

IL GUSTO E LA LINGUA

Le forme della memoria gastronomica
e culturale degli italiani all'estero
tra Dante e Artusi

a cura di

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira



IL GUSTO E LA LINGUA

Le forme della memoria gastronomica
e culturale degli italiani all'estero
tra Dante e Artusi

a cura di

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

Il volume beneficia di un contributo alla pubblicazione da parte del Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – progetto finanziato dall'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna.

Fondazione Bologna University Press
Via Saragozza 10, 40123 Bologna
tel. (+39) 051 232 882
fax (+39) 051 221 019

ISBN 979-12-5477-279-9
ISBN online 979-12-5477-280-5

www.buponline.com
info@buponline.com

Quest'opera è pubblicata sotto licenza CC-BY 4.0

Impaginazione: DoppioClickArt, San Lazzaro di Savena (Bologna)

Prima edizione: aprile 2023

Ringraziamo i partner del progetto in Italia e in Sud America: Grazie mille, Molto obrigado, Muchas gracias!

CAS/ARTUSI



 **Regione Emilia-Romagna**
Assemblea legislativa | **Consulta**
degli emiliano-romagnoli
nel mondo



- Agenzia Consolare d'Italia, Villa Regina, Argentina
- ANGEER, Associazione nuove generazioni e imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata, Argentina
- Asociacion Emilia Romagna de Ramallo, Argentina
- Asociacion Emilia-Romagna del Gran La Plata, Argentina
- Associazione Amici dell'Appennino Tosco-Emiliano, Argentina
- Associazione degli emiliano-romagnoli del Perù, Lima
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Angol, Cile
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Traiguén, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Tandil, Argentina
- Associazione Emilia-Romagna, Concepción, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Purén, Cile
- Associazione emiliano-romagnola Bandeirante Salto e Itu, Brasile
- Circolo Emilia-Romagna, San Paolo, Brasile
- FAEER, Federazione Argentina di Entità Emiliano-Romagnole, Mar del Plata, Argentina
- Società Dante Alighieri, Mar del Plata, Argentina
- Red Proter, Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna, Mar del Plata, Argentina
- Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina
- Universidad Nacional del Comahue – Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Villa Regina, Río Negro, Patagonia, Argentina
- Universidade de São Paulo, Brasile

Indice

Presentazioni	
<i>Francesca Gatta</i>	7
<i>Laila Tentoni</i>	9
<i>Paolo Rambelli</i>	13
<i>Alberto Capatti</i>	15
Dall'Emilia-Romagna alle tavole italiane: ricognizioni di gusti, prodotti e preparazioni locali nei testi della gastronomia preunitaria	
<i>Salvatore Iacolare</i>	17
Il progetto – Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi	
<i>Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira</i>	39
Appendice 1	
Il questionario nelle tre lingue	71
Appendice 2	
Le parole e i dati emersi dai questionari	99

Presentazione

Francesca Gatta

*Direttrice del Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Alma Mater Studiorum -
Università di Bologna, campus di Forlì*

Da tempo gli studi di discipline diverse hanno descritto e sottolineato l'importanza del cibo nei processi di definizione, presa di coscienza e rielaborazione dell'identità: a partire dalle semplici riflessioni che nascono dalla pratica più concreta, dagli ingredienti al ruolo di un determinato cibo all'interno delle liturgie domestiche, il cibo favorisce un confronto fra culture diverse, fra sé e gli altri, essenziale e ricorrente nei processi migratori. È accaduto per l'emigrazione italiana nel mondo e accade ora per l'immigrazione in Italia, dove la riflessione sul cibo trova una significativa testimonianza anche in opere letterarie, come nella raccolta di racconti curata da Laila Wadia dal trasparente titolo *Mondopentola* (2007), in cui la preparazione del cibo diventa un luogo e un momento di condivisione e di incontro autentico, oltre le raffigurazioni stereotipate e folkloristiche. Non è un caso, inoltre, che all'interno di un ampio progetto sostenuto da un finanziamento europeo, di cui è capofila il nostro Dipartimento (www.newabc.eu), un progetto mirato al superamento delle barriere sociali e culturali che ostacolano l'educazione, una delle sperimentazioni in corso sia incentrata sul cibo: bambini e bambine, e le loro famiglie, sono coinvolti in attività, svolte negli spazi scolastici, che ruotano attorno al tema del "pane".

Oltre all'aspetto più strettamente linguistico, le implicazioni profonde e complesse catalizzate dal cibo lo rendono un ambito di ricerca pienamente coerente per un Dipartimento che ha al centro dei suoi interessi la traduzione, una prassi che – come il cibo – presuppone un incontro/scontro con l'"altro", una mediazione fra culture che, nel mondo reso sempre più globalizzato e plurilingue dalla multimedialità, si pone anche come condizione fondamentale dell'e-

sistenza: “traduco, dunque sono”, ha sostenuto a più riprese Jhumpa Lahiri, una delle voci più alte della letteratura contemporanea.

Questo ambito di ricerca, tuttavia, deve molto alla felice e fruttuosa collaborazione che il Dipartimento ha da anni con Casa Artusi: il progetto sulla memoria gastronomica e culturale delle comunità emiliano-romagnole in America Latina nasce, infatti, dagli stimoli ricevuti nelle discussioni comuni, dalla disponibilità e dalla condivisione di percorsi e di relazioni che Casa Artusi ha costruito negli anni. Gli italiani emigrano con le loro cucine regionali (le parole della loro cucina regionale entrano nello spagnolo dell'Argentina o nel portoghese brasiliano) che – nel complesso processo di ridefinizione dell'identità – diventano nazionali, cioè “italiane”, nella nuova patria: è quest'ultima, infatti, che le riconosce come “italiane”. Sono relazioni complesse che il progetto si propone di esplorare a partire da un'indagine sul lessico dal punto di vista della memoria degli “italiani” dell'America Latina.

Un'indagine complessa che sarebbe stata impossibile senza il supporto della Regione Emilia-Romagna e della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, del Comune di Forlimpopoli e delle associazioni latino-americane che hanno seguito con partecipazione ed entusiasmo il progetto. Ed è così che fra i due emisferi si sono allacciati legami e dibattiti, confronti ricchi e appassionati in un clima caloroso e conviviale come si conviene all'argomento. Regista sapiente dell'operazione, che ha saputo tenere insieme realtà composite e i fili della ricerca, la collega Anabela Ferreira, docente di lingua portoghese presso il Dipartimento, studiosa e traduttrice dell'opera di Pellegrino Artusi in portoghese. A lei, a Laila Tentoni e a Casa Artusi, a Paolo Rambelli e al Comune di Forlimpopoli, a tutti gli amici e le amiche del continente latino-americano va il più vivo ringraziamento e l'augurio che questa sia solo la prima tappa di un lungo percorso assieme.

Presentazione

Laila Tentoni

Presidente della Fondazione Casa Artusi, Forlimpopoli

Di che pasta siamo fatti?

L'italiano è da molti considerato la lingua del cuore e delle emozioni, musicale e morbido, piacevole da ascoltare. Non solo.

Grazie alla diffusione della lirica e della moda, e della cucina, così amata in ogni latitudine del mondo,¹ tanti sono i prestiti registrati nei repertori lessicali stranieri.

Naturalmente è la pasta (al dente) che la fa da padrone, con le sue tante declinazioni: spaghetti, maccheroni, lasagne, cappelletti, e via via impastando... un elemento unificante e profondamente identitario che si propone in tutte le tavole che vogliono sventolare, qui o altrove, la bandiera italiana.

La pasta è l'archetipo di una storia meravigliosamente infinita, una e centomila, nelle sue molteplici forme e denominazioni e gli italiani, apostrofati (Artusi incluso) come mangiamaccheroni, continuano a esserne i massimi consumatori.

Questo progetto, fortemente voluto da DIT e Casa Artusi, grazie al sostegno della Consulta emiliano-romagnoli nel mondo e del Comune di Forlimpopoli, pone al centro dell'indagine il cibo (e le parole) per rappresentarlo, laddove, oltreoceano, le comunità dei nostri migranti, soprattutto in Argentina e Brasile, sono numerose e fortemente sensibili alla cultura d'origine.

E lo abbiamo fatto, nell'ambito di una proficua collaborazione che dura nel tempo fra Casa Artusi e le tante associazioni emiliano-romagnole nel mondo, ricordando Dante e Artusi.

¹ Tratto da: TasteAtlas Award 2022; www.tasteatlas.com.

Non è stata solo un'operazione dovuta alla suggestione irresistibile di unire due Illustri, al tempo in cui le celebrazioni dei 200 anni di Artusi consegnavano il testimone ai 900 di Dante. Il progetto, in nome del padre della nostra lingua e del padre della nostra cucina, è sostenuto dalla coerente volontà di approfondire cosa significa mangiare italiano fuori dall'Italia, attraverso la pratica domestica di oggi e le parole del cibo.

Dante è conosciuto da tutti. Così come lo è la sua *Commedia*, l'opera più famosa di tutta la letteratura italiana, scritta non nella lingua "ufficiale" di allora, il latino, ma in quella materna del suo autore, cioè il fiorentino del 1300, culla della lingua italiana di oggi. E Artusi, il cui ricettario conosciuto e tradotto in tante lingue del mondo, paragonabile, come risulta scritto in un'importante lettera del carteggio artusiano,² solo alla *Divina Commedia*, si muove, alcuni secoli dopo, lungo la strada tracciata dal Sommo Poeta.

Il gastronomo forlimpopolese, che accomoda a tavola gli italiani, mettendo in rete risorse e saperi, valorizzandone le differenze, ha a cuore anche il problema della lingua, al tempo in cui l'Italia si era formalmente unita ma restava divisa dai tanti dialetti. Quando nelle prime grandi migrazioni milioni di italiani affrontarono la grande avventura della traversata oceanica, alla ricerca di lavoro e cibo, spesso non riuscivano a comunicare fra loro né nella lingua del Bel Paese, né in quella della terra ospitante. Elemento che paradossalmente contribuirà a tenere i nostri migranti uniti e coesi, alla ricerca del mantenimento della propria identità, di cui il cibo è parte significativa. E come sostiene lo storico Massimo Montanari: «Più tipico delle regioni del sud, da cui la maggior parte degli emigranti proveniva, il consumo di pasta fu riconosciuto come elemento distintivo della diversità italiana».³

Artusi nella ricetta del Caciucco⁴ scrive: «Dopo l'Unità della Patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata» e utilizza il fiorentino, quello più vivace e parlato, secondo lo stile ironico e divertente che aveva mutuato in Giusti, patriota e scrittore, ritenuto modello di riferimento. Una delle tante ragioni che rendono *La scienza* ancora un testo di riferimento.

La Prof.ssa Giovanna Frosini, accademica ordinaria dell'Accademia della Crusca, parla di rivoluzione copernicana: «La vera svolta nella storia anche linguistica della cucina avviene – è noto – con *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (prima edizione: 1891; 14a e ultima, vivente l'autore: 1911). Le linee

² Tratto da: Borgese G.A., lettera n. 513 del 16/05/1909, in sezione online Biblioteca-Carteggio, Casa Artusi.it; <https://www.casartusi.it/it/lettere/513/?page=22> (ultimo accesso: marzo 2023).

³ Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010, p. 53.

⁴ Capatti A. (a cura di), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Segrate, Rizzoli, 2020.

fondamentali della “politica linguistica” di Artusi sono espone con chiarezza dall'autore stesso: principalmente, la difesa della lingua italiana contro la nomenclatura francesizzante, e la necessità di portare ordine e chiarezza nella congerie delle denominazioni locali, talora quasi non razionalizzabili». ⁵

E così nel corso di un ventennio, nelle edizioni da lui curate, dedica un'attenzione maniacale alle parole, abbandona con equilibrio e sobrietà molti francesismi e consegna anche ai migranti un pezzo d'Italia in cui riconoscersi e rappresentare, con parole e opere, la propria identità.

La sua biblioteca, custodita in Casa Artusi, mostra come fosse un attento studioso del fiorentino, dell'italiano, tanto da diventarne un costruttore, contribuendo anche a far assurgere parole dialettali a lingua nazionale. Un esempio per tutti, i famosi “caplet” (dalla forma di cappello) romagnoli diventeranno per le tante famiglie che si metteranno in casa il manuale artusiano: «i cappelletti all'uso di Romagna», ovvero, secondo la lettera n. 538 la migliore minestra al mondo. ⁶

Come è stato scritto, «quel che si poteva per italianare la gastronomia fece Pellegrino Artusi, giustamente ricevuto, in questo campo, come autorità di lingua». ⁷

Sul versante strettamente gastronomico, non codifica la cucina italiana, la racconta, ed esorta ciascuno, in nome della esperienza e del buon gusto che derivano solo dalla pratica, a operare secondo il proprio gusto. Manifesto di questa libertà in cucina è il minestrone, ricetta 47, dove scrive, a conclusione della preparazione: «Ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano». Artusi è pronto a riconoscere la straordinaria ricchezza e “rarietà” di ogni paese e territorio, e quindi la diversità come dato essenziale dell'identità nazionale.

Non solo, ma sul solco artusiano, ritroviamo anche in questa indagine e nel bel testo della Prof.ssa Ferreira, Coordinatrice di Progetto, come sia nata, oltreoceano, sulla base di assonanze e ricordi, con i prodotti che si trovano, combinati col nostro gusto che si riconosce all'impronta, una nuova arte culinaria che si

⁵ Frosini G., *La lingua delle ricette*, 20/06/2015, in sezione online Biblioteca-Convegni, Archivio Storico Convegni, 2015 – Dammi la tua ricetta; <https://www.casartusi.it/it/archivio-storico-convegni/2015-dammi-la-tua-ricetta/> (ultimo accesso: marzo 2023).

⁶ Tratto da: Burretti Pettini Luisa, lettera n. 538 del 14/01/1906, in sezione online Biblioteca-Carteggio, Casa Artusi.it; <https://www.casartusi.it/it/lettere/538/?page=23> (ultimo accesso: marzo 2023).

⁷ Citato in: Rosbustelli C., *La Scienza in cucina e la costruzione della lingua unitaria*, p. 267, in *Il secolo artusiano*, Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), a cura di G. Frosini, M. Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2012.

dichiara italiana. Una pratica che, riscoprendo le radici per guardare al futuro, sempre nutre anche il bisogno primario di definizione della propria identità. Un intrico di tradizioni e saperi, ricchezza ed essenzialità, ricordi e sapori della memoria che si confrontano quotidianamente con “quel che c’è”. Un capitolo importante della cucina italiana *tout court* su cui è bene mantenere l’attenzione.

La bella lingua italiana, oltre i confini nazionali, accompagna naturalmente non solo il tempo a tavola, ma anche i momenti più intimi della giornata, il saluto a inizio-fine giornata, un convenevole usato come un panno caldo, un balsamo per scaldare il cuore. Anche un “buongiorno principessa” può rappresentare un filo a cui aggrapparsi e mantenere vivo l’orgoglio di sentirsi italiani. Perché la vita è bella e strappare un sorriso è un bene di prima necessità. Forse è proprio questa la pasta di cui siamo fatti, al di qua e al di là dell’oceano.

Presentazione

Paolo Rambelli

Assessore alla Cultura del Comune di Forlimpopoli

Se è vero, come ha scritto Piero Camporesi nella celebre prefazione all'edizione einaudiana del manuale artusiano che «*La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I promessi sposi*» perché «i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi ed i fonemi manzoniani», è altrettanto vero che Artusi fu sempre molto attento anche ai problemi linguistici e al contributo che dalla lingua sarebbe arrivato all'unità nazionale, tanto che alla sua prima prova letteraria, ovvero alla biografia del Foscolo, edita a Firenze da Barbera nel 1878, volle far seguire la parafrasi annotata del carme dei *Sepolcri* con l'obiettivo di «sviscerarne i reconditi pregi» alla «gioventù italiana, che troppo spesso rifugge dalla fatica di applicar seriamente» richiesta dalla “locuzione concisa” del poeta. Alle note al Foscolo Artusi fece peraltro seguire, nel 1881, sempre dal Barbera, delle *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* in cui svelava al pubblico che nelle prose del pistoiese avrebbe trovato «naturalità e vivacità di stile, quel parlar figurato che dà tanta vaghezza ed evidenza al discorso, e soprattutto, spero, vi piaceranno della lingua parlata toscana, da lui rimessa in onore, le frasi e i modi di dire in uso fra il popolo. Studio tanto più ora opportuno che per una eccessiva e mal intesa affezione alle lingue straniere, la nostra tendendo ognor più a imbastardire, è carità di patria il calcare le orme di lui richiamandola alle fonti sue naturali e pure».

È stato quindi più che naturale per l'Amministrazione comunale di Forlimpopoli, affiancare – insieme alla Fondazione Casa Artusi – il Dipartimento di Interpretazione e Traduzione del Campus forlivese dell'Università di Bologna nella sua ricerca su *Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e*

culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi sviluppata insieme all'Universidad Nacional del Comahue, alla Società Dante Alighieri di Mar del Plata, all'Universidade de São Paulo e alle Associazioni di emiliano-romagnoli nel mondo, tanto più che dell'amore di Artusi per il padre della lingua italiana, cui non dovette rimanere estranea anche una forma di identificazione nel segno del comune immeritato esilio, sono certa testimonianza sia le ripetute citazioni nei suoi scritti che la sua precoce adesione alla Società Dantesca, a due soli anni dall'istituzione.

Questa ricerca ha avuto l'originale merito di tenere insieme lo studio dei gusti con quello dei lessemi, indagando la natura identitaria sia della cultura gastronomica che di quella linguistica, e a maggior ragione della loro combinazione.

È stata quindi ragione di orgoglio per la nostra città verificare come tre persone su cinque, pur provenendo nella metà dei casi da regioni diverse dall'Emilia-Romagna, sappiano chi sia Pellegrino Artusi, così come appare di oggettivo interesse vedere come l'immagine della cultura gastronomica italiana sia ancora associata in primo luogo alla pastasciutta, anche se va diffondendosi la coscienza della territorialità dei prodotti d'eccellenza e quindi dell'importanza delle certificazioni DOP.

Rinviando alla documentazione raccolta e alle riflessioni degli specialisti per ogni analisi più puntuale, ci piace però rilevare come la natura identitaria dei gusti trovi conferma nella persistenza di una "cucina di casa delle feste", cioè dei momenti in cui le famiglie tornano a riunirsi e il senso delle radici si fa quindi più forte, nella quale ricette tradizionali di maggior complessità come le lasagne e le paste ripiene prendono il sopravvento sulle pietanze più richieste e diffuse anche nei ristoranti italiani, di più facile e rapida preparazione, come gli spaghetti e la pizza.

Espressione di questa persistenza delle radici gastronomiche italiane, su un piano più strettamente linguistico, sono poi gli adattamenti ortografici (come "lasanha") o le combinazioni linguistiche (come "Queijo Grana Padano"), che testimoniano come l'adattamento linguistico accompagni quello gastronomico, ovvero l'inserimento a pieno titolo di questi prodotti e di queste pietanze nella cucina domestica odierna dei paesi sudamericani, di cui è forse modello e antesignano la "macarronada".

Sono davvero tanti gli spunti di riflessione sollecitati dall'indagine promossa dal Dipartimento di Interpretazione e Traduzione del Campus forlivese, che torniamo a ringraziare per questo impegno e per questa opportunità, e che contiamo di avere quindi nuovamente al fianco per nuove indagini sull'evoluzione della cucina di casa, di cui Artusi definì per primo il carattere, non solo entro i confini nazionali, ma anche all'estero.

Presentazione

Alberto Capatti

Direttore Scientifico di Casa Artusi

La cucina è poliglotta. Un *boršč* ucraino o russo lo posso preparare in casa mia, a Como, senza conflitti, con una ricetta tradotta in italiano. Per Artusi, nell'Italia fra il 1890 e il 1910, questa poliglossia era rappresentata dai dialetti parlati, da una lingua scolastica femminile o maschile e dalla sua stessa scrittura fiorentina per adozione. Non immaginava sicuramente le traduzioni che sarebbero state fatte de *La scienza in cucina* tantomeno in lingue come il giapponese. A parlare il linguaggio universale sono infatti gli strumenti stessi del cucinare, una pentola e un fornello, un forno e una ghiacciaia, strumenti che evolvono continuamente e gli sarebbe stato difficile pensare a una pentola a pressione, a una piastra elettrica e a un forno microonde. Altra cosa gli ingredienti che rinascono lontano vicino, che dettano le ricette, alcuni di essi viaggiando come il parmigiano che Artusi in Toscana grattava sui suoi cappelletti, altri riprodotti in loco come i pomodori di origine messicana, coltivati in Romagna e in Toscana e ridenominati nei dialetti lombardi *tumatis* con un prestito spagnolo. C'era persino un fiorentino dialettale che chiamava le melanzane *petoncianni*, e tali vengono da Artusi denominate. Naturalmente voleva farsi intendere non dagli analfabeti ma da una popolazione istruita quel tanto che occorreva per leggere ricette stampate senza occuparsi della scrittura altrui se non per comunicare. Le 1.800 lettere a lui pervenute, puntualmente registrate e raccolte nel suo studio, tutte di persone che richiedevano il suo manuale, gli domandano consigli, gli suggerivano ricette, o eventualmente lo correggevano, ora custodite negli archivi di Casa Artusi a Forlimpopoli, mostrano chiaramente come un ricettario detti la lingua ai propri futuri lettori i quali vogliono comprarlo, leggerlo per fare cucina, e lo tradurranno nelle parlate a loro idonee, consone ai linguaggi che pentole e focolari

“utilizzano” per esprimersi a casa loro. Niente storia della lingua, nella casa di Artusi a Firenze, niente libri antichi né banchetti rinascimentali perché il passato ognuno lo porta nella propria memoria e anche il ricordo ossequioso della cucina di mamma Teresa, gestita nella bottega di Forlimpopoli da una serva, appare superfluo quando si ha accanto un cuoco come Francesco Ruffilli e una governante come Marietta. Invece i piatti di mia nonna Giulia, ferrarese, che aveva e praticava l’Artusi e lo regalerà con una dedica alla giovane nuora – mamma Camilla – verranno provati e adeguati a una nuova visione, attuale, della cucina italiana, e le sue ricette parlate, tradotte in appunti, rivissute in famiglia, avranno un valore loro, culturale.

Eppure, le feste del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi mostrano chiaramente che di tempo ne è passato. La sua attualità l’abbiamo ricreata noi, cucinando, tenendo ben presente che lui è ovunque e che ben 100 copie del suo manuale il distributore Bemporad aveva spedito nel 1901 in America. In America dove? Non si sa, e io invece a Como, città che nel carteggio non viene nominata, parlo, scrivo, mangio e...

Dall'Emilia-Romagna alle tavole italiane: ricognizioni di gusti, prodotti e preparazioni locali nei testi della gastronomia preunitaria

Salvatore Iacolare

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Introduzione

Oramai da qualche decennio, nel vasto panorama della bibliografia scientifica di ambito umanistico è possibile rilevare un incremento nella produzione di contributi su temi legati a vario titolo alla sfera della gastronomia. Accanto all'apporto sostanziale degli studi di storia dell'alimentazione, fondamentali nel fornire le coordinate necessarie per indirizzare ogni altro ordine di approccio, particolarmente significativi da questo punto di vista appaiono i lavori storico-linguistici e lessicografici.¹ Dalle materie prime alle procedure operative, dagli ingredienti alle preparazioni, uno sguardo più attento al rapporto tra significanti e referenti appare infatti particolarmente necessario nel caso della tradizione gastronomica italiana, costituitasi sin dai tempi più remoti per progressiva aggregazione di elementi di origine, nome e diffusione inizialmente locali.

