **FR. compagnon /kɔ̃paɲɔ̃/**

→ **INGL. companion /kəmˈpænjən/**

compàgno **s.m.** [inizio sec. XIII] chi condivide le stesse esperienze, amico

~ Formazione romanza di origine latina: ***lat. tardo*** *compāniō*, der. di *pānis -is* 'pane' (⇨ **pane**[1]) col pref. *co(n)-*, propr. 'che mangia il pane insieme' ‖ ***a.fr.*** *compain* (***fr.*** *copain*), ***occit.*** *companh*, ***cat.*** *company*, ***sp.*** *compaño*

NOTA Il ***lat.*** *compāniō* è attestato nella *Lex Salica* (sec. VI d.C.) ed è un calco del ***germ.*** **gahlaiba* ('con' + 'pane'), introdotto dai soldati mercenari nell'esercito romano durante il basso Impero; la forma *compagno* continua il vocativo, mentre l'accus. *compāniōne(m)* è continuato dall'***it.*** *compagnóne* (oggi reinterpretato come accrescitivo), ***fr.*** *compagnon*, ***occit.*** *companhó*, ***cat.*** *companyó*, ***port.*** *companhão*

MA POTREBBE ESSERCI UN MODELLO GERMANICO

Fin qui l'etimologia latina è ben consolidata.
Esiste però un secondo livello molto interessante.

Nel GOTICO troviamo 𐌲𐌰𐌷𐌻𐌰𐌹𐌱𐌰 ***gahlaiba***, termine per "**compagno**", costruito intorno a 𐌷𐌻𐌰𐌹𐍆𐍃 ***hlaifs*** /hlaɪ̯fs/, «**pane**, **pagnotta**».
Il significato è sostanzialmente:
"colui che condivide il pane".

Questa straordinaria corrispondenza ha fatto pensare che il LATINO TARDO ***compānio*** possa essere stato modellato, almeno semanticamente, su una formazione germanica.

Si può parlare di **possibile calco o influenza di modello germanico**.

Ma culturalmente il confronto è prezioso: due mondi linguistici associano la **condivisione del pane all'appartenenza personale**.

E IL PANE GERMANICO È ANCORA NELL'INGLESE

GOTICO ***hlaifs*** appartiene alla famiglia proto-germanica ricostruita ****hlaibaz***, «**pagnotta**».
Da essa deriva INGLESE ***loaf*** /ləʊf/.

Ed ecco quindi due percorsi che finiscono per incontrarsi nell'INGLESE MODERNO:
****hlaibaz*** → ***loaf***
e
pānis → compānio → compagnon → ***companion*****.**

L'INGLESE possiede dunque:

- sia il discendente GERMANICO del **pane**,
- sia il discendente ROMANZO del **condivisore del pane**.

UNA SECONDA SORPRESA: LORD & LADY

ANTICO INGLESE **hlāford**, da una forma più antica **hlāfweard**, significa letteralmente: **hlāf** «**pane**» + **weard** «**custode, guardiano**».

Quindi:
LORD = "CUSTODE DEL PANE".

Il *lord* era originariamente, nella struttura della casa germanica, **colui che garantiva e distribuiva il nutrimento ai dipendenti**.

Non è più soltanto una curiosità etimologica: emerge un piccolo modello della **casa e della gerarchia sociale medievale**.

E accanto al *lord* troviamo **LADY**, ANTICO INGLESE **hlǣfdīge**, tradizionalmente interpretato come **"colei che impasta il pane"** (**hlāf** + elemento connesso all'**impastare**).

Tre parole sociali fondamentali ruotano così intorno alla pagnotta:

- **LADY → chi prepara il pane**
- **LORD → chi custodisce/distribuisce il pane**
- **COMPANION → chi divide il pane**



IL PANE SMETTE DI ESSERE ALIMENTO E DIVENTA STRUTTURA SOCIALE.

Non sorprende che nelle culture mediterranee e cristiane assuma anche un valore simbolico potentissimo: *pane quotidiano, pane spezzato, pane condiviso, pane e lavoro*.

Dal punto di vista linguistico, il passaggio è quasi perfetto:
pānis → pane → compānio → compagno → compagnia → companion

Una singola parola alimentare produce un lessico della **relazione umana**.



Prima di essere un alimento, il pane è nutrimento.
Prima di essere simbolo, è condivisione.
E nella parola "compagno" quella condivisione è ancora visibile.

FOCACCIA — IL PANE NATO ACCANTO AL FUOCO

Italiano **focaccia** /foˈkattʃa/ continua il latino tardo **focācia**, propriamente il femminile sostantivato di *focācius*, «del focolare», presente nell'espressione…
panis focacius: il pane cotto sul focolare o presso il fuoco.



Al centro della parola troviamo dunque latino **focus** /ˈfo.kus/: non originariamente il fuoco in senso generale, ma **il focolare domestico**.

È una distinzione culturalmente importante.

- Il latino classico possedeva **ignis** /ˈig.nis/ per "fuoco";
- ***focus* era invece il luogo fisico e familiare nel quale il fuoco veniva mantenuto**.

Nelle lingue romanze accade qualcosa di significativo:
il *termine domestico prevale* progressivamente su quello generale.
focus → it. fuoco • fr. feu /fø/ • sp. fuego /ˈfweɣo/ • port. fogo /ˈfogu/

È quasi una piccola storia antropologica:
il fuoco viene linguisticamente definito attraverso la casa.

E la focaccia conserva ancora più precisamente quella scena originaria: un impasto relativamente piatto che può essere cotto vicino alla fonte di calore senza la complessità di un forno moderno.

La parola non descrive dunque principalmente **che cosa contiene** la focaccia.
Descrive **dove viene cotta**.

Una curiosa sopravvivenza inglese
La stessa famiglia latina ha compiuto un viaggio semantico completamente diverso nell'inglese moderno.
In ottica, **focus** /ˈfəʊkəs/ è il punto nel quale convergono i raggi. Il termine fu adottato nel XVII secolo da **Johannes Kepler**, utilizzando metaforicamente il **latino** ***focus***, "focolare": il punto nel quale qualcosa si concentra.



Da lì nasce anche il moderno:
to focus → focalizzare → concentrare l'attenzione.



Così **focaccia** e **focus** appartengono, molto lontanamente, alla stessa storia lessicale.

- Da una parte una focaccia sul focolare;
- dall'altra una fotocamera che mette a fuoco.

Il centro concettuale rimane sorprendentemente simile:
un punto di concentrazione.



IL VINO È PIÙ ANTICO DELLE NAZIONI CHE LO RIVENDICANO

Le testimonianze archeologiche della vinificazione sono antichissime nell'area del **Caucaso meridionale e del Vicino Oriente**.

Residui interpretati come vino d'uva sono stati individuati in recipienti neolitici della Georgia datati circa al **6000–5800 a.C.**; altre evidenze molto antiche provengono dall'Iran e dal Caucaso.



Si presenta uno scenario culturalmente importante:

vite + tecnica di fermentazione + prodotto + nome possono essersi spostati insieme attraverso popolazioni differenti.

È il modello del **Wanderwort** /ˈvandɐvɔʁt/, letteralmente “parola errante”: termine che attraversa molte lingue insieme alla merce o alla tecnologia che designa.

VINO — UNA PAROLA COSÌ ANTICA DA NON SAPERE PIÙ CHI L'ABBIA PRONUNCIATA PER PRIMO

UNA FAMIGLIA ANTICHISSIMA

Accanto al LATINO **vīnum** troviamo:

- GRECO ANTICO **οἶνος oînos** /oî̯.nos/
- ITTITA **wiyana-**, «**vino**, **vite**»
- ARMENO գինի **gini** /giˈni/
- una forma molto simile compare in GEORGIANO: ღვინო **ghvino** **/ɣvino/ — «vino».**

...e, attraverso antichi contatti con il latino o altre lingue italiche, la famiglia entra anche nel GERMANICO:

- INGLESE **wine** /waɪn/
- TEDESCO **Wein** /vaɪn/
- NEERLANDESE **wijn** /ʊɛi̯n/.

Il GERMANICO ***wīną** è generalmente considerato un antico prestito dalla sfera latina/italica.
Il vino porta quindi con sé il proprio nome attraversando i confini linguistici.



DAL VINO AL SACRO
Poi il vino compie un'ulteriore trasformazione.

Da prodotto agricolo diventa **oggetto rituale**.

- Nel mondo ***greco*** accompagna il **συμπόσιον sympósion** /symˈpo.si.on/, letteralmente il "**bere insieme**".
- Nel ***cristianesimo*** entra nell'**Eucaristia** come sangue di Cristo.
- Nel ***giudaismo*** il vino possiede importanti funzioni rituali, per esempio nel **קִידּוּשׁ qiddūš** /kiˈduʃ/, la **benedizione sul vino** che apre lo Shabbat e altre festività.

Qui la stessa sostanza attraversa: **agricoltura → fermentazione → convivialità → commercio → religione.**



EUCARISTIA: RELIG→ Uno dei sacramenti della Chiesa cattolica, istituito nell'Ultima Cena da Gesù Cristo, consistente nella **trasformazione** della sostanza del pane e del vino in sostanza del corpo, del sangue e della divinità di Cristo
|| Comunione || Ostia consacrata
ETIMO Dal gr. *eucharistía*, propr. "**rendimento di grazie**", deriv. di *eucharistéo*, "io ringrazio", comp. di *êu*, "bene" + un deriv. di *cháris*, "grazia"

BIRRA

CONNESSIONI MAGICHE: CERVI, STREGHE E… BIRRA!



CERVO

Il nome di questo animale ci viene dal **latino** **cervus**: parola dalle origini assai lontane, risalente a un'antica forma **indoeuropea** ***ker-wo-** (che è ampliamento in **-u** di ***ker**, '**testa**'), attestata in più aree, ossia in quella **celtica** (**gallese** **carw**, **cornico** **carow**, **bretone** **karo**), germanica (**antico** **alto** **tedesco** **hiruz**), baltica (**prussiano** **sirwis**, '**capriolo**') e **greca** (**xeraós**, '**cornuto**').

«Dal nome del cervo deriva poi la parola **castigliana** **cerveza** (in **francese** **antico** **cervoise**, in **italiano** **antico** **cervogia**) "**birra**", entrata in **latino** come **cervēsia** attraverso le Gallie.»

La birra era così designata per il colore biondo, che ai Galli doveva evocare il colore del cervo.





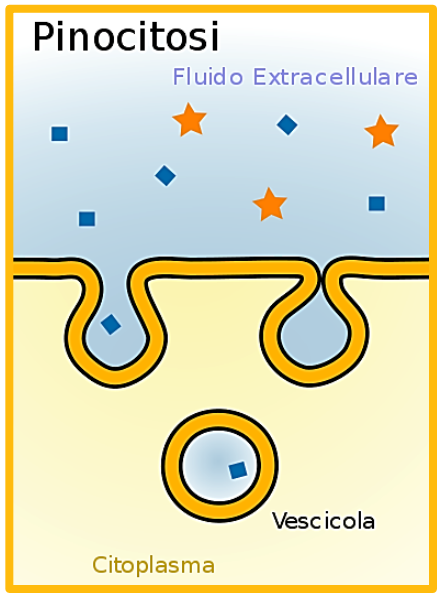
BRUXA/**BRUJA** (**strega** in **por** e **spa**): simile all'antico **norreno** **brugga** (**bollire le pozioni**) che ha dato la parola **brew** (**preparare la birra**, **bollire il tè**, ecc.) in **inglese**.

ALTRE RADICI CHE CONTANO…

pō (i)- BERE.
Forma più antica ***peh** $_3$ ***(i)-*** , colorata in ***poh** $_3$ ***(i)-*** . Forma base ***pō(i)-*** , ridotta a ***pō-*** (< ***poh** $_3$ **-**).

I. Forma con suffisso ***pō-to-*** . **POTABILE** , dal **latino** **pōtus** , **ubriaco**; **bevanda** (da cui **pōtāre** , **bere**);
Gr. ποταμός (**potamós**) **fiume**
II. Forma con suffisso ***pō-ti-*** . **VELENO** , **POZIONE** , dal **latino** **pōtiō** , **bevanda** → **pozione**
III. Forma con suffisso ***pō-tlo-*** , **RECIPIENTE PER BERE**. **Ing**. **pot**, **pentola; Sanscrito** **pātram** , **coppa**, **scodella**.
IV. Forma di grado zero raddoppiata con suffisso ***pi-pə-o-*** (forma più antica ***pi-ph** $_3$ **-o-***), donde ***pi-bo-*** , assimilato a ***bi-bo-*** . **BIRRA** , **BEVANDA** ; dal **latino** **bibere** , **bere** → **Ing**. **beer**, **Ted**. **Bier**
V. Forma di grado zero con suffisso ***pə-ti-*** (forma più antica ***ph** $_3$ **-i-***), ***poti-*** . **SIMPOSIO** , dal **greco** **posis** , **bere**.

B. Forma di grado zero ***pī-*** (< ***piə-***).
I. Forma con suffisso (presente nasale) ***pī-no-*** .
PINOCITOSI (*biologia, processo attivo di assunzione di fluidi da parte della cellula vivente*),
pino dal **greco** **pīnein** "**bere**" + **-cito** **gr**. **kitos** "**cellula**"



BÉRE v.tr. [sec. XIII]; **ingerire un liquido**.

