



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in Scienze del linguaggio

Tesi di Laurea

**La ricetta: un genere in
evoluzione?
Analisi comparata di testi**

Relatore

Ch. Prof.ssa Francesca Santulli

Correlatore

Ch. Prof.ssa Francesca Volpato

Laureanda

Monica Tonon

Matricola 838075

Anno Accademico

2021/2022

Ringraziamenti

Desidero ringraziare la Professoressa Francesca Santulli per l'attenzione dedicata alle varie fasi di stesura di questa tesi e i suoi preziosi consigli, la mia famiglia e le altre persone a me care per il loro supporto e incoraggiamento.

Abstract

Food and traditional cuisine play a fundamental role in retaining cultural identity. Food is often compared to language because they both establish to which community people belong; in fact, what people consume and which language they speak is a relevant form of communication. In the last decades, due to globalization and the spread of mass media which have facilitated the access to different cuisines, passion and interest for cooking have considerably increased. The contexts in which recipes circulate are numerous and different from one another, as well as the channels of distributions are multiple: the genre of the recipe consists of different text types, such as recipes from cookbooks and printed by a publishing house, online written recipes posted on food blogs, online video recipes, recipes from tv shows, recipes printed on food packages, recipes from magazines, recipes coming from a long family tradition and imparted orally by one person to another, handwritten recipes collected in domestic cookbooks. The way in which culinary knowledge and tastes are shared and handed down from one generation to another is an interesting subject to study.

The present work arose following a discovery: when the author of this dissertation found a cookbook written by her grandmother, showing a consistent number of interesting linguistic features belonging to Venetian dialect, which will be discussed in the last chapter of the present study.

The main purpose of this dissertation is to investigate whether the genre of the recipe undergoes significant changes, from the structural and linguistic point of view, according to the context and different channels of distribution. The hypothesis that will be tested is that recipes tend to preserve their structure and linguistic characteristics despite the medium used to share them.

In order to analyse their main structural and linguistic features, three types of recipes have been taken into consideration: those collected in cookbooks and printed by a publishing house, those posted online on food blogs, and, finally, home recipes limited to domestic use.

The overall structure of the study takes the form of six chapters, excluding the introductory and conclusive sections. The first chapter provides a historical background of the genre of the recipe, focusing on the most relevant cookbooks, and highlighting how recipes have evolved over the centuries. The second chapter describes the main characteristics of the

genre from a structural, lexical and syntactic point of view. The third chapter is entirely dedicated to printed cookbooks; in order to analyse the most significant aspects, three books were examined: *Il Veneto il cucina* (1974), *Cucchiaio Verde* (2001), and *Fatto in casa da Benedetta* (2016). The fourth chapter is concerned with the analysis of three well-known food blogs: *GialloZafferano*, *misya.info*, and *Ricette della nonna*. The fifth chapter focuses on home recipes collected in three cookbooks (that the author of this dissertation named R1, R2, and R3), and emphasizes the main differences between handwritten recipes and the previous text types analysed. The most relevant diversities revealed by the study are concerned with the agents taking part in the process, namely the authors and the addressees; in fact, in the case of home recipes, these two figures correspond: the writers are the readers, they write down the instructions to prepare a dish, employing a language with which they are familiar, and considering only their previous knowledge. Finally, the sixth chapter delves into one of the domestic cookbooks (R1), focusing on its linguistic features and providing a brief sociological and historical background.

Recipes belong to the family of procedural texts, and their function is to provide instructions to the readers in order to achieve the final goal, namely the preparation of a dish. When reading a recipe, the addressees expect it to have some specific characteristics (for instance, a standard structure, the use of culinary terms and expressions referring to kitchen utensils, ingredients and quantities, cooking methods, the employment of a simplified syntax with a limited number of subordinate clauses). The standard structure of the recipe consists of three sections: the title, the ingredients with the quantities needed, and the instructions for the preparation presented in chronological order. Nevertheless, there are some exceptions to the “norm”; in fact, in one of the printed cookbooks, *Il Veneto in cucina*, the order of the sections changes. Although, the most frequent changes of paradigm are found in the handwritten cookbooks; for instance, R1 shows a bipartite structure, followed by the standard framework, and in a considerable number of handwritten recipes one of the sections is missing.

In the present work, the author has considered the use of verb modes as devices to study the role of the writers and their relationship with the readers; the most recurring verb modes are the infinite mode, especially employed in home recipes, along with impersonal verbs with “si”, and the imperative mode in the first and second person plural, mainly used in printed cookbooks and blogs. As abovementioned, the role of writers and readers of home recipes correspond, thus the infinite mode employed in home recipes shows no distinction between them. As for the

second person plural of the imperative mode, it marks the separation between the author and “you”, namely the addressees of the text; this verb mode is the most recurring choice made by the authors of food blogs. Printed cookbooks seem to stand in the middle; one of them employs the first person plural of the imperative mode as inclusive form.

With regard to lexicon, despite the language used by the writer, it is made of technical terms and expressions referring to quantities, cooking methods, action verbs, kitchen tools; in most texts, quantities are expressed recurring to weight or volume measurements. In addition, Italian culinary vocabulary includes several loan words, mainly from French and English: the former entered Italian vocabulary during the XVII and XVIII centuries, when French cuisine spread all over Europe and especially in Italy due to the lack of a noteworthy production of cookbooks, and are utilised as technical terms; the latter entered Italian lexicon more recently, and, often, are not strictly related to food cooking. A large number of loans come from local dialects (e.g. *abbacchio* from Roman dialect, *fontina* from Piedmontese, *cassata* from Sicilian, *risotto* from Milanese, etc.).

Finally, in most cases, syntax tends to be simplified; although, when cookbooks are characterised by a narrative style, the syntactic structure tends to be more complex.

The language used by the authors differs from cookbook to cookbook. As we will see, texts are often organised starting from their addressees: printed cookbooks and online recipes address to a considerable number of readers, who include both expert and inexperienced chefs, young people and elderly, and people coming from different regions; thus, the language employed by the authors tends to be neutral, even though this is not always possible due to the consistent number of loan words from both Italian dialects and foreign languages. On the contrary, home recipes are written by the authors for themselves and meet only their needs; in some cases, the language used is not the national language but the author’s mother tongue.

Despite the differences abovementioned, all recipes employ the written form to be transmitted, which ensures, in most cases, the respect of the main characteristics of the genre, in terms of structure and linguistic features. Overall, the results suggest that the three types of recipes analysed in the present study do not show any relevant modification in terms of structure and language; they are presented through different contexts, from the formal context of the publishing industry to the informal one of home recipes, and by means of different channels of distribution. Nonetheless, the highlighted differences are insufficient to justify a change of paradigm within the genre of the recipe.

Indice

Introduzione	7
I Dai ricettari antichi all'Artusi.....	9
1. <i>De re coquinaria</i>	9
2. La tradizione del <i>Liber de coquina</i> e dei <i>XII ghiotti</i>	12
3. <i>Libro de arte coquinaria</i> di Maestro Martino	16
4. <i>De honesta voluptate et valetudine</i> di Platina	19
5. Ricettari cinquecenteschi: l' <i>Opera</i> di Bartolomeo Scappi.....	21
6. I ricettari del Sette e Ottocento	22
7. La svolta dell' <i>Artusi</i>	24
II La ricetta come genere testuale	28
1. Genere e tipo di testo	29
2. Il genere “ricetta”.....	33
2.1 La struttura.....	35
2.2 Il lessico	36
2.3 La sintassi.....	39
III I libri di cucina	41
1. Analisi strutturale	43
2. Atti linguistici	47
3. Il lessico	49
4. Analisi sintattica	51
IV Le ricette nei <i>blog</i> di cucina.....	57
1. La struttura dei <i>post</i> culinari.....	59
2. Analisi strutturale della ricetta <i>online</i>	63
3. Atti linguistici	66
4. Il lessico	67
5. Analisi sintattica	69
V Le ricette domestiche.....	72
1. Analisi strutturale	74
2. Atti linguistici	79
3. Il lessico	81
4. Analisi sintattica	83
VI Influenza dialettale: analisi storica e sociolinguistica.....	88
1. Il dialetto veneto: storia e politica linguistica.....	89
2. L'unificazione politica e linguistica.....	90
4. Alcune osservazioni linguistiche sulle ricette di <i>l'annocasa</i>	94

Conclusioni.....	101
Riferimenti bibliografici.....	104
Sitografia	113

Introduzione

La cucina è da sempre uno degli elementi caratterizzanti di un popolo ed è strettamente collegata alle sue tradizioni. Negli ultimi decenni, in conseguenza alla diffusione massiva dei mezzi di comunicazione, l'interesse per il cibo e la gastronomia è cresciuto notevolmente; al di là dei ricettari e delle enciclopedie culinarie presenti in quasi tutte le case degli italiani, che tanto andavano di moda alla fine del secolo scorso, la televisione e *Internet* sembrano essere i canali di diffusione principali dei saperi culinari con i numerosissimi programmi di cucina trasmessi a tutte le ore del giorno e le pagine *web* dedicate alla preparazione di piatti per ogni occasione.

La presente tesi nasce a seguito del ritrovamento di un'agenda del 1969 contenente alcune ricette annotate a mano, la maggior parte delle quali fortemente influenzate dalla lingua materna dell'autrice, ossia il dialetto veneto. Dopo una breve analisi dei tratti dialettali più significativi emergenti da quel ricettario (riportata nell'ultimo capitolo della tesi), abbiamo deciso di concentrare il nucleo principale di questo lavoro sul genere della ricetta e sulle sue caratteristiche principali, mettendo a confronto diversi tipi di ricettario, poiché l'affermazione di nuovi modelli comunicativi importa e comporta spesso alcuni cambiamenti e novità nella scrittura, condizionandola o rivoluzionandola. Vedremo come le ricette di cucina si sono evolute nel corso dei secoli: gli autori sono cambiati, i destinatari sono cambiati e di conseguenza sia la struttura che la lingua sono cambiate.

L'obiettivo del presente lavoro di tesi è quello di investigare come e se la ricetta in quanto genere testuale subisca evoluzioni, dal punto di vista sia linguistico sia strutturale, in funzione dei diversi contesti e canali di diffusione. Lo studio si concentrerà su tre tipologie di ricette: quelle contenute nei libri di gastronomia destinati alla pubblicazione, quelle pubblicate nei numerosi *blog* di cucina *online* e, infine, le ricette domestiche, limitatamente a testi di autori veneti; si procederà, in seguito, alla loro analisi strutturale e linguistica. Le ipotesi avanzate in risposta alle domande di ricerca sostengono che non vi siano cambiamenti rilevanti a proposito della struttura e della lingua utilizzate. La ricetta in quanto genere prevede che vi sia

un'organizzazione ben definita, che generalmente si suddivide in tre componenti essenziali: il nome, l'elenco degli ingredienti accompagnato dalle relative dosi e, infine, la descrizione del procedimento; come vedremo tale configurazione risulta essere presente in tutti i tipi di ricette analizzate, sebbene non manchino alcune eccezioni che rendono la struttura del testo mutevole. Per quanto riguarda la lingua, invece, essa si compone di tecnicismi ed espressioni entrate a far parte del vocabolario culinario, le quali sono presenti in tutte le tipologie di testo analizzate; è caratterizzata dall'utilizzo di verbi al modo infinito, imperativo e alla forma impersonale e dalla presenza di una struttura sintattica semplificata. Ciononostante, mentre nelle ricette destinate alla pubblicazione la lingua utilizzata corrisponde all'italiano *standard* o *neo-standard*, quella impiegata nei ricettari domestici presenta numerosi tratti dialettali.

La tesi si suddivide in sei capitoli; il primo capitolo offre una panoramica storica del genere, contribuendo ad evidenziare come le ricette si siano trasformate nel tempo, portando ad esempio alcuni dei ricettari più rilevanti. Il secondo capitolo mette in luce alcune riflessioni sul genere della ricetta e ne descrive le caratteristiche strutturali, lessicali e sintattiche principali. Il terzo capitolo è interamente dedicato ai libri di ricette; al fine di analizzarne gli aspetti caratteristici sono stati presi in esame tre ricettari: *Il Veneto in cucina*, il *Cucchiario Verde e Fatto in casa da Benedetta*. Il quarto capitolo, invece, si occupa dell'analisi delle ricette *online* pubblicate su tre rinomati *blog* di cucina: *GialloZafferano*, *misya.info* e *Ricette della nonna*. Il quinto capitolo si concentra sulle ricette di cucina domestiche, contenute in tre raccolte ad uso casalingo (chiamate durante il lavoro di analisi R1 o ricettario di *l'annocasa*, R2 e R3) mettendo in evidenza le diversità con le prime due tipologie, soprattutto per quanto riguarda la funzione e gli agenti, ossia autori e destinatari; come vedremo, infatti, le ricette domestiche sono scritte dall'autore per sé stesso e rappresentano uno strumento mnemonico che tiene conto solo delle sue conoscenze pregresse, a differenza di quelle pubblicate nei manuali gastronomici o nei *blog* culinari, le quali si rivolgono ad un pubblico di lettori vasto e profondamente diverso, che può comprendere sia esperti di cucina che cuochi alle prime armi. Il sesto e ultimo capitolo, infine, si propone di approfondire l'analisi linguistica di R1, il ricettario casalingo al quale si deve questa tesi. Si dà conto dei debiti bibliografici nell'appendice finale; si tratta di riferimenti particolarmente cospicui per quanto riguarda i ricettari medievali, su cui sono stati prodotti numerosi studi. Più carente, sebbene vi siano interessanti pagine, risulta essere la letteratura riguardante le ricette moderne e, in particolare, quella dedicata alle raccolte culinarie ad uso casalingo.

I

Dai ricettari antichi all'Artusi

Il termine “ricetta” deriva dal latino *recepta*; inizialmente designava la prescrizione ordinata dal medico per il paziente o per il preparatore di farmaci. Il termine assunse il significato attuale verso la metà del XV secolo quando fu attestato nella novella in volgare *Ser Meuccio ghiottone* di Gennaro Gentile e da allora entrò nell'uso, assieme al termine “ricettario”, sebbene, come vedremo nel corso di questo capitolo, anche i termini “libro” e “opera” furono largamente utilizzati per “render conto dei fatti specifici di cucina” (Capatti, Montanari, 2005a, 185-186).

1. *De re coquinaria*

Uno dei primi ricettari è conosciuto come *De re coquinaria* ed è attribuito a Marcus Gavius Apicius, un rinomato gastronomo, cuoco e scrittore romano vissuto a cavallo tra il I secolo a.C e il I secolo d.C. Sembra che Apicius o Apicio fosse un amante del lusso e dello sfarzo, i suoi banchetti erano indubbiamente spettacolari e rappresentavano la più raffinata cucina che la cultura Romana potesse produrre (Grainger, 2007a, 71-77); per la paura di non poter più mantenere l'elevato tenore di vita a cui era abituato, sembra che sia arrivato a suicidarsi poiché, avendo dilapidato il suo intero patrimonio, era rimasto solo con dieci milioni di sesterzi. Come scrive Vesco nell'introduzione ad *Apicio. La cucina nell'antica Roma* (2012a¹), il *De re coquinaria* che è arrivato ai giorni nostri è il risultato di notevoli ampliamenti risalenti al IV secolo d.C. Secondo Grainger (2007b, 76-77), il titolo *De re coquinaria* sarebbe un'aggiunta rinascimentale e il testo sarebbe il prodotto di generazioni di cuochi; gli studiosi, infatti, ipotizzano che *apicius* sia un titolo più che un nome proprio, conferito a chi si intendeva di cucina e agli amanti dello sfarzo. Il *De re coquinaria* è un manuale gastronomico composto da

¹ Il riferimento bibliografico non contiene i numeri delle pagine poiché il testo *online*, tratto da https://books.google.it/books?id=fzMaap1C1O0C&printsec=frontcover&hl=it&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false non li riporta. Data di ultimo accesso 26/12/2022 (anche per tutti i link seguenti).

10 volumi che raccolgono oltre quattrocentocinquanta ricette; conserva numerose opere originali attribuite ad Apicio, scritte nel I secolo d.C. e una vasta gamma di altre fonti (Alföldi-Rosenbaum, 1973, 363-367). Do Nurb (2022a, 18) afferma che non è possibile attribuire una paternità certa all'opera, che è il risultato del contributo di diversi autori, poiché alcune delle citazioni in essa contenute collocano il *De re coquinaria* nello stesso periodo storico di Marco Gavio, altre invece collocano il ricettario in un'epoca successiva. In tutti i dieci libri il nome di Apicio emerge dall'anonimato solo due volte (Edwards, 2001a, 263-267); alcuni studiosi tendono ad attribuire il *De re coquinaria* ad un certo Celio, il cui nome compare su alcuni codici, ma che, più probabilmente, si tratta di una congettura di epoca umanistica².