Una concreta e recente manifestazione di questo crescente interesse è *AtLiTeG* (acronimo che vale *Atlante della Lingua dei Testi della Gastronomia*),²

¹ Ci si limita in questa sede a richiamare l'attenzione sui quattro convegni a tema gastronomico tenutisi a cavallo del primo decennio del XXI secolo (dal 1999 al 2011), i cui atti hanno rappresentato un efficace esempio di come il tema fosse foriero di spunti per indagini di tipo linguistico e/o lessicografico e di come storia della lingua e storia dell'alimentazione possano dialogare in modo proficuo: Silvestri, Marra, Pinto 2002; Castiglione, Rizzo 2007; Frosini, Robustelli 2009; Frosini, Montanari 2012. Alla bibliografia dei saggi ivi contenuti si rinvia per una più adeguata ricognizione degli studi della stagione precedente.

² Al progetto, finanziato come PRIN nel 2017, collaborano quattro atenei, che corrispondono ad altrettante unità di lavoro: quella centrale è l'Università per Stranieri di Siena, che si occupa delle fonti rinascimentali (responsabile scientifica: Giovanna Frosini, PI); vi sono poi l'Università di Salerno, che ha in carico i ricettari medievali (responsabile scientifico: Sergio Lubello); l'Università di Cagliari, nella quale si studiano

progetto che ambisce a fornire una mappatura del lessico della gastronomia dal medioevo fino all'Unità d'Italia o, per restare vicini al titolo del progetto che dà forma a questo volume, *da Dante ad Artusi*. Gli obiettivi dichiarati di AtLiTeG sono tre: l'edizione filologicamente fondata dei principali testi della gastronomia italiana, la compilazione di un *Vocabolario Storico della Lingua della Gastronomia* (VoSLiG), la realizzazione d'un atlante geo-testuale (che riporta e localizza, cioè, le forme linguistiche ricavate dai testi); inoltre, la mole di dati raccolti ha permesso e permette sistematici approfondimenti puntuali di tipo metodologico e/o monografico.

A partire da questo assunto, il presente contributo si propone di sfruttare tale ricca documentazione per provare a fissare come e quanto i principali testi della gastronomia italiana abbiano tramandato la *memoria gastronomica e culturale* emiliano-romagnola. Tra le consegne presenti nel questionario che Anabela Ferreira ha approntato e poi sottoposto a centottantotto intervistati,³ infatti, una richiedeva di elencare, qualora noti, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) riconducibili con certezza all'Emilia-Romagna. Muovendo da tale suggestione, questo lavoro è nato dunque con l'intento di fornire profondità storica a questo approccio, facendo dialogare tra loro i due progetti e provando a sottoporre la medesima consegna anche agli autori dei principali testi della storia della gastronomia italiana, nel tentativo di mettere in luce quali fossero ritenuti, di epoca in epoca, di percezione in percezione, i prodotti e le specialità emiliano-romagnoli. L'intersezione tra *il gusto e la lingua*, d'altronde, se osservata da specole inedite non può che farsi più luminosa.

I prodotti dell'Emilia-Romagna: menzioni e rassegne tra XVI e XVII secolo

Le varie realtà locali italiane, secondo Montanari, instaurano e mantengono rapporti (sia economici sia culturali) attraverso una duplice circolazione: da un

i testi secenteschi (responsabile scientifica: Rita Fresu); e l'Università di Napoli "Federico II", rivolta alla produzione dei secoli XVIII-XIX (responsabile scientifico: Nicola De Blasi). Nel tempo, al progetto hanno lavorato diversi assegnisti: Francesca Cupelloni e Simone Pregolato per l'unità di Salerno; Monica Alba, Valentina Iosco, Chiara Murre e Veronica Ricotta per quella di Siena; Giovanni Urraci per l'unità di Cagliari; Lucia Buccheri, chi scrive e Andrea Maggi per l'unità di Napoli. Tra i primi importanti risultati del progetto, si segnala il fascicolo monografico del volume 138 della «Zeitschrift für romanische Philologie», curato da Simone Pregolato, il quale contiene una introduzione di Giovanna Frosini e sette contributi che sondano il tema in chiave monografica e metodologica: Alba 2022; Cupelloni 2022; Iacolare 2022; Maggi 2022a; Ricotta 2022; Pregolato 2022; Urraci 2022. Per ulteriori dettagli sull'intero progetto si rinvia a Maggi 2022b, nel quale è dettagliata anche la costituzione del corpus dell'unità napoletana.

³ Per gli esiti del questionario e per un commento più dettagliato cfr. il saggio in questo stesso volume.

lato quella commerciale dei prodotti e dall'altra quella umana dei consumatori.⁴ Sotto il secondo versante, naturalmente in relazione alla produzione gastronomico-alimentare, lo studioso ha citato in chiave storica la testimonianza medio-cinquecentesca di Ortensio Lando, autore del *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (1548). Il passo relativo all'area riconducibile all'attuale Emilia-Romagna costituisce una delle prime rassegne storiche dei prodotti locali e lo si riporta per intero:

Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si facciano salciccioiti, i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore n'aguzzano l'appetito; fanno parere il vino saporitissimo, ancora che svanito e sciapito molto sia. Benedetto chi ne fu l'inventore! Io baccio e adoro quelle virtuose mani. Io ne solevo sempre portare nella sacoccia per aguzzar la voglia del mangiare, se per mala ventura svogliato me ritrovava. Che ti dirò della magnifica città di Ferrara, unica maestra del far salami e di confettare erbe, frutti e radici? Dove berai l'estate certi vinetti, detti albanelle: non si po bere più grata bevanda; vi si godeno di buone ceppe, sturioni e buratelli, e fannosi le migliori torte del mondo. Desiderava io venesse la giobbia e la domenica piu sovente del consueto, per empirmi la pancia di torta. Averai in Modona buona salciccia e buon trebiano; se ti verrà disio di mangiare perfetta cotognata, vatene a Reggio, alla Mirandola e a Correggio; ma felice te se giungi a quel cacio piacentino il quale ha meritato d'esser lodato dalla dotta penna del conte Giulio da Lando e dal signor Ercole Bentivoglio. Mi ricordo aver mangiato con esso, mentre in Piacenza fui, certe poma dette calte e un'uva chiamata diola e ritrovarmi consolato, come se mangiato avessi d'uno perfettissimo fagiano. Usasi anco in Piacenza una vivanda detta gnocchi con l'aglio, la quale risusciterebbe l'appetito a un morto.⁵

Dalla descrizione di Lando, si nota come caratteristici di buona parte dell'area fossero già all'epoca innanzitutto gli insaccati, che si trattasse dei *salciccioiti* di Bologna, della *buona salciccia* di Modena o dei *salami* di Ferrara. Particolarmente distintive della zona dovevano essere poi le mele, ricordate sia direttamente, con esplicito riferimento alle *poma calte* piacentine ('mele invernali' per Giovanni Torriano),⁶ sia in maniera più indiretta, tramite la menzione delle gustose co-

⁴ Montanari 2013, p. 33.

⁵ Si cita da Lando 1994, pp. 11-12.

⁶ Il tipo *calta*, assente in Florio 1598, compare per la prima volta in Florio 1611, p. 76: «Also an excellent kind of apple in Italie». Dopo la morte di Florio, il lavoro fu portato avanti da Torriano, che diede alle stampe una nuova edizione nel 1659. L'integrazione dell'elemento stagionale, come riportato in Lando 1994, p. 167, avviene soltanto nella seconda edizione a cura di Torriano (Florio 1688): «a kind of excellent winter apple». Secondo Faccioli 1992 [1987], p. 279 n. 8, si tratterebbe invece di «mele che hanno il profumo della calta o calendola»; all'etimo lat. *caltha* 'calendola, fiorrancio' rinvia anche il LEI 9,1509a, che documenta un uso del tipo nel 1681 anche per designare una varietà di pera.

tognate ('dolci a base di mela cotogna') che si preparavano nell'area centrale della regione tra Reggio e Modena. Muovendo sul piano delle singole città, spiccano il passo su Ferrara, rievocata per *le migliori torte del mondo*, per le confetture dolci (*frutti*) e salate (*erbe, radici*) e per diversi pesci di fiume (storioni, *ceppe* 'cheppie' e *buratelli* 'piccole anguille'),⁷ e quello su Piacenza, menzionata, oltre che per le già citate mele, per l'uva *diola* (attestata come varietà nel solo Florio con il significato 'tipo delicato d'uva'),⁸ per la preparazione designata dal sintagma *gnocchi con l'aglio* e soprattutto per il *cacio piacentino*, del quale Lando ricorda anche i fasti letterari.⁹ Sul versante enologico sono poi citati due vitigni a bacca bianca: il *trebiano* per Modena, tipico dell'Italia centro-settentrionale, e l'*albano* per Ferrara, propriamente emiliano (da cui *albanelle*, con cambio di genere da attribuire forse al femminile di sostantivi come *bevanda*).¹⁰

Un fugace accenno alle specialità o alle materie prime dell'area emiliano-romagnola si trova poi, poco meno di mezzo secolo dopo, nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* di Tommaso Garzoni (Venezia, 1585) e in particolare nel discorso XCII dal titolo *De' Cuochi ed altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori da tavola, convivanti etc.* In un paragrafo nel quale si annoveravano alcuni prodotti o pietanze dell'Italia centro-settentrionale, infatti, si trovano citati «il formaggio da Piacenza», «lo storione ferrarese» e «la salciccia modonese», menzionati anche da Lando, accanto al «gelo da Bologna» (Faccioli glossa 'gelatina'),¹¹ ai «pignoli da Ravenna», ai «casetti da Rimini» e infine alle «ocche di Romagna».¹²

Più ricco e disteso, a metà del secolo successivo, è invece l'elenco presente in coda a *L'arte di ben cucinare* (1662), testo pubblicato a Mantova dal cuoco bolognese Bartolomeo Stefani; i prodotti emiliano-romagnoli sono enumerati subito dopo le coltivazioni veneziane, secondo un criterio che prevedeva una esposizione areale delle specialità gastronomiche italiane:

⁷ Cfr. Lando 1994, pp. 167-168.

⁸ Florio 1611, p. 148: «a daintie kind of grape».

⁹ I rinvii sono a Landi 1542 e Bentivoglio 1546. Il primo scriveva: «Se il cacio piacentino, eloquente fuori, cremoso dentro, valeva una messa, un beneficio, un conclave, a maggior ragione poteva venir pregiato nelle bande e nelle compagnie, riempiendo i barbazzali, rimpinguando le corazze, abbattendo come palla da bombarda le merlate pasticcerie». Il secondo, invece: «Chi vuol del buon formaggio, a Parma vada, / a Piacenza, a Milano, e in quelle bande, / che ve n'è sempre piena ogni contrada». Entrambe le citazioni sono tratte da Sinigaglia, Marini 2016.

¹⁰ Sul lessico vitivinicolo, cfr. Hohnerlein-Buchinger 1996.

¹¹ Faccioli 1966, II p. 396.

¹² Il testo è antologizzato in Faccioli 1992 [1987], dal quale si estraggono le citazioni presenti a testo. Si tratta di un'edizione «con numerose aggiunte e poche sottrazioni» rispetto alla prima (De Blasi 1991, p. 104 n. 1), pur se poco adeguata a studi lessicografici e linguistici per la poca attenzione al dato filologico.

Bologna mia patria produce anch'ella nell'inverno finocchi cardati di tutta candidezza e bontà, e cardi, che pesano trenta in quaranta libbre l'uno; e l'uve colà si conservano per tutti i tempi freddi. In oltre abbonda d'olive di grossezza e perfezione al pari di quelle di Spagna, e di queste cose ne comparte a tutta la Lombardia, Romagna, Fiorenza, e provincie vicine, per sino a Roma. Di più fabrica mortadelle d'esquisita bontà, che sono famose per tutta l'Italia. [...] Per la precedenza nella bontà de' formaggi, fra loro contendono Piacenza e Lodi; quanto a me, non saprei contro quale di queste città decidere la causa senza farle un torto manifesto, perché il formaggio di Lodi non si può nominar, che non si lodi, né quello di Piacenza si può gustare, che non piaccia. Modena provvede anch'ella le cucine delle sue delicate salciccie, esquisite per far suppe, e ornar vivande. Parerebbe Ferrara sola rimaner povera fra tante città, se non che co' suoi delicati pesci (non parlo di quelli delle valli) sommerge l'honore delle altre città in un mare di delicatezze, oltre che con i suoi cinghiali, di quali è feracissima, loro dà non poche cingiate, come anco porta il vanto per il caviale perfettissimo di sturione. (pp. 142-143)

Alcuni elementi sono in continuità con i due testi cinquecenteschi. Trovano infatti ancora menzione le *salciccie* modenesi e il *formaggio di Piacenza*, ricordati entrambi da Lando e da Garzoni, e i *delicati pesci* di Ferrara celano iperonimicamente, oltre alle *ceppe* e ai *buratelli* citati nel *Commentario*, anche gli storioni, a loro volta richiamati da entrambi gli autori (qui è però esplicito il riferimento al caviale).

Tra gli elementi di novità, invece, accanto ai *cinghiali* ferraresi figura soprattutto tutto ciò che riguarda Bologna, descritta come un centro di produzione ed esportazione di *cardi*, *olive*, *finocchi* e *mortadelle d'esquisita bontà* (alle quali forse corrispondevano i *salciccotti* di Lando).

Preparazioni e prodotti emiliano-romagnoli nei testi della gastronomia preunitaria

A questo punto, un modo per arricchire lo stato dell'arte attraverso la banca dati AtLiTeG può essere quello di sondare la presenza nel corpus allestito di due tipi di elementi, entrambi usati nella lingua del cibo¹³ per connotare diatopicamente prodotti o preparazioni: da un lato cioè i toponimi, specialmente in sintagmi *di* + toponimo (ad es. *formaggio di Piacenza*), dall'altro gli etnonimi, i quali oc-

¹³ Con il sintagma *lingua del cibo*, che è da intendere in maniera iperonimica rispetto a formule come *lingua della gastronomia*, *lingua dell'alimentazione*, *lingua culinaria*, *lingua gastronomica et similia*, ci si riferisce a un riconosciuto lessico settoriale dell'italiano, a una riconosciuta *Fachsprache*. La questione è efficacemente illustrata in Frosini 2020; cfr. anche Pregolato 2019.

corrono sia assoluti, con valore aggettivale (ad es. *torta bolognese*), sia nel sintagma *alla* + etnonimo (ad es. *torta alla ferrarese*). Questi dati potranno poi essere integrati con quanto documentato dalla lessicografia o dai repertori di settore.

Bologna

La ricetta della *torta bolognese* tramandata dal ramo volgare della tradizione del *Liber de coquina*¹⁴ è la prima menzione nota di una preparazione riconducibile alla *grassa* Bologna, attribuito che la città si guadagnò in età medievale per la propria capacità «di essere luogo di partenza e di arrivo di prodotti gastronomici apprezzati». ¹⁵ Il ripieno della *torta* aveva come propri ingredienti principali alcune erbe, cioè bietola, prezzemolo e maggiorana, le quali venivano mescolate con formaggio grattugiato, uova, pepe, zafferano e strutto (o burro) prima della cottura all'interno di un involucri di *crosta*:

Pigliarai altrettanto cascio, como è detto nel capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio, tanto è meglio. Poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana et, nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello et mettirali insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova e del pepe quanto basti et un pocho di zafrano. Item di bono strutto, o vero butiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno mettirai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra, dandoli il focho temperatamente et, quando ti pare che sia meza cotta, perché parà più bella, con uno rosso d'ovo battuto, con un pocho di zafrano la farai gialla.¹⁶

Pur se unicamente come entrata all'interno di un elenco, nel XVI secolo la *torta bolognese* compare poi, verosimilmente in riferimento alla stessa preparazione, nella *Singular dottrina* di Domenico Romoli detto *Panunto* (Venezia, 1560, c. 171v) e nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (Venezia, 1570, IV, p. 173), dove il sintagma è arricchito con una specificazione: *torte d'herbe alla bolognese*. Di qualche secolo più tarda è la menzione nel *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado

¹⁴ Un'ottima panoramica della tradizione del ricettario medievale era già in Lubello 2009. Sul tema si veda anche Lubello 2011, nel quale si discute fra l'altro l'ipotesi di una trafilata siciliana sostenuta in Martellotti 2005. Anche in questo caso, si rinvia ai contributi citati per la bibliografia progressa.

¹⁵ Montanari 2013, p. 11. Lo studioso aggiunge poi: «La fortissima identità gastronomica di questa città non nasce da una indimostrabile superiorità della sua dimensione municipale ma, al contrario, dalla capacità di metterla in gioco, di attivare una rete di rapporti in questo caso particolarmente ampi» (p. 12). Sul tema della *grassa* Bologna, cfr. Montanari 2002.

¹⁶ Si dà qui la lezione del ms. Washington, Library of Congress, Rare Books, 153, c. 30v.

(Napoli, 1820⁶), ma è verosimile che il referente, *mutatis mutandis*, sia lo stesso, considerando la menzione della bietola:

Si mescolino ricotta, parmegiano grattato, butirro, gialli di uova crudi e qualche chiara, zucchero, cedro candito trito e foglie di bietole bianchite e tritulate, e si mettono tra la pasta sfogliata per formarne la Torta. (p. 133)

A una preparazione diversa, invece, si riferiva Stefani proponendo la ricetta della *torta bianca alla bolognese*. L'attributo *bianco* si deve probabilmente alla sostituzione delle erbe con il *biancomangiare* 'vivanda preparata esclusivamente con ingredienti bianchi', quello *bolognese*, invece, se non alla provenienza della variazione sul tema, forse alla forma della pietanza:¹⁷

Pigliarai quattro libre di ricotta grassa pesta nel mortaro spruzzata con acqua rosa muschiata, aggiungendovi dodici ova fresche, ott'oncie di zucchero, mezz'oncia di canella, pestandola sin tanto che diverrà gonfia, e a portione cresciuta, ontarai un tegame con butiro senza foglio, vi porrai la compositione, ma che sia ben onta, e la cucinarai nel forno a fuoco lento, e la servirai calda con zucchero sopra, e havendo bianco mangiare ve ne potrai aggiungere, che sarà buono. (p. 61)

In epoca rinascimentale, la città è ricordata spesso per le sue materie prime. Molto consigliati sono ad esempio i *cavoli bolognesi*, attestati, oltre che nelle opere di Panunto e Scappi, anche nel *Libro dello scalco* di Cesare Evtascandalo (Roma, 1609, p. 22) e, successivamente, nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (Roma, 1790, III, p. 198) e nella *Nuovissima cucina economica* di Vincenzo Agnoletti (Roma, 1814, p. 16). Lo stesso accade per il *finocchio bolognese*, richiamato in Evtascandalo (p. 121) e Stefani (*finocchio cardato di Bologna*, p. 107; *accardato*, p. 132) e, nei secoli seguenti, in Agnoletti (p. 310) e Corrado, con quest'ultimo che ricorda anche l'elogio dei finocchi bolognesi dell'agronomo Vincenzo Tanara: «I migliori nella nostra Italia son quelli del territorio Bolognese e perciò da un Poeta vengon chiamati gloria degli Agricoltori Bolognesi» (p. 164).¹⁸ Nei testi del corpus si incontrano, inoltre, anche le *olive di Bologna*, menzionate da Scappi (IV, p. 184) ed Evtascandalo (p. 14).¹⁹

¹⁷ La torta *bolognese* era infatti più bassa della *milanese*, diversa dalla *napoletana* (aperta dal lato superiore) e così via: cfr. Montanari 2013, p. 18.

¹⁸ Cfr. Montanari 2013, p. 28.

¹⁹ Interessanti, sul piano delle materie prime, anche le annotazioni di Leonardi relative alle *capponesse di Bologna*. Nella seconda edizione dell'*Apicio moderno*, infatti, si legge: «Di tutte le Città d'Italia, Bologna è la sola, che abbia conservato l'antico metodo di castrare le Pollastre, conosciute sotto il nome di Capponesse di Bologna; e di fatti vi riescono così bene sì nel castrarle, come nell'ingrassarle, che vengano ricercate anche da' paesi più lontani d'Italia, da tutti quelli, che amano il mangiare delicato» (III, p. 305).

Molti naturalmente i riferimenti agli insaccati, designati linguisticamente con diversi tipi ma forse con comune referenza nelle *mortadelle*, decantate come specialità locale già in Stefani. Di *salciccioni bolognesi*, ad esempio, parlano Vincenzo Cervio nel *Trinciante* (Venezia 1581),²⁰ Panunto, Scappi ed Evitascandalo (c. 178r; IV, p. 234; p. 28). In quest'ultimo è attestato poi anche il *salame bolognese* (p. 21), mentre la *mortadella di Bologna* occorre per la prima volta nel corpus proprio in Stefani (p. 109), per poi ricomparire in seguito nel *Cuoco maceratese* di Antonio Nebbia (1781, 2^a, p. 92).²¹

Venendo infine alle preparazioni associate alla città di Bologna, una delle prime attestate dal corpus è relativa alla maniera di cucinare la trippa, che nella città felsinea era tagliata in pezzi piuttosto grandi prima di essere servita. Nell'*Opera* di Scappi si legge infatti: «[le trippe] partasino in più pezzi grossi, et piccioli secondo il giuditio [...], et se saranno pezzi grossi, come in alcuni lochi si usa, et particolarmente in Bologna, et in Ferrara [...]» (II, p. 23) e più avanti si incontra la dicitura *Trippe di seccaticcia cotte alla bolognese*. Per quanto riguarda il fortunato connubio tra la città felsinea e la pasta ripiena, la documentazione più antica sembrerebbe essere in Stefani, nel quale è attestato il sintagma *aiolini alla bolognese* (p. 99): benché la forma non sia commentata, infatti, pare plausibile che si tratti di un refuso per *agiolini*, altrove nel testo descritti come «tortelletti ripieni di midolla, e speciarie diverse» (p. 38). I *tortellini alla bolognese*, invece, così come i *tortelli alla bolognese*,²² compaiono per la prima volta nell'*Apicio moderno* del 1790, all'interno della ricetta *Zuppa di tortellini alla bolognese*. La ricetta è particolarmente significativa, giacché menziona al suo interno anche altri due tipi di pasta fresca tradizionalmente associati all'Emilia-Romagna, vale a dire i *cappelletti* e i *ravioletti*:

Fate una sfoglia come la precedente. Pestate nel mortaio del petto di pollo arrosto, aggiungeteci midollo di manzo ben pulito, parmigiano grattato, un pezzetto di butirro, sale, noce moscata, cannella fina, e due rossi d'uova crudi. Tagliate la sfoglia sudetta con una picciola stampa rotonda, ponete in ciascheduna di queste

²⁰ Il testo è in lavorazione e non è ancora presente nella banca dati AtLiTeG. L'occorrenza è in DI I,249.