LATINO DI PROVENIENZA INDOEUROPEA: var. sincopata di **bévere**, arcaico e dialettale, **lat**. **bĭbĕre** ‘**bere**’

► panromanzo: **fr**. **boire**, **occit**. **cat**. **beure**, **sp**. **port**. **beber**, **rum**. **bea**.

◆ Il **lat**. **bĭbĕre** ha solidi confronti indoeuropei: **gr**. **pínō**, **sanscr**. **pibati**, **russo** **pit’.**

La medesima radice indoeuropea si presenta in **lat**. sotto la forma ***po-** in **potāre** ‘**bere**’ (⇨ **POTABILE**).



BIRRA — L'EUROPA HA DUE PAROLE PER BERLA

ITALIANO **birra** /ˈbirra/ appartiene alla grande famiglia germanica:

- TEDESCO **Bier** /biːɐ̯/
- NEERLANDESE **bier** /biːr/
- INGLESE **beer** /bɪə/.

L'italiano non continua infatti il normale lessico latino: **birra è un germanismo**, penetrato relativamente tardi e affermatosi nella lingua moderna.

Alle spalle delle forme germaniche si ricostruisce generalmente un PROTO-GERMANICO del tipo:

***beuzą* — "birra"**

Ma qui la bella catena si interrompe.

L'origine ulteriore è **discussa**.



bìrra s.f. [1521] 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*

NOTA Il ***ted.*** *Bier* è a sua volta un prestito tardolatino da *bĭbĕre* '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**)

Bevanda alcolica a base di cereali (generalmente orzo), infusa con luppolo, bollita e fermentata.



BIRRA (**BEER**): **antico inglese bēor**, di origine germanica occidentale, basato sul **latino monastico** (*la produzione della birra – così come la coltivazione del luppolo – nel VI/VII secolo era praticata solo nei monasteri*) **biber 'bibita'**, dal **latino bibere 'bere'**, dalla radice **PIE *po(i)-** "**bere**" (**ant. slavo pirŭ**, **russo пи́во** /p'íva/).

È in relazione all'**olandese bier** e al **tedesco Bier**.

- **Medio inglese ber**, dall'**inglese antico beor** "**bevanda forte**, **idromele**", affine all'**antico frisone biar**, **medio olandese** e **olandese bier**, **antico alto tedesco bior**, **tedesco Bier**.
  È una parola germanica occidentale di origine molto controversa e ambigua.
- Un altro suggerimento è che provenga dal **proto-germanico *beuwoz-**, da ***beuwo-** "**orzo**."

La parola **germanica** nativa per la bevanda (***aluþ-**) è quella che produce **ale**.

ALE: **birra non luppolata, liquore inebriante prodotto dalla fermentazione del malto**.
Ant. inglese ealu "**ale**, **birra**", dal **proto-germanico *aluth-** (fonte anche dell'**ant. sassone alo**, **ant. norvegese öl**).

Forse da una radice **PIE** che significa "**amaro**" [fonte anche del **latino alumen** "allume" → (*correntemente, allume potassico, usato in medicina, conceria, tintoria, ecc.*)], o dal **PIE *alu-t** "**ale**", dalla radice ***alu-**, che ha connotazioni di "**stregoneria**, **magia**, **possessione** e **intossicazione**".

La parola è stata presa in prestito dal germanico in → **lituano** (**alus**) e **antico slavo** ecclesiastico (**olu**).

I ROMANI AVEVANO GIÀ UNA PAROLA

Il **LATINO** conosceva **cervēsia / cerevīsia**, «**birra**».
E qui compare un'altra storia.

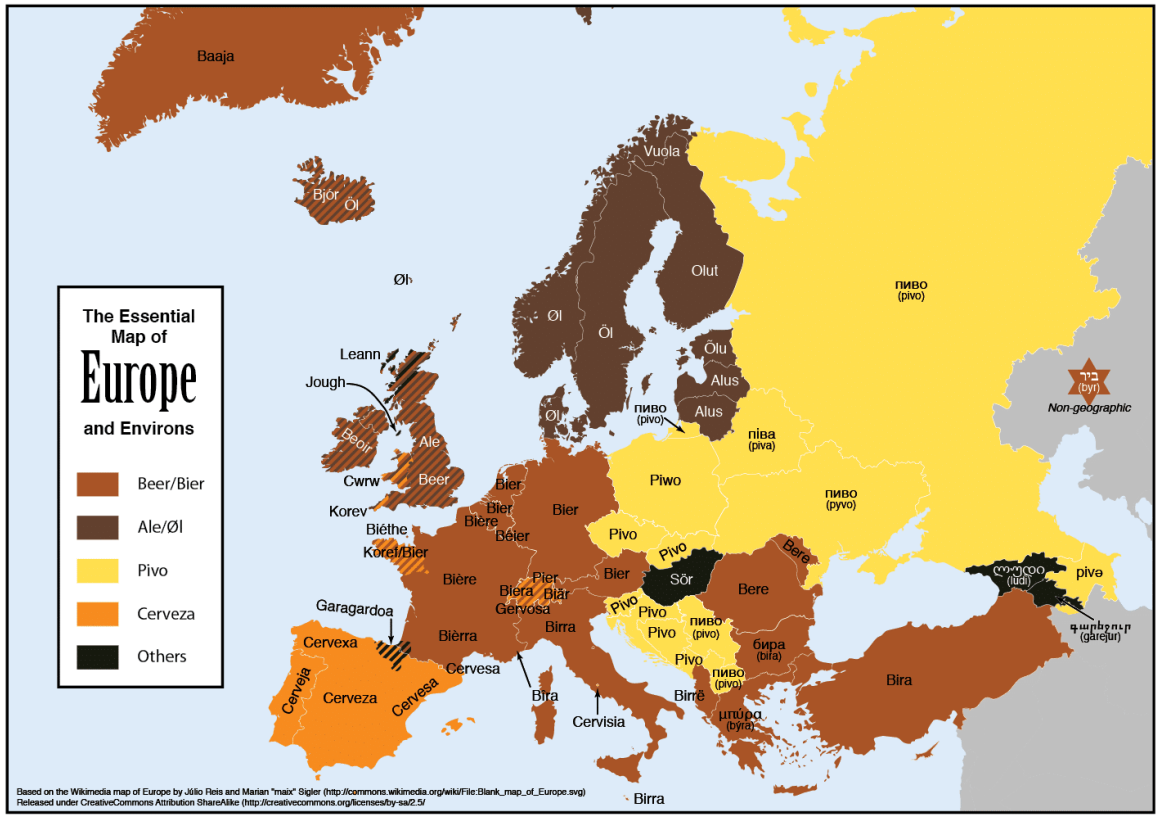
La parola viene generalmente considerata **di origine CELTICA**, quindi già un prestito nel latino.
Il **LATINO** **cervēsia** non è sopravvissuto normalmente nell'italiano, ma ha avuto una straordinaria discendenza iberica:

- **SPAGNOLO** **cerveza** /θerˈβeθa/
- **PORTOGHESE** **cerveja** /sɨrˈvɐʒɐ/.

cervògia **s.f.** [inizio sec. XIV] birra
~ Prestito da altre lingue romanze: dall'***a.fr.*** *cervoise* 'birra', ***lat.*** *cerevīsĭa*, di origine gallica, da cui anche lo ***sp.*** *cerveza*, e il ***port.*** *cerveja*

Possiamo quindi dividere lessicalmente una parte dell'Europa:
BEER • BIER • BIRRA contro **CERVEZA • CERVEJA**
Non sono semplicemente traduzioni moderne.
Sono **due differenti strati storici**.

Una carta geografica delle parole della birra diventa quasi una carta delle antiche sovrapposizioni **celtiche, latine e germaniche**.



gira


Bjór / Öl
Islandeg
Øl
Faeroeg
Vuola
Sameg
Olut
Finneg
Olud
Vepseg
Øl
Norvegeg
Öl
Svedeg
Ölu
Estoneg
Oluq
Voroeg
Пиво
Rusianeg
Alus
Latveg
Alus
Lituaneg
Піва
Belaruseg
Leann
Gouezeleg Skos
Lhune
Manaveg
Beer
Skoteg
Øl
Daneg
Piwò
Kachoubeg
Beer / Ale
Saozneg
Beoir
Iwerzhoneg
Piwo
Poloneg
Пиво
Ukraineg
Bier
Nederlandeg
Flandrezeg
Beer
Alamaneg izel
Bjyr
Silezeg
Cwrw
Kembraeg
Piwo
Sorabeg
Pivo
Tchekeg
Pivo
Slovakeg
Koref
Kerneveureg
Bire / Ale
Walloneg
Bier
Alamaneg
Biéthe
Normaneg
Biére
Pikardeg
Béire
Luks.
Bia
Bavareg
Sör
Hungareg
Bere
Roumaneg
Сыра
Tatareg
Bier / Korev
Koreñv
Brezhoneg
Bièrr
Gallaoueg
Bière
Galleg
Gervosa
Biera
Pier
Romañcheg
Bira
Ladineg
Bire
Frioueg
Pivo
Slovenegg
Pivo
Kroateg
Bière
Arpitaneg
Bira
Lombardeg
Bira
Venezieg
Пиво
Serbeg
Pivo
Bosnieg
Бира
Bulgareg
Bîra
Kurdeg
Bièrra
Okitaneg
Bïra
Ligureg
Пиво
Makedoneg
Bira
Turkeg
Cerveza
Astureg
Garagardo
Baskeg
Cervexa
Galizeg
Birra
Italianeg
Birra
Albaneg
Biera
Korseg
Μπύρα
Gresianeg
Biera
Aragoneg
Cervesa
Katalaneg
Cerveja
Portugaleg
Cerveza
Kastilhaneg
Birra
Sardeg
Birra
Sikilianeg
Gwrizienn ar ger bier en Europa
Bière (bera / bier)
Cervoise (curmi / cervisia)
Pivo
Öl / Ale (ọl / øl / ealu)
Orinoù all
Kerentiezh ar ger bier
Lionn (Gouezeleg)
Leann Gouezeleg Skos
Lhune Manaveg
Bibere (Latin)
Bere (Saksoneg)
Beer Skoteg
Beoir Iwerzhoneg
Bièrr Gallaoueg
Bier Brezhoneg
Korma (Galianeg)
Korev Koref Kerneveureg
Cwrw Kembraeg
Cervisia (Latin)
Cerveza Asturianeg
Cervexa Galizeg

***h²elut** (PIE)

Si sostiene che la connessione tra birra e allume avvenga attraverso l'amarezza.

Germanico: **ale** (**ing**); **ealu** (**ant**. **ing**.); **aal** (**olandese**); **ǫl** (**norreno**); **øl** (**norvegese**); **öl** (**svedese**); **øl** (**dan**); **öl** (**islandese**)

Derivati: **godaille** (**fra** → **ing good ale** o **fiammingo goud ale**, **buona birra**)

Italico: **alūmen** (**lat**); **allume, alluminio** (**ital**); **aluminio** (**spa**)

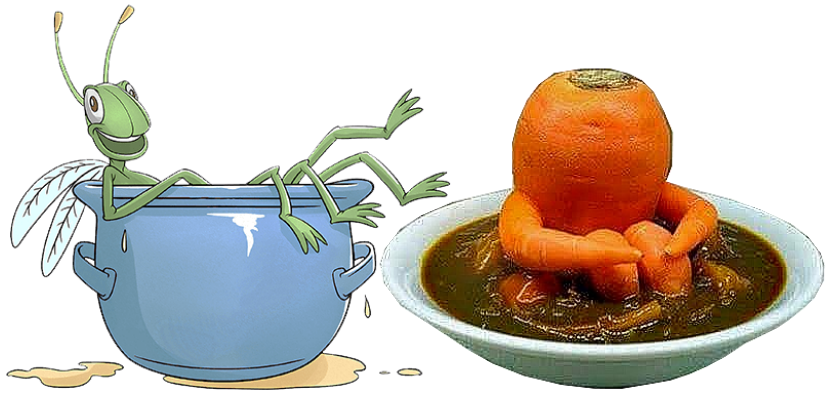
Derivati: **alum**, **aluminium** (**ing**)

Ellenico: **ἀλύδοιμος** /*alúdoimos*/ (**ant**. **greco**)

Slavo: **ол** /*ol*/ (**rus**); **jełczeć**, **zjełczały**, **jełki** (**pol**)

Baltico: **alùs** (**lituano**); **alus** (**lettone**)









Bere la birra non corrisponde a preparare la birra…

Ma la trasformazione più affascinante è probabilmente la **FERMENTAZIONE**, dal **LATINO** **fermentare**, collegato a **fervere**, "**bollire**, **ribollire**": gli antichi osservavano il tumulto visibile della materia senza poter conoscere i microrganismi che lo provocavano.

Pane, vino, birra, yogurt, formaggi, aceto, salsa di soia, kimchi /ˈkim.tɕʰi/, miso /mi.so/ appartengono tutti, in modi diversi, al gigantesco universo delle fermentazioni.

Per millenni l'uomo ha dunque praticato **microbiologia senza conoscere i microbi**.

Soltanto nell'Ottocento Louis Pasteur dimostrerà il ruolo dei microrganismi nei processi fermentativi.