Col nome di Apicio la nostra mente ha creato l'immagine di un cuoco eccellente assillato da continue trovate di cibi sempre nuovi e tanto eccezionali da esigere la stesura di un trattato [...]. Il palato di un Tiberio annoiato [...] esigeva la sollecitazione gastronomica di un cibo che gli risollevasse lo spirito e che fosse lontano dai sapori tradizionali e abitudinari dell'ambiente romano. (Vesco, 2012b³)

Il *De re coquinaria*, infatti, contiene ricette curiose e fantasiose che utilizzano lo struzzo, il colombo selvatico, la gru, il francolino, i beccafichi e numerose salse.

L'opera presenta una grande varietà di stili di latino e la stessa azione culinaria viene indicata utilizzando un lessico diverso; inoltre il testo è caratterizzato da numerose forme grammaticali idiosincratiche che fanno pensare ad autori diversi. La lingua del *De re coquinaria* non è il latino classico, bensì il latino popolare usato per la strada e nei luoghi di lavoro in epoca Romana (Grainger, 2007c, 75-76). In alcuni casi i redattori sembrano avere una conoscenza approssimativa della disciplina e una competenza limitata per quanto riguarda le spezie: spesso le procedure esecutive sono stilate in modo spiccio e omissivo; i redattori sono stati “accusati” dai linguisti di scadente attitudine espressiva con una forte impronta lessicale greca che fa

²https://www.treccani.it/enciclopedia/apicio_%28Enciclopedia-Italiana%29/

³Il testo citato si trova in Vesco Clotilde (2012) *Apicio. La cucina dell'antica Roma*, titolo originale *De Re Coquinaria*. Il riferimento bibliografico non contiene il numero di pagina poiché il testo è tratto dalla versione online https://books.google.it/books?id=fzMaap1C100C&printsec=frontcover&hl=it&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

pensare ad un tipico schiavo (Do Nurb, 2022b, 21).

La conoscenza dei buongustai non era pratica, bensì teorica e riguardava principalmente la preparazione del cibo prima che questo entrasse nella cucina. I manuali di agricoltura scritti dagli esponenti delle classi agiate sono pieni di istruzioni dettagliate su come coltivare le materie prime, ma nessuno di questi scrittori aveva, in realtà, un'esperienza diretta del lavoro che ci sta dietro; non ne avevano bisogno, c'erano gli schiavi per questo. A Roma le abilità culinarie rimasero, naturalmente, con l'anonimo cuoco schiavo, ma l'arte del mangiare e la sua teoria culinaria vennero fatte proprie dal buongustaio benestante (Grainger, 2007d, 72-73).

Il primo volume del *De re coquinaria*, intitolato *Epimeles*, contiene avvertenze del cuoco esperto, tra cui consigli su come conservare a lungo la carne senza sale, l'uva, le olive verdi e ricavarci sempre l'olio, rendere dolce la carne salata, riconoscere il miele cattivo, e altri suggerimenti utili. Il secondo volume è interamente dedicato alle carni tritate, al suo interno si possono trovare alcune ricette per le *iscia*, che potremmo tradurre come “polpette” (anche se il termine “polpetta” fu inventato qualche secolo dopo da Maestro Martino da Como) di diversi tipi di carne, tra cui quella di pavone, e le *lucanicae*, cioè le salsicce. Il terzo volume (*De holeribus*) contiene delle indicazioni su come conservare e cuocere gli ortaggi oltre a qualche ricetta per combattere problemi al ventre; il quarto si intitola *pandectes*, dal greco *pandèchtes*, cioè “che contiene tutto”, questo capitolo, infatti, tratta un'ampia varietà di alimenti. Il quinto volume (*Ospreon*) è dedicato ai legumi e ai cereali; il sesto (*Aeropetes*) riguarda principalmente i volatili (in particolare gru, anatre, pernici, tortore, piccioni, fenicotteri, pappagalli, polli e oche) e alcune salse di accompagnamento. Il settimo libro (*Polyteles*) contiene le ricette più stravaganti e prelibate; l'ottavo capitolo (*Tetrapus*) è dedicato alle carni che venivano mangiate normalmente, come il cinghiale, il maiale, il cervo, la pecora, la lepre e il ghiro, mentre gli ultimi due volumi (*Thalassa* e *Halieus*) sono interamente dedicati al pesce.

Edwards (2001b, 257) divide i titoli delle ricette in tre categorie: la semplice descrizione culinaria, il riferimento ad un personaggio storico e, infine, il riferimento ad un luogo o un popolo; i titoli appartenenti alla seconda categoria si riferiscono a filosofi, grammatici, imperatori, tra cui Vitellio, Traiano e Commodo, e ad un'unica figura femminile, l'eroina Romana Tarpeia. Dalle espressioni utilizzate nelle sue ricette, l'autore sembra rivolgersi ad un cuoco esperto: nella maggior parte delle ricette la quantità degli ingredienti è mancante o indeterminata e solo in pochi casi sono indicate le dosi necessarie (Do Nurb, 2022c, 70).

Il *De re coquinaria* “è un raduno di ricette per piatti di festività mescolata a ordinaria

cucina domestica e a frammenti di trattati medici. [...] potrebbe essere definito un ricettario 'in stesura aperta', iniziato intorno alla Nuova Era e forse concluso nel IV secolo” (Do Nurb, 2022d, 18-19). Oltre a ricette contenenti indicazioni su come cucinare gli alimenti, la raccolta contiene consigli di vario tipo e ricette di natura medica (per esempio indicazioni per facilitare la digestione e prevenire malattie di diverso tipo, tra cui quelle da raffreddamento, e per combattere la stipsi).

Nell'alto medioevo i ricettari di cucina furono dimenticati, il *De re coquinaria*, infatti, dal IX secolo smise di essere copiato; la letteratura culinaria tardo-medievale rinacque “ex novo, con una netta cesura alle spalle” (Lubello, 2006a, 390).

2. La tradizione del *Liber de coquina* e dei *XII ghiotti*

Se non possediamo alcun manoscritto culinario prodotto in Occidente tra il IX secolo e l'inizio del XIV secolo è perché, molto probabilmente, non ne fu prodotto nessuno. La sostituzione del papiro con la pergamena, molto più costosa, condannò la letteratura tecnica e pratica, quindi la diffusione divenne esclusivamente orale, mentre la scrittura rimase ristretta ad alcune materie selezionate per la loro elevata importanza intellettuale o religiosa. Inoltre la vigorosa condanna della Chiesa del peccato di gola e di coloro che si dedicavano ad essa non aiutò di certo il mantenimento di una letteratura culinaria (Laurioux, 1997a, 217-264⁴). I trattati culinari medievali in Occidente sono principalmente raccolte anonime; le uniche eccezioni, per quanto riguarda il panorama italiano, sono rappresentate da pochi nomi al servizio di re, principi e prelati: la raccolta principale è il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como (Lubello, 2006b, 390).

Lubello (2006c, 392-393) fornisce una classificazione dei ricettari italiani “in quattro sezioni che rispecchiano, in prospettiva diacronica, lo sviluppo del profilo testuale”. La sezione A è suddivisa a sua volta in due sottosezioni, quella del *Liber de coquina* e quella dei *XII ghiotti*; la sezione B è costituita dal libro d'autore (*Libro De arte coquinaria* di Maestro Martino); la sezione C è caratterizzata dalla diffusione di grandi raccolte culinarie tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo; infine la sezione D contiene i ricettari della cucina moderna. Come già

⁴ La citazione fa riferimento alla versione *online* dell'opera di Laurioux <https://books.openedition.org/psorbonne/34357> (capitolo VIII).

affermato, gli studiosi suddividono la prima sezione in due tradizioni principali, in base a criteri comuni. Alla tradizione del *Liber de coquina* appartengono due manoscritti miscellanei scritti in latino, copie dello stesso *Liber de coquina*, conservati alla Bibliothèque Nationale di Parigi, il più antico dei quali fu composto tra il 1308 e 1314; l'altro, invece, risalirebbe alla seconda metà del XIV secolo, tra il 1360 e 1370, e si apre con il *Liber ruralium commodrum* di Pietro de' Crescenzi, il primo trattato europeo di agronomia, risalente ai primi anni del XIV secolo (Lubello, 2011a, 188). Alla fine del secolo la raccolta subì una serie di riattualizzazioni, arrivando a contenere altri manoscritti (Laurioux, 1996a, 36-37) e conobbe diverse traduzioni, rimaneggiamenti e rifacimenti successivi; fanno parte di questa prima tradizione il *Libro de la cocina* e l'*Anonimo meridionale*. Il primo manoscritto (conservato nella Biblioteca dell'Università di Bologna), conosciuto anche come *Anonimo toscano*, presenta un titolo non più latino; fu compilato tra il XIV e il XV secolo e viene considerato una traduzione dal latino per molti elementi linguistici che riguardano, per esempio, la sintassi, l'intitolazione delle ricette con *de*, il mantenimento di vari termini non tradotti, la presenza di sinonimi incerti in corrispondenza di termini latini desueti (Lubello, 2011b, 190). Fu pubblicato per la prima volta nel 1863 da Francesco Zambrini con lo scopo di “accrescere sempre più la messe de' vocaboli, specialmente domestici e di cose attinenti alle arti [...] e di offrire un testo che ci rappresenta al vivo le costumanze de' nostri antichi, per ciò che riguarda l'uso delle loro vivande e delle mense”, come scrive egli stesso nella prefazione (Zambrini, 1863, 5-6).

Il secondo manoscritto, l'*Anonimo meridionale*, conservato nella Biblioteca Internazionale di Gastronomia di Sorengo, fu scritto tra il XIV e il XV secolo nell'Italia meridionale e si presenta come un insieme di ricette disordinate. La tradizione testuale del *Liber de coquina* deve il suo nome al manoscritto che la maggior parte degli storici ritiene essere il capostipite, ma Lubello (2011c, 191-194), riprendendo un'idea proposta da Martellotti (2005), ipotizza che il *Liber* sia il punto di arrivo e che l'*Anonimo meridionale*, principalmente per il suo carattere frammentario, che lo rende più simile ad un canovaccio che ad una traduzione, e per la presenza di ricette di origine greca, araba e autoctona, rappresenti il manoscritto iniziale. Secondo questa ipotesi il passaggio potrebbe essere dal volgare al latino e non viceversa, partendo dal testo più semplice e arrivando al più complesso.

Nel *Liber de coquina* le ricette sono ordinate in base ai prodotti; sono, inoltre, presenti numerosi gastrotoponimi (Campanini, 2012a, 85): l'opera “propone ricette di cavoli 'all'uso dei romani', verdure 'all'uso della Campania', fagioli 'all'uso della Marca di Treviso'; fra gli

ingredienti ricorda la semola pugliese e la pasta genovese, fra i prodotti il 'composto lombardo', ossia la mostarda che oggi chiamiamo di Cremona” (Montanari, 2014a, 15).

Il *Liber de coquina* è stato utilizzato, nelle sue varie incarnazioni, sino alla fine del Quattrocento ed è stato conosciuto in tutta l'Italia e anche al di fuori, soprattutto in Francia e Germania. Non fu così per la tradizione detta dei “Dodici ghiotti”. Per quanto almeno altrettanto antica, in realtà essa non fu diffusa fuori d'Italia, paese in cui tuttavia registrò un successo durevole. (Lauriou, 1996b, 39)

La maggior parte dei libri di cucina era scritta e trasmessa in volgare, perciò ad essere conosciuti oltre i confini italiani erano solo i testi redatti in latino (Lubello, 2006d, 391).

La tradizione dei *XII ghiotti* consiste in una raccolta di otto manoscritti, il più antico dei quali risale al 1338-1339, redatti esclusivamente in lingua volgare tra il XIV e il XV secolo⁵. Mentre il *Liber de coquina* era indirizzato ad un pubblico cortese, le ricette dei *XII ghiotti* erano destinate all'alta borghesia, perciò “cambia la struttura delle ricette: non essendo più prevista la loro esecuzione ad opera di un cuoco di grido, ma piuttosto un'elaborazione 'casalinga', cresce la precisione e trovano posto anche, per esempio, le dosi degli ingredienti” (Campanini, 2012b, 92); le ricette sono precise, dettagliate e contengono l'indicazione delle proporzioni (Lauriou, 1996c, 40), ma diminuiscono i gastrotoponimi. I manoscritti appartenenti alla tradizione dei *XII ghiotti* contengono molte ricette che riportano dosaggi per una tavolata di dodici persone che alcuni studiosi hanno identificato con la brigata spendereccia senese che ritroviamo anche nel canto XXIX dell'*Inferno* di Dante (Campanini, 2012c, 91). Il più antico degli otto manoscritti (che si trova nella Biblioteca Riccardiana di Firenze) è composto da cinquantasette ricette conservate in ottimo stato. Gli altri manoscritti sono databili tra il XIV e XV secolo; spicca il manoscritto conosciuto come *Anonimo veneziano* (custodito a Roma, nella Biblioteca Casanatense), il cui titolo originale è *Libro per cuoco*: redatto in veneziano alla fine del XV secolo e contenente centotrentacinque ricette, di cui solo centoventisette sono presenti nell'indice; probabilmente alcune furono aggiunte in un secondo momento (Lubello, 2006e, 395).

⁵https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo3.html

Campanini (2012d, 51-81) riporta alcune ipotesi di Laurioux che spiegano il ritorno alla scrittura di trattati culinari dopo il *De re coquinaria* di Apicio; tra queste sottolinea la presenza di “un clima più favorevole alle 'arti meccaniche” e l'interesse dei medici verso la cucina, che “riveste l'importante ruolo di alterare le qualità degli alimenti” ed è, quindi, strettamente collegata alla scienza dietetica. Per i medici, il libro di cucina suscitava un duplice interesse: da un lato poteva facilitare, come per tutti, la gestione domestica, dall'altro, poiché l'alimentazione era un elemento essenziale delle pratiche curative e preventive, i medici ne potevano trarre degli insegnamenti per la propria arte (Laurioux, 1997b, 265-309⁶). Le ricette appartenenti alle prime tradizioni culinarie erano piuttosto brevi, consistevano di una descrizione sintetica dei procedimenti, non contenevano né gli ingredienti con le dosi né i tempi di cottura; i prodotti all'interno delle ricette nei diversi manoscritti erano ordinati secondo regole non definite: nelle prime tradizioni culinarie, l'unico manoscritto a presentare le ricette in ordine alfabetico è l'*Anonimo veneziano*. Un primo cambiamento significativo avviene nelle ricette appartenenti alla tradizione dei *XII ghiotti*, poiché, non essendo destinate a cuochi professionisti, contenevano al loro interno delle informazioni più specifiche per permettere una riproduzione più facile dei piatti.

Tra i primi codici alcuni erano rotoli, un formato che favoriva il loro spostamento; alla fine del XIV secolo, invece, il formato *standard* divenne quello del volume cartaceo di piccola taglia (Campanini, 2012e, 83). Il sapere culinario, fino agli inizi del XVI secolo, era trasmesso attraverso il manoscritto; nel corso del Cinquecento, però, la produzione dei testi crebbe notevolmente grazie all'invenzione e diffusione della stampa (Laurioux, 1996d, 56). È difficile stabilire cosa spingesse un individuo a copiare, acquistare o conservare un libro di cucina; diverse ipotesi possono essere avanzate: bisogna innanzitutto prendere in considerazione il fatto che la maggior parte dei manoscritti culinari conteneva anche altri testi al suo interno, perciò è necessario distinguere l'interesse del possessore verso tali opere o verso il manuale culinario. Come scrive Laurioux (1997c, 311-346⁷), l'80% dei manoscritti culinari comprendeva altre opere al suo interno; il tema principale era la medicina: infatti la maggior parte dei libri di cucina conteneva almeno un testo di natura medica; altri tipi di testi però erano presenti all'interno di questi libri, testi religiosi e morali, diverse ricette di tipo domestico, tecnico o cosmetico, trattati di astronomia, di calcolo, calendari, trattati di agronomia, testi di alchimia, di letteratura antica

⁶Versione *online* <https://books.openedition.org/psorbonne/34357> (capitolo IX).