²¹ Un'attestazione cronologicamente anteriore si rinviene nel *Trattato degli animali domestici* di Giovanvettorico Soderini (ante 1597), nel quale si legge: «Per far poi salami e mortadelle alla bolognese si batte ben la carne e, fatta ben trita, minuta e sottilizzata, fatta una caldaia in perfetta salamoia, vi si caccia dentro, senza lasciarvela punto stare, e imbudellata nei più grossi budelli pur salati e tenuti in molle, legati i salami e spartiti l'un dall'altro, si dà loro un tuffo in quella medesima salamoia» (GDLI, s.v. *mortadella*).

²² Si fa riferimento ai sintagmi e dunque all'associazione della parola alla città di Bologna. L'assoluto *tortello* è più antico e lo si incontra già nel ms. Riccardiano 1071, sul quale cfr. Pregnotato 2019.

rotelle un pocolino della dose, bagnatele all'intorno con uovo sbattuto, e copritele coll'altra rotellina. Li cuocerete come li tagliolini, ma vogliono un poco più di cottura. Li due rossi d'uovo dipenderà dalla volontà di chi travaglia, potendosene fare di meno. Di questi se ne fanno anche dei Ravioletti, e Cappelletti. Per i primi tagliate le rotelle, un poco più grandicelle, e piegatele a guisa di raviolo. Per i secondi quando avete piegati i ravioli, unite insieme le due punte, e formatene in tal guisa un cappelletto; di questi come degli altri averò occasione di parlarne altrove, imperciocché se ne servono diversi Antrè, Antremè, Terrine, Zuppe, ec. (pp. 43-44)

Anche qualche decennio più tardi, in Agnoletti, i tre formati di pasta sono discussi insieme e ancora con riferimento a Bologna, quantomeno per due dei tre. La ricetta si intitola infatti *Tortellini e cappelletti alla bolognese*, ma la descrizione della preparazione muove proprio dai ravioli: «Questi [i tortellini] si fanno come tutte le qualità dei Ravioli descritti qui avanti, solo variano, che sono più piccoli, e che gli si dà la forma di un piccolo ravioletto, o di un piccolo cappelletto» (p. 143). Tra i ricettari più prossimi all'Unità, infine, è nella *Cuciniere moderna* (1845) di Giovanni Sbrizzi che la pasta all'uovo bolognese trova più spazio;²³ oltre alle due ricette *tortelli alla bolognese* e *cappelletti alla bolognese*, infatti, nel testo si trova la descrizione delle *lasagne alla bolognese* (pp. 44-45), caratterizzata dall'uso di sugo e spinaci nel ripieno:

Per queste si pratica lo stesso metodo che per le lasagne alla genovese [«la sfoglia si fa [...] con uova, poco sale e poca acqua e qualora piaccia un poco di zafferano; il sugo [...] deve essere di vitella ben tirato, e le lasagne si cuociono nell'acqua salata, e si colano col mestolo bucato»], e solo si varia nel condimento, per il quale regolatevi come appresso. Prendete dei spinaci teneri, puliteli e lessateli, e passateli nell'acqua fresca, dopo spremeteli bene e tritateli più fini che sia possibile, dateli insaporire con del sugo di carne, e con questo allungate quanto sia necessario onde condire le lasagne [...].²⁴

²³ La *Zuppa di tortellini alla bolognese* è però anche nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (1852, 7^a, p. 380).

²⁴ Si danno di seguito altre attestazioni del sintagma *alla bolognese* nel corpus: *Pasta siringa alla bolognese* (*Cuoco reale e cittadino*, 1791 [1724]), *Coppo alla bolognese* (ibid.), *Gattò alla bolognese* (Agnoletti 1814), *Biscottini alla bolognese* (ibid.), *Frittelle alla bolognese* (Nebbia 1781), *Lingua di manzo alla bolognese* (ibid.), *Zinna di vitella alla bolognese* (ibid.), *Gattò alla bolognese* (Corrado 1820), *Zuppa di pesce alla bolognese* (Cavalcanti 1852), *Uovi alla bolognese* (Luraschi 1853). A questi si aggiungono sintagmi del tipo *x di Bologna*: *Cotognate di Bologna* (Lancellotti 1627), *Polacchina di Bologna* (Marceca 2011). Per quanto riguarda le attestazioni postunitarie, cfr. Bertini Malgarini, Vignuzzi 2011.

Ferrara

Come ha sottolineato Gian Luigi Beccaria, tra XVI e XVII secolo «la mensa dei signori era diventata il trionfo dell'immagine, l'oggetto da mostrare».²⁵ Notissimi, ad esempio, sono i banchetti organizzati dagli Este a Ferrara,²⁶ dell'abbondanza dei quali si ritrova una accurata restituzione nei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo (stampati proprio a Ferrara nel 1549). Il testo, recentemente riedito per le cure di Veronica Ricotta,²⁷ contiene una delle prime associazioni della città di Ferrara a una materia prima, a un particolare gusto culinario o a una preparazione gastronomica,²⁸ ossia la ricetta della *torta d'erbe alla ferrarese o romagnuola* (negli indici *torta ferrarese o romagnuola*). Questa, dalla quale parrebbe oggi derivare la preparazione definita *erbazzone*, era preparata con diversi tipi di formaggi e soprattutto con la bieta, l'ingrediente principale della *torta bolognese*:

Piglia una brancata di bieta, ben lavata e trita molto bene, e ponila in un vaso con povine [‘tipo di formaggio’] quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, et uova otto, e libre due di formaggio grasso, e libra una di buttiero fresco, et un quarto di pevere pisto; e incorpora bene ogni cosa insieme. E onta la patela con oncie tre di butiero o fresco, li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta; e distendila bene sopra la spoglia. Poi averai libra meza di formaggio tomino ben grasso, fatto in fettine quanto si può sottili, e li distenderai sopra detta compositione. E li porrai poi sopra l'altra spoglia, facendoli l'ordello intorno; poi li porrai sopra libra meza di buttiero fresco disfatto e la porrai a cuocere. E quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zucchero, poi la finirai di cuocere.²⁹

Ancora in epoca rinascimentale, Ferrara è menzionata poi soprattutto per i suoi insaccati e per i suoi pesci. Per la prima casistica, *Panunto* e Scappi citano le mortadelle ferraresi (rispettivamente: c. 175v; IV, p. 179), mentre Cervio i *salami*

²⁵ Beccaria 2009b, p. 1. La riflessione confluisce anche in Beccaria 2009a, imprescindibile studio sulla lingua del cibo in diatopia e sulla ricchezza della sua variazione.

²⁶ Cfr. Di Pascale 1995 e Tichy 2003; più in generale sul tema, si veda Bertelli 1995.

²⁷ Cfr. Ricotta 2023, che inaugura la collana «Iter Gastronomicum» per Olschki. In un passaggio dell'introduzione, l'autrice chiarisce quanto i *Banchetti* abbiano condizionato la struttura dei ricettari (intesi in senso ampio) del secolo seguente, con rinvio a Lefèvre 2003.

²⁸ Una prima menzione della città in ambito latamente gastronomico si rinverrebbe, stando alla lezione attestata in Faccioli 1992 [1987], p. 13, nel volgarizzamento trecentesco del *Liber ruralium commodorum* di Piero de' Crescenzi. Nella sezione *Delle diverse qualità di viti*, infatti, la trattazione dell'uva detta *duracla* sarebbe accompagnata dal seguente commento: «questa presso Ferrara è preferita a tutte le altre specie». La bontà del passo, che è citato anche nel TLIO (s.v. *duracla*) è però da valutare attentamente; Giulio Vaccaro, infatti, autore della voce nel 2008, in uno studio più tardo ha descritto come totalmente inattendibile la fonte consultata, il che ci spinge a dare notizia dell'attestazione più prudentemente in nota (cfr. Vaccaro 2017).

²⁹ Messi Sbugo 2023, p. 153.

freschi ferraresi.³⁰ Rispetto al secondo punto, invece, è soprattutto Scappi a fornire informazioni di vario tipo, soffermandosi ora sul *pesce carpina* 'carpa' («Non si porta del pesce carpina alle pescarie di Roma, perciocché è più delle parti de Francia che d'altre provincie, benché in Mantoa, et in Ferrara se ne trovino molti», III, p. 130), ora sul *luccio* («in Ferrara son molto apprezzati», III, p. 134), ora sullo *storione* («se ne pigliano molti nella Stellata presso Ferrara, nel qual loco il Pò fa due rami», III, p. 103). Inoltre, il medesimo Scappi fa riferimento anche ad altre due preparazioni caratterizzate dal sintagma *alla* + *etnonimo*: la *ginestrata alla ferrarese*, un tipo di minestra probabilmente dolce (le indicazioni di Scappi sono quelle di servirla con «zuccaro, et cannella sopra», IV, p. 302),³¹ e i *fioroni di pasta alla ferrarese* (IV, p. 326), dietro ai quali si può forse intravedere la pasta ripiena designata oggi dal tipo *fiorone*.³²

Nei secoli successivi, invece, le materie prime ferraresi sono spesso confrontate con quelle di altre aree; ai *bulbari* locali (regionalismo per 'carpe'), ad esempio, nell'*Apicio* di Giovan Francesco Vasselli (1647) si preferiscono quelli mantovani: «Se ne pigliano nel lago di Mantova di grossissimi, che sono buoni, grassi, e migliori di tutti gli altri che si pescano negli stagni di Lombardia, e se bene nelle valli di Ferrara ve ne sono de grossissimi, non sono però di tanta bontà» (p. 75). Quasi specularmente, nell'*Apicio moderno* sono invece le *rane* lombarde a cedere, per bontà, a quelle ferraresi: «Le migliori sono quelle, che si prendono ne' fiumi, e ne' laghi. Abbondano in Lombardia, e dalla parte di Ferrara sono molte grosse e di un ottimo sapore, onde vengono servite sulle migliori mense» (V, p. 269).

Modena

La città di Modena è poco rappresentata nei testi della gastronomia del corpus AtLiTeG, dove compare unicamente per i propri insaccati. In Scappi, ad esempio, occorre più volte la *salciccia modonese*, a volte come pietanza a sé, cotta sulla graticola, altre come accompagnamento alla vivanda principale, come il cappone o le animelle di vitello. Allo stesso modo, in Stefani si rinviene, accanto alla menzione delle *delicate salciccie* già riportata, la prescrizione dell'ingrediente

³⁰ Il testo è in lavorazione e non è ancora presente nella banca dati AtLiTeG. L'occorrenza è in DI II,40.

³¹ Il tipo è attestato significativamente per la prima volta, benché senza l'etnonimo, proprio nei ferraresi *Banchetti* di Messi Sbugo (come registrava già il GDLL, s.v. *ginestrata*).

³² Interessante, per il periodo rinascimentale, l'annotazione di un cronista modenese nel 1596 relativa alla qualità del pane consumato nella città estense: «v'è [a Ferrara] di grandissimi malati et anco ve ne muore molti, si crede per li pani cattivi che mangiano, cioè di fava, vezza e di loglio [pianta graminacea, il cui seme causa alterazioni a chi lo mangia] schietto» (cfr. Camporesi 1980, p. 101).

nella ricetta *Vivanda di rapebiete*: «aggiungendo una libra e meza di cervellati di Milano, e, in difetto di cervellati, salsiccia di Modena, o d'altro luogo, pur che sia buona» (p. 83). Qualche secolo più tardi, nell'*Arte di convivare* di Giovanni Rajberti (1850-1851) gli *zamponi* di Modena aprono poi un elenco geo-gastronomico di prelibatezze ottenute dal maiale, in un passo che costituisce un vero e proprio elogio dell'animale:

Al contrario, sarebbe il caso di offerirgli un dono nazionale per impulso spontaneo delle città che più si pregiano di quei morti prelibati [i maiali]. Modena dovrebbe spedirgli un paio de' suoi zamponi; Bologna alcune mortadelle; qualche campione del suo salame crudo Verona; Milano due grossi salami cotti, di quei che si chiamano di testa, e che perciò sembrano più adattati ai Genii; e Monza qualche auna della sua salsiccia fina, per incoronare a più giri la fronte gloriosa del poeta delle armonie. (I, p. 82)

Romagna

Nei testi che costituiscono il corpus, mancano infine attestazioni di preparazioni o ingredienti legati a specifiche città romagnole. Non trovano eco, dunque, le menzioni di Garzoni ai pinoli di Ravenna e ai *casetti* ('piccole forme di formaggio') di Rimini. Ciò non vuol dire, però, che l'intera regione non trovasse spazio nella letteratura gastronomica italiana preunitaria, nella quale, anzi, questa era spesso trattata come un'entità intera e non frammentata.

La *Torta d'herbe alla ferrarese o romagnuola* descritta da Messi Sbugo è già stata citata in relazione a Ferrara. Negli indici di *Panunto* si incontra poi una simile *Torta di herbe alla francese e Romagnola*, intestazione che non ritorna nel corpo del testo, ma che, considerata la preparazione descritta in Messi Sbugo (e soprattutto il valore della bieta in questa), è forse da associare a quella preparazione che nel ricettario è designata come *Torta verde*:

Pigli si delle biete, e pistinsi facendone succo di quantità di un buon mezzo bicchiero, similmente si farà succo di persa romana un quarto in comparatione del sugo delle biete, e un poco di succo di petrosevoli, meno di quel della persa. Si havrà prima in ordine la compositione che va nella torta di pera o di meloni, e subito che sia in ordine il sugo, incorporare insieme ogni cosa, e cuocerla al modo delle altre torte. (c. 193r)

Ancora in Scappi, inoltre, alla Romagna rinviavano attraverso l'etnonimo anche i *coppi romagnoli*, denominazione ricondotta al *vulgo* dall'autore. La ricetta, che prevedeva giuncata, zucchero, cannella, uova e uva passa, è proposta anche con

una seconda variante, caratterizzata invece dalla presenza del miele in luogo dello zucchero, della ricotta al posto della giuncata e infine delle mele:

Piglinosi quindici ova fresche, con tre libre di lattaroli, cioè giuncata, et un mezzo di latte grasso, et una libra di zuccaro grattato, et un'uncia di cannella, et un'uncia di mostaccioli Napoletani fatti in polvere, mezza libra d'uva passa, et sale a bastanza, et habbiasi un tegame di terra, overo tortiera alta di sponde con butiro che bolla dentro, et pongasi dentro la detta compositione, dandogli il fuoco adagio, sino a tanto che si vederà che sia ben presa, et soda, et cotta che sarà servasi calda, et fredda a beneplacito, con zuccaro, et acqua rosa sopra. Ad un altro modo si può fare la detta torta, ponendoli in luogo di giuncata ricotta fresca, et in luogo di zuccaro, mele, et fettoline di mele appie, overo cotogne, et mollica di pane grattata, ma riuscirà meglio cuocere il pane grattato col mele overo col mosto cotto, essa torta verrà più scura dell'altra, per rispetto del mele, et vuole più spetiarie dell'altra, et si può fare in tegame di terra, et nella tortiera con pasta sotto, et sopra. (V, p. 358)

Per quanto riguarda le materie prime, infine, nei secoli XVI-XVII la regione è associata soprattutto a un tipo di formaggio: in Scappi si citano il *cascio romagnolo* (IV, p. 176) e il *cascio di Romagna* (IV, p. 215), Evitascandalo menziona il *casotto di Romagna* (p. 15) e Stefani i *casciotti di Romagna* (p. 107; da cfr. con i *casetti di Rimini*); in Scappi si incontrano inoltre anche i *limoncelli di cascio romagnolo* (IV, p. 289): verosimilmente forme di formaggio dalle dimensioni ridotte (pari alla grandezza di piccoli limoni, appunto), come lascerebbe pensare la più trasparente formulazione *cascio romagnolo in forma di limoncelli* (IV, p. 200).³³ Altro punto forte della Romagna, secondo Stefani, erano inoltre le cipolle:

Benché ogni paese sia fertile di cipolle, nulla di meno la Romagna ne produce gran quantità di grossezza, e bontà straordinaria, bianche di colore, e di sapore che assai inchina al dolce; talché questa provincia non la cede ad altre nella productione delle cipolle.³⁴ (p. 85)

Parma e Piacenza: eccellenze casearie dall'aggettivo al sostantivo

Nel ricordare il doppio ruolo delle città tardomedievali, al tempo stesso luogo di smercio dei prodotti del contado e di arrivo delle specialità di altri mercati,

³³ Cfr. in merito anche DI IV,138.

³⁴ Della cipolla romagnola si trova inoltre menzione anche nel ricettario di Giuseppe Lamma, cuoco bolognese secentesco. Il testo non fa parte del corpus AtLiTeG, ma l'occorrenza è in DI IV,138.

Montanari ricordava i casi di città come Parma, Piacenza e Mantova (così come Lodi, come si è visto), le quali finirono per legare indissolubilmente il proprio nome a un formaggio:

Diverse città emiliane e lombarde, per esempio, fin dal XIII-XIV secolo legano il loro nome a un tipo particolare di formaggio, detto «parmigiano», «piacentino», «lodigiano» secondo la variante locale. Questo formaggio di gran pregio era prodotto nelle campagne attorno a Parma, Piacenza, Lodi, e attraverso i mercati di quelle città giungeva ovunque: il suo uso come condimento della pasta, assieme al burro e a un po' di «spezie dolci» (principalmente cannella), era pressoché obbligatorio sulle tavole di chi poteva permetterselo, da un capo all'altro della penisola.³⁵

Non stupisce, allora, che la cronologia delle occorrenze dei sintagmi *cacio parmigiano* e *cacio piacentino* (nelle loro rispettive varianti formali) sia piuttosto alta, dentro e fuori dal corpus AtLiTeG. Per quanto riguarda il formaggio di Parma, la prima attestazione nota è nel registro dei Priori della mensa di Firenze (1344-1345) nella forma *cascio parmigiano*.³⁶ Il sintagma, lessicalizzato, è poi documentato con frequenza fino all'Unità, con alcune naturali oscillazioni in diatopia (ad es. *caso parmisano*, *caso parmesano*, *caso parmesciano* ecc.), e conosce, principalmente tra XVII e XVIII secolo (le attestazioni sono più sporadiche nei secoli precedenti), la concorrenza della locuzione *formaggio parmigiano*, con identità di referente. L'uso assoluto di *parmigiano*, con ellissi della testa del sintagma e valore sostantivale, diviene invece più comune dall'ultimo terzo del XVIII secolo, pur essendo anche in questo caso attestate occorrenze isolate tardomedievali e rinascimentali.³⁷

Per quel che interessa il formaggio di Piacenza, invece, il sintagma *cacio piacentino* è documentato per la prima volta, al plurale e nella forma *casci piacentini*, nella consolatoria dedicata da Gian Mario Filelfo alla duchessa di Milano Bona di Savoia nel 1477,³⁸ mentre più antica è in questo caso la variante con *formaggio* alla testa del sintagma, che si rinviene nei *Ricordi* di Giovanni di Pagolo Morelli,

³⁵ Montanari 2013, pp. 10-11.

³⁶ Cfr. Frosini 1993, p. 139; l'occorrenza è registrata anche in DI III,618 e in LEI 12,1046b.

³⁷ Oltre ai dati raccolti dal corpus AtLiTeG, il riscontro è stato effettuato sui dati contenuti in DI III,618-19.

³⁸ DI III,730. L'occorrenza di *caso piacentino* documentata da Schweickard intorno al 1450 (ibid.) va considerata più tarda sulla base delle ultime acquisizioni bibliografiche. Questa occorre infatti nel *Libro de cosina* di Maestro Martino, ovvero il ms. Riva del Garda, Archivio Storico Comunale, Ecclesiastica, 1, il quale fu convincentemente datato per ragioni interne ai primi anni del XV secolo in Benporat 1999 con conferma codicologica e paleografica in Paolini 2021. Sulla produzione di Maestro Martino e sulla tradizione delle sue opere si vedano almeno i più recenti Lubello 2012, Lubello 2013 e Lubello 2019, con la bibliografia ivi citata.

databili intorno al 1411.³⁹ Per le due locuzioni, così come per l'assoluto *piacentino* con valore sostantivale (registrato per la prima volta nel *Fuggiloquio* di Tomaso Costo del 1596, ma molto raro),⁴⁰ le attestazioni si concentrano nei secoli XVI e XVII, con occorrenze isolate nei secoli successivi. È possibile, tuttavia, che in quel periodo fosse effettivamente il formaggio piacentino a risultare di maggior prestigio rispetto al più longevo parmigiano: in tal senso, infatti, va notato il silenzio di Lando, Garzoni e Stefani rispetto alla città di Parma, pur in presenza di lodi per il formaggio della vicina Piacenza.⁴¹

Le altre menzioni e gli altri rinvii alla città di Parma all'interno del corpus AtLiTeG si devono tutti (o quasi) proprio al formaggio cittadino. La locuzione aggettivale *al parmigiano* designava, preceduta dal nome dell'ingrediente principale del piatto (es. *spinaci al parmegiano*), una preparazione che contemplasse l'uso del formaggio in questione durante la cottura o l'assemblaggio della pietanza; un valore analogo parrebbe rilevarsi per il più opaco sintagma *alla parmigiana*, come mostrano gli esempi tratti da Corrado (6^a, 1820):⁴²

- a. [Zuppa] alla parmigiana (1)
Tagliato il pane a dadi e brustolato, si farà bollire con brodo di cappone, tramezzato di parmeggiano e di petti di capponi arrostiti e tagliati a filetti: e quando si avrà da servire, si coprirà con una purè di uova e panna di latte. (p. 16)
- b. [Zuppa] alla parmigiana (2)
Cotto il riso nel brodo di cappone, si condirà di butirro e si servirà legato con parmegiano e gialli di uova. (ibid.)
- c. [Cicoriette] alla parmegiana
Le radiche di cicorie, cavatone il midollo, si fanno bianchire e si fan cuocere con il brodo condito. Cotte, si legano con parmegiano e gialli di uova, e così si servono. (p. 17)
- d. [Fianchetto di vitello] farsito alla parmegiana
Ottimo farsito alla parmeggiana, con formare un pastume composto di parmegiano grattato e pane, uova bene sbattute, erbette trite, passerina, pistacchi, pignoli, midolla di manzo, presciutto trito e spezie. Con questo pastume se n'empirà il fianchetto e si farà cuocere in acqua ben condita. (p. 30)

³⁹ DI III,730.

⁴⁰ Ibid.

⁴¹ Si aggiunga che la questione potrebbe addirittura essere terminologica, se si pone fede a quanto scriveva Pantaleone da Confienza nel suo *Summa lacticiniorum* del 1477: «I formaggi piacentini da alcuni sono chiamati parmigiani perché anche a Parma se ne producono di simili, non molto diversi per qualità» (si cita in da Confienza, p. 58).