Le sue *Études sur le vin* (1866) e *Études sur la bière* (1876) segnano un passaggio decisivo: una tecnica millenaria diventa finalmente oggetto di spiegazione microbiologica.

ferménto **s.m.** [prima metà sec. XIV] agente naturale capace di provocare l'ebollizione; agitazione, ebollizione

~ Prestito latino: dal ***lat.*** *fermentum* 'lievito, fermento', dalla stessa radice di *fervēre* 'bollire' (⇨ **fervere**) ‖ ***fr.*** *ferment*, ***sp.*** *fermento*

fèrvere **v.intr.** [inizio sec. XIV] ribollire, fermentare

~ Prestito latino: dal ***lat.*** *fervēre* 'ribollire, ardere' ‖ lo ***sp.*** *hervir*, il ***port.*** *ferver* e il ***rum.*** *fierbe* sono di trasmissione popolare

NOTA Il ***lat.*** *fervēre* (o *fervĕre*) risale alla radice ***ie.*** **bherw-/*bhreu-* 'bollire, fermentare' (da cui anche **fermento**) e si confronta con l'***a.alto ted.*** *briuwan* 'fare la birra' (***ted.*** *brauen*, ***ingl.*** *brew*)

Nel mondo **greco** il **SYMPÓSION** /symˈpo.si.on/, letteralmente "**bere insieme**", non è semplicemente una cena: è uno **SPAZIO SOCIALE MASCHILE** in cui vino, poesia, musica, conversazione e politica si intrecciano.

Il vino stesso viene normalmente mescolato con acqua: bere vino puro è rappresentato come comportamento non civilizzato.

GRECIA: ESERCIZIO INTELLETTUALE (MODERATO)

simpòsio **s.m.** [sec. XVI] banchetto; congresso, conferenza

~ Prestito latino di origine greca: dal ***lat.*** *symposĭum*, dal ***gr.*** *sympósion* 'convito', der. dalla radice di *sympínō* 'bere insieme', da *pínō* 'bere' col pref. *syn-* 'con' ‖ ***fr.*** *symposie*, ***sp.*** *simposio*

NOTA Nel banchetto greco, riservato agli uomini, il *simposio* era il momento culminante in cui si beveva secondo la misura stabilita dal *simposiarca*; il sign. moderno di 'convegno scientifico' è un calco dell'***ingl.*** *symposium*, dal titolo dell'omonimo dialogo di Platone, in cui i personaggi conversano di argomenti filosofici durante un convito

ROMA: DISTINZIONE SOCIALE

Roma sviluppa il **convivium** /konˈwiː.wi.um/, da **con-vivere**, "**vivere insieme**".

La disposizione degli invitati, la qualità degli ingredienti, il numero delle portate e perfino la provenienza di pesci e spezie possono diventare dichiarazioni di **rango** **e prestigio**. E il fenomeno non è esclusivamente mediterraneo.

ràngo **s.m.** [sec. XVII] grado sociale elevato; riga, fila

~ Prestito germanico per tramite di altre lingue: dal ***fr.*** *rang* 'fila, ordine', dal ***franc.*** **hring* 'cerchio, raccolta in cerchio', ***ted.*** *Ring* 'cerchio, anello' (da cui anche **arringo**), che indicava l'assemblea radunata a consiglio

Nella **Cina imperiale** la cucina raggiunge livelli straordinari di differenziazione regionale, tecnica e cerimoniale. Alla corte, disponibilità di ingredienti provenienti da territori lontanissimi e personale specializzato trasformano il pasto anche in rappresentazione dell'ordine imperiale.

La gastronomia cinese sviluppa inoltre una riflessione antichissima sull'equilibrio fra sapori, stagioni, alimentazione e salute.

Molti secoli dopo, nelle corti europee — e soprattutto nella Francia dell'età moderna — il gusto diventa progressivamente **sistema**.

Tecniche, salse, successione delle portate, servizio e figura professionale del cuoco vengono codificati; tra Seicento e Ottocento si costruiscono le basi di quella che sarà chiamata *haute cuisine* /ot kɥi.zin/.

Con Marie-Antoine Carême e poi Auguste Escoffier la cucina francese arriverà a una straordinaria formalizzazione: **ricette, gerarchie professionali, nomenclature, presentazione**.

Il cuoco non è più soltanto colui che rende commestibile una materia: diventa autore e interprete.

gerarchìa **s.f.** [sec. XIV] ordinamento dei quadri direttivi secondo i rapporti di subordinazione

~ Prestito latino di origine greca: dal ***lat. eccl.*** *hierarchĭa*, dal ***gr. eccl.*** *hierarkhía* ‘schiera angelica’, comp. di *hierós* ‘sacro, divino’ (⇨ **iero-**) e *-arkhía* ‘governo, sovranità’ (⇨ **-archia**) ‖ ***fr.*** *hiérarchie*, ***sp.*** *jerarquía*

NOTA Il ***gr. class.*** *hierarkhía* indicava l’atto di presiedere ad una cerimonia sacra ed ha acquisito il sign. di ‘ordinamento per gradi’ nella cosmologia cristiana dello Pseudo-Dionigi, in cui ogni schiera angelica presiede ad una sfera celeste in ordine decrescente dall’empìreo alla terra

IL GUSTO NON NASCE QUANDO ABBIAMO ABBASTANZA DA MANGIARE:
DIVENTA CULTURA QUANDO IMPARIAMO A
SCEGLIERE, TRASFORMARE, CONDIVIDERE E GIUDICARE CIÒ CHE MANGIAMO.

DAL NUTRIMENTO ALLA CULTURA

IL CIBO RACCONTA L'UMANITÀ

1 Cacciatore-raccoglitore

NATURA E SOPRAVVIVENZA



~ 300.000 – 12.000 a.C.

Carne, pesce, frutti selvatici, radici, miele. Il cibo dipende dall'ambiente e dalle stagioni.



2 Focolare e cottura

IL FUOCO TRASFORMA



~ 400.000 – 10.000 a.C.

Il fuoco rende il cibo più sicuro, digeribile e gustoso. Nascono le prime tecniche di cottura.



3 Primi cereali e domesticazione

STABILITÀ E SEDENTARIETÀ



~ 10.000 – 4.000 a.C.

Coltivazione di cereali (grano, orzo), legumi e domesticazione di animali (bovini, ovicaprini, suini). Il cibo permette la nascita dei villaggi.



4 Anfora, granaio e conservazione

ORGANIZZAZIONE E SCAMBI



~ 4.000 – 1.000 a.C.

Tecniche di conservazione: essiccazione, salatura, fermentazione, stoccaggio in anfore e granai. Il cibo si accumula, si scambia e viaggia.



5 Sympósion greco

CONOSCENZA E CONVIVIALITÀ



VIII – IV sec. a.C.

Il cibo si accompagna a vino, filosofia, poesia e discussione politica. Il sympósion è incontro, parola, idea.



6 Convivium romano

STATUS E PIACERE



I sec. a.C. – V sec. d.C.

Il *convivium* celebra ricchezza, potere e cultura. Piatti elaborati, spezie, importazioni da terre lontane. Il cibo è prestigio e spettacolo.



7 Banchetto imperiale cinese

ARMONIA E RITO



Tang (VII – X sec.) – Ming (XIV – XVII sec.)

Cucina raffinata e rituale: equilibrio di sapori, colori e consistenze. Il cibo esprime ordine cosmico, gerarchia e benessere dell'Impero.



8 Tavola di corte francese

ELEGANZA E RAFFINAMENTO



XVII – XVIII sec.

Nasce l'arte della cucina di corte: servizio alla francese, salse, presentazione scenografica. La tavola diventa simbolo di eleganza e civiltà.



Stesse necessità, nuovi significati

LE GRANDI CIVILTÀ DEL GUSTO: QUANDO UNA CUCINA DIVENTA ABBASTANZA FORTE DA VIAGGIARE

Non tutte le tradizioni alimentari diventano **modelli gastronomici internazionali**. Per riuscirci non basta che una cucina sia buona: servono continuità storica, varietà di ingredienti, tecniche riconoscibili, capacità di codificarsi e, soprattutto, **persone che la portino altrove** — mercanti, eserciti, corti, migranti, cuochi, ristoratori.

Cina, Francia, Italia, mondo ottomano e Giappone rappresentano cinque casi particolarmente interessanti perché hanno esportato non soltanto piatti, ma **modi diversi di pensare il cibo**.



UNA GRANDE CUCINA NON CONQUISTA IL MONDO PERCHÉ RIMANE "PURA";
SPESSO DIVENTA GRANDE PERCHÉ SA ASSORBIRE, TRASFORMARE E POI ESPORTARE.











IL VANTAGGIO DELLE MATERIE PRIME: La grande cucina nasce dall'abbondanza? Non necessariamente

Una cucina può sviluppare tecniche raffinatissime, ma parte sempre da un dato elementare: **che cosa offre il territorio?** Clima, acqua, altitudine, suoli e biodiversità determinano il primo patrimonio disponibile; commerci e migrazioni provvedono poi ad ampliarlo.

Alcuni paesi sembrano possedere una sorta di **vantaggio gastronomico naturale**. Italia, Francia, Cina, India e Messico hanno territori molto diversi al loro interno: montagne e pianure, coste e zone continentali, ambienti umidi e aridi, temperature e precipitazioni fortemente variabili.

Questa diversità produce **microclimi**, che moltiplicano le materie prime. Un vitigno funziona bene su una collina e meno bene cinquanta chilometri più in là; lo stesso accade con olivo, riso, frutta, formaggi e razze animali.



GEOGRAFIA DEL GUSTO — PRIMA DELLA RICETTA VIENE IL TERRITORIO

Una cucina non nasce nel vuoto. Prima del cuoco vengono **clima, acqua, suolo, piante, animali e vie di comunicazione**. Per millenni gli esseri umani hanno cucinato soprattutto ciò che il territorio permetteva loro di produrre, allevare, pescare, conservare — oppure di procurarsi attraverso gli scambi.

La geografia non determina rigidamente una cucina, ma ne stabilisce il **campo delle possibilità**. Fernand Braudel ne *La Méditerranée et le Monde méditerranéen à l'époque de Philippe II* (1949) ha mostrato magistralmente come ambiente, economie e ritmi della *longue durée* /lɔ̃g dy.ʁe/ costituiscano il fondale sul quale si muove la storia degli uomini.

- Il **clima** decide innanzitutto che cosa può crescere. Temperatura, piogge, altitudine e durata delle stagioni selezionano colture e allevamenti possibili. Ma altrettanto decisiva è l'**acqua**: grandi civiltà alimentari sono sorte lungo fiumi come Nilo, Tigri-Eufrate, Indo, Gange, Fiume Giallo e Yangtze, dove irrigazione e agricoltura intensiva permettevano concentrazioni umane altrimenti impossibili.

- La **fertilità** produce abbondanza; la scarsità, però, produce spesso ingegno. Un territorio difficile può sviluppare tecniche sofisticate proprio perché nulla può essere sprecato.

- Poi c'è la **biodiversità**: molte specie disponibili significano più ingredienti, ma soprattutto più possibilità di selezione. La cucina nasce anche dalla capacità umana di scegliere, domesticare e differenziare.

- Infine le **rotte commerciali** rompono il rapporto apparentemente semplice fra cucina e territorio. Una grande cucina non utilizza necessariamente soltanto ciò che cresce vicino a casa: può diventare grande proprio perché si trova all'incrocio di mondi diversi.

àcqua **s.f.** [sec. XIII] liquido trasparente incolore, privo d'odore e di sapore

~ Latino di provenienza indoeuropea: ***lat.*** *aqua(m)*
‖ panromanzo: ***fr.*** *eau*, ***occit.*** *aiga*, ***sp.*** *agua*, ***cat.*** *aigua*, ***port.*** *agoa*, ***sardo*** *abba*, ***rum.*** *apă*

NOTA Il ***lat.*** *aqua* deriva da una forma ***ie.*** **ak^{w}ā*, che indicava l'acqua come elemento attivo, e ha un corrispondente esatto nel ***got.*** *ahwa* 'fiume'

fèrtile **agg.** [inizio sec. XIV] produttivo; fecondo

~ Prestito latino: dal ***lat.*** *fertĭlis -e*, der. di *ferre* 'portare, portare frutti, produrre' ‖ ***fr.*** *fertile*, ***sp.*** *fértil*

NOTA Il ***lat.*** *ferre* risale alla radice ***ie.*** **bher-* con numerose corrispondenze: ***gr.*** *phérō*, ***sanscr.*** *bharati*, ***avest.*** *baraiti*, ***arm.*** *berem*, ***a.irl.*** *berim*, ***a.slavo*** *bĭrati* (***russo*** *brat'*), ***a.alto ted.*** *beran* (***ingl.*** *bear*); il sign. di 'portare frutti' doveva già essere originario, perché ricompare, oltre che nel ***lat.*** *fertĭlis*, anche nell'***a.irl.*** *birit* 'scrofa', nel ***russo*** *berémennaja* 'incinta' e nell'***a.alto ted.*** *gi-beran* 'partorire' (***ted.*** *gebären*)

clìma **s.m.** [seconda metà sec. XIII] il complesso delle condizioni meteorologiche

~ Prestito latino di origine greca: dal ***lat.*** *clīma -ătis*, dal ***gr.*** *klíma -atos* 'latitudine, regione', propr. 'inclinazione', der. di *klínō* 'piegare, inclinare' (⇨ **chinare**), con riferimento all'inclinazione dei raggi solari ‖ ***fr.*** *climat*, ***sp.*** *clima*, diffuso nelle lingue europee

ant. ing., ***beran*** significava "**portare**, **portare a**, **dare alla luce**, **generare**, **produrre** → ***BEAR***, **generare**, **partorire**

GLI UOMINI FANNO VIAGGIARE GLI INGREDIENTI E NE CAMBIANO L'IDENTITÀ.