⁷Versione *online* <https://books.openedition.org/psorbonne/34357> (capitolo X).

e medievale, proverbi e massime. Nessun cuoco figura tra i possessori attestati di libri di cucina e gli autori dei manuali culinari non si indirizzavano mai a loro, dato che spesso erano estranei al contesto della scrittura. Altre figure potevano essere interessate ai libri di cucina: i *maîtres d'hotel*, cioè i sovrintendenti che avevano il controllo dei servizi domestici e della direzione della cucina, figure altamente qualificate, incaricate di gestire l'acquisto e l'uso dei prodotti alimentari ed evitare sprechi. Il manuale culinario poteva, quindi, rappresentare uno strumento efficace per la gestione domestica (Laurioux, 1997d, 265-309⁸).

A differenza degli altri testi letterari, la ricetta presenta una caratteristica particolare: è scritta allo scopo di essere messa in pratica, questo “fa sì che le ricette siano incessantemente modificate, trasformate, adattate all'uso che ci si prefigge e al luogo in cui le si esegue. Rarissimo dunque trovare due manoscritti in cui le sole differenze siano determinate dagli errori dei copisti” (Campanini, 2012f, 83). Come nota Laurioux (1996e, 55-56), esistono alcuni manoscritti gemelli che presentano lo stesso testo (sebbene con delle differenze di importanza secondaria) e altri che invece si evolvono con il tempo.

3. *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino

Il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como rappresenta un'importante punto di svolta nella tradizione dei ricettari medievali e un fondamentale testo di passaggio verso i trattati culinari rinascimentali. L'importanza del *Libro* è decisiva non solo per i contenuti proposti ma anche per la retorica; Maestro Martino introduce

un nuovo stile, segnato dalla ricerca della chiarezza: il procedimento è raccontato in tutte le sue fasi, senza dar nulla per scontato [...]. Fino a Maestro Martino i ricettari italiani sono abbastanza approssimativi, le ricette paiono quasi degli appunti per chi sa già cucinare, le dosi quasi sempre mancano, i tempi di cottura non sono precisati. (Montanari, 2014b, 21)

Come afferma Lubello (2006f, 396-397), il trattato culinario di Martino da Como non è

⁸Versione *online* <https://books.openedition.org/psorbonne/34357> (capitolo IX).

più una raccolta anonima di ricette, ma è il primo esempio di un ricettario ampio, organizzato, meticoloso, con una lingua chiara e un lessico preciso. Il *Libro de arte coquinaria* fu compilato negli anni Sessanta del Quattrocento ed è il capostipite della terza tradizione culinaria del Medioevo (la prima è quella del *Liber de coquina* e la seconda è quella dei *XII ghiotti*) di cui fanno parte quattro manoscritti. Ci rifacciamo ancora una volta al censimento di Lubello (2006g, 397-398). Due manoscritti sono conservati in America: il primo ad essere rinvenuto (nella prima metà del Novecento) si trova presso la Library of Congress di Washington e fu composto per il patriarca di Aquileia; l'altro si trova alla Pierpont Morgan Library di New York ed è una compilazione di origine napoletana discendente da Martino. Due manoscritti, invece sono conservati in Italia: uno, conosciuto come *Vaticano Urbinate* o *Anonimo Catalano*, si trova presso la Biblioteca Vaticana; l'altro è conservato presso la Biblioteca Comunale di Riva del Garda ed è dedicato al gran condottiero Gian Giacomo Trivulzio. Il titolo, *Libro de arte coquinaria*, come suggerisce Lubello (2006h, 396) “contiene un'importante indicazione sulla storia del testo di cucina: a metà Quattrocento la cucina è promossa al rango di arte”. Laurioux (2005, 142) parla di un nuovo statuto raggiunto dall'arte culinaria nel XIV e XV secolo, cioè di una pratica degna di essere messa per iscritto e i cui maestri godono di una rispettabilità professionale e sociale.

Sembra che Martino de Rossi, tra il 1464 e il 1484, sia stato il cuoco segreto, cioè personale, di Papa Paolo II, prima, e Papa Sisto IV, successivamente. Durante il periodo romano, Martino entrò in contatto con l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, personaggio chiave della storia della gastronomia, che dal 1475 era alla direzione della Biblioteca Vaticana: un incontro che portò alla stesura del primo libro di cucina stampato, il *De honesta voluptate e valetudine*, largamente ispirato al *Libro* di Martino, di cui Platina parla in maniera lusinghiera. Maestro Martino concluse la sua carriera a Milano al servizio di Gian Giacomo Trivulzio, che all'epoca combatteva per il re di Napoli. Secondo Montanari (2014c, 20) proprio per questa ragione non è da escludere che Martino avesse soggiornato anche a Napoli, dove avrebbe maturato la sua formazione professionale; ciò “spiegherebbe i frequenti 'meridionalismi' della sua cucina e, in particolare, l'influenza catalana (che altri spiegano più semplicemente con il 'cosmopolitismo culinario' della corte pontificia)”. Diversamente, Campanini (2012g, 106), prendendo in esame la presenza di gastroponimi all'interno del *Libro*, afferma che tale presenza dimostra un'apertura che riguarda l'Italia intera, dalla Lombardia alla Sicilia e ascrive l'esistenza di diverse ricette “alla catalana” all'elezione nel 1455 di Alonso Borgia come Papa

Callisto III. In alcuni casi Martino utilizza, per i suoi piatti, nomi presi direttamente dalla tradizione del luogo di origine: per esempio “carabaze a la catalana”, da *carabassa*, cioè “zucca” in catalano e “mirrause catalano”, cioè *mirraust* o *mig-raust*.

Il Libro de arte coquinaria non è, quindi, un capolavoro congelato una volta per tutte nell'eternità della sua perfezione. Opera vivente, viene al contrario continuamente modificato, migliorato, riattualizzato, quando Martino era vivo ma anche dopo la sua morte. [...] Tutti i libri di cucina che furono copiati nel corso del secolo che va dal 1450 al 1550 [...] si fecero, direttamente o indirettamente, a Martino. (Laurioux, 1996f, 53)

Il *Libro* continuò a circolare anche dopo la morte di Maestro Martino grazie alla stampa e, in particolare, alla pubblicazione di un'opera in particolare, il *De honesta voluptate et valetudine* di Platina, che segnò la nascita della scrittura gastronomica in Italia (Campanini, 2012h, 114-115).

Il *Libro* rappresenta una novità sia dal punto di vista della forma che del contenuto. Nonostante il titolo latino, fu redatto in lingua volgare; la maggioranza dei testi di cucina che ci sono arrivati sono scritti in volgare, principalmente di base toscana o centro-meridionale, con delle differenze significative a livello lessicale. L'uso delle varianti locali, a preferenza del latino, non è dovuto alla cultura o al livello di alfabetizzazione degli autori, ma al fatto che la lingua volgare del libro di cucina viene utilizzata concretamente da chi scrive e parla di una “realtà quotidiana fatta di cose e di termini diatopicamente radicati” (Lubello, 2006i, 400-401). Platina tradusse il *Libro* nel latino classico contribuendo alla sua diffusione a livello internazionale: l'opera di Martino fu, infatti, tradotta in francese e tedesco. Le ricette contenute nel *Libro* sono ordinate in base ai prodotti utilizzati o in base alla tipologia di piatto: il primo capitolo, per esempio, è dedicato alla carne e comincia con dei consigli “per dare ad intender qual carne merita andare arrosto et quale allessa”, mentre il secondo capitolo riguarda i brodi e le minestre; si passa a parlare, nel terzo capitolo, delle salse, mentre nel quarto si continua con le torte, sia dolci che salate. Il quinto capitolo è dedicato alle frittelle (termine introdotto per la prima volta proprio da Maestro Martino); infine il sesto capitolo contiene delle ricette “per cocer ogni pesce”. Nel *Libro de arte coquinaria* non mancano ricette bizzarre, come quella “per fare pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto parà vivo”.

Le informazioni contenute nelle ricette di Martino sono precise, i procedimenti sono ben spiegati, la lingua è chiara; la macrostruttura del *Libro* (indice, divisione in capitoli omogenei, titoli delle ricette) evidenzia l'esistenza di un certo progetto: le ricette sembrano “pensate per la lettura altrui, non per la propria consultazione” (Lubello, 2006l, 403). Infine Martino dimostrò una forte volontà nel rinnovare la cucina, egli non fece più riferimento alle preparazioni contenute nei ricettari classici, la maggior parte delle sue ricette, infatti, sono nuove; Martino introdusse parole nuove (come “polpetta” o “frittella”), introdusse ingredienti fino a quel momento ignorati, come la melanzana (Montanari, 2014d, 22), o disdegnati, come la verdura, considerata un alimento da poveri. Martino, per il suo libro di cucina, raccolse spunti provenienti dai diversi luoghi in cui si trovò a lavorare, la Val di Blenio, Milano, Roma, forse Napoli; operò in ambienti cosmopoliti da dove raccolse spunti provenienti dalla Spagna e dalla Francia: nei manoscritti di Martino vi sono ricette catalane, francesi, romane, padovane, bolognesi, fiorentine e genovesi (Campanini, 2012i, 106-112). “Il *Libro* [...] ha un'impostazione fortemente intercittadina e interregionale, contribuendo in maniera decisiva alla definizione di un modello 'italiano' di cucina” (Montanari, 2014e, 20).

4. *De honesta voluptate et valetudine* di Platina

“La coppia Martino-Platina dà il tono alla cucina italiana di fine Medioevo, contribuendo in maniera decisiva a farne un imprescindibile punto di riferimento della cultura europea” (Montanari, 2014f, 21). Il *De honesta voluptate et valetudine* di Platina è il primo trattato gastronomico ad essere stampato; fu redatto negli anni Sessanta del Quattrocento e pubblicato per la prima volta a Roma nel 1475; tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo conobbe numerose edizioni sia in Italia sia al di fuori della penisola e fu tradotto in francese, tedesco e inglese.

Platina dedicò l'opera al cardinale Bartolomeo Roverella, al quale è rivolta la lettera di apertura del trattato. Nella lettera dedicatoria appaiono le prime riflessioni di Platina, il quale non si limitò a tradurre il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino, ma introdusse nel suo trattato anche consigli di dietetica, d'igiene alimentare, di stile di vita, finalizzati all'ottenimento dell'*honestam voluptatem et valetudinem*, tanto che la sua opera è considerata molto di più di un libro di ricette (Campanini, 2012l, 118). Nella lettera al cardinale Bartolomeo Roverella, Platina ci tiene a spiegare il significato di quel *voluptate* presente nel titolo, un termine che, sebbene

mitigato da *honestas*, poteva essere interpretato maliziosamente. Platina immaginando le critiche al suo trattato volle chiarire possibili fraintendimenti: lo scopo dell'umanista “non era quello di convincere gli uomini a trascorrere il tempo nelle taverne, consumandovi il patrimonio nella sregolatezza, ma quello di far conoscere le delizie del cibo e il modo corretto nel servirsene” (Guidi, 2016a, 338-339). Secondo Carnevale Schianca (2015, 30-34), Platina cercò di farsi strada trasformando un libro di cucina, riguardante un argomento umile e indegno, quindi lontano dai contenuti spirituali e intellettuali a cui i colti erano interessati, in un “trattato di dietetica asservito alla filosofia”, utilizzando il latino che era la lingua ufficiale delle persone colte. Egli definisce il *De honesta voluptate* “ricettario-falso ricettario” e “testo di dietetica-falsa dietetica”, poiché

non fa che riproporre quasi pedissequamente un ricettario al tempo in voga [...] spesso scorrettamente e per di più tradotto in latino, in un'epoca in cui il prorompente esordio della stampa spianava sempre più la via alle volgarizzazioni; dunque è al quanto improbabile che potesse servire come manuale di cucina, e meno che mai per i cuochi di professione.

Il trattato di Platina si compone di dieci volumi, il primo dei quali riporta una serie di consigli e indicazioni per un corretto stile di vita, come il luogo in cui vivere, l'attività fisica, il sonno, come apparecchiare la tavola, quali cibi mangiare per primi, ecc. Nel secondo e terzo libro,

Platina passa all'analisi delle materie prime, di quegli ingredienti destinati a essere trasformati e posti in tavola. I prodotti presi in considerazione superano il centinaio tra vegetali e animali e per ciascuno di essi è fornita una descrizione, il luogo di origine – se possibile – e quello in cui crescono o sono allevati, l'utilizzo culinario. (Campanini, 2012m, 122)

Nel quarto volume Platina si occupa del condimento di insalate e lattughe e dei secondi piatti di carne, fornendo inoltre consigli e aneddoti. Il quinto libro riguarda i volatili commestibili e si conclude con un capitolo contenente indicazioni, anche di natura salutistica,

riguardanti le diverse parti degli animali. Il sesto libro contiene alcune ricette di Maestro Martino, che Platina elogia nella ricetta del biancomangiare e lo mette a confronto con gli antenati. Il settimo libro parla di ciò “che i sapienti classificano tra gli esseri vegetanti” e contiene altre ricette del *Libro de arte coquinaria*. Nell'ottavo volume, Platina riporta le ricette di Martino che riguardano le salse e ne scoraggia l'uso quando queste diventano strumento di “ostentazione, puro piacere o sregolatezza”. Il nono volume contiene ricette sulle frittelle; infine il decimo è interamente dedicato ai pesci, che, però, non sembrano essere particolarmente apprezzati.

La natura del testo è frammentaria e manca di una chiara pianificazione; il *De honesta voluptate* spazia dalle ricette di cucina “a quelle della farmacopea, dalle parentesi culturali ai ricordi autobiografici, dalla mitologia alla sistematica”, presentandosi come un trattato multidisciplinare, che risulta spesso impreciso (Guidi, 2016b, 328-330).

5. Ricettari cinquecenteschi: l'Opera di Bartolomeo Scappi

Il più grande cuoco italiano del Rinascimento è Bartolomeo Scappi, autore di uno dei più celebri trattati gastronomici del XVI secolo, l'*Opera*, pubblicato per la prima volta nel 1570, in cui “riassume la sua lunga esperienza di lavoro, svolta a servizio dei signori di Milano, di Venezia, di Bologna e infine del pontefice Pio V, a Roma”; l'orizzonte in cui si muove Scappi “è senza dubbio un orizzonte italiano, che guarda alle realtà locali, cittadine e territoriali, e in qualche modo tenta di riassumerle” (Montanari, 2013a, 17-18). Il trattato conobbe almeno sette edizioni italiane, fino al 1643, e numerosi riadattamenti; a differenza di Maestro Martino, il cui *Libro* fu tradotto anche in francese e tedesco, la reputazione di Scappi si estese senza l'aiuto di traduzioni e di lui troviamo memoria nei libri di cucina inglesi del XVII secolo. L'*Opera* è una grande raccolta che comprende consigli su come procurarsi alimenti buoni, suggerimenti per i menù, pasti per gli ammalati, informazioni sugli strumenti del settore, l'organizzazione della cucina e, infine, ricette vere e proprie. Oltre ai sei volumi riguardanti diversi aspetti della cucina, il ricettario di Scappi contiene numerose tavole illustrative, di estremo interesse per l'architettura delle cucine e gli utensili necessari al cuoco (Di Schino, Luccichenti, 2008, 10). Le ricette occupano la maggior parte dell'*Opera*; tuttavia essa, come qualsiasi ricettario di oltre quattrocento anni, è più di un semplice manuale di istruzioni, poiché fornisce l'opportunità di conoscere lo stile di vita di una delle più sontuose corti europee. I libri secondo, terzo e quinto

contengono ricette che richiedono una vasta quantità di ingredienti freschi; per esempio il terzo volume comprende preparazioni per oltre sessanta varietà di pesce fresco. Il secondo volume è dedicato alle carni e ai brodi di carne; il quinto, invece, riguarda gli impasti. Gli ingredienti sono trattati con grande abilità, che Scappi descrive nel primo volume, in cui elenca le qualità sia lavorative che morali che un bravo cuoco deve possedere. Il quarto libro fornisce alcuni menù particolarmente importanti dal punto di vista storico, come quello per l'incoronazione di Pio V nel 1566; infine, il sesto libro include i cibi più adatti per integrare le cure e rafforzare gli ammalati (Wells, 1988, 32-36). *L'Opera* di Scappi rappresenta il primo tentativo di risolvere il policentrismo italiano dal punto di vista storico-gastronomico e di realizzare una sintesi della cucina italiana mettendo a confronto le diverse pratiche culinarie locali, concentrandosi principalmente su quelle delle aree ritenute più rappresentative: Milano, Roma e Napoli⁹.