⁴² È notevole, inoltre, che in Corrado il sintagma sia in alternanza con l'agg. **parmegianato*; negli indici finali si incontrano, ad esempio, *Occhi di vitello fritti alla parmegiana* (p. 207) e *Occhi di vitello parmegianati e fritti* (p. 206).

e. [Uova sperdute] alla parmegiana

Sono ancor piacevoli le uova sperdute, buttandole nell'acqua bollente, e quando si vedrà che la chiara è assodata si levano e si servono con parmegiano grattato e butirro liquefatto. (p. 113)

Meno trasparenti, invece, sono le ragioni sottostanti alla denominazione *torta parmesana* adottata nel Medioevo per designare una torta a base di carne, formaggio, uova e diverse spezie. In questo caso, infatti, la proposta etimologica attualmente più accreditata muove dalla struttura stratificata e compatta della pietanza e riconduce l'aggettivo *parmesana* al latino PARMA 'scudo rotondo' in riferimento alla «struttura di contrafforte dell'enorme pastello». ⁴³ Si fornisce di seguito per intero la ricetta di Maestro Martino:

De la torta parmesana.

Togli pulli smembrati e tagliati, e friggili con le cipolle ben trite con lardo in bona quantità; e, cotti i polli abastança, mettivi su spetie e sale abastança. Poi togli erbe odorifere, mettivi su çaffarano in bona quantità, e trita forte, e exco-riatam in bona quantità; e poni la medolla sopra 'l grasso di quello, e batti col coltello fortemente e spesso; e mesta colle dicte erbe con alquanto di cascio grato. Poi togli di queste un'altra quantità, e fanne ravioli; e togli anche cascio fresco, e fanne ravioli bianchi. Togli anche petrosello e altre erbe odorifere e cascio fresco, e fanne ravioli verdi; e tutte cose sopradicte distempera con ova. Togli anche amandole monde, pestale forte e dividile in due parti; nell'una mettivi de le spetie in bona quantità, nell'altra mettivi çuccaro; e de l'una e de l'altra quantità fane ravioli spartitamente; poi togli ova e falli pieni. Togli anche budelli di porco bene grassi e lavati, e empili di bone erbe e cascio; e lessali bene. Togli anche presciuto crudo, e taglialo sottile, e similmente salsucchie; poi togli ova dibattute, e mesta con li detti polli in uno vaso, e pollo sula bragia, e mestola con la mescola, fine che sia spesso; poi levalo dal fuocho, e asaporalo de sale; poi togli farina bene monda, e fanne pasta calda; e forma al modo de la tegghia e la padella. Poi, collo cocchiaio, togli del brodo dei detti polli, e ungi la dicta pasta; poi, nella dicta pasta fa' un solaio de carne d'essi polli; nel secondo solaio poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel tertio solaio poni presciuto e salsucchie, tagliate come ditto è. Nel quarto solaio poni de la dicta carne. Nel quinto poni dei cervelati, cioè budelli pieni di sopradetti. Nel sexto de' ravioli d'amandole; e in ciascuno solaio vi si ponano dei dattari; e anche metti sopra la dicta carne il sapore; e in ciascuno solaio poni spetie abastança; poi metti spetie di sopra che basti; e abbi la bragia, e poni il testo sopra – e di sopra e di sotto sia la bragia.

⁴³ Martellotti 2005, p. 96. L'ipotesi è stata poi ripresa in Lubello 2008, p. 321, e accettata nel TLIO (s.v. *parmigiana*²).

Scopri spesso la dicta torta, e unghila col lardo. E s'ella si rompesse, togli la pasta sottile, e sottilemente menata, e bagnala coll'acqua, e poni su la rottura, e metti il testo caldo di sopra.⁴⁴

Per quanto riguarda Piacenza, invece, oltre alle citazioni del *formaggio piacentino* (ad es. in Messi Sbugo e *Panunto*, ma anche in Corrado), è possibile segnalare le *uova alla piacentina* in Leonardi (IV, p. 146), Cavalcanti (*ovi alla piacentina*, p. 132) e nel *Nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Felice Luraschi (1853, 3^a, p. 460), la *polenta alla piacentina* in Agnoletti (p. 143; i *fagioletti verdi alla piacentina* sono menzionati a p. 334 ma senza ricetta) e l'*Entremets di gobbi alla piacentina* ancora in Cavalcanti (p. 283). Per le due ultime ricette è difficile rilevare uno o più tratti comuni che possano far pensare a un generico tratto del sintagma recuperato di volta in volta, e pertanto sarà lecito pensare a semplici preparazioni locali.⁴⁵ Le tre fonti per le *uova alla piacentina*, invece, sembrerebbero indurre a considerare come elemento caratterizzante della preparazione proprio il *parmigiano*, a quella altezza cronologica evidentemente considerato come antonomastico formaggio emiliano:

- a. Uova alla Piacentina [Leonardi]
 Ponete delle fettine di parmigiano e di mollica di pane fine sopra un piatto unto di butirro, coprite, fate stufare sopra la cenere calda; indi sbattete in focca dieci bianchi d'uova, mescolateli poscia colli rossi, aggiungeteci un buon pezzo di butirro squagliato e caldo, sale, pepe schiacciato, mescolate, versate sopra il piatto, fate cuocere sotto un coperchio da campagna, e servite subito.
- b. Ovi alla piacentina [Cavalcanti]
 Batterai alla focca dodici chiara d'ovi, e dopo ci mescolerai li rossi con once quattro di butiro liquefatto ma non bollente; ci porrai poco sale e pepe; frat-

⁴⁴ Benporat 1996, pp. 173-174. In AtLiTeG si interviene limitatamente sul testo Benporat per aggiungere la punteggiatura.

⁴⁵ Di seguito il testo delle due preparazioni. *Polenta alla Piacentina*: «Fate cuocere della farina di granturco con acqua, o latte, sale, ed un pezzo di butirro, e quando sarà ben densa, e molto cotta, la versarete dentro un'altra cazzarola imbutirrata. Allorché sarà fredda, tagliatela in fette sottili assai, e conditela nel piatto, formandone più suoli con parmegiano, e butirro; ed ancora con capo di latte, o besciamella, o fette di provature, oppure con un culi buono, o un ragù di animelle, o di tartufi, o di uccelletti, o di pollaria framezzo; finite sopra con parmegiano, e butirro, fate prendere un bel colore al forno, e servite subito». *Entremets di Gobbi alla Piacentina*: «Prendi due, tre o quattro gobbi, ovvero cardoni, secondo più o meno la loro grandezza: ti servirai di tutte le foglie bianche, ne toglierai tutti li filamenti, li taglierai in pezzetti lunghi quattro dita, li porrai in acqua fresca con sale e succo di limone; dopo che l'avrai ben lavati, li porrai in una casseruola con buon brodo, un pezzo di butiro maneggiato con fior di farina, un midollo di manzo in pezzetti, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza cortecchia, delle fettoline di lardo, del sale e del pepe, e farai cuocere; quando saranno quasi cotti, li sgocciolerai da quel brodo, li porrai in altra casseruola con brodo di sostanza, ci porrai un battuto d'ovi o del succo di limone, e li servirai con guarnizione di crostini fritti».

tanto prendi il piatto proprio, lo vernicerai di butiro, ci accomoderai delle sottilissime fettoline di parmegiano e porrai il piatto sopra la cenere calda; quando si sarà bene infuocato ci verserai il battuto d'ovi e farai cuocere sotto al fornello, perché venga ben gonfio, e lo servirai subito.

c. Uovi alla Piacentina [Luraschi]

Rompete sei uovi ed once due butirro tagliato a dadi, due once di formaggio gratuggiato, poco sale, poco pepe e mezza zaina di pannerà, sbattete bene il tutto, montate due chiari d'uovi in fiocca, uniteli al momento di friggere formando una frittata cotta con butirro purgato e servitela al momento.

Bibliografia

- Agnoletti, V. (1814) *La nuovissima cucina economica*, Roma, Vincenzo Poggioli.
- Alba, M. (2022) *La cucina delle parole. Esperienze lessicografiche sulla lingua del cibo*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1154-1166.
- Beccaria, G.L. (2009a) *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti.
- Beccaria, G.L. (2009b) *Parole e fantasie del gusto*, in Frosini, Robustelli 2009, pp. 1-17.
- Benporat, C. (a cura di) (1996) *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki.
- Benporat, C. (1999) *Un frammento inedito di Maestro Martino*, in «Appunti di gastronomia», 22, pp. 109-121.
- Bentivoglio, E. (1546) *Le Satire et altre rime piacevoli*, Venezia, Gabriel Giolito de Ferrari.
- Bertelli, S. (1995²) *Il corpo del re. Sacralità del potere nell'Europa medievale e moderna*, Firenze, Ponte alle Grazie, [1^a ed. 1990].
- Bertini Malgarini, P., Vignuzzi, U. (2012) «*La cucina è una bricconcella*»: il modello artusiano e la gastronomia italiana fra anolini, agnolotti, cappelletti, tortellini, in Frosini, Montanari 2012, pp. 109-122.
- Brizzi, G. (1845) *La cuciniera moderna*, Siena, Guido Mucci.
- Camporesi, P. (1980) *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino.
- Castiglione, M., Rizzo, G. (a cura di) (2007) *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*. Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca* (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Palermo, CSFLS, 2007.
- Cavalcanti, I. (1852⁷) *Cucina teorico-pratica*, Napoli, Domenico Capasso, [1^a ed. 1837].
- Corrado, V. (1820⁶) *Il cuoco galante*, Napoli, Saverio Giordano, [1^a ed. 1773].

- Cupelloni, F. (2022) *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1055-1080.
- da Confienza, P. (1990) *Trattato dei latticini*, a cura di E. Faccioli, presentazione di C.S. Ferrero, traduzione di W. Lapini, A.Toti, Milano, Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano.
- De Blasi, N. (1991) *Precisazioni cronologiche su termini gastronomici*, in «Lingua Nostra», 52, pp. 104-107.
- Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, a cura di W. Schweickard, Tübingen, Niemeyer, 1997-2013, [DI].
- Di Pascale, B. (1995) *Banchetti estensi. La spettacolarità del cibo alla corte di Ferrara nel Rinascimento*, Imola, La Mandragora.
- Evitascandalo, C. (1609) *Libro dello scalco*, Roma, Carlo Vullietti.
- Faccioli, E. (a cura di) (1966) *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, 2 voll., Milano, il Polifilo.
- Faccioli, E. (a cura di) (1992) *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, [rist. 1987].
- Florio, J. (1598) *A Worlde of Wordes, and exact dictionarie in Italian and English*, London, Arnold Hatfield for Edw. Blount.
- Florio, J. (1611) *Queen Anna's new Worlds of Words, or Dictionnaire of the Italian and English tongues, collected, and newly much augmented by Iohn Florio [...]*, London, printed by Melch. Bradwood for Edw. Blount and William Barret.
- Florio, J. (1688) *Vocabolario Italiano e Inglese, a Dictionary Italian and English, first compiled by John Florio*, London, Holt and Horton, 1688.
- Frosini, G. (1993) *Il cibo e i Signori*, Firenze, Accademia della Crusca.
- Frosini, G. (2020) *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, a cura di J. Visconti, Bologna, il Mulino, pp. 151-165.
- Frosini, G., Robustelli, C. (a cura di) (2009) *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati.
- Frosini, G., Montanari, M. (a cura di) (2012) *Il secolo artusiano*. Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca.
- Grande dizionario della lingua italiana*, fondato da S. Battaglia, poi diretto da G. Barberi Squarotti, 21 voll., Torino, UTET, 1961-2002, [GDLI].
- Hohnerlein-Buchinger, T. (1996) *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Tübingen, Niemeyer.
- Iacolare, S. (2022) *Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato. Con alcune retrodatazioni di prime attestazioni di francesismi nel lessico*

- gastronomico italiano*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1119-1136.
- Il cuoco reale e cittadino*, Venezia, Baseggio, 1791, [1^a ed. 1724].
- Lancellotti, V. (1627) *Lo scalco pratico*, Roma, Francesco Corbelletti.
- Landi, G. (1542) *Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo Re della Virtude*, Piacenza, s.e.
- Lando, O. (1994) *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi*, ripresa dell'edizione veneziana del 1553 a cura di G. Salvatori, P. Salvatori, Bologna, Pendragon.
- Lefèvre, M. (2003) *Res culinaria e Ars coquinaria: distinzioni, analisi di genere ed esperienze specifiche nell'ambito dei trattati di cucina del Cinquecento*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Roma, Bulzoni, pp. 113-133.
- Leonardi, F. (1790) *L'Apicio moderno*, 6 voll., [Roma], s.e.
- Leonardi, F. (1807-1808²) *L'Apicio moderno*, 6 voll., Roma, Carlo Mordacchini.
- Lessico Etimologico Italiano*, fondato da M. Pfister, a cura di E. Prifti, W. Schweickard, Wiesbaden, Reichert, 1979-, [LEI].
- Lubello, S. (2008) *Torta parmesana e brodo martino: deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico*, in *Lessicografia e onomastica 2*. Atti delle Giornate internazionali di studio (Roma, 14-16 febbraio 2008), a cura di P. D'Achille, E. Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana, pp. 313-332.
- Lubello, S. (2009) *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in Frosini, Robustelli 2009, pp. 99-109.
- Lubello, S. (2011) *La tradizione del Liber de coquina: dal volgare al latino al volgare?*, in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII-XVI*. Atti del Convegno internazionale di studio, Studio, Archivio e Lessico dei volgarizzamenti italiani (Salerno, 24-25 novembre 2010), a cura di S. Lubello, Strasbourg, ELiPhi, pp. 187-199.
- Lubello, S. (2012) *Varietà di 'lingue' e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino*, in *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*, Atti dell'XI Congresso SILFI (Napoli, 5-7 ottobre 2010), 2 voll., a cura di P. Bianchi *et al.*, Firenze, Cesati, pp. 227-235.
- Lubello, S. (2013) *Il testo in movimento: il De arte coquinaria di Maestro Martino e le riscritture del libro d'autore*, in *Actes del 26é Congrès de Linguística i Filologia Romàniques*, vol. VII, De Gruyter, New York-Berlin, pp. 293-300.
- Lubello, S. (2019) *Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di M. Chiabò, Roma, Roma nel Rinascimento, pp. 75-85.

- Luraschi, G.F. (1853³) *Nuovo cuoco milanese economico*, Milano, Carrara, [1^a ed. 1829].
- Maggi, A. (2022a) *Ricettari regionali e lessico gastronomico napoletano d'età borbonica*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4 (2022), pp. 1137-1153.
- Maggi, A. (2022b) *Per un vocabolario dei gastronomi italiani dal Medioevo all'Unità. Con un corpus interregionale di ricettari sette-ottocenteschi*, in *Perspectives en linguistique et philologie romanes (I et II)*, 2 voll., a cura di D. Corbella, J. Dorta, R. Padrón, Paris, ELiPhi (BiLiRo), i.c.s.
- Marceca, M. (2011) *Libro di secreti per fare cose dolce di varii modi*, a cura di P. Musso, Palermo, CSFLS, [1^a ed. 1748].
- Martellotti, A. (2005) *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki.
- Messi Sbugo, C. (2023) *Banchetti*, edizione e studio linguistico a cura di V. Ricotta, Firenze, Olschki, i.c.s.
- Montanari, M. (2002) *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, pp. 177-196.
- Montanari, M. (2013) *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- Nebbia, A. (1781) *Il cuoco maceratese*, Macerata, Luigi Chiappini-Antonio Cortesi, [1^a ed. 1779].
- Paolini, A. (2021) *Il Libro de cosina di Martino de Rossi: note paleografiche e codicologiche sul manoscritto di Riva del Garda*, in *Immagini della scrittura e metafore dell'atto creativo*, a cura di C. Pasetto, M. Spadafora, introduzione di S. Baggio, Trento, Università degli Studi di Trento-Dipartimento di Lettere e Filosofia, pp. 113-140.
- Pregnoato, S. (2019) *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in «Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», 8, pp. 219-323.
- Pregnoato, S. (2022) *Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1018-1054.
- Rajberti, G. (1850-1851) *L'arte di convivare spiegata al popolo*, 2 voll., Milano, Bernardoni.
- Ricotta, V. (2022) *Aggiornamenti sulla lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1081-1096.
- Romoli, D. [Panunto] (1560) *La Singolare Dottrina*, Venezia, Michele Tramezino.
- Scappi, B. (1570) *Opera*, 6 voll., Venezia, Michele Tramezino.

- Silvestri, D., Marra, A., Pinto, I. (a cura di) (2002) *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Atti del Convegno internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999), 3 voll., Napoli, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale".
- Sinigaglia, A. Marini, M. (2016) *La cucina piacentina. Storia e ricette*, Massa Carrara, Tarka.
- Stefani, B. (1662) *L'arte di ben cucinare*, Mantova, Osanna.
- Tesoro della lingua italiana delle origini*, dir. P. Squillacioti, [TLIO]. <http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/> (ultimo accesso: marzo 2023).
- Tichy, S. (2003) *Cultura teatrale e rappresentazione del potere. Milano e Ferrara alla fine del XV secolo*, in *Corti rinascimentali a confronto: letteratura, musica, istituzioni*, a cura di B. Marx, T. Matarrese, P. Trovato, Firenze, Cesati, pp. 23-33.
- Urraci, G. (2022) *Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze. Prime osservazioni su un inedito manoscritto di fine Seicento*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1097-1118.
- Vaccaro, G. (2017) *Passione e ideologia: Bastiano de' Rossi editore e vocabolarista*, in «Studi di lessicografia italiana», 34, pp. 243-279.
- Vasselli, G.F. (1647) *L'Apicio ovvero Il maestro de' conviti*, Bologna, per gli HH. del Dozza.

Il progetto – Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

*Dipartimento di Interpretazione e Traduzione - Campus di Forlì
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna*

Poscia, più che 'l dolor, poté 'l digiuno.

Dante Alighieri, *La Divina Commedia, L'Inferno*

Quando m'accorsi della mia nessuna cultura mi rivolsi al maestro Buscaroli, che mi erudì anche nel galateo di Melchiorre Gioia. Imparai a memoria l'Inferno e il Purgatorio di Dante Alighieri.

Pellegrino Artusi, *La Scienza in Cucina e L'Arte di Mangiar Bene*

Presentazione

Il progetto deve la sua nascita e la sua realizzazione alla collaborazione fra Casa Artusi, il Comune di Forlimpopoli, la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, le tante associazioni di emiliano-romagnoli nell'America Latina e il Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Campus di Forlì.

Molti (e molto ambiziosi!) gli obiettivi di questa prima indagine sulla memoria dell'emigrazione italiana attraverso i nomi di Dante, dell'Artusi e della gastronomia. I temi indagati sono stati i seguenti:

- le forme di integrazione e gli aspetti della nuova emigrazione del XXI secolo nelle sue dimensioni comunitarie, continentali ed extra-continentali;
- gli spazi pubblici e le forme di integrazione attraverso i quali si manifesta il riconoscimento identitario delle comunità emiliano-romagnole all'estero;
- l'analisi del fenomeno migratorio emiliano-romagnolo in termini quantitativi e qualitativi;
- la storia, le memorie, le rappresentazioni e le autorappresentazioni delle comunità emiliano-romagnole all'estero;
- l'evoluzione linguistica nelle comunità italiane all'estero.

La presenza degli emiliano-romagnoli oltreoceano è stata poco studiata sul piano della cultura materiale, come il cibo e la memoria linguistica, in chiave di memo-

ria identitaria. Il progetto si è proposto di colmare, almeno in parte, questa lacuna sfruttando due anniversari importanti (quello dantesco e quello artusiano) per avviare un'indagine sulle parole "del cibo", tramandate nel corso delle generazioni e appartenenti al panorama linguistico contemporaneo dell'America Latina, e per recuperare aspetti della memoria e dell'identità degli emiliano-romagnoli.

Storia dell'alimentazione e storia dell'emigrazione italiana si intrecciano ancora una volta per testimoniare la presenza della cultura d'origine e le modalità dell'integrazione nella nuova realtà culturale.

Il progetto si è concentrato per questo sulle parole e, attraverso di esse, sulla pratica domestica, come prassi culturale identitaria, che soddisfa il bisogno di appartenenza e affettività familiare perseguendo alcuni obiettivi quali forme di integrazione e di riconoscimento identitario delle comunità emiliano-romagnole all'estero. L'intento della ricerca era, inoltre, quello di fornire elementi per tratteggiare il fenomeno migratorio degli emiliano-romagnoli in termini quantitativi e qualitativi, vale a dire, includendo storia, memorie, rappresentazioni e autorappresentazioni delle comunità all'estero, attraverso il cibo, quale espressione di desiderio e appartenenza. In sintesi, la ricerca aveva come scopo:

- la verifica delle forme di preservazione e integrazione delle comunità emiliano-romagnole all'estero;
- la definizione delle forme di autorappresentazione delle comunità all'estero attraverso il cibo, quale espressione di desiderio e memoria;
- il recupero delle ricette che si fanno ancora oggi e di cui si conserva memoria e racconto;
- la scoperta delle ricette per antonomasia rappresentative dell'Italia;
- la classificazione dei prodotti usati maggiormente e provenienti dall'Emilia-Romagna;
- la catalogazione delle parole che restano in lingua italiana e dei prestiti usati.

Questi, dunque, sono gli aspetti chiave della ricerca:

- un percorso fra memoria e presente, tradizione e attualità che mette al centro le ricette e le parole della cucina italiana, trasferite dalle prime alle nuove generazioni con l'intento di accorciare le distanze, in un dialogo fra l'Italia e le comunità sparse nel mondo;
- i piatti considerati italiani, che maggiormente vengono realizzati in famiglia o al ristorante, le parole del cibo non tradotte e quelle che si sono trasformate, quali sono i prodotti alimentari che si trovano e si usano nel paese di residenza;
- il rapporto con la lingua italiana attraverso il linguaggio presente nelle ricette di casa e di famiglia e nel ricettario artusiano;

- un'indagine sulla pratica domestica, come prassi culturale identitaria, che soddisfa il bisogno di appartenenza e affettività familiare, perseguendo alcuni obiettivi quali forme di integrazione e di riconoscimento identitario delle comunità all'estero, studiando storia, memorie e rappresentazioni attraverso il cibo.

La ricerca non avrebbe potuto essere condotta senza la collaborazione e l'aiuto indispensabile delle istituzioni, alcune già ricordate, delle associazioni degli emiliano-romagnoli dell'America Latina e delle Università brasiliane e argentine che, con gratitudine, vogliamo elencare di seguito in dettaglio:

- Fondazione Casa Artusi;
- Comune di Forlimpopoli;
- Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo della Regione Emilia-Romagna Assemblea legislativa;
- Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Università di Bologna, campus di Forlì;
- Associazione Le Mariette, Forlimpopoli;
- Società Dante Alighieri Comitato dei Territori di Forlì-Cesena APS;
- Agenzia Consolare d'Italia, Villa Regina, Argentina;
- ANGEER, Associazione nuove generazioni e imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata, Argentina;
- Asociacion Emilia Romagna de Ramallo, Argentina;
- Asociacion Emilia-Romagna del Gran La Plata, Argentina;
- Associazione Amici dell'Appennino Tosco-Emiliano, Argentina;
- Associazione degli emiliano-romagnoli del Perù, Lima;
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Angol, Cile;
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Traiguén, Cile;
- Associazione Emilia-Romagna Tandil, Argentina;
- Associazione Emilia-Romagna, Concepción, Cile;
- Associazione Emilia-Romagna, Purén, Cile;
- Associazione emiliano-romagnola Bandeirante Salto e Itu, Brasile;
- Circolo Emilia-Romagna, San Paolo, Brasile;
- FAEER, Federazione Argentina di Entità Emiliano-Romagnole, Mar del Plata, Argentina;
- Società Dante Alighieri, Mar del Plata, Argentina;
- Red Proter, Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna, Mar del Plata, Argentina;
- Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina;
- Universidad Nacional del Comahue – Facultad de Ciencias y Tecnologías de los alimentos, Villa Regina, Patagonia, Argentina;
- Universidade de São Paulo, Brasile.