LA GEOGRAFIA CI DICE DOVE UN ALIMENTO PUÒ NASCERE.

LA STORIA CI RACCONTA COME PUÒ DIVENTARE TIPICO DI UN LUOGO COMPLETAMENTE DIVERSO.



L'amaro Italiano Non È Un Sapore: È Un Paesaggio.
Orto → Macchia → Bosco → Agrumeto → Bottiglia

*Gli amari sono liquori ottenuti soprattutto per **infusione/macerazione**, talvolta con una fase di distillazione.*

L'elenco contiene in realtà **tre Italie dell'amaro**.

1. **L'amaro che viene dall'orto.** Radicchio → rucola → carciofo → cardo → cicoria/ulivo.
   È il gruppo più propriamente gastronomico. E c'è una bellissima progressione: **verdura → infuso → digestivo → prodotto identitario territoriale**. Il caso estremo è il Rucolino: una foglia che normalmente penseremmo dentro un'insalata diventa il marcatore liquoristico di Ischia.
2. **L'amaro della macchia e del paesaggio.** Ginepro → salvia → agrumi → liquirizia.
   Qui non beviamo tanto "un ortaggio" quanto un **territorio aromatico**. Averna dichiara, per esempio, arancia, liquirizia, mirto, ginepro, rosmarino e salvia: praticamente una piccola macchia mediterranea liquida.
3. **Le piante che rimangono cibo e non diventano liquore: scarola, cavolo, puntarelle**.
   Questo è forse il dato più curioso. L'amarezza da sola **non basta** a creare un amaro. Occorre che la pianta fornisca anche un profilo aromatico estraibile e culturalmente riconoscibile.

E c'è un quarto fenomeno particolare: **l'amaro italiano tende alla miscela, non al monologo botanico**.

- Persino il celeberrimo Cynar non è semplicemente "liquore di carciofo":
  il carciofo è la firma riconoscibile dentro una ricetta di **13 erbe e piante**.
- Montenegro arriva a **40 botaniche**;
- Vecchio Amaro del Capo a **29**.

RADICCHIO — RUCOLA — CARCIOFO — GINEPRO — LIQUIRIZIA, geograficamente producono quasi una piccola carta dell'Italia liquoristica: **Treviso → Ischia → Sardegna/Veneto → Alpi/Sardegna → Calabria**.

PIANTA	ETIMO
RADICCHIO	**radìce** **s.f.** [prima metà sec. XIII] parte di una pianta infissa nel terreno, che fornisce alimento ~ Latino di provenienza indoeuropea: **lat.** rādīce(m) (nomin. rādīx) 'radice, base; origine' ‖ **a.fr.** raiz (**fr.** racine dal dim. radicīna), **occit.** raitz, **cat.** arrel, **sp.** raíz, **port.** raiz **NOTA** Il **lat.** rādīx -īcis (da cui anche **radica**) risale alla radice **ie.** *wrād- 'radice' e 'ramo' (da cui anche **raggio**), come risulta dai confronti con le altre lingue: **gr.** rhíza 'radice' (da *wridya) e rhádix 'ramo', **a.alto ted.** wurz 'pianta' (**ted.** Wurzel 'radice'), **a.nord.** rót 'radice' (da cui **ingl.** root)
RUCOLA	**rùca** **s.f.** (Eruca sativa) [prima metà sec. XIII 'bruco'; sec. XIV 'ruchetta'] pianta erbacea coltivata per insalate ~ Formazione latina di origine non precisata: esito popolare del **lat.** erūca 'eruca' (⇨ **eruca**) ‖ **cat. sp. port.** oruga
CARCIOFO	**carciòfo** **s.m.** [1525] pianta erbacea i cui capolini terminali costituiscono l'ortaggio omonimo ~ Prestito da lingue non indoeuropee: dall'**ar.** ḫaršūf, entrato nelle lingue romanze per lo più con l'art. det. agglutinato ‖ **sp.** alcachofa, **it. settentr.** articiocco, da cui **fr.** artichaut e **ted.** Artischoke
GINEPRO	**ginépro** **s.m.** [sec. XIV] genere di piante arbustive, la più diffusa delle quali è il Juniperus communis ~ Latino di provenienza celtica: **lat. volg.** *ienipĕru(m) (**lat. class.** iunipĕrus) ‖ panromanzo: **a.fr.** geneivre (**fr.** genièvre), **occit.** genebre, **cat.** ginebre, **sp.** enebro, **port.** zimbro, **sardo** nìbberu, **rum.** ienupăr **NOTA** Secondo la proposta di Alinei, il **lat.** iūnipĕrus va interpretato come un comp. di iūni- 'giovane' e -pĕr da parĕre 'generare' col sign. di 'che genera gioventù' per via del suo aspetto sempreverde che ne fa una pianta sacra nella superstizione popolare, ma si tratterebbe di un composto insolito e di una denominazione altrettanto insolita. Le proprietà aromatiche delle sue fronde e delle sue bacche ci indirizzano verso il confronto con altre piante aromatiche come il **fr.** (**savoiardo**) génépi, riconducibile a *gen-ipp-in- (⇨ **genepì**), e con le denominazioni svizzere del ginepro, quali il **romanc.** giop e l'**alemanno** juppe, che risalgono a *juppos: il **lat.** iūnipĕrus/*ienipĕrus risulterebbe così analizzabile in una base *iunip-/*ienip- e in un suff. -ĕrus. La distribuzione di queste voci, concentrate sui due versanti delle Alpi Occidentali, induce a considerarle di origine gallica **ginepràio** **s.m.** [sec. XVI]
LIQUIRIZIA	**liquirìzia** **s.f.** (Glycyrrhiza glabra) [sec. XIV] pianta erbacea le cui radici legnose vengono utilizzate nell'industria dolciaria e nella medicina popolare ~ Prestito latino di origine greca: dal **lat. tardo** liquirītĭa, alterazione del **gr.** glykýrriza, comp. di glykýs 'dolce' e rhíza 'radice', per attrazione di liquor -ōris 'liquido' (da cui anche **glicirriza**) **NOTA** Il **lat.** liquirītĭa ha anche una trasmissione diretta nelle lingue romanze, soggetta ad alterazioni fonetiche mediante la metatesi delle consonanti: **fr.** réglisse dall'**a.fr.** recolice, **sp.** regaliz, **port.** regalice, che corrispondono al **tosc.** regolìzia

sàlvia **s.f.** [sec. XIV] nome di alcune erbe aromatiche e in particolare della *Salvia officinalis*, usata in cucina e nella medicina popolare



~ Formazione latina di origine indoeuropea: ***lat.*** *salvĭa(m)*, der. di *salvus* ‘sano’ (⇨ **salvo**) per le proprietà curative che le venivano attribuite
‖ panromanzo: ***fr.*** *sauge*, ***occit.*** *saubia*, ***cat. sp.*** *salvia*, ***port.*** *salva*, ***sardo*** *salvia*, ***rum.*** *salbie*; passato nell’***a.alto ted.*** *salbeia* (***ted.*** *Salbei*)



càrdo **s.m.** [inizio sec. XIV] nome di diverse specie di piante erbacee: fra le più comuni, il cardo commestibile (*Cynara cardunculus*), il cardo dei lananioli (*Dipsacus fullonum*), il cardo spinoso (*Eryngium campestre*)

~ Formazione latina di origine non precisata: ***lat. tardo*** *cardu(m)* (***lat. class.*** *cardŭus*) ‘cardo’, privo di confronti sicuri
‖ le altre lingue romanze continuano di preferenza il der. **cardōne(m)*: ***fr.*** *chardon*, ***occit. cat.*** *cardó*, ***sp.*** *cardo* e *cardón*

cardàre **v.tr.** [sec. XIV] pettinare la lana tramite uno strumento munito di punte detto *cardo* o *scardasso*

Tre Italie Dell'Amaro

Vegetale	Amaro / liquore rappresentativo — brand, produttore	Regione / luogo di produzione	Alcol	Collocazione gastronomica più interessante	Prezzo indicativo*	Presenza
RADICCHIO	**Amaro al Radicchio Rosso di Treviso IGP** — Torre d'Orlando / Az. Agr. Dotto	**Veneto — Treviso**	n.d. per l'amaro; **40%** la grappa al radicchio	**Fine pasto**; interessante dopo cucina veneta relativamente grassa	~€20–30	Artigianale / territoriale; reperibile soprattutto in Veneto. È usato il Tardivo IGP. (torredorlando.it)
RUCOLA	**Rucolino®** — Ischia Sapori; **Rucolì** — Naturischia; **Ruchetta** — Distilleria Amato	**Campania — Ischia / Striano (NA)**	generalmente **30%**	Eccellente **dopopasto**; Rucolino anche con caffè, dolci, sorbetti e semifreddi	**Rucolino €19 / 70 cl**	Da artigianale consolidato a specialità regionale molto diffusa. È forse il caso più riuscito di "verdura amara → amaro". (ischiasapori.eu)
CARCIOFO	**Cynar** — Campari Group; **Mocambo**, Amaro al Carciofo di Samassi — Istintosardo	Cynar: marchio di origine **veneta**; Mocambo: **Sardegna**	**16,5%** Cynar; **28%** Mocambo	Cynar è eccezionalmente versatile: **aperitivo → cocktail → dopopasto**; Mocambo più da **meditazione/digestivo**	Cynar ~€13–18; Mocambo fascia artigianale ~€25–35	Cynar: industriale/internazionale; Mocambo: microproduzione artigianale. Cynar usa carciofo + altre 12 erbe/piante. (Campari Group)
GINEPRO	**Ratafià di Andorno al Ginepro** — Rapa Giovanni; **Lampu 'e Fogu** — Animas; **Liquore al Ginepro** — Alta Valle Camonica	**Piemonte / Sardegna / Lombardia**	**34% / 35% / 30%**	Liscio o ghiaccio, **digestivo**; il Ratafià di ginepro ha un uso gastronomico molto interessante: **selvaggina**	Rapa **€18,40 / 70 cl**; altri ~€20–35	Tradizione artigianale diffusa ma frammentata. Lampu 'e Fogu ≈ 500 bottiglie, quindi microproduzione estrema. (Rapa Giovanni - Liquorificio dal 1880)
LIQUIRIZIA	**Abracadabra** — Vecchio Magazzino Doganale; **CalabriAmara**; **Elixir** — Essentia Mediterranea	soprattutto **Calabria**	**25% / 35% / 26%**	**Fine pasto**; molto convincente con **cioccolato fondente**, caffè e dessert poco zuccherini	Abracadabra **~€25–29 / 50 cl**; CalabriAmara **€22–28**; Elixir **€32 / 70 cl**	Da artigianale premium a discreta diffusione regionale. È uno dei binomi pianta-territorio più netti d'Italia. (San Lorenzo Enoteca)
CICORIA	**Amaro di Ulivo** — Radici del Salento: contiene foglie di **cicoria**, tarassaco, carciofo e ulivo	**Puglia — Salento**	**30%**	Fresco o con ghiaccio; **dopopasto**, bene dopo cucina vegetale/rustica	**€13,90 / 50 cl**	Artigianale, piccola distribuzione. La cicoria qui è botanica, non protagonista esclusiva. (radicidelsalento.it)
CARDI	**Cardamaro** — ricetta Bosca, Cardo Gobbo di Nizza Monferrato	**Piemonte — Monferrato**	**17%**	Particolarmente adatto al **dopopasto**; per struttura vinosa può funzionare anche come aperitivo amaro	~€20–30	Nicchia specialistica, ma distribuzione internazionale. È un caso raro: amaro a base vino + cardo, con china, rabarbaro, genziana, aloe ecc. (cardamaro.it)
OLIVE / ULIVO	**Ulivar**, Amaro naturale alle olive — Biosantamarina; **Amaro di Ulivo** — Radici del Salento	**Calabria — Alto Jonio Cosentino**; **Puglia — Salento**	Ulivar: n.d. ; Amaro di Ulivo **30%**	Ulivar: fine pasto; curiosamente anche **caldo come punch + scorza d'arancia + cioccolato fondente**	**Ulivar €30 / 50 cl**; Ulivo €13,90 / 50 cl	Ulivar: rarissimo, stagionale, microproduzione, niente GDO; Amaro di Ulivo: artigianale. (biosantamarina.it)
AGRUMI	**Jefferson** — Vecchio Magazzino Doganale; **Averna** — Campari; **Morges / Bergarè** — Carpentieri	**Calabria**; **Sicilia**	Jefferson **30%**; Averna **~29%**; varie	Jefferson: dopo pasto/meditazione, anche **cioccolato fondente**; Averna: classico dopopasto con scorza d'arancia; gli agrumati più leggeri anche aperitivo	Jefferson ~€30–40; Averna ~€15–20; Carpentieri **€14,90–15,90**	Da microartigianale premium a larghissima scala internazionale. Jefferson usa bergamotto e arance amare/dolci; Averna oli di arancia amara e limone. (maisoncalabria.it)
SALVIA	**Salvia de Nannai** — Bidda e Monti; **Salvia e Limone** — El Mighelon; **Salvia e Limone** — Riserva Carlo Alberto	**Sardegna — Ogliastra**; **Veneto — Bellunese**; Piemonte/Italia	**32% / 30% / 25%**	Quasi sempre **freddo, fine pasto**; il limone alleggerisce la componente canforata/balsamica della salvia	~€20–30	Artigianale / nicchia. Bidda e Monti dichiara addirittura meno di 500 bottiglie. (Bevisardo)

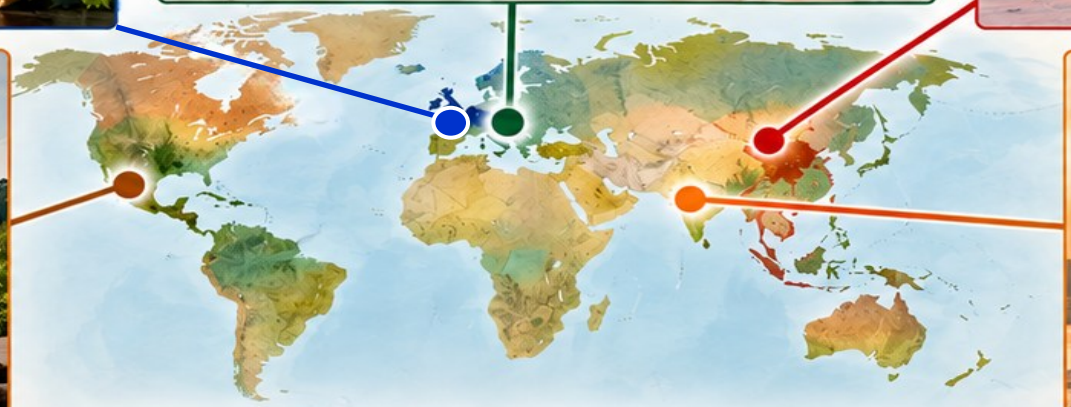
UNA GRANDE CUCINA NON NASCE DAL POSSEDERE TUTTO, MA DAL SAPER OTTENERE MOLTO DA CIÒ CHE UN TERRITORIO OFFRE — E DA CIÒ CHE LA STORIA GLI PORTA.