Nel XVII secolo la stagione dei ricettari 'nazionali' sembra terminata. Il progetto di dar vita a una sintesi, in forma comparativa, della cucina italiana – che soprattutto Scappi, ma non lui solo, aveva perseguito – lascia il posto a una progressiva accentuazione delle diversità regionali, che per almeno due secoli sarà il Leit motiv della nostra storia culinaria. (Capatti, Montanari, 2005b, 25)

Il Seicento è un secolo di passaggio per la storia della cucina italiana, caratterizzato da una vera e propria rivoluzione alimentare dovuta all'importazione di nuovi prodotti dalle Americhe; un secolo in cui la pubblicazione di nuovi ricettari in Italia è estremamente limitata, al contrario della Francia (Sergio, 2017a, 198).

6. I ricettari del Sette e Ottocento

Una svolta decisiva si ebbe nel corso del XVII e XVIII secolo con i ricettari municipali e la diffusione della cucina francese e, di conseguenza, dei numerosissimi prestiti lessicali francesi entrati nel vocabolario gastronomico italiano proprio grazie alla traduzione delle ricette

⁹https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo8.html

della *Grande Cuisine*. Come afferma Bianchi (2008a, 123) il lessico gastronomico è un campo di studio favorevole ad osservare come italiano, dialetti e lingue straniere, soprattutto il francese, convivano e siano parlati dalla medesima comunità linguistica. Il lessico culinario di base si era già consolidato a partire dal Medioevo, arrivando a comprendere una terminologia relativa alle modalità di cottura, alle dosi, preferendo alcune forme per i nomi degli ingredienti e delle spezie; ad esso si aggiunsero forme nate dall'ibridazione tipica del lessico culinario con i forestierismi e i numerosi dialetti e regionalismi presenti nel territorio italiano.

La diffusione della cucina francese e l'influsso della lingua francese sull'italiano si verificò a partire dal Settecento, in particolare dal 1766 con la traduzione della *Cuisinière bourgeoise* (1746) di Menon, ossia *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pubblicato a Torino e ristampato a Venezia (1789) e a Milano (1791), successivamente arrivato in altre città come Roma e Napoli “dove incontra e si scontra con identità e tradizioni antiche e forti. Il modello francese, riformulato con derrate autoctone, convive infatti con un sostrato che varia da Stato a Stato, e riaffiora nei prodotti, nelle denominazioni dei piatti e nella loro preparazione” (Capatti, Montanari, 2005c, 29).

Tutti i ricettari pre-artusiani del secondo Settecento e di buona parte dell'Ottocento sono debitori della cucina e della lingua d'oltralpe: l'espressione profondamente 'infranciosata' sarà da un lato arginata ed emendata da Artusi, ma dall'altro lascerà un segno stabile nel linguaggio culinario italiano. (Frosini, 2015a, 7)

Uno dei trattati di cucina più popolari del XVIII secolo, l'*Apicio moderno* (1790) di Francesco Leonardi, rappresenta un'importante testimonianza degli insediamenti francesi nel vocabolario “nazionale”, così numerosi da indurre l'autore ad inserire un elenco *Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usitati nella Cucina* e una *Spiegazione Generale de' Termini Francesi*, per facilitare la comprensione dei lettori. Leonardi trascrive foneticamente alcuni dei numerosi termini stranieri secondo la grafia italiana (*antrè, besciamella, ragù, vol-o-vant*, ecc.), anche se non mancano i francesismi conservati nella loro forma originale o casi di traduzione (Frosini, 2009a, 83-84).

Nel periodo in considerazione vi è una cospicua pubblicazione di ricettari di impronta municipale, tra questi è particolarmente rilevante il *Nuovo cuoco milanese economico* (1829)

di Giovanni Felice Luraschi, il quale spicca per la massiccia presenza di milanesismi e forme dialettali italianizzate, nonché l'estensione di fonetismi settentrionali (Serianni, 2007, 100-109). Cresce, inoltre, il prestigio della tradizione gastronomica meridionale, arricchita dall'influsso spagnolo e francese, di cui il *Cuoco Galante* (1786) di Vincenzo Corrado è un modello. Bianchi (2008b, 125) individua una duplice tendenza per quanto riguarda la struttura testuale e linguistica dei trattati gastronomici meridionali: la prima comprende i ricettari in dialetto, tra cui spicca la *Cucina teorico-pratica* (1847) di Ippolito Cavalcanti, e la seconda riguarda i ricettari con ripresa sistematica del lessico dialettale e dei regionalismi.

Nel corso del XVIII e XIX secolo il profilo degli autori di ricettari cambia, se fino a quel momento a scrivere libri di ricette erano soprattutto addetti ai lavori e cuochi di professione, dal Settecento in poi erano anche nobili, gentiluomini e borghesi che si diletavano, nel loro tempo libero, a stilare trattati gastronomici che comprendevano non solo ricette, ma anche indicazioni sul governo e l'economia della casa e consigli sull'igiene. Altresì cambia e si allarga il pubblico dei ricettari, destinati non più solo a professionisti della cucina e dell'arte dei banchetti (cuochi, scalchi, trincianti, credenzieri), ma anche a cultori della gastronomia, dilettanti e famiglie (Bianchi, 2008c, 124-125).

I ricettari della prima metà dell'Ottocento, come abbiamo visto, tendono a seguire un'impronta municipale e, perciò, sono caratterizzati da una notevole differenziazione regionale e varietà lessicale; una svolta fondamentale, però, avviene nella seconda metà del secolo con *La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi, orientato, al contrario, verso un modello di lingua toscano, più precisamente fiorentino.

7. La svolta dell'Artusi

Nel 1861, anno dell'unificazione nazionale, l'Italia era uno stato profondamente frammentato dal punto di vista economico, con un notevole divario tra Nord e Sud, politico, sociale e linguistico: la maggior parte degli italiani conosceva e parlava solo il dialetto della propria regione e tre quarti della popolazione sopra i cinque anni non sapeva né leggere né scrivere (D'Agostino, 2012a, 26-27). In questo contesto sociale e linguistico Pellegrino Artusi nel 1891 pubblicò a sue spese *La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene*, una raccolta di quattrocentosettantacinque ricette che si proponeva “di unificare il paese negli usi gastronomici così come Manzoni aveva tentato di farlo sul piano linguistico” (Montanari, 2013b, 56). Il

ricettario artusiano contiene piatti provenienti da diverse regioni italiane e vuole rendere tale diversità un elemento caratterizzante dall'identità nazionale; l'autore non si rivolge più a personaggi ragguardevoli o cuochi di corte, ma alle donne della piccola e media borghesia, segnando la nascita della cucina italiana moderna, che, con il tempo, si afferma anche tra le classi popolari (Montanari, 2013c, 56-61). Egli si presenta come un “semplice dilettante” che ha provato e riprovato i piatti proposti più volte, convincendosi finalmente a pubblicare il volume, “la cui materia, già preparata da lungo tempo, serviva per solo mio uso e consumo” (Artusi, 1993, 9). Il suo intento era duplice: da un lato mirava a difendere la lingua italiana dalla nomenclatura francesizzante, dall'altro voleva fare chiarezza nella molteplicità delle denominazioni locali. Artusi cercò di rendere il lessico straniero il più possibile vicino alle regole del fiorentino (*bordò* per *bordeaux*, *ciarlotta* per *charlotte*, ecc.), contribuendo all'affermazione nella lingua italiana di numerose forme di origine francese o inglese (per esempio, “maionese”, “regime” cioè “dieta”, “scaloppine”, “budino”, ecc.); allo stesso tempo contribuì anche alla consacrazione definitiva, nel lessico italiano culinario, di numerose parole straniere, come *brioche*, *champagne*, *cognac*, *Krapfen*, *Strudel*, ecc. (Frosini, 2015b, 9). Artusi fu l'artefice di un grande cambiamento avvenuto nella pratica e nella lingua della cucina italiana.

Testo tecnico-operativo e prescrittivo (un manuale del “saper fare”, paragonabile per certi versi agli altrettanto fortunati Manuali Hoepli), ma caratterizzato da una fortissima componente narrativa, tanto da poter essere definito il “formidabile romanzo” della cucina, la *Scienza* è un libro scritto con i lettori e le lettrici, in un ininterrotto colloquio epistolare [...]. L'Artusi è un libro, ed è più di un libro: è la chiave di volta della storia della cucina italiana, in cui si congiungono due percorsi paralleli e corrispondenti: da un lato, l'affermazione di una cucina semplice e lineare, fondata su un asse romagnolo-bolognese e tosco-fiorentino, ma aperta ai contributi locali, all'insieme delle pratiche e delle tradizioni che si tramandano oralmente, liberalmente disponibile ad ammettere la discrezionalità e la varietà delle combinazioni; dall'altro, l'individuazione e la pratica di una lingua scorrevole e appropriata, basata su una fondamentale opzione per il fiorentino dell'uso, ma insieme sensibile alla tradizione letteraria, pronta – anche qui, nella forma come nei contenuti – ad accogliere con buon senso e curiosità elementi dei patrimoni locali e, dove occorra, qualche forestierismo. (Frosini, Montanari, 2012a, XV-XVI)

Prima della *Scienza*, il linguaggio culinario in Italia aveva le caratteristiche della lingua

domestica, ricca di prestiti dialettali e voci popolari, una mescolanza di francesismi e regionalismi che lo rendeva bizzarro. Il trattato artusiano contribuì notevolmente (al pari di altri successi editoriali dell'epoca, *Cuore e Pinocchio*) all'unificazione linguistica dell'Italia. La sua influenza fu particolarmente rilevante per quanto riguarda il lessico della cucina, ancora largamente contaminato da francesismi e localismi, introducendo parole nuove o, fino a quel momento, poco attestate come “bistecca”, “cotoletta”, “maionese”, e mettendo un punto sull'utilizzo eccessivo di forestierismi nel lessico gastronomico italiano; altresì immettendo nell'uso della lingua nazionale numerosi regionalismi come “abbacchio”, “fontina”, “risotto”, ecc. (Beccaria, 2012, 3-4). Oltre all'unificazione linguistica dell'Italia, l'obiettivo di Artusi era quello di

offrire ai suoi compatrioti un ricettario nazionale, costruito mettendo in comune il meglio delle tradizioni locali, selezionate e “spiegate” in modo semplice ed esauriente, per favorire la circolazione dei saperi, la condivisione di una cultura fatta di alcuni elementi comuni ma poi soprattutto di diversità. (Montanari, 2012, 10)

Come afferma Davolio (2007a, 2-3) i ricettari di cucina offrono importanti informazioni sulla società e la sua evoluzione, sul gusto dominante, sull'idea di convivialità, così come sulla cultura culinaria e sul ruolo ricoperto dalle donne, fornendo indicazioni significative per un'analisi di genere; è interessante sottolineare come, dalla seconda metà dell'Ottocento, il ruolo delle donne in cucina sia cambiato e di conseguenza la manualistica gastronomica destinata ad esse. Fin dalle loro origini, i ricettari fornivano spunti creativi e informazioni tecniche ai cuochi di professione, mentre la tradizione culinaria femminile, collegata alla cucina popolare, veniva tramandata oralmente. Con l'affermarsi della borghesia come ceto e dei cambiamenti sociali imposti dalla rivoluzione borghese nella seconda metà del XIX secolo, si afferma un nuovo modello culinario lontano dalla sontuosità dell'aristocrazia francese e orientato verso un'ottica di sobrietà, risparmio e solerzia, affidato alle donne (Davolio, 2007b, 4-6). Queste ultime vengono valorizzate nel loro ruolo di spose e madri attraverso l'emergere di un'editoria educativa, che propone il modello femminile ideale mediante la pubblicazione di giornali, libri di buone maniere, manuali di economia domestica e ricettari. Con la nascita dell'editoria culinaria femminile, la lingua diventa più semplice e comprensibile, adatta a tutti i livelli di

istruzione e a tutte le classi sociali; un cambiamento linguistico che, come abbiamo visto, viene consolidato dalla *Scienza* di Artusi. A differenza di Gran Bretagna e Francia, dove la letteratura gastronomica scritta dalle donne per le donne esisteva già da un paio di secoli, il primo ricettario italiano firmato da una donna (*Come posso mangiar bene?* Di Giulia Ferraris Tamburini) risale al 1900, seguito da altri manuali gastronomici di enorme successo, come il *Talismano della felicità* di Ada Boni, pubblicato per la prima volta nel 1925, e *Ricette di Petronilla* di Amalia Moretti Foggia Della Rovere, pubblicato nel 1935 (Bertini Malgarini, Caria, 2021, 12-17).

La *Scienza* di Artusi rappresenta una vera e propria svolta di genere e di metodo: la struttura delle ricette

appare ormai definita e moderna nella scansione di ingredienti e dosi seguite dalla parte prescrittiva, ma al tempo stesso libro di racconti, di digressioni, di aneddoti, e infatti arricchito di un apparato introduttivo che può apparire extravagante rispetto al ricettario in senso tecnico (raccomandazioni di igiene e di economia domestica, aneddoti storici, lettere di amici, [...] e così via) ma che in realtà risponde all'idea del manuale ossia del libro di casa. (Frosini, 2015c, 2)

Ad Artusi va riconosciuto il merito di aver proposto il primo ricettario nazionale, fondato sulle tradizioni romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina, arricchito da alcune componenti provenienti dal Nord, dal Centro e dal Sud d'Italia fino a Napoli, dove si fermarono le sue peregrinazioni in treno e di aver creato un vocabolario culinario italiano in cui i forestierismi, sebbene presenti, sono limitati e, in alcuni casi, adattati alle regole del fiorentino, in altri, consacrati definitivamente nel lessico gastronomico italiano (Frosini, 2009b, 86-91). Infine, bisogna tenere in considerazione “il relevantissimo apporto dei dialetti alla lingua unitaria: cibi, preparazioni, usi locali – e con essi i loro nomi – sono rapidamente e frequentemente passati a una dimensione nazionale, tanto che il loro carattere originario localmente marcato tende oggi a sfuggire” (Frosini, 2015d, 10).

II

La ricetta come genere testuale

La cucina, così come la lingua, è considerata uno degli elementi distintivi di una cultura: ogni comunità ha infatti il proprio modo di parlare e il proprio modo di mangiare. Il cibo è uno degli argomenti di conversazione preferiti, sia tra i giovani che tra i meno giovani, i quali ne parlano più volte durante la giornata: durante i pranzi e le cene con i familiari, le uscite con gli amici o a lavoro con i colleghi. “Ormai da alcuni anni il genere 'ricetta' conosce una stagione di grande popolarità per tutta una serie di ragioni, tra cui la rinnovata attenzione per la salute e il benessere, l'interesse per i fatti culturali di tipo più marcatamente identitario, la passione per gli hobby creativi” (Garzone, 2017a, 37). Le restrizioni imposte dal governo dopo la diffusione del Covid-19 hanno contribuito a rafforzare la passione degli italiani per la cucina; secondo una ricerca Mastercard, infatti, “il 64% degli italiani (vs 58% degli europei) ha migliorato e perfezionato le proprie doti culinarie nel corso dell'ultimo anno per far fronte alle restrizioni imposte dalla pandemia e allo stesso tempo trovare una forma di svago casalingo”¹. Un ruolo fondamentale a tal proposito è stato giocato dalla ricetta culinaria che è entrata nelle case degli italiani mediante molteplici canali: la televisione, *Internet*, la carta stampata, l'oralità, ecc. I programmi televisivi di cucina, assieme ad *Internet*, hanno conosciuto nell'ultimo decennio un'enorme fortuna; la facilità con cui la maggior parte della popolazione accede al *web*, dove è possibile trovare in pochi istanti un'immensa quantità di ricette, ha sicuramente contribuito notevolmente ad accrescere la passione degli italiani per la cucina e il cibo. Gli utilizzatori di *Internet* possono scegliere, navigando diversi *blog* di cucina, la ricetta più adatta alle loro esigenze, visitare pagine *web* dedicate, leggere *post* di cucina sui *social media*, allo stesso tempo possono essere guidati nella preparazione di un piatto attraverso videoricette.