È grazie soprattutto alle associazioni emiliano-romagnole dell’America Latina che abbiamo potuto capire come siano stati rappresentati la cucina italiana e il suo linguaggio, il trasferimento tra generazioni e la sua declinazione nel quotidiano, consolidando così una pratica e verificandone la frequenza. Leggendo il manuale artusiano, abbiamo cercato di comprendere come la tradizione si sia conservata (a volte con ricette desuete in Italia) e adattata al nuovo stile di vita, rimodellata sulla base degli ingredienti trovabili. Lo scopo è quello di accertare e documentare come la cucina italiana, in una storia secolare, sia stata vissuta e trasferita alle nuove generazioni: la memoria e i ricordi, i sentimenti identitari e di comunità, con riferimento ai paesi di maggiore flusso migratorio: Argentina e Brasile.

Modalità di svolgimento

Insieme ai collaboratori e alle collaboratrici individuati in Argentina, Brasile, Cile e Perù, è stato elaborato un questionario quale strumento per raccogliere dati utili all’indagine. È stato chiesto, inoltre, alle famiglie di origine italiana di realizzare un video della ricetta “icona” della cucina domestica d’origine, e di mettere a disposizione eventuali ricettari di famiglia. In maniera collegiale e condivisa sono stati valutati i materiali e i dati raccolti, i questionari e i video realizzati dalle comunità estere, attraverso vari incontri con tutti i partner interessati.

La fase finale della disseminazione e della diffusione è stata un momento di restituzione e condivisione molto importante per gli stessi collaboratori e collaboratrici, che hanno visto ricostruito per la prima volta un quadro articolato e complesso della presenza degli emiliano-romagnoli nel continente latino-americano. Il progetto è stato scandito da tre fasi preliminari, a cui fanno seguito le modalità di condivisione dei risultati:

- fase 1 (conclusa nel novembre 2021): definizione del questionario analitico della trasmissione del sapere gastronomico e linguistico fra le generazioni, per la quale ci siamo avvalsi della collaborazione della Professoressa Cinzia Viroli, docente del Dipartimento di Scienze Statistiche “Paolo Fortunati” dell’Università di Bologna;
- fase 2 (conclusa nell’ottobre 2022): raccolta dei questionari e dei video, ed elaborazione dei dati;
- fase 3 (dicembre 2022): divulgazione della ricerca tramite presentazioni pubbliche on line con tutti i partner interessati, attraverso la piattaforma Zoom (20 gennaio 2022; 23 marzo 2022; 10 agosto 2022; 6 e 27 settembre 2022; 26 novembre 2022);

- i risultati della ricerca sono resi disponibili in questo volume, che sarà affiancato dalla pubblicazione dei video raccolti nel Museo Virtuale dell'emigrazione Emiliano-Romagnola nel Mondo (www.migrer.org) e nei socialmedia dei partner di questo progetto;
- i vari incontri di condivisione con il partenariato e tutti i soggetti coinvolti hanno avuto luogo sulla piattaforma Zoom.

Il progetto è stato presentato il 21 ottobre 2022 all'interno del corso "Introducción a la gastronomía, la cultura y la lengua italiana" presso la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos UNCo, Villa Regina, Patagonia (Argentina), con la relazione *El gusto y la lengua entre Dante e Artusi* online sulla piattaforma Google Meet; durante la partecipazione in videoconferenza, il 15 novembre 2022, alle "IV Jornadas da Língua Portuguesa no Mindelo (Capo Verde)" con la relazione: "Os empréstimos gastronómicos como memória cultural de uma comunidade: um caso de estudo" (I prestiti gastronomici come memoria culturale di una comunità: un caso di studio); nella partecipazione al convegno "Simpósio 8.3. Fraseologismos na alimentação: abordagens teóricas, metodológicas e computacionais do XIV Encontro nacional de tradutores e VIII Encontro internacional de tradutores", tenutosi il 30 novembre 2022 all'Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre (Brasile) con il titolo "Fraseologismos traduzidos e empréstimos adaptados: as formas da memória gastronómica e cultural da comunidade italiana em São Paulo como um caso de estudo" (Fraseologismi tradotti e prestiti adattati: le forme della memoria gastronomica e culturale della comunità italiana a São Paulo come un caso di studio).

L'ambizione del progetto è stata anche quella di combinare l'analisi di dati oggettivi (raccolti dal questionario) con documenti dal contenuto affettivo ed emotivo, attraverso lo strumento dei video, per poi restituire la complessità del fenomeno della ri-costruzione identitaria di chi vive una dimensione di appartenenza a due patrie, quella d'origine e quella di residenza, che si riflette anche in una "duplicità" linguistica spesso soggetta alle stesse forme ibride che caratterizzano la cultura gastronomica.

Non ultimo, la ricerca si proponeva di cogliere, seppur in maniera marginale, la presenza della cucina domestica nella ristorazione locale, e come la cucina tradizionale si sia mantenuta o trasformata nel tempo.

La costruzione del questionario

Durante la fase di elaborazione del questionario, è stato necessario affrontare i seguenti punti di riflessione:

- la definizione di uno strumento di indagine che fosse agile e al contempo esaustivo dei temi da approfondire, tramite competenze scientifiche differenti: a tale scopo sono stati coinvolti alcuni esperti e docenti della materia, tra cui storici del cibo, della lingua, esperti nel settore economico e statistico;
- il coinvolgimento delle famiglie italiane emiliano-romagnole presenti nelle varie comunità estere, sparse per il mondo, nell'adesione alla ricerca compilando il questionario, allegando eventuali ricettari e/o ricette di famiglia tramandate e presenti nell'ambiente familiare; ciò è stato possibile grazie alle associazioni di emiliano-romagnoli che hanno collaborato attivamente, rendendo preziosa la loro partecipazione al progetto;
- nei casi in cui il questionario non riesca a trasferire tutti i gesti e le parole, è stata richiesta la realizzazione di un breve video, con audio illustrativo, durante la preparazione della ricetta icona che maggiormente rappresenta l'Italia a tavola nei giorni di festa nelle proprie realtà straniere, per verificare se contenga o meno tutti gli ingredienti, oltre a quelli essenziali; abbiamo potuto raccogliere alcuni video (purtroppo pochi, ma sapevamo del grande impegno richiesto) di grande interesse, molto rappresentativi;
- analisi dei dati in maniera coerente e uniforme, pur nella diversità delle esperienze, perché ogni caso è indubbiamente unico.

Ben consapevoli della complessità dell'indagine e dei limiti di una prima ricerca che, inevitabilmente, non avrebbe potuto raggiungere tutti i possibili interessati, l'intento era comunque di riuscire a raccogliere elementi utili per:

- rappresentare cosa significa mangiare italiano all'estero;
- presentare come si sono trasformate "le ricette della nonna" e cosa oggi si propone nelle tavole delle famiglie emiliano-romagnole di seconda e terza generazione;
- illustrare quale è la conoscenza delle ricette e l'uso dei prodotti tipici della regione Emilia-Romagna;
- dimostrare il potenziamento linguistico della lingua italiana, attraverso la realizzazione di un glossario di riferimento terminologico, comprensivo dei prestiti (integrali o adattati), per capire anche il grado di conoscenza nell'uso della lingua italiana;
- riuscire a monitorare la presenza della gastronomia italiana nelle comunità estere, entrando in contatto con le realtà locali attraverso i vari partner del progetto.

I dati raccolti hanno reso necessaria la compilazione di un ulteriore glossario che combina la dimensione diacronica della lingua dei padri con quella sincronica dell'uso odierno (anche dei più giovani) a testimonianza di forme lessicali sopravvissute e di nuovi usi.

Il questionario nelle tre lingue e nei due formati

Il questionario, redatto in italiano, portoghese e spagnolo, è stato messo a punto e divulgato sia in formato cartaceo, sia in una versione digitale, accessibile online tramite Microsoft Forms, con l'aiuto delle associazioni e dei partner coinvolti nel progetto, e della professoressa Cinzia Viroli, docente di statistica dell'Università di Bologna. Le associazioni hanno suggerito di creare un logo, che identificasse la ricerca, e di anteporre una breve introduzione per spiegare gli obiettivi del progetto, sollecitando la partecipazione.

Il questionario è diviso in 3 parti: la prima delinea il profilo dell'intervistato e il suo rapporto con l'Italia (domande 1-12); la seconda è focalizzata sulle lingue parlate dall'intervistato (domande 13-15) e la terza, con domande più aperte, è dedicata alla cucina (domande 16-40). Il questionario completo, nelle tre lingue e nel formato cartaceo, è consultabile in Appendice.

L'analisi dei dati e delle risposte in italiano, portoghese e spagnolo

Abbiamo ricevuto un totale di 188 questionari così suddivisi:

- 90 in portoghese (provenienza: 86 Brasile; 2 Italia; 1 Cile);
- 92 in spagnolo (provenienza: 75 Argentina; 10 Cile; 3 Italia di cui 1 dalla Sicilia; 1 Bolivia);
- 6 in italiano (provenienza: 3 Perù; 2 Argentina; 1 Cile); benché il questionario sia stato compilato in italiano, tutti hanno dichiarato che la lingua abitualmente usata è lo spagnolo.

Nonostante 47 partecipanti abbiano dato la disponibilità a inviare brevi video, ne abbiamo ricevuti solo 7 (3 dal Brasile; 2 dall'Argentina; 2 dal Cile).

Per quanto riguarda il profilo degli intervistati (domande 1-12) è emerso questo quadro: la maggior parte dei partecipanti ha un'età compresa fra 51 e 65 anni (domanda 1) e nei 3 questionari la prevalenza di genere è femminile (domanda 2): ai questionari in portoghese hanno risposto 52 donne e 38 uomini; a quelli in spagnolo, 52 donne e 40 uomini. Lo stato civile comprende coniugati/e, divorziati/e, vedovi/e, celibi e unioni semplici.

Il livello di istruzione (domanda 4) è generalmente alto in tutti i 3 gruppi di questionari: nei 6 questionari italiani ricevuti, 3 partecipanti dichiarano di avere conseguito il diploma di scuola secondaria superiore, 3 sono laureati, fra i quali un dottore di ricerca; il gruppo portoghese ha 8 partecipanti con il diploma

di scuola media e 22 con quello di scuola secondaria superiore, 11 hanno una laurea di primo livello (laurea breve), 29 sono laureati, 13 possiedono una laurea magistrale e 7 sono in possesso del titolo di dottore di ricerca; il gruppo spagnolo, infine, ha 2 partecipanti con il diploma di scuola media, 22 con il diploma di scuola secondaria superiore, 55 hanno conseguito una laurea, 12 una laurea magistrale e 1 un dottorato di ricerca.

La posizione lavorativa comprende: occupati full time (it. 3; p. 21; sp. 49) e part time (it. 1, p. 7, sp. 6), disoccupati (it. 0, p. 3, sp. 1), studenti (it. 0, p. 3, sp. 5), pensionati (it. 0, p. 25, sp. 15), casalinghe (it. 0, p. 1, sp. 1). Da segnalare la presenza di 3 ristoratori e 9 cuochi nel gruppo portoghese e 4 cuochi nel gruppo spagnolo. La voce “altro” compare in 31 questionari e annovera le seguenti professioni (domanda 5):

- Comercial
- Empresaria
- Comprador
- Insegnante d’italiano
- Professora
- Dentista da rede pública
- Medico
- Aquarelista
- Pesquisador
- Inspetor de Divisão da Guarda Civil Metropolitana de São Paulo
- empresária cervejeira
- Trabalho com massas, doces finos, bolos, pratos salgados etc.
- Advogado
- Ano sabático
- Modelo
- Designer de produtos
- Voluntario
- Dentista
- Historiadora
- Professora Universitária

E in spagnolo:

- Ingeniero
- Corrispondente Consolare d’Italia in Salt
- Propietario y Director General de Uzzi College
- Consultor Geologia
- Ingeniera
- Jubilado

- Independiente
- Empresaria
- Docente
- Desempleado, Ocupado (part time), Estudiante
- Profesora de Inglés
- Consigliere CGIE per Argentina
- 6 per Staff de Chef artusiani ANGEER Emilia-Romagna La Plata

Per quanto riguarda il secondo gruppo di domande (localizzazione e rapporto con l'Italia), abbiamo complessivamente 87 residenti in Brasile, 82 in Argentina, 12 in Cile, 1 in Italia e 1 in Bolivia.

Alla domanda 7 (*La tua regione di provenienza è l'Emilia-Romagna?*) in italiano hanno risposto tutti sì, in portoghese troviamo 25 sì, 30 no e 33 altro, in spagnolo 26 sì, 25 no e 41 altro.

Alla domanda 8 (*Hai studiato in Italia?*) hanno risposto in italiano 4 sì e 2 no; in portoghese 18 sì e 72 no, e in spagnolo 21 sì e 70 no.

Alla domanda 9 (*Chi è stato il primo elemento della tua famiglia a emigrare dall'Italia?*) hanno risposto in italiano: 3 io, 2 padre/madre e 1 bisnonno/bisnonna. In portoghese: 5 io, 15 padre/madre, 23 nonno/nonna, 36 bisnonno/bisnonna, 10 altro (non specificato). In spagnolo: 4 io, 18 padre/madre, 39 nonno/nonna, 22 bisnonno/bisnonna, 8 altro (non specificato).

Per quanto riguarda le domande più inerenti al rapporto con l'Italia (domande 19-21) troviamo, alla domanda 10 (*Da quanti anni vivi fuori dall'Italia?*), che al questionario italiano hanno risposto in 3 "da più di 5 anni", 1 "dalla nascita" e in 2 che non hanno mai vissuto in Italia; a quello portoghese hanno risposto in 2 "da 1 anno", in 14 "da più di 5 anni", in 24 "dalla nascita" e in 49 che non hanno mai vissuto in Italia; in spagnolo hanno risposto 2 "da 1 anno", 13 "da più di 5 anni", 35 "dalla nascita" e in 41 che non hanno mai vissuto in Italia.

Nella domanda 11 (*Se non vivi nel paese dove sei nato/a, per quale motivo ti trovi all'estero?*) i rispondenti italiani hanno dichiarato in 2 per motivi familiari e 1 è emigrante, mentre in portoghese 5 hanno risposto per motivi di lavoro, 10 per motivi familiari, 2 per studio e 5 sono emigranti. In spagnolo 4 hanno dichiarato per motivi di lavoro, 7 per motivi familiari, 1 per studio e 8 sono emigranti.

Alla domanda successiva, la numero 12 (*Torni ogni tanto in Italia?*), hanno risposto affermativamente tutti i partecipanti al questionario italiano; 51 sì e 28 no sono le risposte al questionario portoghese e 52 sì e 27 no sono le risposte in lingua spagnola.

Per quanto riguarda le domande più focalizzate sull'uso della lingua, alla numero 13 (*Che lingua usi abitualmente?*) nel questionario italiano 6 hanno rispo-

sto che usano abitualmente lo spagnolo; nel questionario portoghese sono 11 quelli che usano la lingua italiana, 73 la lingua portoghese, 2 la lingua spagnola spagnolo e 3 hanno risposto “altro”; nel questionario spagnolo sono 13 quelli che usano l’italiano, 77 lo spagnolo e 2 hanno risposto “altro” specificando che usano prevalentemente l’italiano.

Alla domanda numero 14 (*Che lingua usi abitualmente per comunicare in famiglia?*) nel gruppo italiano hanno risposto in 4 che usano abitualmente la lingua italiana e 2 quella spagnola. Dal questionario portoghese risulta che sono 17 quelli che usano l’italiano abitualmente, 71 usano il portoghese, 1 lo spagnolo e 1 ha risposto “altro”, specificando nella domanda seguente con “*Português e espanhol majoritariamente*” (portoghese e spagnolo nella maggior parte dei casi); nel gruppo spagnolo sono 8 che usano l’italiano, 83 lo spagnolo e 1 ha risposto “altro”, ma nello specifico hanno risposto in 8, nella domanda seguente, indicando l’italiano come lingua prevalente, oltre allo spagnolo.

Per la domanda 15 (*Che lingua usi abitualmente al lavoro o a scuola?*) abbiamo ricevuto le seguenti risposte: nel gruppo italiano hanno risposto in 2 che usano abitualmente l’italiano e in 4 lo spagnolo; nel gruppo portoghese sono 9 quelli che usano abitualmente l’italiano, 71 il portoghese, 6 non lavorano e 1 ha risposto “altro”; per il gruppo spagnolo sono 3 che usano l’italiano, 85 lo spagnolo, 1 non lavora e 2 hanno risposto “altro”.

La domanda 16 (*Da quante persone è composto il tuo nucleo familiare?*) era volta a conoscere più nel dettaglio la composizione della famiglia dei partecipanti: nei questionari in italiano, hanno risposto in 2 che abitano da soli, 1 in una famiglia composta da 3 persone, 1 in una famiglia composta da 4, e 2 in una famiglia composta da più di 5 persone. Nei questionari in portoghese, hanno risposto in 10 che abitano da soli, 18 sono in una famiglia composta da 2 persone, 20 in una famiglia composta da 3, 19 in una famiglia composta da 4, 10 in una famiglia composta da 5, e 13 sono in più di 5 persone. Nei questionari in spagnolo, 18 abitano da soli, 17 sono in una famiglia composta da 2, 16 in una famiglia composta da 3, altri 16 in una famiglia di 4 persone, 11 in una famiglia di 5 persone e 14 sono in più di 5.

Chi cucina abitualmente in famiglia? è stata la domanda 17: in italiano hanno risposto in 4 che sono loro stessi a cucinare e 2 “mia moglie/mio marito”; in portoghese, hanno risposto in 48 che sono loro stessi a cucinare, in 14 “mia moglie/mio marito”, in 5 “mia compagna/mio compagno”, in 2 “mia sorella/mio fratello”, in 10 “mia madre/mio padre”, in 3 “mia nonna/mio nonno”, e 8 hanno barrato la casella “altro” senza altre specifiche. In spagnolo hanno risposto in 58 che sono loro stessi a cucinare, in 18 “mia moglie/mio marito”, in 9 “mia madre/mio padre” e in 7 “altro” senza specificare.

La domanda 18 (*Chi ti ha trasmesso la passione per la cucina o insegnato a cucinare?*) era a risposta libera, pertanto i 6 partecipanti al questionario italiano e 81 tra i partecipanti a quello portoghese hanno dato indicazioni non solo dettagliate, ma anche personali e ricche di significati affettivi. Riassumendo: 9 hanno risposto “mia madre”; 16 “mia nonna”; 9 “mio padre”; 6 “mia zia”. Anche gli 83 partecipanti al questionario spagnolo hanno trasmesso i loro ricordi personali e, riassumendo, tra le risposte più frequenti risultano: 29 “mia madre”; 18 “mia nonna”; 11 “mio padre”; 3 “la suocera”.

Seguivano poi alcune domande sulle abitudini di lettura, come la numero 19 (*Hai dei libri in lingua italiana?*): nel questionario italiano hanno risposto tutti affermativamente; in quello portoghese, 80 hanno risposto sì e 9 no; in quello spagnolo 68 hanno risposto sì e 20 no.

Alla domanda numero 20 (*Abitualmente leggi in italiano?*) nel questionario italiano 5 hanno risposto sì e 1 no; in quello portoghese, 43 hanno risposto sì, 19 no e 28 “ogni tanto”; in quello spagnolo, 41 hanno risposto sì, 16 no e 35 “ogni tanto”.

Nella domanda 21 veniva chiesto: *Se hai risposto Sì, quale mezzo usi per la lettura?* Tra i partecipanti al questionario italiano, 3 hanno barrato la casella “libri” e 2 “Internet”; in quello portoghese, 21 leggono libri, 27 usano Internet, 5 Facebook, 5 Instagram, 5 giornali e riviste e solo 1 ha segnalato la voce “altro”. Tra i partecipanti in lingua spagnola, risulta che 21 prediligono i libri, 41 Internet, 6 Facebook e 2 Instagram.

Le due domande seguenti – la numero 22 (*Sai chi è Dante Alighieri?*) e la 23 (*Sai chi è Pellegrino Artusi?*) – riguardavano i personaggi chiave della ricerca e così abbiamo potuto sapere che nel gruppo “italiano” tutti conoscono Dante e Artusi, in quello portoghese 86 conoscono Dante e 32 conoscono Pellegrino Artusi, nel gruppo “spagnolo” quasi tutti (90) sanno chi era Dante e 63 sanno chi era Artusi.

Seguono una serie di domande più specifiche sui libri di cucina, le abitudini e la gastronomia, a partire dalla domanda 24: *Si trovano dei libri di cucina italiana dove vivi?* Tra le risposte in italiano, in 4 confermano che sono reperibili, mentre 2 non lo sanno. Tra le risposte in portoghese, 11 dicono che i libri non si trovano e 13 non lo sanno. Nel questionario spagnolo, 67 confermano la reperibilità, mentre 12 scrivono che non si trovano e 8 non lo sanno.

Alla domanda numero 25 (*Utilizzi dei libri di cucina in che lingua?*), dal questionario in italiano sono 4 i partecipanti che usano libri in lingua italiana e 2 in lingua spagnola, tra i partecipanti al questionario portoghese in 25 usano libri in italiano, 29 in portoghese, 1 in spagnolo e 5 hanno scelto la voce “altro”, mentre dal questionario in spagnolo emerge che 12 usano libri in italiano, 76 in spagnolo e 2 hanno scelto la voce “altro”.

Con le domande 26 e 27 abbiamo sondato l'abitudine di andare a ristorante e la presenza di ristorazione *made in Italy* nei luoghi di residenza dei partecipanti. Dalle risposte in lingua italiana risulta che 2 ci vanno almeno una volta alla settimana, 1 almeno una volta ogni 2 settimane, 1 una volta al mese e 2 poche volte all'anno; nel gruppo portoghese, sono 37 coloro che vanno a ristorante almeno una volta alla settimana, 23 almeno una volta ogni 2 settimane, 13 circa una volta al mese e 17 poche volte all'anno; nel gruppo spagnolo, in 30 vanno almeno una volta alla settimana, 21 almeno una volta ogni 2 settimane, 26 circa una volta al mese e 15 poche volte all'anno. Tutti i partecipanti al questionario italiano confermano la loro vicinanza a locali di cucina italiana, così come la maggioranza del gruppo portoghese (83 sì, 6 no e 1 non lo so) e di quello spagnolo (67 sì, 22 no e 3 non lo so). Di questi, alla domanda numero 28 – *Sei hai risposto Sì alla domanda precedente, frequenti abitualmente dei ristoranti di gastronomia italiana?* – 4 partecipanti italiani su 6 hanno risposto “sì, spesso o abitualmente”, mentre nel questionario portoghese 50 hanno risposto “sì, spesso o abitualmente”, 31 “sì, ma raramente” e 2 hanno risposto no; in spagnolo 44 hanno risposto “sì, spesso o abitualmente”, 25 “sì, ma raramente” e 5 hanno detto no.