CINQUE TERRE, UN'UNICA TAVOLA

CIBO • CULTURE • CONNESSIONI

SCARSITÀ
▼
CREATIVITÀ

Poche risorse, grandi idee.



Ribollita
Il pane rinasce.



Pain perdu
Il pane non si spreca.



Tortilla
Dal poco, molto.

LA NECESSITÀ È LA MADRE DELLA CUCINA.

SCIENZA DEL CIBO: QUASI NULLA DI CIÒ CHE MANGIAMO È RIMASTO DAVVERO “SELVATICO”

Quando osserviamo il banco di un supermercato abbiamo l'impressione di trovarci davanti alla **natura**:
mele, pomodori, mais, carote, banane, uva.
In realtà vediamo anche il risultato di migliaia di anni di intervento umano.

In natura la biodiversità era tutt'altro che minima. Era invece molto più limitata la varietà di piante **domesticate e trasformate in alimenti facilmente utilizzabili dall'uomo**.

Prima dell'agricoltura, *Homo sapiens* consumava numerosissime specie selvatiche.
Con la domesticazione avviene qualcosa di diverso: alcune specie vengono progressivamente **selezionate, specializzate e rese dipendenti dall'intervento umano**.

La rivoluzione comincia circa 10–12.000 anni fa, ma non in un solo luogo.

- Il **grano** viene domesticato nel Vicino Oriente;
- il **riso** principalmente in Asia orientale;
- il **mais** in Mesoamerica;
- la **patata** nelle Ande.
- **Vite** e **olivo** seguono storie ancora diverse: domesticazione, **propagazione** vegetativa e selezione di varietà desiderabili si intrecciano per millenni nel Mediterraneo e nelle regioni circostanti.

Il principio fondamentale è semplicissimo: **conservare ciò che funziona meglio**.
Un agricoltore antico non conosce Mendel, il DNA o i geni. Ma se conserva i semi delle piante con **spighe** più grandi, frutti meno amari o raccolti più abbondanti, sta già esercitando una pressione selettiva.

propagàre **v.tr.** [sec. XV] moltiplicare mediante la riproduzione; spandere, diffondere
~ Prestito latino: dal ***lat.*** *propagāre* ‘estendere, diffondere; protrarre, perpetuare’, propr. ‘far proliferare una pianta mediante la tecnica della barbatella’, der. di *propāgo -ĭnis* ‘propaggine, barbatella’ (⇨ **propaggine**)
‖ ***fr.*** *propager*, ***sp.*** *propagar*

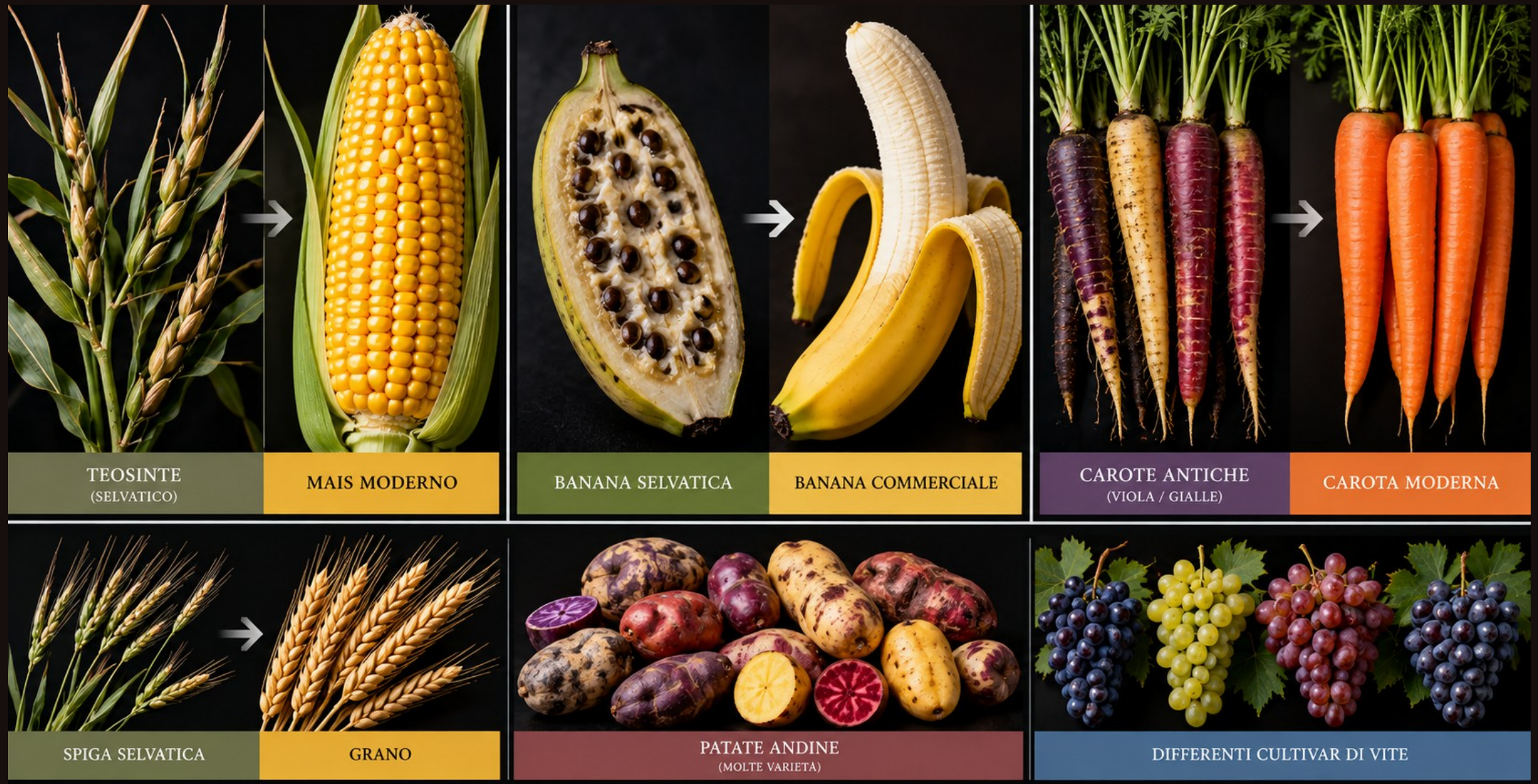
propàggine **s.f.** [prima del 1320] il ramo di una pianta che viene ripiegato e interrato per mettere nuove radici; diramazione, discendenza
~ Prestito latino: dal ***lat.*** *propāgo -ĭnis* ‘propaggine, barbatella’ (detto in particolare della vite) e in senso figurato ‘rampollo, prole, discendenza’, der. di *pangĕre* ‘conficcare, piantare’ (⇨ **pace**) col pref. *pro-* in quanto il tralcio della vite viene piegato a terra e piantato dalla cima (cfr. **margotta**)
‖ il ***fr.*** *provin* e lo ***sp.*** *provena* sono di trasmissione diretta

spìga **s.f.** [inizio sec. XIV] infiorescenza dei cereali
~ Formazione latina di origine indoeuropea: ***lat.*** *spīca(m)*, anche ‘capo d’aglio’
‖ ***occit. cat. sp. port.*** *espiga*, ***sardo*** *ispiga*, ***rum.*** *spică* ‘spighe’ (collettivo)

NOTA Le forme ***lat.*** *spīcum* (da cui **spigo**) con il raro il masch. *spīcus* e *spīca* servivano in origine per indicare l’una il singolare e l’altra il plurale; alla base c’è la radice ***ie.*** **pī-/*spī-* (da cui anche **pino**, **spina**), che indica gli oggetti appuntiti con riferimento alle ariste
spigàre **v.intr.** [metà sec. XIII], ***lat.*** *spicāre*, der. di *spīca*
– **spigatùra** **s.f.** [sec. XVII] emissione della spiga da parte dei cereali; recisione delle spighe nell’industria della paglia, nel sign. di ‘emissione della spiga’, der. di *spigare*; nel sign. di ‘recisione delle spighe’, der. di *spiga*



L'AGRICOLTURA NON È SEMPLICEMENTE L'ARTE DI UTILIZZARE LA NATURA.
È UNA DELLE PIÙ LUNGHE SPERIMENTAZIONI BIOLOGICHE MAI CONDOTTE DALL'UMANITÀ.



CULTIVAR = CULTIVATED + VARIETY

IL TEMPO GOVERNA IL CIBO: PRIMA DEL FRIGORIFERO, IL CALENDARIO ERA IL VERO CHEF

Oggi possiamo comprare fragole a dicembre, pomodori a gennaio e pesce congelato proveniente dall'altro capo del mondo. Per gran parte della storia umana sarebbe sembrato quasi incomprensibile: **mangiare significava vivere dentro il calendario**.

Il primo orologio della cucina non aveva lancette.
Era fatto di **stagioni**.
Seminare, attendere, raccogliere, macellare, vendemmiare: ogni alimento possedeva il proprio momento. Il problema non era semplicemente **che cosa mangiare**, ma **quando sarebbe stato disponibile** e, soprattutto, come farlo durare.

Il calendario agricolo diventa così uno dei grandi organizzatori delle società umane.
Il ciclo **semina → crescita → raccolto → conservazione → nuova semina** determina lavoro, feste, commerci e periodi di abbondanza o scarsità.

Non sorprende che moltissime feste religiose siano sovrapposte a momenti cruciali dell'anno agricolo: raccolti, vendemmie, solstizi, ritorno della primavera. Il calendario sacro e quello alimentare per secoli hanno parlato quasi la stessa lingua.



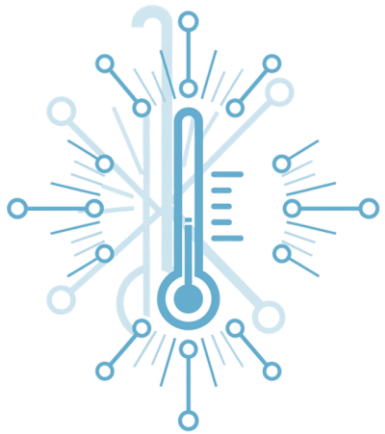
IN PRINCIPIO FU LA ~~CANTINA~~... LA GROTTA

Due lingue raccontano quindi lo stesso fenomeno in modi differenti:

- **italiano: il prodotto attraversa le stagioni;**
- **francese: il prodotto viene perfezionato.**

Anche la **cantina** è una tecnologia del tempo.

Prima della refrigerazione elettrica, grotte, sotterranei, ghiacciaie e cantine sfruttano inerzia termica, umidità e temperatura relativamente stabile.
L'architettura diventa parte della conservazione alimentare.



càntо[2] **s.m.** [inizio sec. XIV] angolo, spigolo

~ Latino di provenienza sconosciuta: ***lat.*** *cant(h)u(m)* 'cerchione della ruota' ‖ ***fr.*** *chant*, ***occit.*** *can*, ***sp. port.*** *canto*

NOTA Il ***lat.*** *cant(h)us* era ritenuto da Quintiliano (1.5.8) un prestito di provenienza ispanica o africana ed è attestato solo a partire dall'epoca imperiale col sign. specifico di 'cerchione', ma gli esiti romanzi rivelano che doveva avere anche il sign. generico di 'bordo, margine', da cui 'angolo, disparte'; si confronta col ***gr.*** *kanthós* 'angolo dell'occhio' e col celtico: ***gallico*** *cantem*, ***gall.*** *cant* 'cerchio di ferro', ***bret.*** *cant* 'cerchio', ma non è possibile stabilire se si tratta di prestiti né accertare la direzione del prestito

accànto **avv.** [fine sec. XIII], dalla loc. *a canto*

canteràno **s.m.** [sec. XVIII], in quanto 'mobile d'angolo'

cantìna **s.f.** [sec. XIII], in quanto 'luogo appartato'

– **scantinàto** **s.m.** [1922], der. di *cantina* col pref. intensivo *s-*

Il **frigorifero** domestico cambierà radicalmente tutto questo soltanto nel Novecento.