¹<https://www.mastercard.com/news/europe/it-it/redazione/comunicati-stampa/it-it/2021/marzo/il-covid-19-rafforza-la-passione-degli-italiani-per-la-cucina-nuove-ricette-spesa-online-e-piu-attenzione-ai-cibi-sani/>

1. Genere e tipo di testo

Quella riguardante la classificazione del testo è una questione tuttora dibattuta che risale ad Aristotele, il quale aveva distinto il discorso retorico partendo dai destinatari. Egli riconosceva l'importanza dell'uditorio, tanto da studiarne emozioni e caratteri, e attribuiva ad ogni destinatario uno specifico discorso retorico allo scopo di produrre nel pubblico lo stato emotivo desiderato dall'oratore. Aristotele faceva una fondamentale distinzione dell'uditorio tra spettatori e giudici, da cui sono nati tre generi principali: l'epidittico, il giudiziario e il deliberativo, ad ognuno dei quali corrispondono specifici atti linguistici. La retorica epidittica consiste in un discorso di lode e biasimo destinato agli spettatori, la retorica giudiziaria comprende gli atti linguistici che si pronunciano in un processo, cioè accusa e difesa, ed è rivolta ai giudici dell'assemblea; infine la retorica deliberativa è composta da esortazione e dissuasione ed è il tentativo di persuadere i concittadini a prendere o non prendere un provvedimento di interesse pubblico. Inoltre ad ogni genere corrisponde uno specifico tempo del discorso: all'epidittico il presente, al giudiziario il passato e al deliberativo il futuro (Bertollini, 2019, 42).

Qualsiasi testo, sia esso un discorso orale o un testo scritto, è organizzato a seconda dei suoi destinatari. In uno studio riguardante il *turn-taking* nelle conversazioni orali, Sacks, Schegloff e Jefferson (1974, 727) parlano di *recipient design*:

a multitude of respects in which the talk by a party in a conversation is constructed or designed in ways which display an orientation and sensitivity to the particular other(s) who are the co-participants. In our work, we have found recipient design to operate with regard to word selection, topic selection, admissibility and ordering of sequences, options and obligation for starting and terminating conversations.

Per appartenere ad un genere, un testo si conforma ad una serie di regole e aspettative; queste ultime sono il punto di riferimento di tutti i partecipanti al processo di comunicazione testuale: l'autore, ossia il primo responsabile per la scelta del contenuto, il testo stesso, compresi tutti gli interventi professionali che lo trasformano in un documento revisionato, pianificato dal punto di vista del design, pronto per essere pubblicato, e l'utilizzatore finale (Waller, 1999).

Secondo Trosborg (1997a, 3-23), esistono due tradizioni principali per quanto riguarda la

classificazione dei testi, che hanno le loro origini appunto in Aristotele: la prima classifica i testi a seconda dello “scopo”, la seconda in base al “tipo”; un testo, quindi, può essere caratterizzato in base alla funzione comunicativa (informare, esprimere un atteggiamento, persuadere, ecc.) o a seconda del tipo di testo (descrittivo, narrativo, argomentativo, ecc.). La nozione stessa di “genere” è motivo di dibattito tra gli studiosi. Non deve sorprendere, quindi, che le diverse definizioni di genere abbiano evidenziato diversi aspetti della nozione, i quali, secondo Santulli (2012a, 278), possono essere raggruppati in tre aree principali riguardanti lo scopo della comunicazione, le attese dei destinatari e le caratteristiche del testo. Sia gli studi di ricerca teoretici sia quelli empirici suggeriscono che scrittori e lettori, in generale, nutrono delle aspettative su come il testo appartenente ad un genere convenzionale debba presentare le idee in termini di referenzialità e inferenza; per esempio la scelta dello scrittore di scrivere un testo espositivo descrittivo è un contratto con il lettore che lo vincola a comunicare un messaggio esplicito, al contrario la scelta di scrivere un genere poetico è una promessa di proporre un messaggio implicito (Couture, 1986a, 82).

Il “genere” è strettamente collegato alla nozione di “registro”, sebbene la loro relazione non sia sempre molto chiara. Secondo Martin (1985, 250-252) il genere è un sistema semiotico sottostante al registro, poiché una delle responsabilità principali attribuite ad esso è limitare le possibili combinazioni delle variabili campo (*field*), tenore (*tenor*) e modo (*mode*) presenti in una data cultura: per esempio nella cultura occidentale non si tengono conferenze sulla battitura, il mantenimento della bicicletta o le pulizie domestiche. Un'altra ragione per cui il genere è considerato un sistema semiotico sottostante al registro ha a che fare con la struttura del testo: tutti i generi hanno una struttura schematica di tipo “inizio, centro, fine”; essa rappresenta il contributo che il genere fa al testo. Secondo Couture (1986b, 80-82) mentre il registro impone un vincolo a livello di vocabolario e sintassi, il genere impone un ulteriore vincolo in termini di testo e definisce gli schemi convenzionali della struttura linguistica per un discorso completo.

Come si identifica, classifica e descrive un genere? Come si distingue un genere da un altro? Questi sono alcuni dei principali quesiti a cui gli studiosi hanno cercato di dare risposta nell'ultimo decennio. Per alcuni lo scopo comunicativo e il contenuto linguistico giocano un ruolo centrale (Trosborg, 1997b, 3-23). Una delle definizioni di genere più esaustive è quella di Swales (1990, 58):

A genre comprises a class of communicative events, the members of which share some set of communicative purposes. These purposes are recognized by the expert members of the parent discourse community, and thereby constitute the rationale for the genre. This rationale shapes the schematic structure of the discourse and influences and constrains choice of content and style. Communicative purpose is both a privileged criterion and one that operates to keep the scope of a genre as here conceived narrowly focused on comparable rhetorical actions. In addition to purpose, exemplars of a genre exhibit various patterns of similarity in terms of structure, style, content and intended audience.

Questa definizione presenta il genere come un evento sociale e comunicativo più che in termini di categoria del testo. Askehave e Swales (2001, 197) si chiedono se lo scopo comunicativo possa essere usato per ascrivere un particolare testo ad un genere specifico e perseguono tale fine prendendo in considerazione alcuni casi che illustrano la difficoltà di riconoscere il vero scopo comunicativo di un testo. Bhatia (1997, 367) presenta il genere come dinamico e chiarificatore e non come un costrutto statico e classificatorio:

Genres are dynamic constructs, even though they are essentially seen as embedded in conventions associated with typical instances of language use in social, academic or professional settings. [...] The nature of genre manipulation is invariably realized within the broad limits of specific genres and is often very subtle.

I testi appartenenti ad un certo genere, per essere riconosciuti come tali dai destinatari, devono condividere importanti caratteristiche con gli altri testi appartenenti allo stesso genere, anche se, in alcune circostanze e per diversi motivi, essi possono allontanarsi dai loro prototipi, rifiutando alcuni elementi e introducendone di nuovi. Tuttavia ciò non comporta necessariamente lo spostamento verso un altro genere; come nel caso della lingua, il cambiamento dipende dall'uso: esso è il prerequisito per un cambiamento più profondo che influenza non solo il canone formale del genere, ma può trasformare gli scopi comunicativi e interferire con le strutture tipiche del genere. Una delle forme a disposizione viene utilizzata sempre più frequentemente, di conseguenza le varianti alternative cominciano a diventare

obsolete; infine la forma più utilizzata si afferma e viene accettata come la “norma” (Santulli, 2012b, 283). Secondo Kress (1987, 42), l'evoluzione del genere fallisce nel momento in cui non è supportata da una situazione sociale stabile o da un’“autorità”.

Secondo Biber (1989, 4-6) la divisione in generi non sempre corrisponde con la classificazione in tipi di testo; generi e tipi di testo, quindi, sono da considerare distinti, poiché i testi facenti parte di uno stesso genere possono essere molto diversi in termini di caratteristiche linguistiche: per esempio alcuni articoli di giornale hanno una forma linguistica estremamente narrativa e colloquiale, altri, invece, sono estremamente informativi ed elaborati; al contrario generi diversi possono essere simili dal punto di vista linguistico. Biber propone un nuovo approccio per identificare i tipi di testo principali, il quale si basa sulle caratteristiche linguistiche più frequenti nei testi, proponendo un ordine di analisi inverso rispetto a quello adottato negli studi precedenti: i tipi di testo sono prima individuati a seconda delle caratteristiche linguistiche e, successivamente, interpretati dal punto di vista funzionale. Contrariamente, studiosi come Longacre (1976) e Chafe (1982) avevano proposto una classificazione in quattro tipologie testuali, basata sulla funzione del testo piuttosto che sulle caratteristiche linguistiche: narrazione, descrizione, esposizione e argomentazione.

Mortara Garavelli (1991a, 9-23) fa un'importante sintesi sui tipi di testo, dove la nozione di “tipo” corrisponde a conoscenze intuitive presenti nella coscienza comune che consentono ad un individuo di riconoscere un dato genere e l'adeguatezza di un testo a seconda del contesto. L'espressione “tipi di testo” risulta ambigua e spesso tendiamo ad identificare il tipo di testo con la procedura discorsiva (narrare, argomentare, ecc.) o con il modo della comunicazione (scritto, orale), invece quando parliamo di “testo” come prodotto concreto facciamo riferimento al “genere”. Mortara Garavelli riprende le classi proposte da Brinker (1985), il quale aveva individuato cinque classi di testo in base alla funzione comunicativa (appellativi, di obbligazione, di contatto, informativi, dichiarativi) da suddividere in ulteriori sottoclassi. Mortara Garavelli, inoltre, riprende la divisione in “tipi di comunicazione testuale” proposta da Werlich (1975, 1982), basata sui principali atti linguistici (descrizione, narrazione, esposizione, argomentazione, istruzione-prescrizione), le cui classi terminali (lettera, bollettino meteorologico, barzelletta, ecc.) rappresentano le “forme testuali” di Werlich, corrispondenti ai “generi testuali”. Secondo Mortara Garavelli (1991b, 5-6) i generi “comprendono sottogeneri, corrispondenti, secondo i casi, a specificazione di scopi, di ruoli dei partecipanti ecc. Ad esempio, al genere 'annuncio' fanno capo i sottogeneri degli annunci di nascita, di morte, di

matrimonio ecc.; al genere 'lettera', la lettera familiare, d'affari ecc.”. In generale, gli studiosi non escludono l'esistenza di zone di intersezione tra i vari generi. Infine Cortelazzo (1994a, 3-5) propone una classificazione dei tipi di testo basata su tre livelli diversi: macro-atti linguistici, forme testuali e contenuto. Per quanto riguarda il primo livello, egli critica la distinzione esposta da alcuni studiosi tra modo espositivo e descrittivo, perché difficilmente distinguibili, e suggerisce una classificazione a quattro elementi: descrittivo, narrativo, argomentativo e regolativo. In quanto al secondo livello di tipologia testuale, esso è basato sull'esistenza di modelli predefiniti, chiamati “forme testuali” (per esempio il trattato, il manuale, la relazione, ecc.); esse sono variabili, poiché con il tempo possono scomparire, evolversi, a seconda del periodo storico o della società, e trasmettere un determinato tipo di contenuti in un'epoca, ma non in un'altra. Il terzo livello di tipologia testuale, infine, ascrive i testi a categorie determinate in base al loro contenuto (testo scientifico, politico, filosofico, ecc.) e, quindi, secondo parametri extralinguistici.

2. Il genere “ricetta”

Le ricette di cucina sono generalmente riconosciute come testi prescrittivi o regolativi, in quanto hanno “come fine la regolamentazione di un comportamento immediato o futuro dell'emittente e/o di altri soggetti attraverso l'enunciazione di obblighi, divieti o istruzioni” (Cignetti, 2011a, 1482). Cortelazzo (1994b, 4) parla di modo regolativo o istruttivo-prescrittivo, “che si realizza in tutti quei testi che danno istruzioni, consigli, prescrizioni, che intendono, insomma, regolare il comportamento del destinatario”. Bosc (2017a, 57), citando Mortara Garavelli, suddivide i testi prescrittivi in cinque classi: testi legali (leggi, decreti, ecc.), testi di propaganda (campagne sanitarie, per la sicurezza, ecc.), regole di etichette (manuali di bon ton, di comportamento, ecc.), memorandum (avvisi, promemoria, ecc.) e istruzioni per l'uso; questi ultimi includono anche le ricette mediche, dietetiche e di cucina. Il testo regolativo si pone l'obiettivo, quindi, di definire il comportamento immediato o futuro del lettore ed è caratterizzato da azioni come consigliare, dare istruzioni, vietare, ecc. Tuttavia le caratteristiche formali variano da sottotipo a sottotipo; per esempio i testi normativi richiedono che vi sia un'autorità emittente pubblica e riconosciuta, destinatari ben individuabili, una struttura organizzata, un registro formale e l'uso di forme impersonali e tecnicismi. Al contrario le ricette di cucina e i manuali di istruzioni presentano una struttura meno rigida, sebbene esista una

struttura definita, ed un registro meno formale; essi, inoltre, non richiedono la stesura da parte di autorità pubbliche né l'individuazione di destinatari nominati (Cignetti, 2011b, 1482).

In base a quanto affermato nel paragrafo precedente a proposito dei destinatari, i lettori di una ricetta di cucina si aspettano che essa abbia una serie di caratteristiche strutturali e linguistiche, come un titolo, una lista di ingredienti e una spiegazione su come realizzare il piatto; si aspettano, inoltre, che la lista degli alimenti comprenda le dosi e che la parte relativa alla procedura contenga un determinato tipo di lessico e di verbi.

Nonostante l'identità dei ricettari sia cambiata nel corso dei secoli, essi sono da sempre l'espressione di una società in un determinato periodo storico, in quanto, nel parlare di cucina, descrivono la società, i gusti dominanti e le tradizioni; essi sono, infatti, “paradigmi del gusto in un certo momento storico” e allo stesso tempo “indicatori delle convenzioni sociali associate ai fornelli: chi deve cucinare, per chi, con quali obiettivi” (Davolio, 2007c, 3). La tradizione culinaria in Italia si è evoluta su un doppio registro: da un lato una cucina nobile, raffinata e ricercata, storicamente affidata agli uomini, dall'altro una cucina quotidiana, semplice ed economica, storicamente nelle mani delle donne. I ricettari, fin dalla loro nascita, erano scritti da esperti per esperti con lo scopo di tramandare informazioni tecniche e fornire spunti creativi, mentre le conoscenze culinarie femminili venivano tramandate oralmente da madre a figlia e solo raramente trascritte in quaderni o semplicemente appuntate. La situazione è cambiata nella seconda metà del XIX secolo, quando si è verificata “una vera e propria esplosione dell'editoria gastronomica, per la prima volta indirizzata non più ai cuochi professionisti ma alle donne di casa e alla servitù, sempre più spesso urbana e alfabetizzata, delle classi medie”; questa nuova direzione intrapresa dai ricettari ottocenteschi ha comportato un cambiamento nei contenuti e nello stile delle ricette: il linguaggio è diventato più scolastico, le ricette più dettagliate, il lessico più semplice e familiare e lo stile di scrittura più narrativo (Davolio, 2007d, 4-9). Solitamente anche le ricette moderne sono emanate da esperti del settore e il loro linguaggio si trova al confine tra lingua comune e lingua specialistica, tanto che in numerose occasioni esse non sono destinate solo “agli addetti ai lavori”, ma anche a cuochi alle prime armi e non specialisti (Garzone, 2017b, 40). Al fine della piena comprensione della ricetta, il riflettore, come scrive Cotter (2007a, 57-68), deve essere puntato sull'*audience*; è fondamentale aver nozione delle conoscenze pregresse dei destinatari: cosa si intende, per esempio, per “molto spesso” o “dello spessore desiderato”? Cotter definisce “*evaluation clauses*” tutte quelle espressioni che lasciano libera interpretazione al lettore e che richiedono, al fine della

comprensione, alcune conoscenze pregresse spesso date per scontate; esse sono scalari e conoscere in che punto della scala cade il loro significato è determinante per indicare il grado di familiarità che l'*audience* ha con il genere.

2.1 La struttura

Sulla base di quanto affermato da Fisher (1983, 23), una buona ricetta, secondo le convenzioni moderne, dovrebbe consistere di tre parti: nome, ingredienti e metodo. Il primo dovrebbe essere una sorta di descrizione del piatto; Fisher afferma che un buon titolo, per esempio, non è “*Cake*” o “*Bread*”, ma “*Golden Sponge Cake*” e “*Greek Honey Bread*”. Gli ingredienti dovrebbero essere elencati in una o due colonne e non in una frase continua, in base al loro ordine di utilizzo e con le quantità necessarie esatte. Il metodo dovrebbe contenere informazioni come gli utensili necessari, la temperatura del forno, il numero di porzioni. Inoltre aggiunge che gli scrittori moderni possono permettersi, occasionalmente, un commento personale.