Esaurita la prima parte dell'indagine, mirata a definire i profili dei rispondenti, la seconda intendeva fare emergere le parole italiane maggiormente utilizzate, e con esse alcuni ricordi correlati degli intervistati, tramite domande a risposta libera, come la 29 (*Quali sono le parole della lingua italiana che usi abitualmente? Ad es.: ciao, buongiorno, buon appetito, grazie... Scrivi 3 esempi*), di cui presentiamo gli esiti:

PORTOGHESE	tante auguri, grazie
arrivederte	todas as citadas
buon giorno	“mangia che te fa benne!”
capiche	
cua	SPAGNOLO
graziezzz	Amore, grazie, signore
ciau	Boungiorno
grazie tanto	Buengiorno
ho moltissimo che studiare!	buon apetito per tutti, grazie mile
capoto	Buon giorno
passeggiatta	buon giorno principessa; buona sera
regazzi	Buona notte, sogni d' oro, Buon giorno
risoto	Buongiorno filios

(segue)

Buongiorno tutti cuanti	difficile scriverne solo 3 parole, dato che insegno la lingua e parlo frequentemente in italiano. Ma di sicuro ciao, buongiorno e anche complimenti!!
Buongiorno, buon apetito	grazie, prego
Chao	Io sono un ragazzo argentino
Ciao – Saluti a tutti, Ci vediamo – arrivederci, Ragazzo/Ragazza	Mozzarella
Ciao, grazie, Principesca, Andiamo	PORCA MISERIA
Ciao; Forza Roma; Capitano	Tante, a casa si parla italiano
ciaoo bella.	Sempre avanti, Buongiorno,
come stai, cosa mangiamo, quando facciamo la pasta	Ci vediamo
come vae?	Come vai?
comme stai	Buon appetito, arrivederci
Cuccina	Utilizo muchísimas
cuore	

Alla domanda 30 (*Se pensi alla gastronomia tradizionale italiana, cosa ti viene in mente? Scrivi 3 ricette o piatti*) tra i rispondenti in italiano, 4 indicano le lasagne, 3 i tortelli e i cappelletti, 2 la pizza e passatelli in brodo; a seguire, sono citati una volta tortelloni, tortellini, ravioli, tagliatelle, spaghetti alla carbonara, coniglio alla cacciatora, risotto, tiramisù, zuppa, prosciutto cotto, mortadella, salumi e formaggi. In portoghese hanno risposto in 27 indicando la lasagna, in 7 il gelato, gli gnocchi, i cappelletti e il brodo, in 6 il pesto, i tortelli e la piadina, in 4 la pasta e in 3 la pasta alla bolognese, le melanzane, il pane, il sugo (non meglio specificato) così come gli antipasti, la focaccia, il ragù, i maccheroni e gli spaghetti. In spagnolo, sono 9 i partecipanti che hanno indicato il brodo, 8 la pasta senza specificare quale tipologia, 8 i cappelletti, 4 la focaccia, 5 le lasagne, la carbonara e le tagliatelle, in 3 citano la lievitazione lenta, il tiramisù e i tagliolini, 2 preferiscono l'arrosto, la panna, gli gnocchi, i malfatti, le melanzane e il ragù.

Di seguito sono riportate tutte le risposte ai due questionari in portoghese e in italiano, dove possiamo notare alcuni dei prestiti adattati; per il portoghese, ad esempio, *antepastos, espaguete, lasanha, noque, ricota*, e per lo spagnolo *canelones, capelletis, lasaña, lenguini, bongole*.¹

¹ Per maggiore chiarezza e dettaglio rimandiamo alla fine del volume, in Appendice 2, dove sono raccolti i vari elenchi contenenti tutti i termini usati e gli esempi forniti da tutti quelli che hanno partecipato al questionario.

PORTOGHESE	porpetone
alcachofras	risotos
antepastos	talharim
antepastos diversos	tiramissu
as troffie com o pesto	tiramizu
berinjela a parmegiana	
calcio e pepe	SPAGNOLO
canole	Agnolits con caldo
canolli	agneloti
capeleti	Biscochos de almendra
capeletti	Bondiola
caponatta	Cafe con grappa
carcioffi	Capeletti in brodo
conchiglione	Canelones
espaguete	cannolis
gelatto	Canelones
gnocce	Canelosnes alla Rosini
gnocchi	capelletini
gnocci	Capelletis al Brodo
gnochi	crecentina
lasanha	crostolis
macarrão	El tiramisu
macarronada	lasagna
matriciana	Lasaña
nhoque de ricota	La pasta en sus diferentes variantes
ossobuchi	La pizza de fermentacion lenta
pane+ sardella	farfalle alla panna
pasta	fetuccie
pasta e fagole	Firulata
pastieiras	Fugazza
penne ao molho puttanesca	gelatto
perna de cabrito	gnoquis
pizzas	Gnoqui
polente	Lenguini alle bongole

(segue)

orecchietti	Sorrentinos
pannacota	spaghetti alla carbonara
pastas en general	Spaghetti allo scoglio
Pastas y pastelería	spaghetts
pizzarei e falso	Spaguetti alla Bolognesa
prosciuto	Tagliolini all scollo
Puesto a ka siciliana	tallarines
ravioles	tiramisu
ragu y tagliatelle	

Nelle risposte in spagnolo emergono alcune parole di origine dialettale, assunte nello spagnolo, che necessitano di una spiegazione. Con *bondiola* si intende un insaccato molto simile al cotechino, tradizionalmente consumato quaranta giorni dopo la Pasqua, ma anche un piatto tipico del periodo natalizio e molto consumato a Capodanno, mentre con “crostoli” si vuole fare riferimento a un tradizionale dolce di Carnevale, realizzato friggendo un impasto che ricorda molto quello delle chiacchiere o frappe. *Frustingo* (o *fristingo*) è un dolce natalizio, tipico marchigiano, a base di frutta secca e fichi, mentre per *firulata* rimane il dubbio sulla provenienza: potrebbe derivare da *'nfrilata*, una focaccia di pane di farina di semola, farcita con un trito di maiale, pomodoro pelato, cipolla e pepe nero, tipica di Ciminna nel palermitano, oppure dal nome *'nfugliulata* di Castel di Lucio in Sicilia, oppure da *firula* o *firulà*, una ricetta tipica friulana.

Troviamo inoltre il termine *sorrentinos* che designa i tradizionali ravioli *argentini* a forma di mezzaluna o bottone, farciti con ricotta e mozzarella, serviti con una salsa alla panna e prosciutto, mentre i prestiti più frequenti sono *fideos*, che indica gli spaghetti, e *tallarines* riferito alle tagliatelle.

Sono molto vari anche gli esiti della domanda 31 (*Ci sono dei piatti o delle ricette italiane che trovi nei ristoranti locali? Se sì, indicali sotto, al massimo 3*): tra le 81 risposte pervenute dal gruppo portoghese, 11 hanno indicato gli spaghetti, 9 il risotto (non specificando quale), 6 i maccheroni, 5 le lasagne, 4 i cannoli, gli gnocchi e la pizza, 3 il sugo (non specificato), il tiramisù, le vongole e la pizza napoletana, e 2 l'ossobuco, il formaggio (senza specificare la tipologia), diversi tipi di paste e la focaccia.

Dal questionario spagnolo sono giunte 76 risposte, tra cui 20 indicano le lasagne, 11 gli spaghetti, 6 i ravioli, 4 la pizza e il tiramisù, 3 le tagliatelle, la focaccia, la pasta secca e la pasta ripiena, 2 gli agnolotti, il peperoncino, la piadina, l'aglio, il pesto, i malfatti, la bruschetta, le fettuccine e la pasticceria senza alcuna specifica.

Quanto ai prodotti italiani presenti nei supermercati, alla domanda 32 (*Ci sono dei prodotti provenienti dall'Italia in vendita nei supermercati dove vivi?*) il gruppo italiano ha risposto sì, nel gruppo portoghese hanno risposto sì in 82, no in 4 e “non lo so” in 2, in quello spagnolo hanno risposto sì in 71, no in 10 e “non lo so” altri 10.

La seguente domanda 33 – *Se hai risposto Sì alla domanda precedente, indica quali sono i prodotti provenienti dall'Italia che acquisti regolarmente* – ha fornito dati più precisi: tra le risposte in portoghese l'olio d'oliva è indicato dalla maggioranza, tra quelle in spagnolo si predilige la pasta secca. L'elenco seguente mostra tutti i prodotti acquistati regolarmente, evidenziando l'uso errato, o il mancato uso, delle lettere doppie nelle parole italiane trascritte nei questionari in portoghese e in spagnolo (come *biscottis/mozzarella di buffala/ricota*) oppure prestiti adattati (come *bombones/panzetta/pastas/salsas*). Interessante anche l'uso nominale di alcuni prodotti designati da un sostantivo, ad esempio: *Bocconci-no, bolognesa, Ferrero Rocher, Lambrusco*.

ITALIANO	PORTOGHESE
Aceto	aceite
cioccolato	barrilla
dolci	biscottis
Formaggio	copa
funghi porcini	embutida
mortadella	embutidos
Nessuno, troppo cari	oleò di olive
Nutella	passadas
Olio	pasta linha
Pasta asciutta	salame
Pasta Barilla	tartuffi
Pasta del Molise e della Puglia	tomatos
pomodoro	
Prosciutto	SPAGNOLO
riso	aceite de oliva
salsa di pomodoro	aceto balsamico
spaghetti	aperitivi

(segue)

Bocconcino	Pasta Seca tradicional italiana
bombones	pasta seca delverde, de cecco
bolognesa	Pastas Barilla
café	peperoncino
Cannoli	Pesto
capuccino	Pesto di genova
embutidos	Pizza
extracto de tomate	pomodoro
Ferrero Rocher	Pomodoro in cane pelati, marca “mutti”
Fideos	prosciuto
Fideos Secos	Quesos
formaggio	ricota
Lambrusco	riso
limoncello	salsas
Olio di oliva	sfogliatella
mortadella	Spaghetti
mozzarella di buffala	tallarines
Nutella	Tomate en lata
Olivo	vino marsala
Panzetta	vinos
Parmegiano	Hay pocos, pastas, Ragu, pomodoro,
Parmigiano Reggiano	café si alguna vez llega, licor limoncello,
Pasta	aceite de oliva, llegan pocos productos.
pasta asciutta	No compro, son muy caros; Fideos;
Pasta seca	Pastas, aceites

La domanda 34 – *Sai cosa sono i prodotti DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta), e come identificarli?* – ha ricevuto risposte affermative da parte del gruppo italiano, in quello portoghese hanno risposto sì in 58 e no in 30, e in quello spagnolo hanno detto sì in 44 e no in 39.

La domanda 35 interrogava sui prodotti DOP e IGP con la seguente formulazione: *Quali prodotti DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta) di sicura origine della Regione Emilia-Romagna conosci?* Tra le risposte in portoghese la maggioranza indica il Parmigiano Reggiano, e in spagnolo il prosciutto di Parma. A seguire, riportiamo tutte le risposte, eviden-

ziando alcuni adattamenti interessanti, come *pastas/parmesao* in portoghese, e *spaguetti/mortadela* in spagnolo.

ITALIANO	SPAGNOLO
aceto balsamico (Modena e Reggio	aceto
Emilia: non è mia abitudine usarli	Aceto Balsâmico di Módena
Barbera	aceite de oliva Romagna
ciliegie di Vignola	Coppa Piacentina
Coppa Piacentina (il mio salume preferito)	concentrato di pomodoro Mutti
Cotechino	culatello
Culatello	Grana Padano
Formaggio di Fossa	Lambrusco
Lambrusco di Sorbara	Jamón de Parma
Mortadella	Jamón di Parma
olio d'oliva di Brisighella	Papardelle
pane di Ferrara	Parmigiano Reggiano
Parmigiano - Reggiano	Parmigiano Reggiano
Piadina Romagnola	Prosciutto
Prosciutto (Parma e Modena)	Prosciutto di mora romagnola
Prosecco	Prosciutto di Parma
Scalogo	Mortadela di Bologna
Squacquerone	pera Abate di Romagna
Vini	pesto Barilla
Zampone	queso parmesano
PORTOGHESE	Queso Reggiano
massas/pastas	Solo pomodoro MUTTI (Parma)
parmegiano reggiano	spaguetti Barilla
parmesao	Vino Sangiovese
squaquerone	

L'ultima domanda riguardante la lingua era la numero 36 (*Ci sono delle parole prese in prestito dalla lingua italiana usate nella lingua del paese dove ti trovi? Ad es.: pizza, pasta, cappuccino, spaghetti... Se sì, quali?*) nella quale si chiedevano

degli esempi d'uso, e quelli forniti dai questionari in portoghese e in spagnolo documentano interessanti interferenze linguistiche, come evidenziato dal grassetto presente nelle voci dell'elenco che segue. Prestiti adattati nella grafia delle doppie, come in *gelatto* o *mussarela*, nella morfologia (-s finale per l'indicazione del plurale) come in *pastas*, il -ch per il suono della doppia c come in *capuchino*, o il -gu per tradurre il suono -gh, come in *spaguetti*. In portoghese troviamo i prestiti adattati e molto comuni, *nhoque* (gnocchi) e *mussarela* o *muzzarella* (mozzarella), *risoto*, *tchau*, tutti da molto tempo già presenti in Brasile.

PORTOGHESE	SPAGNOLO
çalzone	Al dente
canolli	aggiornare
capeletti	Aggiornarse
cappuchino	bar
ciao	bambino
espaguate	Bella
gelatto	Bene
gnochi	birra
macchiatto	Boccato di cardinale
mortadela	bolognesa
mussarela	burrata
muzzarella	caffè
nhoque	caffè ristretto
parmeggiana	caffè latte ristretto
pizzaria	cannoli
raghu	capo
risoto	caprese
spresso	Capelletti
talgiatere	cappelletti
talharim	capoccioni
tchau	capuccino
tenho vontade de um bom prato de pasta, que tal irmos ao restaurante comer um spaghetti à carbonara e depois tomar um cappuccino con panna montata?	capuchino
	ciao
	Crostoli
	cuccina

(segue)

Dolce	panceta
Donna	Parmesano
eco	Pasta
ecole	pastas
espresso	piadina
Fettuccini	peccorino
Fetucini	Pizza
Formaggio	pesto
funghi	polenta
gamba	Pranzo
gnochi	prosciuto
grappa	ragazza
Grazie	ravioli
lasagna	ricota
lasagne	rigate
Latte	Ristretto
limoncello	salsa bolognesa
Macchiato	sfogliatella
Milanesa	Spaghetti
mortadella	spaguetti
mozzarella	tallarín
moka	tagliatelle
Muchísimas	tiramisu
Municipio	tortelli
naso	Tortellini
nona	Vita
Nonna	Todas las mencionadas como ejemplo;
nonno	panini, Pignolatas o struffoli

Da notare l'interessante suggerimento del *Boccatto di cardinale* nei rispondenti in spagnolo, che ci ha incuriosito poiché si tratta di un'espressione molto usata dagli ispanofoni, presumibilmente di origine italiana, che si applica a tutto ciò che si distingue per la sua ottima qualità, in particolare quando si tratta di cibo squisito e quindi usato come sinonimo di "boccone" che, nella letteratura spagnola, risulterebbe trasformato in *bocatto*.

Tra le fonti consultate online², il termine *bocatto* compare nel libro *Bocatti di Cardinale* di Luca Cagliatti (1982), parrucchiere di Claudia Cardinale, il cui titolo farebbe riferimento all'abitudine che aveva la celebre attrice italiana di interrompere le riprese dei suoi film per consumare tartine e merende. Tuttavia, molti sostengono che questa ipotesi sia falsa. Nel *Retablillo de don Cristóbal*, dramma comico di Federico García Lorca, scritto nel 1931, il protagonista, in uno sfoggio di pedanteria, afferma: «Sì, signore. Mi sposerò perché Doña Rosita è un bocatto di cardinali». L'espressione è comparsa in innumerevoli opere del Novecento, fino a diventare una formula colloquiale molto usata in Sudamerica.

Seguono poi quattro domande che riportano l'attenzione sulle ricette di casa, come la numero 37: *Quale ricetta o ricette della tradizione regionale italiana proponi ancora oggi in famiglia? Scrivine al massimo 3*. Come nelle risposte della domanda 36, emergono fenomeni di interferenza linguistica molto interessanti:

PORTOGHESE	
arancinis (bolinhos de arroz)	pasta a putanesca, ao pesto
bresaula	pasta ao molho pellati
brodos e minestras	pastieira do granno
brusquetas	penne a putanesca
cozze, peixes e frutti di mare	porpetta
espagete a bolonhesa	ravióli
fettucine al raghu	rizotos
fettucine alfredo	rizotto
gatto di patate	spaguetti e porpetas
lasanha	torrone de caramelo e amêndoas
lazagna	zucchini al forno
macarronada da nonna	SPAGNOLO
massa fresca ao pomodoro	a la romana
parmeggiana	anolini
parmeggiana de berinjela	arancini

(segue)

² Cfr. online: <https://www.wordmeaning.org/spanish/bocatto%20di%20cardinale.htm>; https://cvc.cervantes.es/foros/leer_asunto1.asp?vCodigo=38599; <https://www.significadode.org/bocatto%20di%20cardinale.htm>; <https://kikocasals.com/2021/08/19/bocato-di-cardinale-2/>

Baba	Lasagna alla bolognesa
bagna cauda	La pasta
Berenjenas a la parmigiana	lasagna
Bischochos de almendra	Lasaña
biscotti	la torta de la nonna Carla
Bolognesa	La Domenica fare el Antipasto, il Primo il secondo e il Dolce, dopo Caffè, Grap- pa, ecc:
borlenghi	linguine alle vongole
Bracciole	Maccheroni al ferro con rafano
canerderli	malfatti
Canelones	marchigiano
Canelones alla Rosini	melanzane alla parmigiana
cannoli	minestrone
capeletti	mortadela
cappelletti in brodo	Nidi di rondine
caponata	Olive schiacciate
Capotana	ossobuco
caprese	Parmeggiana
carbonara	Pascualina
castagna	passatelli
cottechini	Pasta in brodo
crescentine	pasta in modo diverso
Crostoli/Frustingo	pasta e fagioli
espagnetis	Pasta faioli
frappe o chiacchiere	Pastas
firulata	Pasta al uso di romagna
Focaccia	Pasta con carne
Fugazza	pasta fatta a mano
gnocci	pastas rellenas
gnocchi	penne rigati al pesto
gnocchi alla romana	pesto
Gnocchi di patate	Piadina
insalatta gnocchi	piadine
lasagna	
Lasagna al forno	

(segue)

pinsimonio	spaghetti alla madriggiana
pizza	Spaghetti con funghi
Pizzarei	Spaguetti
polenta	Spaguetti tagliate a mani
Polenta bianca	struffoli
Polenta bianca	Tagliatelle al pesto
Pollo al forno	tagliatelle al ragu
Polpette	tallarines
Porchetta	Tallarines caseros
Ragu bolognesa	Taralli lucani
Ragù di carne	tigelle
ravioles	tiramisù
rigate	tiramizu
Risotto ai funghi	tordura
risotto alla milanese con funghi	Tarantela
Risotto con pollo	Tortelli
Salsa putanesca	tortellini in brodo
sapaghattis	tordura
spaghetti	Tortelini
spaghetti aglio e olio con peperoncino	tallarines con tuco
spaghetti al pomodoro	Tutte tallarines
spaghetti alle vongole	Vitello tonato

Di rilievo, nelle risposte portoghesi, è il caso di *arancinis* (con l'aggiunta della spiegazione tra parentesi *bolinhos de arroz*), *bresaula*, *brodos*, *minestras*, *brusquetas*, con la formazione del plurale tipico della lingua portoghese aggiungendo la consonante *-s* finale, passando dai più comuni e radicati *lasanha*, *macarronada*, *ravióli*, *rizoto*.

Anche nello spagnolo troviamo la formazione del plurale, aggiungendo la consonante *-s* finale come in *canelones*, *espaguetis*, *pastas*, *ravioles*, oppure gli spaghetti con l'aggiunta di una specifica (*Spaguetti tagliate a mani*), accanto ai più comuni *fugazza*, *lasaña*, *mortadela*, *tallarines caseros*, *tallarines con tuco* (tagliatelle con il sugo di pomodoro tipico e tradizionale), *tutte tallarines*, *vitello tonato*. Ritroviamo alcuni termini particolari come *frulata* (già segnalata nella domanda 30) e *tarantela*, un dessert a base di mele al quale sono dedicati

articoli di giornale e blog³ in merito alla provenienza, che potrebbe essere italiana (*taranta, tarantella*) o argentina, vista la sua diffusione e l'apprezzamento nazionale.