Con la refrigerazione moderna il tempo alimentare può essere in parte **disaccoppiato dalle stagioni**: produzione, trasporto e consumo non devono più coincidere geograficamente e temporalmente.

fréddo **agg. e s.m.** [fine sec. XIII] di temperatura molto bassa o notevolmente inferiore a quella normale

~ Formazione romanza di origine latina: ***lat. volg.*** **frĭgĭdu(m)*, ***lat. class.*** *frīgĭdus* (da cui **frigido**), der. di *frīgus -ŏris* ‘freddo, gelo’ (da cui **frigo-**, **frigoria** e **frigorifero**) ‖ ***fr.*** *froid*, ***occit.*** *freg*, ***cat.*** *fret* (***sp.*** *frío* e ***port.*** *frio* continuano *frīgĭdu(m)*)

NOTA Il ***lat.*** *frīgus* risale a **srīgos* e ha un confronto diretto nel ***gr.*** *rhîgos* ‘freddo intenso’: la *-ĭ-* in luogo della *-ī-* originaria è un fenomeno romanzo di natura prosodica che si verifica nelle parole sdrucciole

Nasce la *cold chain* /ˈkəʊld tʃeɪn/, la **catena del freddo**, una delle infrastrutture invisibili fondamentali del sistema alimentare contemporaneo.



La **stagionalità** non era quindi una scelta gastronomica virtuosa, come spesso la intendiamo oggi.
Era semplicemente una condizione dell'esistenza.
Ma la natura produce in modo discontinuo, mentre l'uomo deve mangiare **ogni giorno**.
Da questa incompatibilità nasce una parte enorme dell'intelligenza gastronomica umana: **conservare il tempo dentro il cibo**.

Il metodo più intuitivo è probabilmente l'**essiccazione**. Eliminando acqua si ostacola la crescita di molti microrganismi e si rallentano le reazioni che deteriorano l'alimento.
Cereali, legumi, fichi, uva, carne e pesce possono così attraversare mesi — talvolta anni — senza bisogno di freddo artificiale.
Lo **stoccafisso** è un esempio quasi perfetto: il clima freddo e ventilato delle coste norvegesi diventa esso stesso una macchina di conservazione. Non occorre aggiungere quasi nulla: **aria + freddo + tempo**.

essiccàre **v.tr.** [sec. XVI] rendere asciutto, seccare
~ Prestito latino: dal ***lat.*** *exsiccāre* ‘disseccare, prosciugare’, da *siccāre* ‘disseccare, prosciugare’, der. di *siccus* ‘arido, asciutto’ (⇨ **secco**), col pref. *ex-*
essiccatìvo **agg.** [prima del 1313], der. di *essiccato*, part. pass.

séccO **agg.** [sec. XIII] arido, asciutto; magro, snello
~ Formazione latina di origine indoeuropea: ***lat.*** *sĭccu(m)* ‘arido, asciutto’ ‖ panromanzo: ***fr. occit. cat.*** *sec*, ***sp. port.*** *seco*, ***sardo*** *siccu*, ***rum.*** *sec*
NOTA Il ***lat.*** *sĭccus* si confronta col ***gr.*** *iskhnós*, con l’***avest.*** *hikuš* e con l’***irl.*** *seasc*, tutti con lo stesso sign., da ricondurre ad una radice verbale che significa ‘esaurire, prosciugare’, attestata nel ***sanscr.*** *siñcati* ‘versare’ e nel ***lit.*** *nu-sèkti* ‘calare di livello’

E il tempo non serve soltanto a impedire il deterioramento.
Può **creare valore**.

Un Parmigiano Reggiano giovane e uno stagionato 36 mesi partono sostanzialmente dalla stessa materia, ma **il tempo modifica** acqua, struttura, aromi e consistenza.

Lo stesso vale per prosciutti, salumi, vini e numerosi formaggi.



Dal **BORGOGNONE** **efeignai** , dal **PROVENZALE** e **SPAGNOLO** **afinar** e dall'**ITALIANO** **affinare** .
Formato da **à** e **fin** , con il suffisso **-er** .

FÌNE s.f. e m. [prima del 1294] *il punto ultimo; conclusione, termine; scopo, obiettivo*
~ Formazione latina di origine indoeuropea: **LAT**. **fīne**(m) (nomin. **fīnis**, m. e f.) '**termine**, **limite**; **scopo finale**'
‖ **FR**. **fin**, **OCCIT**. **CAT**. **fi**, **SP**. **fin**, **PORT**. **fim**

NOTA Il **LAT**. **fīnis** risale prob. a ***fig-snis**, der. di **fīgĕre** '**conficcare**, **piantare**' (⇨ figgere), secondo l'ipotesi che indicasse in origine un segnale piantato per marcare un confine

La **salagione** utilizza un principio diverso ma collegato: il sale riduce la disponibilità dell'acqua necessaria alla proliferazione microbica.
Il sale diventa perciò molto più di un condimento.
Per secoli è una **tecnologia strategica**: permette di conservare carne, pesce, formaggi e verdure, alimentare città ed eserciti e trasportare derrate su lunghe distanze.
È una delle ragioni per cui miniere, saline e commercio del sale sono stati oggetto di monopoli, tasse e conflitti.

Nasce una parola gastronomicamente straordinaria: **STAGIONARE**.
La sua origine è trasparente ma concettualmente ricchissima: viene da **stagione**. Stagionare significa originariamente lasciare che qualcosa attraversi il **tempo appropriato**.

Il **francese** possiede un termine altrettanto interessante: ***affinage*** /a.fi.naʒ/, da ***affiner***, "**rendere più fine**, **perfezionare**". Nel mondo dei formaggi indica il periodo durante il quale il prodotto viene portato alla maturazione desiderata.

L'**affumicatura** combina ancora altri effetti: parziale essiccazione, calore e deposizione sulla superficie del cibo di composti prodotti dalla combustione del legno.
Ciò che nasce come tecnica conservativa produce contemporaneamente qualcosa di inatteso: **un sapore desiderabile**.
È un meccanismo ricorrente nella storia gastronomica.
La necessità inventa una tecnica; il gusto finisce per conservarla anche quando la necessità è scomparsa.

Oggi affumichiamo salmone, speck o formaggi anche disponendo di frigoriferi perfettamente efficienti.
La sopravvivenza è diventata gastronomia.

CONSERVARE SIGNIFICA COMBATTERE IL TEMPO. STAGIONARE SIGNIFICA IMPARARE A USARLO.



8. FATTORI CHE CAMBIANO IL CIBO

Non mangiamo soltanto ciò che il territorio offre:

MANGIAMO CIÒ CHE STORIA, RELIGIONE, PAURA E PRESTIGIO CI INSEGNANO A DESIDERARE

Se clima e geografia stabiliscono ciò che **potremmo** mangiare, la storia decide spesso ciò che **finiremo effettivamente per mangiare**.

- ❑ Guerre,
- ❑ carestie,
- ❑ epidemie,
- ❑ religioni,
- ❑ miti e
- ❑ mode

possono modificare una dieta quasi quanto l'agricoltura.



Il cibo è infatti un sistema sorprendentemente mobile: una necessità può trasformare un alimento disprezzato in risorsa nazionale.

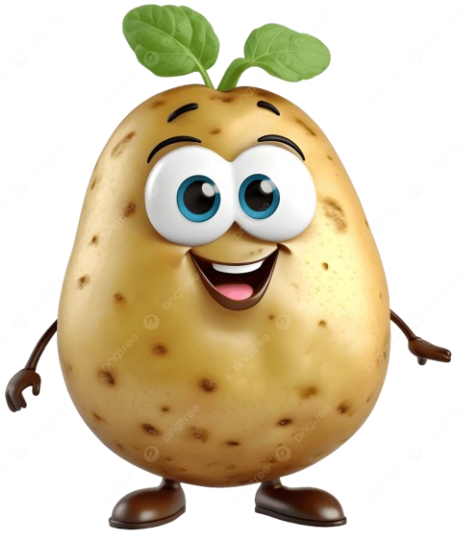
Una prescrizione religiosa può organizzare intere filiere; un prodotto rarissimo può diventare status symbol e, qualche secolo dopo, alimento quotidiano.

Carestia — quando la necessità modifica il gusto

La **patata** [dallo **SP**. **patata**, che è il risultato della contaminazione di due voci amerindiane: il **QUECHUA** **papa** e il **TAÌNO** (Haiti) **batata**, che indica la **patata dolce**] è uno degli esempi più efficaci, ma la sua storia europea va raccontata: non furono le carestie a introdurla in Europa.



Arrivò dalle Ande nella seconda metà del Cinquecento, attraverso il mondo spagnolo, ma per molto tempo rimase una coltura marginale in diverse regioni europee.
Era nuova, cresceva sottoterra, non compariva nella Bibbia e apparteneva alla famiglia botanica delle Solanaceae: caratteristiche che contribuirono, insieme ad altri fattori economici e culturali, a renderla sospetta.
A favorirne l'affermazione furono invece **pressione demografica, guerre, crisi cerealicole e necessità di aumentare la resa agricola**.



La patata offriva un vantaggio straordinario: molte calorie per unità di terreno e una parte commestibile sotterranea, relativamente protetta dalle devastazioni degli eserciti.
Nel Settecento governi e intellettuali cominciarono attivamente a promuoverla.

- Federico II di Prussia ha emesso ordinanze per incentivarne la coltivazione;
- in Francia Antoine-Augustin Parmentier ne divenne il più celebre propagandista.
  Il suo nome sopravvive ancora nel lessico gastronomico francese:
  hachis Parmentier /a.ʃi paʁ.mɑ̃.tje/, preparazione di carne e patate.

Una crisi può quindi modificare non soltanto **ciò che mangiamo**, ma perfino il prestigio sociale di un alimento.

Epidemie — attenzione alla causalità

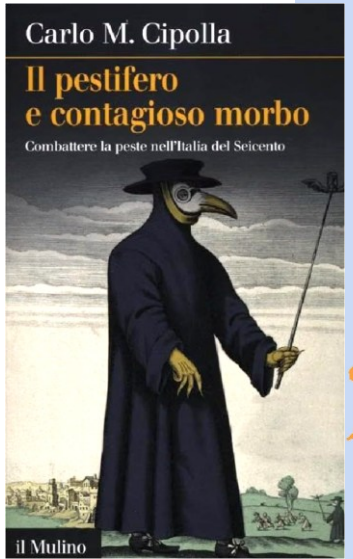
Il rapporto fra **epidemie e consumo di carne** è più complesso di quanto suggerisca lo schema iniziale.

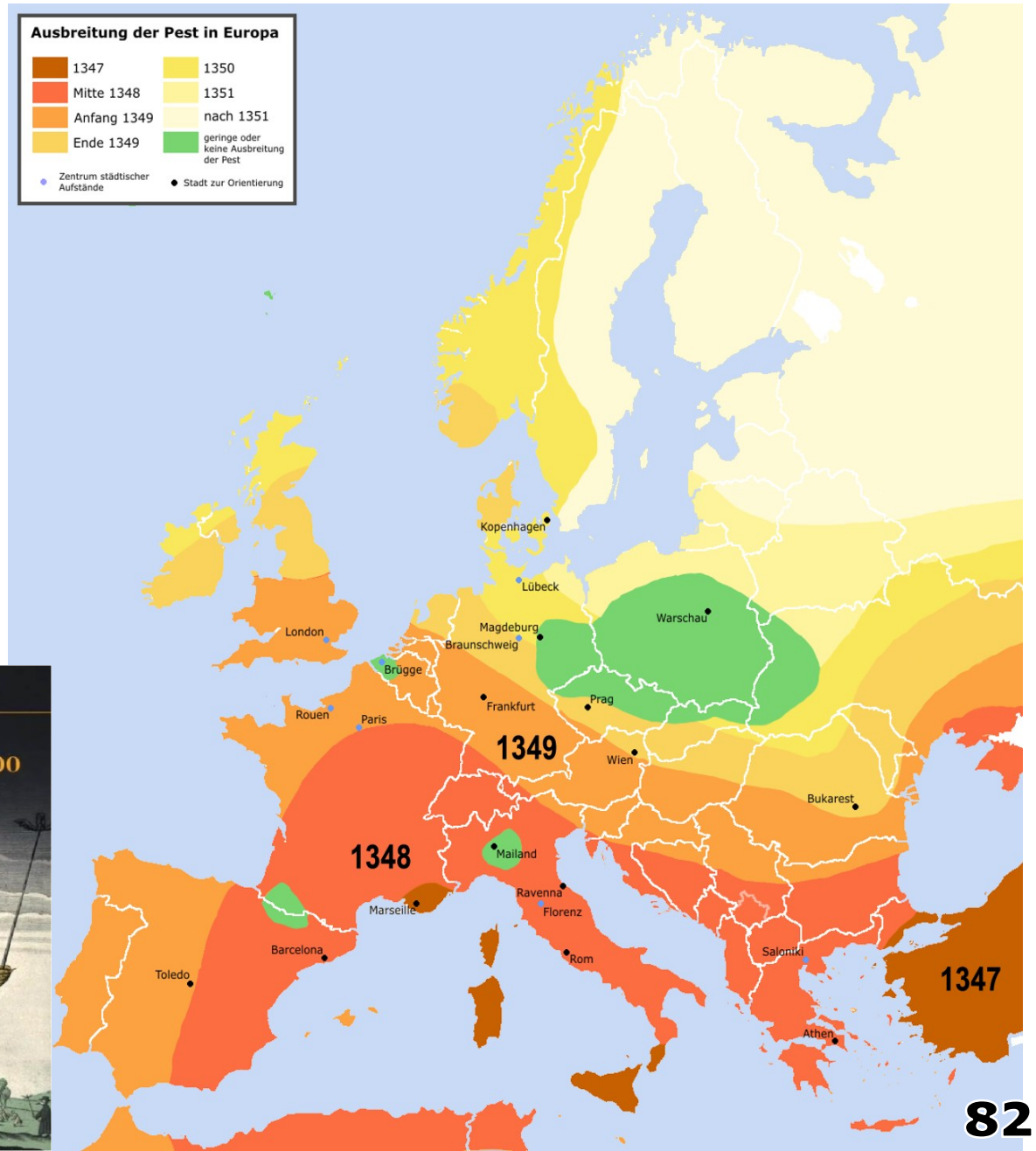
Dopo la **Peste Nera del 1347–1352**, in molte zone dell'Europa occidentale la drastica diminuzione della popolazione modificò il rapporto tra uomini, terra e lavoro.
La terra divenne relativamente più abbondante, i salari di parte della popolazione sopravvissuta aumentarono e alcune superfici agricole furono convertite al pascolo.