Ogni ricetta è introdotta da un titolo, cioè il nome del piatto da essa descritto; a tal proposito, Dalla Chiesa (2017a, 262-263) distingue la “minitradizione del ristorante” dalla “grande tradizione regionale e di quella, minore, familiare”. Nel primo caso il piatto è il prodotto di un unico individuo, lo *chef*, e la scelta del nome è ispirata “da principi semiotici che influiscono direttamente sulla vendibilità del prodotto. [...] questi nomi vanno dotati sia di una forma ricercata sia di una certa, ma non eccessiva, trasparenza”. Nel secondo caso la preparazione dei piatti fa parte della cultura e l'origine dei loro nomi è un “processo acentrico, spontaneo e graduale”; i gastronomi della tradizione, a differenza di quelli del ristorante, non devono essere trasparenti o descrittivi, poiché la loro fissazione all'interno della comunità d'origine avviene attraverso la diffusione, l'uso e la familiarità.

Il nome di un piatto apre insomma una finestra sul contenuto della sua ricetta, e in relazione a quanta e quale parte di tale conoscenza essi riproducano questi nomi possono essere classificati su un continuum che va dalla totale opacità (*zorama*), a trasparenze parziali (*passatelli*, *budino gabinetto*, *pizza gravida*, *pollo vestito*), fino alla massima trasparenza ottenibile descrittivamente da sintagmi brevi e maneggiabili quali devono essere (*crostini di fegatini di pollo colla salvia*).

In questi ultimi casi diventa difficile distinguere tra ‘nome’ in senso proprio, definizione, e descrizione esplicativa. (Dalla Chiesa, 2017b, 271)

Secondo Garzone (2017c, 41-42), la struttura della ricetta, di norma, si divide in due parti principali, la lista degli ingredienti e il testo con le istruzioni per l'esecuzione del piatto, separate tra di loro anche dal punto di vista grafico. Citando Goody (1977) e Marrone (2014), Garzone attribuisce la diffusione di tale struttura bipartita ai cuochi di corte, i quali, per la preparazione dei pasti cortesi, utilizzavano due manuali, il primo simile ad una lista della spesa, contenente gli ingredienti necessari alla preparazione della pietanza, il secondo contenente il procedimento da seguire. La prima parte del testo comprende, come già affermato, l'elenco degli ingredienti, accompagnato da precise indicazioni quantitative, fornite attraverso sistemi di unità di misura o da più vaghe indicazioni di misurazione, spesso utilizzate in cucina (un cucchiaino, una tazza, mezza cipolla, ecc.). Un aspetto fondamentale dei testi prescrittivi riguarda l'ordine in cui vengono date le istruzioni, esso deve essere sequenziale e coincidere con quello in cui è necessario svolgere una determinata azione per ottenere il risultato sperato (Cignetti, 2011c, 1482). La parte del testo riportante il procedimento contiene “istruzioni in sequenza temporale, benché sovente vi siano indicazioni che presuppongono una sequenza preparatoria antecedente all'esecuzione della sequenza principale di operazioni o parallela ad essa” (Garzone, 2017d, 42). Secondo Cignetti (2011d, 1482), le ricette possiedono alcuni tratti caratteristici nell'utilizzo delle forme verbali, come la collocazione del predicato principale in posizione iniziale in numerose occorrenze, l'utilizzo di verbi imperativi di seconda persona singolare o plurale, verbi all'infinito semplice, al futuro iussivo di seconda persona singolare o plurale, nonché verbi con il “si” impersonale, sia all'indicativo che al congiuntivo, ed espressioni impersonali con “dovere” e “bisognare”. Infine Cotter (2007b, 58) asserisce che, oltre alle sue caratteristiche linguistiche, una ricetta è anche una narrazione, una storia che può essere condivisa con i membri di una comunità; la ricetta non solo trasmette più significati culturali della narrativa tradizionale, ma condivide anche numerosi aspetti strutturali della narrativa.

2.2 Il lessico

A proposito del lessico, esso si compone principalmente di prestiti lessicali, nomi

composti (soprattutto attraverso l'uso di toponimi) ed eponimi. Gerhardt (2013a, 18) parla soprattutto di prestiti francesi utilizzati dai cuochi di tutto il mondo e afferma che una strategia per innalzare un piatto è l'utilizzo di denominazioni originali (talvolta inventate): per esempio *escargot* risulta più sofisticato di “lumache”. Per quanto riguarda i nomi composti con toponimi, Gerhardt dice che essi sono usati al di fuori del luogo di origine per ottenere una maggiore autorità; infine l'ultima strategia per la denominazione dei piatti è l'uso di eponimi, essi sono solitamente creati da *chef* famosi per onorare una determinata persona.

In Italia la lingua della cucina è caratterizzata da una marcata predisposizione alla geosinonimia, cioè alla compresenza di sinonimi d'uso regionale; le ragioni dell'esistenza di numerosi geosinonimi in cucina sono da ricercarsi non solo nella frammentata storia politica italiana, ma anche nella diffusione estesa e profonda della lingua della cucina ad ogni individuo. Sono numerose le denominazioni locali entrate a far parte della lingua nazionale, soprattutto alla fine del XIX secolo, dopo l'unità d'Italia, e dopo la Seconda guerra mondiale, quando, con lo sviluppo dell'industria alimentare e una sempre più ampia circolazione dei beni (e di conseguenza delle parole), le denominazioni locali si sono radicate nel repertorio italiano (Sergio, 2017b, 194-195). I numerosi tentativi storici di italianizzazione forzata non hanno avuto l'esito sperato; in particolare la politica linguistica fascista aveva come obiettivo l'affermazione della lingua italiana e l'eliminazione dei “nemici” interni (ossia i dialetti e le minoranze linguistiche) ed esterni (cioè le lingue straniere). “L'avversione al dialetto, portata avanti da parte del regime fascista, appare motivata dal timore che la conservazione delle tradizioni locali potesse rinforzare spinte autonomistiche” (D'Agostino, 2012b, 38). Ciononostante, il lessico gastronomico italiano comprende molti dialettismi, i quali mirano a sottolineare l'appartenenza di un piatto ad una specifica tradizione regionale e marcarne quindi l'origine, e forestierismi, in particolare francesismi (entrati a far parte della lingua della cucina nei secoli XVII e XVIII) e anglicismi (diffusisi invece in epoca più recente). L'utilizzo dei francesismi è il più tradizionale e il più tecnico, in quanto conserva una connotazione di prestigio che lo convalida sopracodice internazionale della cucina più raffinata; dalla seconda metà del secolo scorso, invece, sono entrati a fare parte del lessico gastronomico numerosi prestiti di origine inglese e anglo-americana (*brunch, fast food, hot dog, hamburger, finger food, gluten-free*, ecc.), che, a differenza dei prestiti francesi, sono legati a “mode consumistiche presto diventate ultrapopolari” (Sergio, 2017c, 209). Allo scopo di valutare l'impatto dei forestierismi nella comunicazione gastronomica contemporanea, Ondelli (2017a) ha raccolto

423 testi scritti tra il 2012 e il 2016 e pubblicati *online* da fonti che si occupano di vari aspetti della gastronomia. I risultati dell'analisi hanno evidenziato un'incidenza di forestierismi pari al 2,21% (5.734 occorrenze), cioè quasi il quadruplo dei prestiti presenti in altri corpora di argomento generico. Da una prima analisi è emerso che, su 5734 occorrenze, 3.484 sono anglicismi, mentre 1.121 sono francesismi, seguiti da prestiti spagnoli e mediorientali. Dopo un'analisi più approfondita, è emerso che gli anglicismi si riferiscono principalmente a campi non direttamente connessi con il mondo della cucina, come quello economico, dei *social media* e altri argomenti; tra le forme legate alla gastronomia, invece, prevale la parola *food*, presente in sintagmi indicanti modalità di consumo, tipologie di consumatori come *fast food*, *junk food*, *food lovers*, *street food*, *food porn*, ecc., marchionimi, attività di distribuzione (*take away*, *food delivery*, ecc.) ad altri aspetti legati all'industria enogastronomica (*gluten free*, *food blogger*, *executive chef*, *happy hour*, ecc.). Per quanto riguarda invece il lessico strettamente legato alla cucina, nomi di piatti, ingredienti e utensili, la presenza di anglicismi non è così significativa e il francese domina ancora nei procedimenti per l'esecuzione dei piatti. In conclusione al suo studio, Ondelli (2017b, 375-381) afferma che sembra “che oggi la massificazione e industrializzazione del settore dei cibi e delle bevande [...] ricorra sempre più al forestierismo per imporre una dimensione internazionale e unificante a consumi e abitudini sociali condivise”. Mentre i prestiti francesi sono, nella maggior parte dei casi, impiegati come tecnicismi settoriali, i termini inglesi, entrati a far parte del lessico culinario più recentemente, sono meno tecnici e il loro utilizzo è legato all'ondata di consumismo filoamericano che ha contraddistinto la cucina italiana, investendo soprattutto il linguaggio dei giovani (Frosini, 2009c, 94). Oltre ai più frequenti francesismi e anglicismi, non mancano, come sottolineato nello studio di Ondelli sopracitato, forestierismi spagnoli, portoghesi, tedeschi e mediorientali, in particolare giapponesi. Come afferma Sergio (2017d, 209):

appare evidente la disponibilità dell'italiano ad accogliere gastronomi [...] dai quattro angoli del globo. [...] La loro penetrazione è agevolata dall'abbattimento delle barriere dovuto a *Internet*, dal turismo globale, dalla disponibilità sul mercato italiano di prodotti esotici e dall'immaginazione che, fra le altre cose, ha incrementato la ristorazione etnica.

Frosini (2009d, 96-97) sottolinea l'importante apporto dei dialetti al linguaggio della

cucina, accresciuto notevolmente nella seconda metà del XX secolo grazie anche allo sviluppo dell'industria enogastronomica, che ha comportato l'ingresso di alcune parole locali e dialettali nel lessico italiano (per esempio “abbacchio” dal romanesco, “fontina” dal piemontese, “cassata” dal siciliano, “risotto” dal lombardo, ecc.).

Citando Norrick (1983), Garzone (2017e, 40) parla di lessico culinario ibrido: da un lato le ricette contengono lessico tecnico sia per quanto riguarda le unità di misura sia per quanto concerne particolari procedure o strumenti, dall'altro lato esse contengono numerosi lemmi della lingua *standard*, talora colloquiali, talora legati alla cultura locale. “Creatività, evoluzione del gusto, nuove tendenze, ibridazioni culturali e il bisogno di discontinuità sono elementi portanti del sistema alimentazione in grado di riflettersi sulla lingua che appare fortemente innovativa, imprevedibile e fluttuante” (Bombi, 2015, 77).

2.3 La sintassi

Secondo Montanari (2015)² la cucina è paragonabile al linguaggio; infatti “essa possiede vocaboli (i prodotti, gli ingredienti) che si organizzano secondo regole di grammatica (le ricette, che danno senso agli ingredienti trasformandoli in vivande), di sintassi (i menu, ossia l'ordine delle vivande) e di retorica (i comportamenti conviviali)”.

Quando osserviamo generi, registri o tipi di testo diversi nel contesto della produzione e del consumo di cibo, la struttura sintattica diventa una caratteristica rilevante; la ricetta, per esempio, ha una chiara struttura sintattica, in cui l'oggetto viene spesso tralasciato a causa della sua ovvietà (Gerhardt, 2013b, 20). Potremmo estendere ciò che Cignetti (2011e, 1482) dice sui manuali di istruzioni alle ricette di cucina, ossia che il testo è spesso accompagnato da immagini che ne agevolano la comprensione e, potremmo aggiungere, anticipano il risultato finale; “il rilievo funzionale della forma predicativa si combina con l'interazione delle strutture frasali e con l'impiego dei capoversi, al fine di rendere più chiara e identificabile la scansione delle azioni”. In generale, la sintassi delle ricette di cucina è semplice, anche se non mancano proposizioni subordinate, che spesso svolgono la funzione di *controller* (Garzone, 2017f, 43).

Ogni giorno le ricette di cucina entrano nelle case degli italiani attraverso i *media* più diversi: ricettari domestici, spesso provenienti da una tradizione orale tramandata dai genitori

² La pagina corrispondente al testo citato non è riportata; la citazione si trova nell'*Introduzione*.

ai figli, libri di cucina, nel senso di vere e proprie antologie contenenti un ingente numero di ricette, periodici, i quali hanno raggiunto livelli di diffusione molto alti nel secondo dopoguerra, *blog online*, i quali, essendo testi multimediali, contengono sovente anche brevi video esplicativi e collegamenti ipertestuali, siti *web* come *YouTube*, dove è possibile visualizzare videoricette, la televisione con i suoi numerosissimi programmi sul cibo, e così via. Ognuno di questi mezzi di diffusione apporta alcune modifiche al genere “ricetta”, sia dal punto di vista strutturale che linguistico; com'è ovvio che sia, le differenze maggiori esistono tra scritto e orale. Prendiamo ad esempio la televisione, che negli ultimi anni ha conosciuto un rapido incremento di trasmissioni incentrate sul tema del cibo, sia cibo in senso stretto, sia *food design*; in base al genere del programma televisivo, la lingua utilizzata assume volti diversi: si passa dall'italiano trascurato, all'italiano *neo-standard*, a quello giornalistico. Nonostante le trasmissioni televisive prevedano una scaletta, sembra prevalere una lingua fatta di paratassi con frequenti periodi monoproposizionali, proposizioni subordinate che raramente superano il secondo o terzo grado e prediligono i connettivi più usuali (*che*, *perché*, *se*) (Gilli, 2012, 193-195).

III

I libri di cucina

In questo capitolo verranno prese in esame alcune ricette tratte da tre libri di cucina, ossia *Il Veneto in cucina*, una raccolta di ricette regionali ispirate ai piatti della gastronomia veneta, pubblicato nel 1974; il *Cucchiaino Verde*, non solo un ricettario, ma una vera e propria “Bibbia” della cucina sana e biologica, pubblicato nel 2001; infine *Fatto in casa da Benedetta*, un libro che raccoglie numerose ricette della tradizione gastronomica semplice e genuina, pubblicato nel 2016. Come vedremo, i tre ricettari in questione presentano un'organizzazione alquanto diversificata, tuttavia le ricette al loro interno mantengono la struttura tripartita *standard*.

Il Veneto in cucina comprende oltre centoventi ricette; dopo un *excursus* introduttivo sui gusti diffusi in tutta la regione veneta, il ricettario si divide in sette capitoli non numerati a seconda delle diverse portate. All'interno di ogni capitolo, prima di descrivere la preparazione del piatto, l'autore riporta alcuni riferimenti storici, quando sono noti, qualche suggerimento per evitare problemi allo stomaco e alcune indicazioni sulla funzione del piatto. Il primo capitolo è dedicato agli antipasti classici della cucina veneziana, in particolare quelli di pesce, molluschi e crostacei. Il secondo capitolo riguarda le salse, in particolare quelle piccanti, come la *salsa peverada*, da *pévere* o *pévere* (ma anche *pévar*, *péver* o *pévaro* a seconda della varietà veneta parlata) a base appunto di pepe, molto in uso alla fine del Medioevo e nel Rinascimento a Venezia. Il terzo capitolo è dedicato alle minestre e ai risotti, si apre con un elogio alla qualità del riso presente in Italia, importato per la prima volta a Napoli dagli aragonesi nel tardo Medioevo e da lì arrivato fino alla pianura Padana, dove è diventato uno degli ingredienti principali dei piatti veneti; secondo Da Mosto (1974, 49) la fortuna delle minestre di riso e dei risotti in Veneto è dovuta alla necessità di scaldarsi durante le umide giornate invernali, alla sua facile conservazione e alla sua costante disponibilità a buon prezzo. Il quarto capitolo riporta i principali piatti a base di pesce della tradizione regionale; il quinto è dedicato alle carni, in particolare alle carni da selvaggina e alla carne di maiale, molto apprezzata dalla cucina veneta. Il sesto capitolo riguarda i contorni. Infine l'ultimo capitolo è interamente dedicato ai dolci tipici del Veneto; qui l'uso di toponimi è particolarmente frequente: troviamo, infatti, la focaccia pasquale veneziana, il pandoro veronese, la polentina di Cittadella, la pasta frolla alla veneziana,

e numerosi altri.