La domanda 38 (*Quali sono le ricette dei giorni di festa della tua famiglia? Scrivine al massimo 3*) è stata aggiunta con l'intento di scoprire qualcosa in più sulle tradizioni culinarie in occasione delle festività. Oltre alle ricette, sono emerse tante abitudini di famiglia, come in questa risposta tratta dal questionario in portoghese: *Massa com molho de tomate e frango assado; ravioli ripieni a carnevale, agnello al forno a Pasqua, pizze e focaccine al sabato, timballo con le crespelle a Natale, e ogni domenica una pasta differente. Non mancano stralci di storie legate alla preparazione di piatti speciali: A marzo. Festeggiamo l'arrivo dei nonni.*

Similmente, dal gruppo spagnolo: *domenica di pasta fatta in casa, Natale con il panettone, piadina per i compleanni; melon com jamon en navidad, tiramisu en los cumpleaños, pinsimonio; Torre de panqueques* (un ricordo d'infanzia, aggiungiamo noi). Riportiamo nel dettaglio tutte le risposte:

PORTOGHESE	Cappelletti in brodo
Abbacchio per Pasqua	Capeletti in brodo
A marzo. Festeggiamo l'arrivo dei nonni	cannelloni al sugo
agnello arrosto	Cannoli
arroz de forno	carbonara
Assados	carne assada
Baba ao rum	carneiro
Bacalhau	coelho
bacalhoadas	contorno carnes
beringela em conserva com pimenta calabresa	costela assada e salada de batata
Bolinho de vinho	Churrasco
Bollito misto	crustoli
bracciola	Colomba Pascale
brodo de capeletti	Farfala
Bucatini	focaccia
Cappelletti	Gnocci
	Gnocchi

(segue)

³ Cfr. online: <https://www.glu-fri.com/it/tarantella-mele-senza-glutine/> (ultimo accesso: marzo 2023).

gnocchi col pesto	polvo
Lasagna	queijos e vinhos
lasagne alla bolognese	ravioli ripieni a carnevale, agnello al forno a Pasqua, pizze e focaccine al sabato, timballo con le crespelle a natale, e ogni domenica una pasta diferente
lasagne	risoto
Lasanha	risotto
Macarronada na maioria das vezes	risotti
Massa com molho de tomate e frango assado	Rizotto
Muito variado	Rizotos
Nada em especial: massas com ou sem recheio	Rondelli
Nenhuma	salada de maionese
Nenhuma especifica	salsa verde
nhoc	Spaghetti
nhoque	Spaghetti con alici
nhoque quattro formaggi	Spaghetti con ragù a bolognese
Panetone	Spaguetti
Panettone	struffoli
pasta	tagliatelle
pasta e fagioli	Tagliatelle al ragù
pasta com molho à bolonhesa	tiramisù
Pasta con la molica di pane (Natale)	Todo tipos de massas
pasta seca	tortas
pastas	Torta de ricotta
patate	tortelli
Pastiera	Tortelli di zucca
pernil	Tortellini
Pesce lesso la vigilia di Natale	vitello tonnato
pesto	vongole
Pizza con l'erba	zampone e lenticchie per capodanno
Pizza piena	Zeppole
pizzas	zeppole per Carnevale
Polenta na tábua	zuppa inglese
polpetone	

(segue)

SPAGNOLO	Colomba
Albóndigas con salsa	crescentine
agnolotti	crostolis
Agnollottis	domenica di pasta fatta in casa, natale
aniello al forno	con il panettone, piadina per i compleanni
Anolini in brodo	empanada
antipasto	Empanadas de carne
arrollados de carne	empanadas
asado	ensalada capresse
asado argentino	ensaladas frescas
Baccalà	Escabeches
bagna cauda	Fideos
Bruschette	Fideos con tuco y pan rallado
Canelones	Fettuccini
cannoli	Fugazza
calzoni	gnochi
Canederli	Gnocchi
Canelones Rossini	Gnocchi con salsa de champignon
Capeleti	gnocci al pomodoro
capeletti col ragù	hamburguesas
cappelletti in brodo	Insalata
Capeletti	Lasagna
Capelletti	lasagna ripiena
Capellitti	maiale
capelettini ricota y espinaca	melon com jamon en navidad, tiramisu
Carne alla grilla	en los cumpleaños, pinsimonio
Carne alla griglia	Nido di rondine
Carne a la parrilla	ñoquis
Carne arrosto	pandoro
Carne c papas	panettone,
carne grigliata	panettone fatto a casa
Cepola	Pasta al forno
Cerdo al horno	pasta all'uovo
chiacherre	

(segue)

pasta casarecia con salsa, frutti di mare (cozze e sepie)	spaguetti
Pasta rellena	sfogliatella
pasta rellena (ravioli)	struffoli
pastas	tiramisu
Pastas y carnes	tagliatelle
piadina	tagliatelle al forno
piadina sfogliata	tallarines con pesceto
Pizza	Tagliatelli
polenta con ragù	Tallarines
polenta con salchichas	Tallarines con tuco y bacalao
pollo	Tavola dei salumi
Pollo al forno	tiramisu
porchetta	Tiramizu
ravioli	Torre de panqueques
Ravioles	tortelli
Ravioles con tuco	Tortelli allá pan a
regionales de Salta	Tortelli di zucca
risotto	Tutto tipo di pasta, spaghetti, lasagne, ravioli
Risotto alla milanese con funghi	tortellini con la coda col burro e salvia
sorrentino	vital toné
Spaghetti alla bolognese	vitel toné
Spaghetti carbonara	Vitello Tonato
spaghetti col ragù	vittelo tonatto
Spaghetts, Paellas y Asado	zuppa inglese
spaghetti pomodoro	

Anche le due domande successive (*Esiste un ricettario o una memoria scritta con le ricette della tua famiglia? Qual è la tua ricetta italiana preferita? Scrivila di seguito*) hanno sollecitato risposte di carattere personale, con qualche nota ironica, come in questo esempio tratto dal questionario portoghese: *Fico em dúvida entre risoto ou pastas kkkk* (trad. it.: Mi rimane il dubbio tra il risotto e la pasta ah ah). Molti partecipanti hanno confermato di avere un ricettario di famiglia: complessivamente 56 persone (it. 2; p. 23; sp. 31). La domanda 40 è riassunta qui integralmente:

<p>PORTOGHESE</p> <p>Alcachofra recheada</p> <p>Alcachofras</p> <p>A pasta básica de tagliarin da Nonna.</p> <p>bolinho de berinjela</p> <p>Cacio e pepe</p> <p>Cannelloni</p> <p>Capelletti</p> <p>Cappelletti in brodo</p> <p>Cappelletti</p> <p>Carbonara</p> <p>cardi con le acciughe</p> <p>crustoli</p> <p>difícil escolher: lasagna, spaghetti com lagostim, focaccia, pimentão recheado, salada de polvo e tantas outras</p> <p>Fico em dúvida entre risoto ou pastas kkkk</p> <p>Gelato</p> <p>Gnocchi Quattro Formagi</p> <p>lasagna</p> <p>Lasagne</p> <p>Lasanha</p> <p>lazagna</p> <p>Macarronada</p> <p>Macarrão ao pesto</p> <p>Massa fresca</p> <p>Massas</p> <p>Não tenho nenhuma preferida</p> <p>Nhoque</p> <p>pão italiano</p> <p>Parmigiana di melanzane</p> <p>Pasta</p> <p>Pasta al Pesto</p> <p>Pasta al ragù</p>	<p>Pasta al sugo</p> <p>Pasta al vongole</p> <p>Pasta alle vongole</p> <p>Pizza</p> <p>Pizza con l'erba</p> <p>Polenta</p> <p>Polenta al ragù</p> <p>Polenta com molho de frango e parmigiano</p> <p>prato principal melanzane alla parmigiana</p> <p>Ravióli</p> <p>Raviolle de frango</p> <p>Risoto de limão Siciliano. Coloque 1 litro de água em uma panela até ferver. Quando a água estiver fervendo, abaixe o fogo e adicione o caldo de legumes, sem desligar o fogo. Mexa até o caldo dissolver. Em uma outra panela, coloque 2 colheres (sopa) de manteiga e acenda o fogo (médio) até que ela derreta. Adicione a cebola picada em cubos na panela com a manteiga e misture até que a cebola fique bem brilhante. Em seguida, adicione as 2 xícaras de arroz arbóreo e misture bem. Aumente o fogo até deixá-lo alto e adicione o vinho branco, mexa bem até que ele evapore. Adicione 1 concha da água com o caldo de legumes à panela com o arroz, mexa bem até que boa parte da água tenha evaporado. Adicione 1 concha de água novamente, até evaporar, e mexa bem o arroz. Adicione 1 concha de água pela terceira vez, da mesma forma que as demais vezes. Depois desse processo, adicione metade do suco de limão à panela com arroz e mexa bem. Mais uma vez, adicione 1 concha de água com o caldo de legumes ao arroz, mexendo</p>
--	---

(segue)

até que a água evapore. Coloque mais 1 concha, mexa e coloque outra concha da água após ela evaporar. Despeje o restante do suco de limão e mexa bem até evaporar. Depois disso, adicione mais 3 conchas da água com caldo de legumes ao arroz, sempre mexendo e esperando a água evaporar, como nas últimas vezes. Repita o processo até que o arroz fique no ponto desejado e, em seguida, adicione o queijo ralado e sal a gosto. Desligue o fogo e coloque as 2 colheres (sopa) de manteiga no arroz, misture a manteiga. Deixe o risoto descansar por 5 minutos e adicione raspas de limão siciliano para enfeitar (opcional).

risotti

Risotto alla mantovana

Risotto ai gamberi

Rizotto

Sobremesa crostata

spaghetti a bolonhesa

Spaghetti a carbonara

Spaghetti à Carbonara

Spaghetti alla carbonara

spaghetti al mare

Spaghetti a Molica

Spaghetti a ragu

spaghetti alle vongole in bianco

Spaghetti allo scoglio

Tagliarini al raghu

tiramisu

Tiramissu

Todas

Torta di frutta

torta frita

Torta de pinole della nonna

Tortei

Tortelli di zucca

tortellini in brodo

Tortellini triplo burro

Toteno ripieno

vitel toné

zabaione

Zuppa inglesa

SPAGNOLO

Albóndigas con salsa

Agnollotti in brodo

Bagna Cauda

Biscochcos de almendra

Biscotti

cadeguin

Canelones

Cannelloni

Canederli

cannoli

Capelleti

Cappelletti

Capelletti in brodo

Capellettini ricota espinaca

Capellitti al brodo

carbonara

cottechini

Crostoli

cualquier pasta

erbazzone

Fetuccine

Fideos al forno

Fideos relenos

Firulata

focaccia

(segue)

Frappe	Pollo fritto
Gnocci al pomodoro	Porchetta
gnocchi di spinacchi	prosciutto
Gnochi e pomodoro	Ragu
Lasagna	Ravioles
Lasagna al forno	Ravioli
lasagne di Bologna (quelle verdi)	Risotto ai funghi
lasagna ripiena	Risotto con crema y queso
lassagna	rissotto
Las pastas	salame
malfatti	salsa bolognesa
me remito al libro la Ciencia en la cocina y el arte de comer bien, autor italiano Donato De Santis, autor italiano Pietro Sorba	sopa de porotos
melanzane ripiene	Sopa de verduras
Nidi di rondine	Sopa stracciatella
Olive schiacciate	Sorrentino
pannacota	Spaghetti alla carbonara
panna cotta	Spaghetti alle vongole
Papa al pomodoro	Spaguetti alla Carbonara
Parmigiana di melanzane	Spaghetti al ragú
pasta	Spaghetti con ragú
pasta casarecia	tagliatelle
pasta en cualquier formato	tagliatella al ragú
pasta frola	Tagliatelle al ragu
Pasticcioti	tagliatelli
pastiera napoletana	tallarines
piadina	Tallarines a la bolognesa
Pizza	tallarines a la carbonara
Pizzarei e faso	Tiramisu
Pizza rucula, oliva y jamón crudo	tomates al rosto
Polenta	Torta caprese
Polenta con bolognesa e formaggio	Tortelli di zucca
Pollo con patate	Torteloni
	tuco
	zeppole di san Giuseppe

Nelle risposte c'è anche chi fa riferimento a un famoso gastronomo e a un importante chef e giornalista, noto al grande pubblico argentino in qualità di giudice in programmi di cucina: *me remito al libro la Ciencia en la cocina y el arte de comer bien, autor italiano Donato De Santis, autor italiano Pietro Sorba*. Oppure chi cita ricette tipiche della propria regione di provenienza, come *Pizzarei e faso*, o del proprio paese di adozione: *sopa de porotos* (una zuppa di origine toscana che è diventata tipica in Cile, dove *porotos* sta per fagioli).

Da notare il termine *cadeguin*, un prestito adattato dall'italiano cotechino, protagonista da quarant'anni di una grande festa molto apprezzata e partecipata in Argentina⁴; inoltre, ringraziamo chi ha completato la risposta *Risoto de limão Siciliano* fornendo anche gli ingredienti e il procedimento completo per la realizzazione della ricetta.

L'ultima domanda consisteva nella richiesta di fare un video e inviarlo online: come anticipato, benché 47 persone abbiano risposto positivamente, sono solo 7 i video pervenuti, che sono stati montati in un unico filmato disponibile nel sito del Museo Virtuale dell'Emigrazione Emiliano-Romagnola nel Mondo (<https://www.migrer.org/>).

Questa prima esplorazione sulla memoria e il cibo è stata possibile solo grazie ai nostri partner nei due continenti. A loro un sentito

Grazie mille, Muito obrigado, Muchas gracias!

⁴ Il video della festa del *cadeguin* in: <https://www.youtube.com/watch?v=Gb6fbMwZFFM> (ultimo accesso: marzo 2023). Ringrazio la collega Prof.ssa Maria Jesus Gonzalez Rodriguez, e tutti i suoi amici e familiari, che hanno aiutato a compiere questo studio terminologico in Argentina. Ringrazio molto anche il Presidente Alberto Emilio Becchi di Mar del Plata, Argentina, per l'aiuto nella ricerca etimologica di questo termine – *codeguin o cadeguin* – svelando che indica le zampe del maiale.

Appendice 1

Il questionario nelle tre lingue

A completamento di quanto illustrato, presentiamo tutte le domande proposte in italiano, portoghese e spagnolo ai partecipanti del progetto “Il gusto e la lingua”, tramite form disponibile online, insieme alla descrizione dell’iniziativa.

Il questionario in italiano¹



Consulta
degli emiliano-romagnoli
nel mondo



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
INTERPRETAZIONE E TRADUZIONE



CASA/ARTUSI



Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi

Compilando questo questionario stai partecipando attivamente a un importante progetto di ricerca dell'Università di Bologna – Dipartimento di Interpretazione e Traduzione di Forlì assieme a Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, finanziato dalla regione Emilia-Romagna sulla presenza dell'emigrazione emiliano-romagnola in America Latina, con particolare riferimento ad Argentina, Brasile, Cile e Peru, attinente il cibo e la memoria linguistica come aspetto identitario di comunità.

Si tratta di un percorso fra memoria e presente, tradizione e attualità che mette al centro le ricette e le parole della cucina italiana trasferite dalle prime alle nuove generazioni. Oggetto d'indagine quindi sono i piatti considerati italiani che maggiormente vengono realizzati in famiglia o al ristorante, le parole del cibo non tradotte nella tua lingua e quelle che si sono trasformate, e anche quali sono i nostri prodotti che si trovano e si usano nel tuo paese di residenza.

Il tuo contributo è fondamentale per il buon esito della ricerca stessa e per la realizzazione di articoli, saggio finale e video, che saranno condivisi nella modalità più ampia possibile.

Quindi TU sei il protagonista, assieme alla tua comunità, di questo progetto. GRAZIE!!!

¹ Il questionario in italiano era accessibile nel formato Microsoft Forms tramite il seguente link: https://forms.office.com/Pages/DesignPageV2.aspx?subpage=design&FormId=3EeW6QgbSkW_jGmRgBOJq1sISVJMnHtAl1bTvanhf7xUNEs1OU5DNDc4RU5MUDQyTEVESUJKV1dKW14u (ultimo accesso: ottobre 2022).

Partecipano in questo progetto le Associazioni di emiliano-romagnoli nel mondo:

- Agenzia Consolare d'Italia, Villa Regina, Argentina
- ANGEER, Associazione nuove generazioni e imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata, Argentina
- Asociacion Emilia Romagna de Ramallo, Argentina
- Asociacion Emilia-Romagna del Gran La Plata, Argentina
- Associazione Amici dell'Appennino Tosco-Emiliano, Argentina
- Associazione degli emiliano-romagnoli del Perù, Lima
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Angol, Cile
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Traiguén, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Tandil, Argentina
- Associazione Emilia-Romagna, Concepción, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Purén, Cile
- Associazione emiliano-romagnola Bandeirante Salto e Itu, Brasile
- Circolo Emilia-Romagna, San Paolo, Brasile
- FAEER, Federazione Argentina di Entità Emiliano-Romagnole, Mar del Plata, Argentina
- Società Dante Alighieri, Mar del Plata, Argentina
- Red Proter, Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna, Mar del Plata, Argentina
- Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina
- Universidad Nacional del Comahue – Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Villa Regina, Río Negro, Patagonia, Argentina
- Universidade de São Paulo, Brasile

1 – Qual è la tua fascia di età?

- Fino a 18 anni
- 19 – 25
- 26 – 35
- 36 – 50
- 51 – 65
- Più di 65 anni

2 – Qual è il tuo sesso?

- Femminile
- Maschile
- Altro

3 – Qual è il tuo stato civile?

- Celibe/Nubile
- Coniugato/a
- Vedovo/a
- Divorziato/a
- Separato/a
- Unito/a civilmente

4 – Qual è il tuo livello di istruzione?

- Nessuno
- Scuola primaria
- Scuola secondaria inferiore
- Scuola secondaria superiore
- Laurea
- Laurea magistrale o master
- Dottorato di ricerca

5 – Qual è la tua posizione lavorativa?

- Disoccupato/a
- Disabile
- Occupato/a (full time)
- Occupato/a (part time)
- Studente/ssa
- Casalinga/o
- Pensionato/a/Ritirato/a dal lavoro
- Sono un/a ristoratore/trice
- Sono un/a cuoco/a/chef
- Altro - Indica quale:

6 – Dove vivi?

- Argentina
- Brasile
- Cile
- Perù
- Altro - Indica quale:

7 – La tua regione di provenienza è l'Emilia-Romagna?

- Sì
- No
- Altra regione - Indica quale:

8 – Hai studiato in Italia?

- Sì
- No

9 – Chi è stato il primo elemento della tua famiglia a emigrare dall'Italia?

- Io
- Fratello/sorella
- Padre/madre
- Nonno/a
- Bisnonno/a
- Altro specificare:

10 – Da quanti anni vivi fuori dall'Italia?

- Da un anno
- Da più di 5 anni
- Dalla nascita
- Nunca he vivido en Italia

11 – Se *non* vivi nel paese dove sei nato/a, per quale motivo ti trovi all'estero?

- Lavoro
- Famiglia
- Studio
- Sono rifugiato
- Sono emigrante

12 – Torni ogni tanto in Italia?

- Sì
- No

13 – Che lingua usi abitualmente?

- Italiano
- Portoghese
- Spagnolo
- Altro - Indica quale:

14 – Che lingua usi abitualmente per comunicare in famiglia?

- Italiano
- Portoghese
- Spagnolo
- Altro – Indica quale:

15 – Che lingua usi abitualmente al lavoro o a scuola?

- Italiano
- Portoghese
- Spagnolo
- Non lavoro

16 – Da quante persone è composto il tuo nucleo familiare?

- Vivo solo/a
- 2
- 3
- 4
- 5
- Più di 5

17 – Chi cucina abitualmente in famiglia?

- Io
- Mia moglie/mio marito
- Mia compagna/mio compagno
- Mia sorella/mio fratello
- Mia madre/ mio padre
- Mia nonna/mio nonno
- Altro

18 – Chi ti ha trasmesso la passione per la cucina o insegnato a cucinare?

Inserisci qui:

19 – Hai dei libri in lingua italiana?

- Sì
- No

20 – Abitualmente leggi in italiano?

- Sì
- No
- Ogni tanto

21 – Se hai risposto Sì, quale mezzo usi per la lettura?

- Libri
- Siti Internet
- Facebook
- Instagram
- TikTok
- Giornali e riviste
- Altro:

22 – Sai chi è Dante Alighieri?

- Sì
- No

23 – Sai chi è Pellegrino Artusi?

- Sì
- No

24 – Si trovano dei libri di cucina italiana dove vivi?

- Sì
- No
- Non lo so

25 – Utilizzi dei libri di cucina in che lingua?

- Italiano
- Portoghese
- Spagnolo

26 – Con che frequenza vai al ristorante?

- Almeno una volta a settimana
- Almeno una volta ogni 2 settimane
- Circa una volta al mese
- Poche volte all'anno
- Mai

27 – Ci sono dei ristoranti italiani dove abiti?

- Sì
- No
- Non lo so

28 – Sei hai risposto Sì alla domanda precedente, frequenti abitualmente dei ristoranti di gastronomia italiana?

- Sì, spesso o abitualmente
- Sì, ma raramente
- No

29 – Quali sono le parole della lingua italiana che usi abitualmente? Ad es.: ciao, buongiorno, buon appetito, grazie ... Scrivi 3 esempi.

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

30 – Se pensi alla gastronomia tradizionale italiana, cosa ti viene in mente? Scrivi 3 ricette o piatti.

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

31 – Ci sono dei piatti o delle ricette italiane che trovi nei ristoranti locali? Se sì, indicali sotto (al massimo 3).

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

32 – Ci sono dei prodotti provenienti dall'Italia in vendita nei supermercati dove vivi?

- Sì
- No
- Non lo so

33 – Se hai risposto Sì alla domanda precedente, indica quali sono i prodotti provenienti dall'Italia che acquisti regolarmente:

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

34 – Sai cosa sono i prodotti DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta), e come identificarli?

- Sì
- No

35 – Quali prodotti DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta), vale a dire, di sicura origine della Regione Emilia-Romagna conosci?

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

36 – Ci sono delle parole prese in prestito dalla lingua italiana usate nella lingua del paese dove ti trovi? Ad es.: pizza, pasta, cappuccino, spaghetti... Se sì, quali?

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

37 – Quale ricetta o ricette della tradizione regionale italiana proponi ancora oggi in famiglia? Scrivine al massimo 3:

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

38 – Quali sono le ricette dei giorni di festa della tua famiglia? Scrivine al massimo 3.

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

39 – Esiste un ricettario o una memoria scritta con le ricette della tua famiglia?

- Sì
- No
- Non lo so

40 – Qual è la tua ricetta italiana preferita?

1. Inserisci qui:
2. Inserisci qui:
3. Inserisci qui:

41 – Sei disponibile a fare un breve video (max 3') con il tuo cellulare della realizzazione di una ricetta della tua famiglia e che farà parte di una raccolta pubblicata nel sito del Museo Virtuale dell'Emigrazione Emiliano-Romagnola nel Mondo (<https://www.migrer.org/>), e in alcuni social dei partner di questo progetto?

- Sì, e acconsento l'uso delle immagini e la pubblicazione nel sito
- No

Se sì, allora non dimenticare di nominare il video con il tuo nome, cognome e paese, autorizzandone la divulgazione, e farai parte della community di tutti i video pubblicati nel sito!

Nome:

Cognome:

Città:

Data:

Grazie per aver collaborato!

Il questionario in portoghese²



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
INTERPRETAZIONE E TRADUZIONE



CASA ARTUSI



O sabor e o idioma: as formas da memória gastronômica e cultural dos italianos no exterior entre Dante e Artusi

Ao preencher este questionário você está participando ativamente em um importante projeto de pesquisa da Universidade de Bolonha – Departamento de Interpretação e Tradução de Forlì, junto com Casa Artusi e o Município de Forlimpopoli, financiado pela região Emília-Romanha sobre a presença da emigração da Emília-Romanha na América Latina, relacionando a alimentação e a memória lingüística como aspeto identitário da comunidade.

É uma viagem entre a memória e o presente, a tradição e a atualidade que se concentra nas receitas e nas palavras da cozinha italiana transferidas para as novas gerações. O objetivo dessa investigação são, portanto, os pratos considerados italianos que são feitos principalmente na família ou no restaurante, as palavras da comida que não estão traduzidas em seu idioma, e aquelas que foram transformadas, mas também quais os produtos que são encontrados e usados em seu país de residência.

Sua contribuição é essencial para o sucesso da pesquisa e para a criação de textos, um livro e vídeo que serão partilhados de maneira o mais ampla possível.

Então VOCÊ é o protagonista, junto com sua comunidade, desse projeto.
OBRIGADA!!!!

² Il questionario in portoghese era accessibile nel formato Microsoft Forms tramite il seguente link: https://forms.office.com/Pages/DesignPageV2.aspx?subpage=design&FormId=3EeW6QgbSkW_jGmRgBOJq1sISVJMnHtAl1bTvanhf7xUQIRDQjg0MUNU0pJszMyODIVOVhrWIBJUi4u (ultimo accesso: ottobre 2022).