In determinate aree ciò contribuì a una dieta con **maggiore disponibilità di carne e prodotti animali**.
Il fenomeno variò enormemente per regione e classe sociale ed ebbe cause demografiche ed economiche intermedie.

È però un caso di **effetto alimentare indiretto**:

- un microrganismo modifica la popolazione;
- la popolazione modifica il mercato del lavoro;
- il mercato modifica l'uso della terra;
- l'uso della terra modifica la dieta.





Religione — il sacro entra nel piatto

Pochissime forze culturali hanno organizzato il cibo quanto la **religione**.

Nell'Islam, **ḥalāl** حلال/ħaˈlaːl/ significa fondamentalmente "lecito, permesso"; il suo contrario è **ḥarām** حرام/ħaˈraːm/, "proibito".

Applicato all'alimentazione, il concetto riguarda ingredienti, macellazione e pratiche consentite dalla norma religiosa.



Nell'ebraismo troviamo **kashrut** כַּשְׁרוּת/kaʃˈrut/, l'insieme delle norme alimentari; **kosher** כָּשֵׁר/kaˈʃeʁ/ significa propriamente "adatto, conforme".

È interessante linguisticamente: *halal* e *kosher*, entrati nel lessico internazionale, vengono spesso interpretati quasi come nomi di cucine; in origine esprimono invece soprattutto una **condizione normativa**.

Il cristianesimo sviluppa un sistema differente: digiuni e astinenze scandiscono il calendario.

Queste prescrizioni hanno avuto conseguenze gastronomiche enormi. La distinzione fra giorni **"di grasso" e "di magro"** favorisce cucine specifiche basate su pesce, verdure e alimenti consentiti.

Persino la diffusione europea del merluzzo conservato deve qualcosa alla forte domanda di pesce prodotta dai calendari religiosi.

In India il quadro è ancora più complesso.

Ahimsa अहिंसा /əˈɦɪ̃sɑː/, “non violenza”, assume particolare importanza nel giainismo e in diverse correnti dell'induismo e del buddhismo, contribuendo storicamente alla valorizzazione di pratiche vegetariane.

Ma **India = vegetarianesimo** sarebbe uno stereotipo: il subcontinente comprende numerosissime tradizioni alimentari e grandi popolazioni consumatrici di carne e pesce.

La religione, quindi, non stabilisce soltanto **che cosa non mangiare**: crea tecniche, calendari, sostituzioni e intere tradizioni culinarie.



M I T O — il cibo che promette l'impossibile
Prima della nutrizione scientifica, il cibo possiede già una straordinaria dimensione simbolica.

Gli dèi greci consumano **ambrosia**, ἀμβροσία /am.broˈsi.aː/, termine collegato all'idea di immortalità: *a-* privativo + una base indoeuropea connessa al "morire", la stessa grande famiglia etimologica di greco *brotós*, "mortale", e latino *mortuus*.

L'ambrosia è dunque, quasi letteralmente, **ciò che appartiene al non-mortale**.
Accanto compare il **nettare**, bevanda divina.

Il mito biblico offre un caso ancora più curioso: la celeberrima **"mela proibita" non compare nella Genesi**.
Il testo parla semplicemente del "frutto" dell'albero della conoscenza.

La mela si afferma nell'iconografia occidentale molto più tardi. Ha certamente favorito l'associazione il gioco latino tra **mālum**, "mela", e **malum**, "male", benché la storia iconografica sia più complessa di un semplice gioco di parole.

Un frutto non specificato diventa così, culturalmente, **la mela più famosa della storia**.

ambròsia **s.f.** [fine sec. XIII] il cibo degli dèi omerici, cui si attribuiva il potere di rendere immortale

~ Prestito latino di origine greca: dal ***lat.*** *ambrosĭa*, dal ***gr.*** *ambrosía* 'cibo degli immortali', der. di *ámbrotos* 'immortale', der. di *brotós* 'mortale' (⇨ **morto**) col pref. neg. *a-*

‖ ***fr.*** *ambroisie*, ***sp.*** *ambrosía*

nèttare[1] **s.m.** [sec. XIV] la bevanda degli dei greci, che si diceva rendesse immortali

~ Prestito latino di origine greca: dal ***lat.*** *nectar -ăris*, dal ***gr.*** *néktar -aros* 'bevanda degli dèi' ‖ ***fr.*** *nectar*, ***sp.*** *néctar*

NOTA Il ***gr.*** *néktar* è comp. della radice **nek-* di *nekrós* 'morto' (da cui **necro-**) e del ***lat.*** *necāre* 'uccidere' (⇨ **annegare**) e della radice **ter-* 'attraversare' di *teréō* 'forare' e del ***lat.*** *trāns* 'oltre, al di là' (⇨ **tra-**[2]), che danno il sign. 'che oltrepassa la morte' e in particolare la morte procurata, violenta.

néktar fa coppia con *ambrosía* 'ambrosia' in quanto bevanda e cibo degli immortali:
- l'uno preserva dalla morte procurata e
- l'altra dalla morte naturale

AMBROSIA — Il corpo di Ettore che non si corrompe

Omero, Iliade, XXIII, vv. 184–191

Achille ha ucciso Ettore, ma la vendetta non gli basta.
Ogni giorno trascina il cadavere del nemico attorno alla tomba di Patroclo.
Il corpo del principe troiano dovrebbe lacerarsi e decomporsi.
Ma gli dèi non permettono che l'eroe perda anche la propria dignità.
Apollo lo protegge con la sua egida, preservandolo dalle ferite.
Afrodite interviene con un gesto ancora più sorprendente:
unge il corpo di Ettore con olio divino, profumato d'ambrosia.
La sostanza degli immortali protegge così la carne di un mortale.
Achille può trascinare il cadavere, ma non distruggerne la bellezza.

L'ambrosia diventa il segno di una vita che resiste al degrado della morte.

NETTARE — Achille digiuna, Zeus interviene

Omero, Iliade, XIX, vv. 340–356

Patroclo è morto e Achille non vuole più mangiare.
Il dolore e la collera gli hanno tolto ogni desiderio di nutrirsi.
I compagni lo invitano a recuperare le forze prima della battaglia.
Ma Achille pensa soltanto a vendicare l'amico ucciso da Ettore.
Zeus osserva l'eroe e comprende che il digiuno potrebbe indebolirlo.
Ordina allora ad Atena di scendere dal cielo e soccorrerlo.
La dea raggiunge Achille, invisibile agli occhi degli uomini.
Gli infonde nel petto nettare e ambrosia, perché non soffra la fame.
Poi ritorna sull'Olimpo, lasciando il guerriero pronto a combattere.

Quando il nutrimento umano viene rifiutato, interviene quello divino.

IL MITO BIBLICO DELLA MELA PROIBITA

Conoscenza, libertà e responsabilità: una storia che parla ancora a noi

«E vide che l'albero era buono da mangiare, gradevole agli occhi e desiderabile per acquistare saggezza.»
Genesi 3,6

1. IL GIARDINO DELL'EDEN
Armonia e innocenza

Dio pone Adamo ed Eva nel giardino dell'Eden, un luogo di abbondanza e armonia. Possono mangiare di tutti gli alberi, tranne uno: l'albero della conoscenza del bene e del male.
(Genesi 2,8-17)



2. IL DIVIETO
Un solo limite

«Ma dell'albero della conoscenza del bene e del male non devi mangiare, perché nel giorno in cui ne mangerai certamente morirai.»
(Genesi 2,17)



3. LA TENTAZIONE
Il serpente e il desiderio

Il serpente insinua il dubbio: «Non morirete affatto, ma sarete come Dio, conoscendo il bene e il male.»
(Genesi 3,1-5)



4. LA SCELTA
Il frutto del desiderio

Eva vede che l'albero è buono da mangiare, gradevole agli occhi e desiderabile per acquistare saggezza. Ne mangia e ne dà anche ad Adamo.
(Genesi 3,6)



5. LE CONSEGUENZE
La perdita dell'innocenza

Si aprono i loro occhi, si accorgono di essere nudi, provano vergogna e vengono cacciati dall'Eden. Inizia la condizione umana fatta di fatica, dolore e morte.
(Genesi 3,7-24)



6. UN SIMBOLO UNIVERSALE
Molte letture, un solo frutto

- **Trasgressione** — Il superamento di un limite.
- **Conoscenza** — L'inizio della consapevolezza.
- **Desiderio** — L'attrazione del proibito.
- **Libertà** — Il prezzo dell'autonomia.
- **Condizione umana** — La fine dell'innocenza.

«La mela è il più grande simbolo della conoscenza nella storia dell'umanità.»
— Umberto Eco

QUAL È IL FRUTTO?
Una questione aperta

La Bibbia non dice che fosse una mela: parla genericamente di un "frutto" (peri, dal latino *fructus*). La mela è diventata l'interpretazione più diffusa in Occidente per ragioni linguistiche, artistiche e culturali.



MELA
Dal latino *malum*: "mela", ma anche "male".



MELOGRANO
Simbolo di vita, fertilità e conoscenza in molte culture.



FICO
Collegato alla nudità (Genesi 3,7) e alla vergogna.



UVA
Simbolo di ebbrezza e conoscenza (dionisiaca).



SPIGA
Alcune interpretazioni vedono un cereale, legato all'agricoltura e alla civiltà.



CITRONE
Simbolo di immortalità in alcune tradizioni orientali.

LINGUA, ARTE, TRADIZIONE

La mela si afferma nel Medioevo per il gioco di parole tra *malum* (mela) e *malum* (male) in latino. L'arte cristiana la rappresenta sempre più spesso, fino a diventare l'immagine canonica.



EREDITÀ CULTURALE
Dalla Bibbia al mondo moderno

Il mito della mela ha ispirato per secoli arte, letteratura, filosofia e scienza.



ARTE
Da Giotto a Tiziano, la mela nell'arte cristiana e rinascimentale.



LETTERATURA
Da Milton a Twain, la mela come simbolo di ribellione e conoscenza.



FILOSOFIA
La scelta come nascita della libertà e della responsabilità.



SCIENZA
La mela di Newton: dalla caduta al pensiero scientifico.



CULTURA POP
Da Biancaneve alla tecnologia: la mela come icona globale.