Come abbiamo visto nel Capitolo I, medicina e cucina sono strettamente collegate; il *Cucchiaino Verde*, infatti, dedica abbondante spazio a indicazioni di natura medica, riportando, tra le altre cose, alcuni errori dell'alimentazione odierna, i benefici degli alimenti ricchi di fibre, parlando di combinazioni alimentari, alimenti naturali e artificiali, della presenza di additivi alimentari e residui di coltivazione, accompagnando le sue argomentazioni con numerosi dati statistici. Inoltre l'autore propone una descrizione delle proprietà di numerosi alimenti, tra cui la frutta, la verdura, i cereali, ecc., e conclude la prima parte del libro con un elenco di malattie comuni, accompagnato dagli alimenti consigliati per contrastarle. La seconda parte del libro comprende oltre settecento ricette di cucina vegetariana, divise in capitoli non numerati; ogni sezione è dedicata ad un particolare alimento (salse e sughi, insalate e verdure crude, insalate particolari, ecc.). Dopo la seconda parte del libro, dedicata alla preparazione di piatti vegetariani, vi è, oltre all'indice generale, un elenco alfabetico delle ricette.

L'ultimo libro di cucina analizzato è *Fatto in casa da Benedetta*, una raccolta di oltre centosettanta ricette, pubblicato nel 2016, a seguito dell'enorme successo riscosso dall'autrice grazie alle sue videoricette da milioni di visualizzazioni pubblicate nei social. *Fatto in casa da Benedetta* è un esempio di ciò che Bolder e Grusin (2000) chiamano *remediation*, ossia la rappresentazione di un *medium* attraverso un altro, caratteristica distintiva dei nuovi *media* digitali; secondo tale definizione, quindi, le ricette inizialmente tramandate per iscritto o oralmente vengono incorporate da un nuovo *medium*, cioè i *social network* o la televisione (nel caso dei numerosi programmi gastronomici) e, in seguito al loro grande successo, vengono ritrasferite nei manuali di cucina. La raccolta di Benedetta Rossi si divide in quattro capitoli non numerati: il primo dedicato agli impasti, il secondo riguardante i dolci, il terzo contenente le ricette per piatti salati e il quarto dedicato ad alcune idee creative per preparare le pietanze; all'interno di ogni capitolo le ricette sono presentate in ordine alfabetico, una differenza fondamentale rispetto agli altri due ricettari esaminati.

I paratesti nella struttura esterna, cioè la copertina, e alcuni paratesti nella struttura interna del libro (come frontespizio, occhietto, *colophon*, ecc.) non verranno considerati in questo lavoro di analisi; particolare attenzione, invece, verrà rivolta agli elementi paratestuali grafici. Essi sono presenti in tutti e tre i ricettari; in *Il Veneto in cucina* troviamo alcune illustrazioni tratte dall'opera di Grevembroch del Museo Correr di Venezia, raffiguranti gli usi, i mestieri e i personaggi più celebri della storia della Serenissima, come il caldarrostaio, la frittolaro, il

pescatore, gli uomini all'osteria, ecc. All'interno del ricettario, tuttavia, non vi sono immagini delle pietanze descritte; al contrario gli altri due libri vi dedicano alcune pagine: nel *Cucchiaino Verde* esse si concentrano tutte nella parte centrale della raccolta e rimandano alla pagina della ricetta corrispondente, mentre in *Fatto in casa* alcune ricette sono accompagnate, nella pagina seguente, da una fotografia del piatto pronto per essere servito. La raccolta di ricette vegetariane, inoltre, è ricca di disegni raffiguranti tavole imbandite e illustrazioni esplicative che accompagnano le ricette; ogni capitolo è, infine, introdotto da elementi grafici decorativi, che accomunano il *Cucchiaino* al ricettario di Benedetta. Quest'ultimo, inoltre, pone particolare attenzione anche al tipo di *font* utilizzato, diversificando il tipo di carattere a seconda delle sezioni della ricetta.

Per quanto riguarda prefazione, preambolo e introduzione, possiamo asserire che, mentre nel terzo libro gastronomico, *Fatto in casa*, non vi è nessuno dei tre sopracitati paratesti, nel *Cucchiaino Verde* vi è una sorta di preambolo che parla della necessità di cambiare alimentazione a favore di cibi biologici e integrali e del bisogno di abbandonare gli alimenti troppo trasformati e denaturati. In *Il Veneto in cucina* la sezione principale del libro, relativa alle ricette della cucina veneta, è preceduta da un capitolo che può essere considerato un'introduzione, in cui l'autore descrive in qualche pagina le diverse aree della regione veneto con i relativi prodotti tipici, costumi e abitudini culinarie.

1. Analisi strutturale

Al fine di esaminare la struttura delle ricette contenute nei manuali destinati alla pubblicazione, ne sono state osservate dieci per ogni raccolta, ottenute mediante estrazione casuale.

Le ricette de *Il Veneto in cucina* si aprono con alcuni interessanti riferimenti di carattere storico relativi all'origine del piatto e al suo nome, curiosità e consigli; tuttavia, a differenza di quelle contenute negli altri due ricettari considerati in questo lavoro di tesi, le ricette venete presentano una struttura diversa, che avremo modo di ritrovare in alcune ricette domestiche, in cui la sezione della preparazione precede quella delle dosi. Si osservi ad esempio la seguente ricetta.

La castradina

Per la Madonna della Salute, a Venezia si usa mangiare la «castradina», cioè carne di montone seccata e affumicata, che di solito viene dalla Dalmazia. Una volta (e ancora una ventina di anni fa) era un cibo molto comune, sia per il costo piuttosto basso, sia perché di facile preparazione e di conseguenza adatto a rifocillare i pellegrini che per tempo si recavano alla basilica della Salute. Adesso, invece, la «castradina» compare sul mercato di Rialto in quantità quasi trascurabili, importata ancora dalla Jugoslavia oppure prodotta localmente con sistemi piuttosto approssimativi. Preparare un piatto di «castradina» è molto facile, perché in pratica si tratta di fare un semplice lesso. Si prende preferibilmente il cosciotto, lo si lava per bene e lo si taglia a pezzi di media grandezza, che poi si mettono in pentola con molta acqua fredda. Dopo il primo bollire si butta via tutto il liquido, si riempie di nuovo la pentola di acqua e si fa cuocere bene la «castra-

dina», finché diventa assai morbida. A parte si fa una grande quantità di verze «sofegae» verdura che dà un sapore particolare al piatto. La «castradina» deve bollire due o tre ore, se di qualità nazionale, e addirittura sei o sette ore, se importata dalla Dalmazia, perché più dura. La pietanza si serve molto calda, brodo, «castradina» e verze tutto insieme in capaci terrine. Una volta la «castradina» si mangiava (quand'era di buona qualità) anche al naturale, affettata come un comune prosciutto o insaccato di maiale.

(per quattro persone)

800 grammi di cosciotto di «castradina»
1 chilogrammo di verze.

Le ricette della raccolta culinaria veneta, dal punto di vista grafico, sono costituite da tre elementi: il titolo, la preparazione e le dosi, separati l'uno dall'altro da uno spazio interlineare più ampio, sebbene, tra la seconda e la terza sezione, esso sia occupato dal numero di porzioni (quasi sempre per quattro persone) riportato tra parentesi e con un carattere inferiore al resto del corpo testuale. Un aspetto particolarmente rilevante, che contraddistingue il *corpus* analizzato del ricettario veneto, è la lunghezza della sezione intermedia, ossia quella dedicata alla preparazione, la quale risulta essere più estesa rispetto alla sezione corrispondente negli altri due ricettari esaminati. Anche dal punto di vista contenutistico le ricette venete hanno una strutturazione tripartita; tuttavia la maggior parte di esse potrebbe essere suddivisa in un'ulteriore sezione: quella relativa alla descrizione del piatto (che, come vedremo, è presente anche nelle ricette *online* e rappresenta una caratteristica distintiva dei *blog* di cucina).

Ogni ricetta è introdotta dal nome della pietanza, che si distingue dal resto del testo per l'uso del corsivo e del grassetto. Sebbene il titolo sia l'elemento compositivo della ricetta più breve, costituito solo da poche parole, racchiude un'importanza essenziale; esso rappresenta il

primo fattore riepilogativo della pietanza. A proposito dei nomi dei piatti, Dalla Chiesa (2017c, 260-261) afferma che essi

non sono nomi comuni di sostanze edibili d'uso alimentare [...] perché nessuno di questi nomi designa il risultato di un processo di preparazione culinaria [...]. D'altra parte, i nomi dei piatti non sono nemmeno tipici nomi propri, perché hanno denotazione e sono spesso descrizioni essi stessi.

“Risoto de schile”, “risotto coi funghi”, “minestrone di erbe selvatiche”, “sugo di verdure”, “biscottoni salati bicolore” sono solo alcuni esempi dei numerosi titoli con funzione descrittiva. Un cospicuo numero di titoli analizzati ricorre a prestiti dialettali (“*bòvoli conzi*” ossia “lumache condite”, “risi in *cavroman*” cioè con stufato di castrato, “*sguazzeto a la bechera*”, letteralmente “guazzetto alla macellaia”, da *bechèr*, cioè “macellaio”, ecc.), ma anche a inglesismi (“*cocktail* di succo di pomodoro e germogli di sedano”, ecc.) e francesismi (“*soufflè* di zucca”). Alcuni nomi si sono consolidati nel corso dei secoli e hanno perso il loro carattere descrittivo, essi denotano piatti entrati a far parte della tradizione culinaria: troviamo esempi di questo tipo soprattutto nella raccolta veneta (“castradina”, “risi in *cavromàn*”, “risoto a la sbraglia”, ecc.), ma possiamo inserire in questa categoria di nomi anche la “piadina”, proveniente dalla tradizione culinaria romagnola, entrata ormai a far parte della tradizione gastronomica italiana. Infine non mancano i toponimi, come “rombo alla veneziana”, “tripe a la trevisana”, “lenticchie alla romana” e “caprese”.

Anche le ricette del *Cucchiaino Verde* e di *Fatto in casa da Benedetta*, così come *Il Veneto in cucina*, presentano una struttura tripartita, formata dalle sezioni del titolo, delle dosi e della preparazione. A differenza del ricettario veneto, queste due raccolte culinarie non contengono uno spazio dedicato alla descrizione del piatto; tuttavia il ricettario Benedetta Rossi include di tanto in tanto un breve paragrafo, alla fine della ricetta, contenente una descrizione accattivante della pietanza. Si mettano a confronto le seguenti ricette.

Figura 2. Ricetta: *Lenticchie alla romana*, *Cucchiaino Verde*, p. 300

LENTICCHIE ALLA ROMANA

300 gr di lenticchie, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 foglia di alloro, 1 tazza di passato di pomodoro, 1 tazza di brodo vegetale, olio, sale.

Mettete le lenticchie a bagno per qualche ora. Tritate carota, cipolla e sedano e metteteli in un tegame (meglio se di coccia) a stufare con poco olio. Aggiungete poi le lenticchie ben scolate e mescolate qualche minuto; quindi unite il passato di pomodoro

e salate. Mescolate, coprite e fate cuocere a fuoco bassissimo per circa un'ora e mezza. Ogni tanto, se serve, aggiungete del brodo vegetale caldo. A fine cottura condite con olio crudo.

Figura 3. Ricetta: *Uova in trippa*, *Fatto in casa da Benedetta*, p. 236

Uova in trippa

🍴 4 | ⌚ 30' | 🍷

Ingredienti: 1 cipolla • ½ kg di polpa di pomodoro • 5 cucchiaini di olio di oliva • peperoncino • qualche foglia di maggiorana • 6 uova • 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato • sale

In una padella mettiamo 4 cucchiaini di olio, la cipolla tagliata a fette, la maggiorana e il peperoncino e facciamo rosolare. Aggiungiamo la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e facciamo cuocere per qualche minuto.

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo il parmigiano, un pizzico di sale e sbattiamo con una forchetta.

Mettiamo un cucchiaino di olio in una padella, portiamo sul fuoco e quando è

caldo gettiamo le uova sbattute e lasciamo cuocere come se facessimo le uova strapazzate e quindi mescolando di tanto in tanto. Quando le uova sono pronte, le versiamo nella padella con il pomodoro e facciamo insaporire per qualche minuto, sempre meschiando.

Le uova in trippa vanno servite caldissime. Sono perfette accompagnate con il pane tostato, anche perché la zuppetta è irresistibile!

A dispetto del nome, in questo piatto tipico marchigiano la trippa non c'è. Le uova si chiamano così per via dell'aspetto che richiama la vera trippa. La ricetta originale prevede di tagliare una frittata a striscioline, ma per una versione veloce io preferisco fare una sorta di uova strapazzate che poi ripasso nel pomodoro.

Le ricette pubblicate nei libri di cucina sono scritte da uno o più autori (è il caso del *Cucchiaio Verde*, realizzato da ben sette mani) per un pubblico di lettori più o meno noto; la loro struttura, pertanto, deve risultare chiara e facilmente leggibile. Diverso è, invece, come avremo modo di osservare, per le ricette domestiche, le quali sono scritte dall'autore per sé stesso. La strutturazione tripartita delle ricette, perciò, risulta, sia dal punto di vista grafico che del contenuto, ben evidente, sebbene l'ordine delle sezioni dedicate alle dosi e alla preparazione possa essere invertito per scelta dell'autore. La struttura delle ricette destinate alla pubblicazione, qui analizzate, può essere così riassunta:

- titolo, preparazione e dosi (*Il Veneto in cucina*),
- titolo, dosi e preparazione (*Cucchiaio Verde e Fatto in casa da Benedetta*).

I libri di cucina, soprattutto quelli più recenti, così come i *blog*, tendono a riportare in maniera chiara anche il numero di porzioni e il tempo di cottura per ogni piatto. Il ricettario vegetariano riporta solo il tempo di cottura all'interno della preparazione, senza specificare il numero di commensali a cui è rivolta la ricetta: la conoscenza dei metodi di cottura e dei relativi tempi viene spesso data per scontata dagli autori del *Cucchiaio*; la raccolta veneta riporta solo il numero di persone e raramente esplicita i tempi di cottura (i quali, quando presenti, si trovano nella sezione del procedimento). In tal senso, il ricettario di Benedetta si rivela il più completo di informazioni, specificando per ogni ricetta (attraverso dei simboli grafici) la quantità, il tempo di preparazione, se il piatto può essere preparato con i bambini e se può essere consumato da persone intolleranti al glutine o al lattosio.

L'attenzione all'aspetto grafico delle ricette varia notevolmente da un libro all'altro, tra i quali vi è un lasso temporale di quarantadue anni; tuttavia quest'ultimo aspetto, sebbene rilevante, risulta essere poco determinante allo scopo finale di questo studio, ossia stabilire se esista una struttura *standard* per le ricette di cucina che valga sia per i ricettari casalinghi sia per quelli destinati ad un pubblico esterno all'autore.

2. Atti linguistici

La ricetta, in quanto testo istruttivo o prescrittivo, insegna a preparare un certo piatto, prescrivendo gli ingredienti necessari, gli utensili da utilizzare e le azioni da compiere. Le indicazioni ivi contenute hanno lo scopo di guidare il lettore nell'esecuzione della ricetta e nel conseguimento del risultato finale auspicato; esse, pertanto, sono dei veri e propri atti linguistici,

come li chiama Austin (1962). In questo lavoro di tesi verrà analizzato l'utilizzo dei modi e tempi verbali predominante in ogni ricettario allo scopo di osservare come le scelte dell'autore variano a seconda della situazione comunicativa in cui è immerso.

La scelta del modo verbale, in questo caso, varia da ricettario a ricettario; *Il Veneto in cucina* predilige l'impiego di costrutti verbali con il “si” impersonale, mentre i diversi autori del *Cucchiario Verde* preferiscono rivolgersi direttamente ai loro lettori, infatti, sebbene vi siano alcune ricette dominate dal modo infinito, prevalgono i verbi alla seconda persona plurale del modo imperativo. In *Fatto in casa*, infine, l'autrice vuole includere i lettori e renderli partecipi alla preparazione del piatto attraverso l'utilizzo di verbi alla prima persona plurale del modo imperativo, senza creare, però, una distinzione tra chi scrive e chi legge. Si mettano a confronto le seguenti ricette.