Participam em este projeto as seguintes Associações de Emiliano-Romanholos:

- Agenzia Consolare d'Italia, Villa Regina, Argentina
- ANGEER, Associazione nuove generazioni e imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata, Argentina
- Asociacion Emilia Romagna de Ramallo, Argentina
- Asociacion Emilia-Romagna del Gran La Plata, Argentina
- Associazione Amici dell'Appennino Tosco-Emiliano, Argentina
- Associazione degli emiliano-romagnoli del Perù, Lima
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Angol, Cile
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Traiguen, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Tandil, Argentina
- Associazione Emilia-Romagna, Concepción, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Purén, Cile
- Associazione emiliano-romagnola Bandeirante Salto e Itu, Brasile
- Circolo Emilia-Romagna, San Paolo, Brasile
- FAEER, Federazione Argentina di Entità Emiliano-Romagnole, Mar del Plata, Argentina
- Società Dante Alighieri, Mar del Plata, Argentina
- Red Proter, Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna, Mar del Plata, Argentina
- Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina
- Universidad Nacional del Comahue – Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Villa Regina, Río Negro, Patagonia, Argentina
- Universidade de São Paulo, Brasile

1 – Qual é sua idade?

- Até 18 anos
- 19 – 25
- 26 – 35
- 36 – 50
- 51 – 65
- Mais de 65 anos

2 – Qual é seu sexo?

- Feminino
- Masculino
- Outro

3 – Qual é seu estado civil?

- Solteiro/a
- Casado/a
- Viúvo/a
- Divorciado/a
- Separado/a
- Unido/a civilmente

4 – Qual é seu nível de escolaridade?

- Nenhum
- Fundamental
- Médio
- Superior
- Graduação
- Pós-graduação
- Mestrado
- Doutorado

5 – Qual é seu tipo de trabalho ou ocupação?

- Desempregado/a
- Desabilitado/a
- Ocupado/a (full time)
- Ocupado/a (part time)
- Aluno/a
- Dona de casa
- Aposentado/a
- Tenho um restaurante
- Sou um/a cozinheiro/a/chef
- Outro – Escreva qual:

6 – Onde você vive?

- Argentina
- Brasil
- Chile
- Peru
- Outro – Indique onde:

7 – Sua região de origem é a Emília-Romanha?

- Sim
- Não
- Outra região – Indique qual:

8 – Você estudou na Itália?

- Sim
- Não

9 – Quem foi o primeiro elemento de sua família a emigrar vindo da Itália?

- Eu
- Pai/mãe
- Irmão/irmã
- Avô/Avó
- Bisavô/Bisavó
- Outro

10 – Há quantos anos você vive fora da Itália?

- Há 1 ano
- Há mais de 5 anos
- Desde que nasci
- Nunca vivi na Itália

11 – Se você *não* vive no país onde nasceu, por qual motivo está no exterior?

- Trabalho
- Família
- Estudo
- Sou refugiado
- Sou emigrante

12 – Você volta de vez em quando na Itália?

- Sim
- Não

13 – Que idioma você utiliza normalmente?

- Italiano
- Português
- Espanhol
- Outro – Indique qual:

14 – Que idioma você utiliza normalmente para comunicar com sua família?

- Italiano
- Português
- Espanhol
- Outro – Indique qual:

15 – Que idioma você utiliza normalmente no trabalho ou na escola?

- Italiano
- Português
- Espanhol
- Não trabalho
- Outro – Indique qual:

16 – De quantas pessoas é composto seu núcleo familiar?

- Vivo sozinho/a
- 2
- 3
- 4
- 5
- Mais de 5

17 – Quem cozinha habitualmente em sua família?

- Eu
- Minha esposa/meu marido
- Minha companheira/meu companheiro
- Minha irmã/meu irmão
- Minha mãe/ meu pai
- Minha avó/meu avô
- Outro

18 – Quem passou para você a paixão pela cozinha ou ensinou você a cozinhar? Escreva em seguida.

Escreva aqui:

19 – Você tem alguns livros em italiano?

- Sim
- Não

20 – Você lê habitualmente em italiano?

- Sim
- Não
- De vez em quando

21 – Se respondeu Sim, qual é o meio que utiliza para ler?

- Livros
- Sites na Net
- Facebook
- Instagram
- TikTok
- Jornais e revistas
- Outro

22 – Você sabe quem é Dante Alighieri?

- Sim
- Não

23 – Você sabe quem é Pellegrino Artusi?

- Sim
- Não

24 – Onde você vive, consegue encontrar livros de cozinha italiana?

- Sim
- Não
- Não sei

25 – Os livros de cozinha que você utiliza são em que língua?

- Italiano
- Português
- Espanhol

26 – Com que frequência você vai a restaurantes?

- Pelo menos uma vez por semana
- Pelo menos uma vez cada 2 semanas
- Quase uma vez por mês
- Poucas vezes durante o ano
- Nunca

27 – Onde você vive, há restaurantes italianos?

- Sim
- Não
- Não sei

28 – Se respondeu Sim à pergunta anterior, indique se frequenta habitualmente restaurantes de gastronomia italiana?

- Sim, muitas vezes ou habitualmente
- Sim, mas raramente
- Não

29 – Quais são as palavras do italiano que você usa habitualmente?

Exemplos: ciao, buongiorno, buon appetito, grazie ...

Escreva em seguida alguns exemplos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

30 – Quando você pensa na cozinha tradicional italiana, o que lembra logo?

Escreva 3 receitas ou pratos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

31 – Existem pratos ou receitas italianas nos restaurantes locais?

Se sim, escreva em seguida alguns exemplos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

32 – Há produtos provenientes da Itália à venda nos supermercados onde você vive?

- Sim
- Não
- Não sei

33 – Se respondeu Sim à pergunta anterior, indique quais são os produtos provenientes da Itália que você compra normalmente.

Escreva em seguida alguns exemplos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

34 – Você sabe o que são os produtos DOP (Denominação de origem protegida) e IGP (Indicação geográfica protegida), e como os identificar?

- Sim
- Não

35 – Quais os produtos alimentares da Emília-Romanha certificados DOP (Denominação de origem protegida) e IGP (Indicação geográfica protegida), que você conhece? Escreva em seguida alguns exemplos:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

36 – Existem palavras típicas do italiano usadas no idioma do país onde você vive?

Por exemplo: pizza, pasta, cappuccino, spaghetti, ... Quais?

Escreva em seguida alguns exemplos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

37 – Qual é a receita ou as receitas da tradição regional italiana que você faz ainda hoje em sua família? Escreva em seguida alguns exemplos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

38 – Quais são as receitas dos feriados ou das festas que sua família faz?

Escreva em seguida alguns exemplos.

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

39 – Existe um livro de receitas ou algumas receitas escritas por algum familiar seu?

- Sim
- Não
- Não sei

40 – Qual é sua receita italiana preferida? Escreva em seguida

Escreva aqui:

Escreva aqui:

Escreva aqui:

41 – Você estaria disponível para fazer um breve vídeo (max 3’) com sua própria câmara ou celular realizando uma receita de sua família para fazer parte de uma seleção publicada no site do Museu Virtual da Emigração Emiliano-Romanhola no Mundo (www.migrer.org) e em algumas redes sociais dos parceiros deste projeto?

Sim, e consento o uso das imagens e da publicação no site.

Não

Se **sim**, então não esqueça, por favor, de colocar no vídeo seu nome, sobrenome e país, autorizando a divulgação, e você entrará assim a fazer parte da community de todos os vídeos publicados no site!

Nome:

Sobrenome:

Cidade:

País:

Data:

Gratos por sua gentileza!

Il questionario in spagnolo³



Consulta
degli emiliano-romagnoli
nel mondo



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
INTERPRETAZIONE E TRADUZIONE



CASA ARTUSI



Gusto y lengua: las formas de la memoria gastronómica y cultural de los italianos en el extranjero entre Dante y Artusi

Al completar este cuestionario, participas activamente en un importante proyecto de investigación de la Universidad de Bolonia – Departamento de Interpretación y Traducción de Forlì junto con Casa Artusi y el Municipio de Forlimpopoli, financiado por la región de Emilia-Romagna sobre la presencia de emigración de Emilia-Romana en América Latina, con especial referencia a Argentina, Brasil, Chile e Perú, relacionándose con la comida y la memoria lingüística como aspecto identitario de la comunidad.

Es un viaje entre la memoria y el presente, la tradición y la actualidad que se centra en las recetas y palabras de la cocina italiana transferidas de las primeras a las nuevas generaciones. Los temas de la investigación son, por tanto, los platos considerados italianos que en su mayoría se elaboran en la familia o en el restaurante, las palabras de los alimentos no traducidas a su idioma y las que han sido transformadas, y también cuáles son nuestros productos que se encuentran y utilizan en su país de residencia.

Tu contribución es fundamental para el éxito de la propia investigación y para la elaboración de los artículos, el ensayo final e vídeos, que serán compartidos de la forma más amplia posible.

Entonces TÚ eres el protagonista, junto con tu comunidad, de este proyecto.
¡¡¡GRACIAS!!!

³ Il questionario in spagnolo era accessibile nel formato Microsoft Forms tramite il seguente link: https://forms.office.com/Pages/DesignPageV2.aspx?subpage=design&FormId=3EeW6QgbSkW_jGmRgbOJq1sISVJMnHtAl1bTvanhf7xUMFNHVVRDV0lFUIQ3NUtRWFdLT1FKUTJLTy4u&Token=a2a27f5a927949a3b8d9888861a4636b (ultimo accesso: marzo 2023).

Las Asociaciones de emiliano-romagnoli en el mundo participan que en este proyecto son:

- Agenzia Consolare d'Italia, Villa Regina, Argentina
- ANGEER, Associazione nuove generazioni e imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata, Argentina
- Asociacion Emilia Romagna de Ramallo, Argentina
- Asociacion Emilia-Romagna del Gran La Plata, Argentina
- Associazione Amici dell'Appennino Tosco-Emiliano, Argentina
- Associazione degli emiliano-romagnoli del Perú, Lima
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Angol, Cile
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Traiguen, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Tandil, Argentina
- Associazione Emilia-Romagna, Concepción, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Purén, Cile
- Associazione emiliano-romagnola Bandeirante Salto e Itu, Brasile
- Circolo Emilia-Romagna, San Paolo, Brasile
- FAEER, Federazione Argentina di Entità Emiliano-Romagnole, Mar del Plata, Argentina
- Società Dante Alighieri, Mar del Plata, Argentina
- Red Proter, Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna, Mar del Plata, Argentina
- Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina
- Universidad Nacional del Comahue – Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Villa Regina, Río Negro, Patagonia, Argentina
- Universidade de São Paulo, Brasile

1 – ¿Cuál es tu rango de edad?

- Hasta 18 años
- 19 – 25
- 26 – 35
- 36 – 50
- 51 – 65
- Más de 65 años

2 – ¿Cuál es tu género?

- Femenino
- Masculino
- Otro

3 – ¿Cuál es tu estado civil?

- Soltero/a
- Casado/a
- Viudo/a
- Divorciado/a
- Separado/a
- Unidos/as civilmente

4 – ¿Cuál es tu nivel de educación?

- Ninguno
- Educación Primaria
- Educación Secundaria
- Graduación
- Maestría
- Doctorado

5 – ¿Cuál es tu puesto de trabajo?

- Desempleado/a
- Discapacitado/a
- Ocupado/a (full time)
- Ocupado/a (part time)
- Estudiante
- Ama de casa
- Jubilado
- Tengo un restaurante
- Soy un/a chef
- Otro – escríbelo abajo:

6 – ¿Dónde vives?

- Argentina
- Brasil
- Chile
- Perú
- Otro – escríbelo abajo:

7 – ¿Tu región de origen es Emilia Romagna?

- Sí
- No
- Otra región - escríbelo abajo:

8 – ¿Estudiáste en Italia?

- Sí
- No

9 – ¿Quién fue el primer miembro de tu familia en emigrar de Italia?

- Yo
- Padre/madre
- Hermano/a
- Abuelo/a
- Bisabuelo/a
- Otro

10 – ¿Cuántos años has vivido fuera de Italia?

- Desde un año
- Por más de 5 años
- Desde el nacimiento
- Ninguna de las opciones anteriores

11 – Si *no* vives en el país donde naciste, ¿por qué estás en el extranjero?

- Trabajo
- Familia
- Estudio
- Soy un refugiado
- Soy un emigrante

12 – ¿Vuelves a Italia de vez en cuando?

- Sí
- No

13 – ¿Qué idioma sueles utilizar?

- Italiano
- Portugués
- Español
- Otro – escríbelo abajo:

14 – ¿Qué idioma sueles utilizar para comunicarse en la familia?

- Italiano
- Portugués
- Español
- Otro – escríbelo abajo:

15 – ¿Qué idioma sueles usar en el trabajo o la escuela?

- Italiano
- Portugués
- Español
- No trabajo
- Otro – escríbelo abajo:

16 – ¿De cuántas personas consta tu familia?

- Vivo solo/a
- 2
- 3
- 4
- 5
- Más de 5

17 – ¿Quién suele cocinar en tu familia?

- Yo
- Mi esposo/a
- Mi compañero/a
- Mi hermano/a
- Mi madre/padre
- Mi abuelo/a
- Otro

18 – ¿Quién te dio la pasión por la cocina o te enseñó a cocinar? Escríbelo abajo.

Escríbelo aquí:

19 – ¿Tienes algún libro en italiano?

- Sí
- No

20 – ¿Sueles leer en italiano?

- Sí
- No
- Algunas veces

21 – Si tu respuesta es Sí, ¿qué medio utilizas para leer?

- Libros
- Páginas de Internet
- Facebook
- Instagram
- TikTok
- Periódicos y Revistas
- Otro

22 – ¿Sabes quién es Dante Alighieri?

- Sí
- No

23 – ¿Sabes quién es Pellegrino Artusi?

- Sí
- No

24 – ¿Hay libros de cocina italiana donde vives?

- Sí
- No
- No sé

25 – ¿Utilizas libros de cocina en qué idioma?

- Italiano
- Portugués
- Español
- Otro

26 – ¿Con qué frecuencia vas al restaurante?

- Al menos una vez por semana
- Al menos una vez cada 2 semanas
- Aproximadamente una vez al mes
- Algunas veces al año
- Nunca

27 – ¿Hay algún restaurante italiano donde vives?

- Sí
- No
- No sé

28 – Si has respondido Sí a la pregunta anterior, ¿frecuentas habitualmente restaurantes de gastronomía italiana?

- Sí, a menudo o habitualmente
- Sí, pero rara vez
- No

**29 – ¿Cuáles son las palabras del idioma italiano que sueles utilizar?
p.ej.: ciao, buongiorno, buon appetito, grazie...**

Escribe 3 ejemplos.

Escríbelo aquí

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

**30 – Si piensas en la gastronomía tradicional italiana, ¿qué te viene a la mente?
Escribe 3 recetas o platos.**

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

**31 – ¿Hay platos o recetas italianas que encuentres en los restaurantes locales?
En caso afirmativo, indícalo a continuación (máximo 3).**

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

32 – ¿Hay productos de Italia a la venta en los supermercados donde vives?

- Sí
- No
- No sé

33 – Si has respondido Sí a la pregunta anterior, indica qué productos de Italia compras regularmente. Escríbelo abajo.

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

34 – ¿Sabes qué son los productos DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida), e como identificarlos?

- Sí
- No

35 – ¿Qué productos DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida), de origen determinado de la Región de Emilia Romagna conoces? Escríbelo abajo.

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

36 – ¿Hay palabras prestadas del idioma italiano utilizadas en el idioma del país donde te encuentras?

Por ejemplo: pizza, pasta, cappuccino, spaghetti... ¿cuáles? Escríbelo abajo.

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

37 – ¿Qué receta o recetas de la tradición regional italiana sigues proponiendo a la familia hoy? Escribe un máximo de 3.

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

38 – ¿Cuáles son las recetas de los días de fiesta de tu familia?

Escribe un máximo de 3.

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

39 – ¿Existe un recetario o un recuerdo escrito con las recetas de tu familia?

- Sí
- No
- No sé

40 – ¿Cuál es tu receta italiana favorita? Escríbelo abajo.

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

Escríbelo aquí:

41 – Estás disponible para hacer un vídeo corto (máximo 3') con tu teléfono móvil sobre la creación de una receta de tu familia y que formará parte de una colección publicada en la página web del Museo Virtual de la Emigración de Emilia-Romagna en el Mundo (<https://www.migrer.org/>), y en algunas redes sociales de los socios de este proyecto?

Sí

No

En caso afirmativo, no olvides nombrar el vídeo con tu nombre, apellido y país, autorizando su divulgación, ¡y será parte de la comunidad de todos los vídeos publicados en la página web!

Nombre:

Apellido:

País:

Ciudad:

Fecha:

¡Gracias por cooperar!

Appendice 2

Le parole e i dati emersi dai questionari

Tra gli esiti della ricerca era compresa la realizzazione di un elenco di tutte le parole ricevute, che combinasse la dimensione diacronica della lingua dei padri con quella sincronica dell'uso odierno dei più giovani, comprendente le forme lessicali sopravvissute e i gustemi trovati o ri-trovati. Attraverso gli esempi forniti, e di seguito presentati, si evince anche l'uso dei prestiti provenienti dalla lingua italiana adattati e non integrali.

Alla domanda 29 (*Quali sono le parole della lingua italiana che usi abitualmente? Ad es.: ciao, buongiorno, buon appetito, grazie... Scrivi 3 esempi*) i partecipanti hanno risposto con i seguenti termini ed espressioni, nelle due lingue indicate:

PORTOGHESE arrivederte buon giorno capiche capoto ciao cuao grazie tanto graziezzz ho moltissimo che studiare! "mangia che te fa benne!"	passeggiatta regazzi risoto todas as citadas SPAGNOLO come stai, cosa mangiamo, quando facciamo la pasta Buona notte, sogni d'oro, Buon giorno Buongiorno, buon apetito Io sono un ragazzo argentino
---	---

(segue)

ciao bella	Ciao – Saluti a tutti, Ci vediamo – arri- vederci, Ragazzo/Ragazza
buon apetito per tutti, grazie mile cuore	Ciao, grazie, Principesca, Andiamo PORCA MISERIA
Amore, grazie, signore	Tante, a casa si parla italiano.
grazie, prego	Sempre avanti, Buongiorno, Ci vediamo
tante auguri, grazie	Come vai?
buon giorno principessa; buona sera	Buon appetito, arrivederci.
Ciao; Forza Roma; Capitano	

Dalla domanda 31 (*Ci sono dei piatti o delle ricette italiane che trovi nei ristoranti locali? Se sì, indicali sotto – al massimo 3*) abbiamo tratto gli esempi seguenti:

PORTOGHESE	risotos
a la putanesca	spaghetti a bolognese
brusqueta	spaghetti a carbonara
canolis	spaghetti a matriciana
cabrito	spaguetti alla carbonara
caponatas	scaloppini alla toscana
fettuccine alfredo	spaghetti ao sugo
fettucine al fresco	spaghetti ao vongoli
lasagnas	spaghetti diverse
massas e pizzas	tagliarini al raghu
matrici ama	todos os tipos de pasta
nhoque	
nhoque quattro formaggio	SPAGNOLO
osso buco	alioli
paglia e fieno ao funghi	Agnolotti
pasta a tutti “molhos”	Agnolotti al pesto
pasta no pellati	arrosticini
pastas diversas	Canelones
pastas em geral	Caneloni
pastiera di grano	Capeletti
pizzas	Capelettis
porpetones	capellanes

(segue)

carnes	pastelería
Carne de cerdo	Polenta al ragu
carpaccio	piadinas
cerdo y ciruela	Piza margarita
como entradas Brusquetas varias	Pizzas
Crostoli	Ravioles
gnocci pomodoro	risotto 3 quesos
helados	Rizoto
insalata caprese	salmon
la pasta pero es diferente a la italiana, la elaboración es distinta	Sopas
Lasagna	Sorrentinos
lasagña	spaghetti alla carbonara
lasaña	spaguettis
lassagna	Spaguettti
ñoquis	Stinco di maiale con patate al forno
parmegiana	tagliatelles al ragù
Pasta al pesto	Taglietelle
Pastas rellenas	tallarines
pastas secas y rellenas	Tiramisu
	Tirami su

Infine, nell'elenco sottostante indichiamo tutti i termini dell'italiano più usati, selezionati tra le risposte dei partecipanti al questionario, per un totale di 153 voci:

1. a domani
2. a presto
3. al dente
4. allora
5. altrettanto
6. amore
7. anche io
8. andiamo
9. andiamo a mangiare
10. appetito
11. arrivederci
12. ascoltiamo
13. aspetta un attimo
14. auguri
15. bambino
16. belin
17. bella giornata
18. bella roba
19. bello
20. benvenuto
21. birra
22. bravo

23. bravo!
24. bravo/brava
25. buon appetito per tutti
26. buon appetito
27. buon compleanno
28. buongiorno principessa
29. buon pranzo
30. buon proseguimento
31. buon riposo
32. buon viaggio
33. buona notte, sogni d'oro
34. buonasera
35. buongiorno
36. buongiorno cara, è da molto che non c'incontravamo
37. buongiorno cari amici, tutto bene
38. buongiorno *figlios*
39. caffè
40. calcio
41. capisci
42. capitano
43. capotto
44. cappuccino
45. cara
46. cari amici
47. caro
48. caspita
49. certamente!
50. ci sei
51. ci vediamo
52. ci vediamo dopo
53. ciao
54. ciao bella
55. ciao, come stai?
56. cibo
57. colazione
58. come stai
59. come stai? un bacione, ci sentiamo dopo
60. come state??
61. come?
62. complimenti
63. cosa mangiamo
64. cuore
65. dai
66. di niente
67. dio buono
68. domani
69. dubbi?
70. ecco
71. eccolequa!!!
72. eccomi
73. finalmente è arrivato il cibo a tavola, buon appetito!
74. forza roma
75. gelato
76. grazie
77. grazie a dio
78. grazie belle donne
79. grazie mille
80. grazie per aver aderito a questo invito, speravo tanto della tua presenza
81. grazie sempre!
82. grazie tanto
83. hai dormito bene?
84. in bocca il lupo
85. insalata
86. io sono un ragazzo argentino
87. lasagna
88. lasagne alla bolognese
89. lascia stare
90. leggiamo
91. macchiato
92. madonna mia!
93. madonna santa
94. madonna!
95. mamma
96. mangia che ti fa bene
97. mangiare
98. mozzarella
99. nazionale italiana

100. no
101. non ci credo...
102. nonna
103. nonno
104. nostalgia
105. nostro
106. passeggiata
107. pasta
108. paura
109. pazzo
110. per favore
111. perché?
112. piacere
113. piano
114. pizza
115. porca miseria!
116. pranzo
117. prego
118. primo piatto
119. principessa
120. pronto
121. quando facciamo la pasta
122. quindi
123. ragazzi
124. ragazzo
125. ravioli
126. ripeti
127. risotto
128. romagna mia
129. salsa di pomodoro
130. salute
131. saluti
132. sei molto brava...
133. sempre avanti
134. senza fretta
135. sì
136. siamo tutti
137. signore
138. sono io
139. spaghetti
140. tagliatelle
141. ti prego, fammi un piacere...
142. ti ringrazio
143. ti trovo bene oggi
144. ti voglio
145. tiramisù
146. tutti colori
147. un attimo
148. va bene
149. vi presentate
150. vino
151. volentieri
152. zito
153. zucca

Finito di stampare nel mese di aprile 2023
per i tipi di Bologna University Press