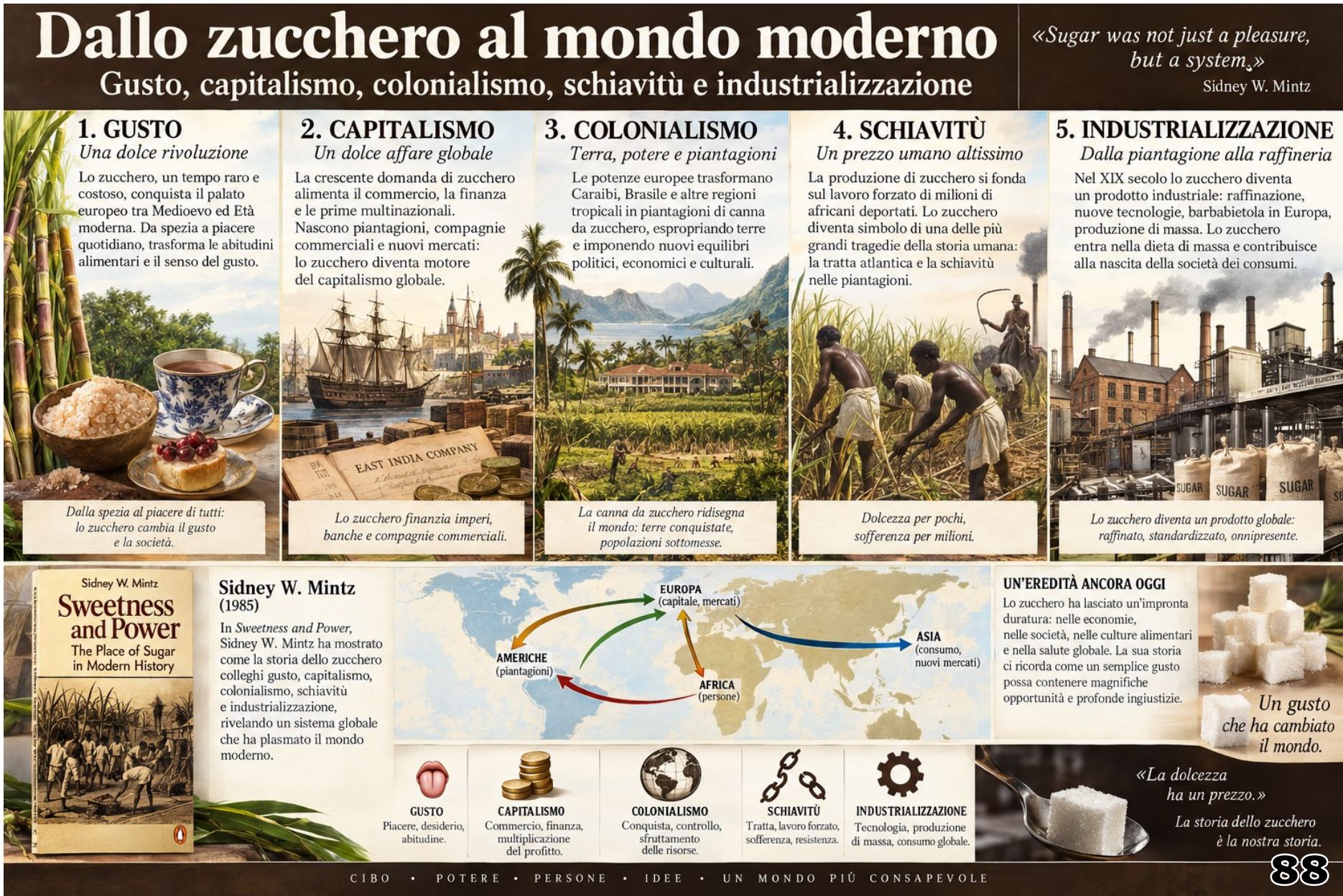
«Ogni epoca ha la sua mela. La domanda è sempre la stessa: che cosa siamo disposti a conoscere?»

MODA — QUANDO MANGIAMO ANCHE PRESTIGIO; INFINE, ESISTE UN INGREDIENTE INVISIBILE: **LO STATUS**.

Lo zucchero ne offre un caso esemplare. Per secoli in Europa è raro, costoso e prestigioso; compare nelle farmacopee e sulle tavole aristocratiche prima di trasformarsi, con l'espansione delle piantagioni coloniali e della produzione schiavistica, in alimento di massa.

Sidney W. Mintz, in *Sweetness and Power* (1985), ha mostrato magnificamente come la storia dello zucchero colleghi **gusto, capitalismo, colonialismo, schiavitù e industrializzazione**.

Il dolce non è quindi soltanto una preferenza biologica: può raccontare una struttura mondiale di potere.



Lo Champagne /ʃɑ̃.paɲ/ compie un percorso differente. Territorio, tecnica, corti europee, rituali celebrativi e marketing trasformano un vino regionale in simbolo internazionale della festa e del successo.
Non compriamo soltanto il liquido: compriamo anche il significato sociale accumulato intorno al nome.

Il sushi /sɯɕi/ rappresenta infine una forma modernissima di migrazione del prestigio.
Le sue radici sono antiche e collegate a tecniche di conservazione e fermentazione del pesce; la forma urbana dell'*Edomae sushi* /edo mae sɯɕi/ si sviluppa nell'Ottocento a Edo, l'odierna Tokyo, anche come cibo rapido.

Qui appare un magnifico paradosso storico:
il sushi nasce anche come fast food e conquista il mondo come cucina raffinata.
Nel secondo Novecento ristorazione giapponese, globalizzazione, disponibilità del pesce refrigerato e nuove immagini culturali del Giappone trasformano il sushi in un linguaggio gastronomico internazionale.



8. Il cibo cambia quando cambia la società — ma, una volta cambiato, contribuisce a sua volta a cambiare la società.



9. Economia mondiale del cibo: Il cibo come mega-business



10. LE GRANDI POTENZE GASTRONOMICHE
Italia, Francia, Cina: tre modi diversi di conquistare il mondo attraverso il cibo

Definire una nazione **“potenza gastronomica”** è inevitabilmente soggettivo. Non esiste un PIL del prestigio culinario capace di stabilire quale sia la cucina “migliore”.

Esistono però indicatori osservabili: diffusione internazionale dei piatti, reputazione, esportazioni, ristorazione all'estero, sistemi di certificazione, formazione professionale e capacità di trasformare il cibo in **soft power** /ˈsɒft ˌpaʊə/.

Italia, Francia e Cina rappresentano tre modelli particolarmente efficaci — e profondamente differenti.

- **L'Italia vende soprattutto territorio;**
- **la Francia codifica l'eccellenza;**
- **la Cina conquista attraverso diffusione e adattabilità.**



10. Italia vende il luogo. Francia vende il metodo. Cina vende la capacità di diventare locale senza smettere di sembrare cinese.



11. FIERE E GRANDI EVENTI — QUANDO IL CIBO DIVENTA VETRINA DEL PAESE



12. GRANDI CHEF GLOBALI

Quando il cuoco diventa autore, marchio e impresa

Per secoli il grande cuoco ha lavorato **dietro le quinte**: al servizio di un re, di un aristocratico, di un albergo o di un ristorante. Il Novecento cambia radicalmente questa posizione.

Lo *chef* /ʃɛf/ esce dalla cucina, acquista un volto riconoscibile e, negli ultimi decenni, può diventare contemporaneamente **autore, imprenditore, personaggio mediatico e brand globale**.



La parola stessa racconta una trasformazione interessante.

Francese **chef** /ʃɛf/ significa originariamente "capo", dal latino *caput*, "testa".

Chef de cuisine /ʃɛf də kɥi.zin/ è quindi semplicemente il **capo della cucina**.

L'inglese internazionale ha abbreviato l'espressione mantenendo *chef*, e da lì il termine è rientrato in moltissime lingue — italiano compreso — con il significato specializzato di cuoco professionista di alto livello.

Ma il grande chef contemporaneo non vende più soltanto ciò che cucina.

Vende un **linguaggio riconoscibile**.

Massimo Bottura — la tradizione come materia da reinterpretare

Massimo Bottura rappresenta molto bene il modello italiano contemporaneo: partire da una tradizione fortemente territoriale e **smontarla senza rinnegarla**.
Emilia significa Parmigiano Reggiano, mortadella, aceto balsamico, tortellini.

Bottura prende proprio questi simboli e li trasforma in racconto.

- *Five Ages of Parmigiano Reggiano* utilizza lo stesso formaggio in differenti stagionature, temperature e consistenze.
- *Oops! I Dropped the Lemon Tart* trasforma invece un incidente — una crostata caduta — in composizione estetica.

Il messaggio è importante: **la tradizione non viene conservata sotto vetro; viene utilizzata come vocabolario per costruire frasi nuove**.

Il suo progetto sociale Food for Soul, nato dall'esperienza del Refettorio Ambrosiano durante Expo Milano 2015, aggiunge un'altra dimensione alla figura dello chef: recupero delle eccedenze alimentari, inclusione e dignità attraverso l'ospitalità. (Food for Soul)

Bottura diventa così non soltanto ristoratore, ma **narratore culturale del Made in Italy**.

Alain Ducasse — dalla haute cuisine all'impresa globale

Con Alain Ducasse il modello cambia.
Ducasse rappresenta la capacità francese di trasformare l'*haute cuisine* /ot kɥi.zin/ in un **sistema imprenditoriale replicabile senza renderlo fast food**.

Il suo universo comprende ristoranti, scuole di cucina, editoria e manifatture dedicate anche a cioccolato e caffè.
Il gruppo Ducasse descrive esplicitamente questa rete come estensione del *savoir-faire* /sa.vwaʁ fɛʁ/ francese. (Ducasse Paris)

Qui lo chef diventa quasi una **maison** /mɛ.zɔ̃/, nel senso che la moda francese attribuisce alla parola: non una persona soltanto, ma un sistema produttivo che garantisce uno stile.

È il passaggio:
CUOCO → NOME → METODO → MARCHIO → GRUPPO INTERNAZIONALE.

René Redzepi — si può inventare una cucina nazionale?

René Redzepi offre un caso ancora diverso.
Con Noma — nome formato da **nordisk mad**, “cibo nordico” — contribuisce nei primi anni Duemila alla costruzione della **New Nordic Cuisine** /nju: ˈnɔːdɪk kɥɪˈziːn/.
Il principio è radicale: perché una grande cucina nordica dovrebbe imitare Francia e Mediterraneo?

Meglio cercare ciò che il Nord possiede: erbe selvatiche, bacche, alghe, radici, pesci, fermentazioni, affumicature, ingredienti forestali.

Il *foraging* /ˈfɒrɪdʒɪŋ/, cioè la raccolta di vegetali spontanei, diventa addirittura elemento della ricerca gastronomica.
Il risultato supera il ristorante: contribuisce a modificare **l'immagine internazionale dell'intera Scandinavia gastronomica**.

Qui uno chef non esporta una tradizione già prestigiosa: contribuisce a **costruirne il prestigio**.

Ferran Adrià — la cucina diventa laboratorio

Con Ferran Adrià arriviamo forse alla rottura più radicale.

Il suo elBulli diventa un laboratorio di ricerca gastronomica: schiume, sferificazioni, decostruzioni, nuove consistenze e nuove relazioni fra cucina, scienza, arte e design.

La definizione popolare **“cucina molecolare”** è comoda, ma Adrià non la considerava una descrizione adeguata della propria cucina.
È meglio parlare di **cucina d'avanguardia** o di ricerca gastronomica.

La vera innovazione non consiste infatti semplicemente nell'utilizzare sifoni o alginati.
Adrià modifica il **processo creativo**.

elBulli arriva a chiudere per parte dell'anno per dedicare mesi alla ricerca; nel 1998 viene creato un vero laboratorio gastronomico di R&D.

Il ristorante diventa quindi qualcosa di molto simile a un centro sperimentale.
(elbullifoundation.com)

La sua fondazione descrive esplicitamente l'obiettivo come creazione di **“un nuovo linguaggio” della cucina**. (elbullifoundation.com)

Per una lezione lessico-centrica è un caso particolarmente interessante: Adrià tratta gli ingredienti quasi come **morfemi** che possono essere separati e ricombinati secondo una grammatica nuova.

Joël Robuchon — la perfezione della semplicità

Joël Robuchon rappresenta quasi il polo opposto.
La sua fama nasce soprattutto da un controllo tecnico estremamente rigoroso della cucina classica.

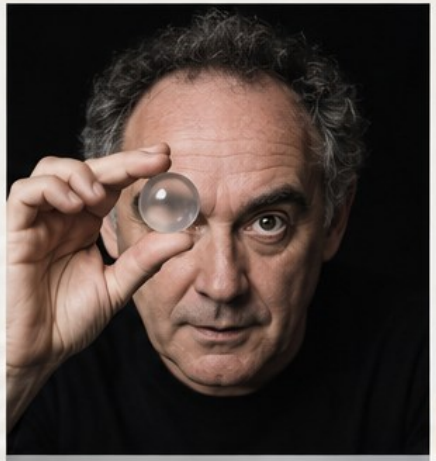
Il piatto che gli viene più frequentemente associato è sorprendentemente elementare: **purée de pommes de terre** /py.ʁe də pɔm də tɛʁ/, purè di patate.

Patate, burro, latte, sale — ingredienti quotidiani trasformati attraverso materia prima, proporzioni e tecnica in un piatto emblematico.

È una lezione gastronomica importante:
la complessità del risultato non richiede necessariamente molti ingredienti.

Robuchon costruì inoltre una rete internazionale di oltre venti ristoranti; nel corso della carriera le sue insegne arrivarono cumulativamente a **31 stelle Michelin**, un primato storico ricordato dalla stessa Guida Michelin. (MICHELIN Guide)

Con **L'Atelier de Joël Robuchon** /la.tə.lje də ʒɔ.ɛl ʁɔ.by.ʃɔ̃/ sviluppò anche una formula meno cerimoniale, con cucina visibile e bancone, esportabile in grandi città internazionali.

MASSIMO BOTTURA	ALAIN DUCASSE	RENÉ REDZEPI	FERRAN ADRIÀ	JOËL ROBUCHON
				
				
FIVE AGES OF PARMIGIANO	LOUIS XV MONACO	INGREDIENTI NORDICI	elBulliLab IDEAS CHANGE THE WORLD	LE CÉLÈBRE PURÉE
RACCONTARE	ORGANIZZARE	RISCOPRIRE	INVENTARE	PERFEZIONARE

ARTIGIANO — AUTORE — CELEBRITÀ — BRAND

Cinque chef, cinque verbi

Ridurre deliberatamente le loro filosofie a una parola:

Chef	Paese	Idea dominante	Verbo
Bottura	Italia	tradizione reinterpretata	RACCONTARE
Ducasse	Francia	haute cuisine /ot kɥi.zin/ + impresa	ORGANIZZARE
Redzepi	Danimarca	New Nordic Cuisine /nju: ˈnɔ:dɪk kɥɪˈzi:n/	RISCOPRIRE
Adrià	Spagna/Catalogna	avanguardia e ricerca	INVENTARE
Robuchon	Francia	perfezione tecnica	PERFEZIONARE

Adrià o Redzepi non sono celebri per un singolo piatto quanto per aver introdotto un metodo.

Lo chef diventa brand



Grazie per l'attenzione