Verze sofegae

Contorno classico veneziano per cibi salati o di sapore forte, le verze “sofegae” hanno il sommo pregio di essere molto gustose e morbide, quasi vellutate. Tolle alla verza le foglie esterne più grosse e più dure, la si taglia a listerelle sottili, mettendole poi a cuocere in un soffritto di olio, battuto di lardo, aglio e rosmarino. L'aglio si può anche levare dopo che è ben rosolato. Si sala e poi si continua la cottura a fuoco molto basso per un paio d'ore e più a recipiente coperto, in modo che le verze si ammorbiscano progressivamente. Ogni tanto si mescola lentamente. Le verze vanno servite calde a sostegno di piatti robusti.
(*Il Veneto in cucina*, pp. 297-298)

Dolce di ricotta

Lavate l'uvetta e lasciatela in ammollo in acqua per una notte con un pizzico di sale. Al mattino amalgamate la ricotta con l'uvetta (compresa l'acqua dell'ammollo), i fiocchi di saraceno e le mele tagliate a dadini (ed eventualmente sbucciate, se non gradite la buccia). Riponete poi in frigorifero e servite ben freddo, magari con dei biscottini che avrete

preparato a parte.

(Cucchiaio verde, p. 380)

Muffin zucchini e provola

Tagliamo la provola e la zuccina a tocchetti di circa 0,5 cm. In una ciotola rompiamo le uova e cominciamo a frullare con lo sbattitore elettrico. Aggiungiamo il latte, l'olio e poi il sale, la farina e il lievito istantaneo. Frulliamo ancora e infine, mescolando con un mestolo o un cucchiaio, incorporiamo la zuccina e la provola a pezzetti. Imburriamo e infariniamo una teglia da muffin. Riempiamo gli stampini fino a metà con il nostro impasto, poi inforniamo a 180°C. Lasciamo cuocere per 35 minuti, finché i muffin non saranno belli dorati. Ottimi caldi o freddi.

(Fatto in casa da Benedetta, p. 225)

Molte lingue distinguono, dal punto di vista sia lessicale che morfologico, l'uso inclusivo del pronome alla prima persona plurale “noi”, che comprende il parlante e i destinatari del discorso, dall'uso esclusivo, che, invece, si riferisce al parlante e un altro individuo o gruppo di individui, i quali non corrispondono ai destinatari. In inglese i pronomi alla prima persona plurale possono essere utilizzati sia in maniera inclusiva che esclusiva senza alcun cambiamento nella loro forma (Scheibman, 2004, 378); lo stesso accade nella lingua italiana, l'inclusività o l'esclusività sono riconoscibili attraverso l'individuazione del significato (Manetti, 2014, 30).

3. Il lessico

L'analisi lessicale condotta per le ricette pubblicate nei libri di cucina suggerisce che l'italiano scritto dei testi esaminati si compone di abbreviazioni, soprattutto per quanto riguarda le unità di misura contenute nelle sezioni delle dosi, le quali variano da ricettario a ricettario e non sempre corrispondono alle sigle riconosciute dal sistema internazionale; talvolta esse sono riportate per intero nelle ricette, in particolare in quelle della raccolta veneta. Un'abbreviazione

ricorrente nelle ricette, in generale, è “q.b.”, in alcuni casi scritta per esteso, presente anche nei ricettari in esame, sebbene in un numero di occorrenze poco rilevante. Spesso gli ingredienti sono elencati senza alcuna indicazione sulla quantità necessaria, presupponendo una conoscenza culinaria di base dei lettori; in altri casi gli autori ricorrono a strumenti di misurazione alternativi alla bilancia, presenti, come vedremo, in tutte le tipologie di ricette analizzate (“un pizzico”, “un dito”, “un po’”, “un pezzetto”, “una manciata”, “un bicchiere”, “una tazza”, “una bustina”, “un cucchiaino”, ecc.). Il lessico culinario, inoltre, comprende tecnicismi, i quali sono da individuare nei verbi che fanno riferimento alle azioni specifiche, nei termini che si riferiscono agli strumenti necessari e nelle espressioni entrate a far parte del gergo gastronomico; tali tecnicismi sono spesso sostituiti da un numero consistente di sinonimi, ognuno dei quali ha delle minime differenze semantiche, che contribuiscono ad arricchire la varietà lessicale. Troviamo verbi come “mozzare”, “affettare”, “tagliare a pezzi”, “a listerelle”, “a tocchetti”, “a cubetti”, “a striscioline”, “a fettine”, “a rondelle”, “tritare”, “frullare”, “passare al frullatore”; “aggiungere”, “versare”, “incorporare”, “unire”, “calare”, “tuffare”; “amalgamare”, “mescolare”, “mischiare”, “girare”, “sbattere”; “guarnire”, “insaporire”, “farcire”, “condire”, “decorare”, “salare”, “pepare”, “spolverare”; “servire”, “portare in tavola”, “trasferire”, “riporre”, “sistemare”, “mettere”, “disporre”, “presentare”; “caramellare”, “infarinare”, “imburrare”, “disossare”, “riposare” e numerosi altri. Altri verbi e termini fanno riferimento al metodo di preparazione (“lessare”, “bollire”, “rosolare”, “stufare”, “al dente”, “montato a neve”, “soffritto”, ecc.) e agli strumenti da cucina (“mortai”, “casseruola”, “tegame”, “colino”, “padella”, “teglia”, “frullatore a immersione”, “passaverdure”, “ciotola”, “mattarello”, “sbattitore elettrico”, “mestolo”, “stampini”, ecc.). Spiccano alcune espressioni relative alla modalità di cottura (“a fuoco vivo”, “a fuoco tranquillo”, “a fuoco moderato”, “a fuoco sostenuto”, “a fuoco molto basso”, “a fuoco molto lento”, “a fiamma moderata”, “fiamma al massimo”, ecc.). Infine non mancano i prestiti lessicali; in *Il Veneto in cucina* vi sono numerosissimi regionalismi e prestiti dialettali (“bòvoli”, “schile”, “in cavaromàn”, “tripe”, “di casada”, “sopa”, “becheri”, ecc.), mentre negli altri due ricettari troviamo alcuni francesismi, come “soufflé”, non solo appartenenti al lessico culinario: infatti uno dei paragrafi della ricetta della caprese proposta da *Fatto in casa* termina con un “et voilà!” Vi sono, inoltre, alcuni anglicismi (“cocktail”, “shaker”, “freezer”, “muffin”) e termini in prestito da altre lingue, come “kuzu” dal giapponese o “yogurt” dal greco.

4. Analisi sintattica

La sintassi delle ricette analizzate in questo capitolo risulta essere più complessa e articolata rispetto alla struttura sintattica delle ricette che esamineremo nei capitoli successivi. Qui, soprattutto per quanto riguarda la preparazione delle ricette di *Il Veneto in cucina*, le proposizioni creano rapporti di dipendenza più strutturati che si spingono a livelli di subordinazione anche di terzo o quarto grado; si osservi ad esempio la ricetta del rombo alla veneziana.

Rombo alla veneziana

Piatto considerato espressione della cucina veneziana è il rombo con patate e olive, che però si dubita sia di origine lagunare, in quanto non si trovano conferme numerose.

Si puliscono rombi medi tagliando loro la testa e le pinne, mozzando la coda e dopo averli immersi per un paio d'ore in acqua fredda, più volte cambiata, li si fa bollire in acqua salata, dove si è versato un po' di latte e si sono gettate fettine di limone, per una ventina di minuti. A parte si lessano le patate in acqua salata e in un terzo recipiente si versa il vino e l'aceto facendoli ridurre per qualche minuto e aggiungendo poi salsa bianca fatta con farina, burro, brodo leggero, gambi di funghi, sale, pepe e molto prezzemolo. La salsa si serve calda a parte, insieme con un'altra salsiera, con burro fuso, pure bollente.

(Il Veneto in cucina, pp. 188-189)

Il *Cucchiaino Verde*, al contrario, presenta una struttura sintattica più semplice, ossia una sintassi caratterizzata principalmente da costrutti paratattici, dove prevalgono secondarie di primo grado, principalmente relative e temporali. I testi delle tre raccolte in esame presentano una sostanziale differenza per quanto riguarda la loro lunghezza: le ricette di *Il Veneto in cucina*, oltre alle mere istruzioni per la preparazione delle pietanze, contengono anche una descrizione del piatto con curiosità e riferimenti di carattere storico e le ricette di Benedetta Rossi contengono numerose varianti al piatto; il rapporto sintattico che si sviluppa all'interno dei

suddetti testi risulta più complesso. Come nel *Cucchiaino Verde*, anche in *Il Veneto in cucina* e in *Fatto in casa da Benedetta* prevalgono le proposizioni subordinate:

- Relative

“[...] prescindendone dal sapore *che è generalmente considerato ottimo.*” (*Bòvoli conzi, Il Veneto in cucina*, pp. 33-34)

“[...] carne di montone seccata e affumicata, *che di solito viene dalla Dalmazia.*” (*La castradina, Il Veneto in cucina*, pp. 283-284)

“Pronto il risotto, *che si deve tenere al dente*, [...]” (*Risoto a la sbiraglia, Il Veneto in cucina*, pp. 96-99)

“Questi sono i petali *che dobbiamo inserire in ogni incisione.*” (*Caprese, Fatto in casa da Benedetta*, p. 212)

“[...] fino a ottenere dei filoncini *che attorcigliamo tra loro* [...]” (*Biscottoni salati bicolore, Fatto in casa da Benedetta*, 210)

“[...] ne otteniamo una piadina *che mettiamo in padella* [...]” (*Piadina, Fatto in casa da Benedetta*, 195)

- Temporal

“[...] *dopo averli immersi per un paio d'ore in acqua fredda*, [...], li si fa bollire in acqua salata [...]” (*Rombo alla veneziana, Il Veneto in cucina*, pp. 188-189)

“*Quando questo è tenero ma non troppo*, lo si toglie dal tegame [...]” (*Risi in cavroman, Il Veneto in cucina*, pp. 100-101)

“L'aglio si può anche levare *dopo che è ben rosolato.*” (*Verze sofegae, Il Veneto in cucina*, pp. 297-298)

“Quando le ciambelle saranno ben dorate, le togliamo dal forno [...]” (*Ciambelle di mosto, Fatto in casa da Benedetta*, p. 40)

“[...] facciamo amalgamare *finché non diventa cremoso* [...]” (*Fudge al cioccolato e nocciole, Fatto in casa da Benedetta*, p. 140)

“Continuiamo a girare *fino a quando non avremo ottenuto uno sciroppo quasi trasparente.*” (*Marmellata di clementine, Fatto in casa da Benedetta*, p. 165)

Diemer (2013a, 147) parla di *supporters* e *controllers*, cioè frasi principali o subordinate che si rivolgono direttamente al lettore, ma sono più che semplici istruzioni. I *supporters* forniscono consigli per le fasi del procedimento che possono essere più problematiche, mentre i *controllers* danno al cuoco un mezzo per controllare quando una fase è conclusa e se è stata completata con successo. Le subordinate temporali, spesso, fungono da *controllers*.

- Finali

“Per fare il risotto di ‘schile’ le si bolle in acqua semplice [...]” (*Risoto de schile, Il Veneto in cucina*, pp. 92-94)

“[...] si fanno bollire in acqua per un quarto d'ora *per eliminare ogni cattivo sapore.*” (*Sguazzeto a la bechera, Il Veneto in cucina*, pp. 139-140)

“Quindi si mettono a lungo a bagno *in maniera che perdano quell'umore viscido* [...]” (*Bòvoli conzi, Il Veneto in cucina*, pp. 33-34)

“Per conservare la confettura a lungo occorre far bollire i vasetti [...]” (*Confettura di albicocche, Fatto in casa da Benedetta*, p. 146)

“[...] mettiamole su un piatto *per creare la base.*” (*Caprese, Fatto in casa da Benedetta*, p. 212)

“[...] mescolando bene *per sciogliere il caffè.*” (*Panna cotta al cappuccino, Fatto in casa da*

Benedetta, p. 117)

Tuttavia, a differenza delle ricette del *Cucchiaio* e di *Fatto in casa*, nelle ricette venete vi sono altresì occorrenze di proposizioni subordinate:

- Oggettive

“Le chioccioline è meglio *prenderle nei campi* [...]” (*Bòvoli conzi, Il Veneto in cucina*, pp. 33-34)

- Soggettive

“*Preparare un piatto di 'castradina'* è molto facile” [...] (*La castradina, Il Veneto in cucina*, pp. 283-284)

- Causali

“[...] si dubita sia di origine lagunare *in quanto non si trovano conferme numerose.*” (*Rombo alla veneziana, Il Veneto in cucina*, pp. 188-189)

- Consecutive

“[...] molto gustoso ma anche un poco pesante *al punto che* [...] *può rendere inutile il secondo.*” (*Risi in cavroman, Il Veneto in cucina*, pp. 100-101)

- Modali

“Si puliscono i rombi medi *tagliando loro la testa e le pinne, mozzando la coda* [...]” (*Rombo alla veneziana, Il Veneto in cucina*, pp. 188-189)

- Dichiarative

“[...] consigliererei *di mettere in pentola un pollo giovane* [...]” (*Risoto a la sbiraglia, Il Veneto in cucina*, pp. 96-99)

“A me piace *abbondare con tutti e due*.” (*Biscottoni salati bicolore, Fatto in casa da Benedetta*, p. 210)

- Condizionali

“*Se abbiamo a disposizione pomodori molto grandi*, tipo Cuore di bue, possiamo sistemarli capovolti [...]” (*Caprese, Fatto in casa da Benedetta*, p. 212)

Dal ricettario veneto, infine, emergono anche alcune occorrenze di dislocazione del complemento diretto a sinistra:

“*La salsa si serve calda a parte* [...]” (*Rombo alla veneziana, Il Veneto in cucina*, pp. 188-189)

“*Le chioccioline è meglio prenderle nei campi* [...]” (*Bòvoli conzi, Il Veneto in cucina*, pp. 33-34)

“*La pietanza si serve molto calda* [...]” (*La castradina, Il Veneto in cucina*, pp. 283-284)

Ciononostante, in tutti e tre i ricettari, la maggior parte dei periodi che compongono la parte istruttiva è formata da proposizioni autonome sia dal punto di vista semantico che sintattico, coordinate per mezzo di congiunzioni coordinative (la più frequente è “e”) e per giustapposizione. Le ricette del *Cucchiaio*, in particolare, sono caratterizzate da periodi molto brevi. Si osservi la seguente ricetta.

Insalata con germogli di riso

Tagliare finemente i ravanelli, disporli in un colino, cospargerli di sale e lasciarli sgocciolare per circa mezz'ora, affettare i pomodori, il sedano, il peperone e il finocchio. Mettere il tutto in una insalatiera assieme ai germogli, ai ravanelli, alle olive snocciolate, al prezzemolo

e al basilico, condire col succo di limone, l'olio e il sale. Guarnire con dadini di formaggio caprino.

(Cucchiaio Verde, p. 166)

IV

Le ricette nei *blog* di cucina

Negli ultimi vent'anni le ricette hanno conosciuto un numero crescente di canali e mezzi di diffusione; una svolta fondamentale si è verificata con l'avvento di *Internet* che ha portato qualsiasi tipo di informazione direttamente dentro le case degli utilizzatori del *web*. Il *blog* (abbreviazione di *weblog*) è nato alla fine degli anni Novanta del secolo scorso come una sorta di diario personale *online*, allocato in un sito *web* e continuamente aggiornabile, corredato, in genere, degli eventuali commenti dei visitatori¹; può essere considerato un diario elettronico che presenta gli argomenti in esso contenuti in ordine anticronologico, dal più recente al più vecchio. La facilità con cui ogni utente provvisto di connessione *Internet* può accedere ai *blog* ha reso questo nuovo genere estremamente popolare già a partire dai primi anni del nuovo millennio. Tra gli studiosi c'è un dibattito aperto sui *blog*, essi si chiedono, infatti, se i *blog* costituiscano un genere indipendente o se siano una continuazione di altri generi *offline* in un mezzo diverso (Diemer, Frobenius, 2013a, 54). Garzone (2017g, 45-46) parla di “macrogenere” che nel tempo si è diversificato e che, in molte circostanze, ha perso il suo carattere autobiografico, tanto che oggi possiamo distinguere tra *blog* personali e *blog* tematici, i quali si sono ibridati con altri generi preesistenti a seconda del settore. Tra i *blog* tematici, quelli di cucina si distinguono perché mantengono il loro carattere diaristico, infatti

nel *blog* di cucina il tipico post consiste per lo più in un testo di carattere autobiografico, intessuto di dettagli esistenziali, che racconta esperienze e pensieri dell'autore, talora strettamente connessi al piatto che viene rappresentato, per esempio relativi al contesto a cui esso si adatta o a ricordi dell'autore. (Garzone, 2017h, 45-46)

Nel delineare le caratteristiche comuni nei *blog* di cucina, Bosc (2017b, 59) cita la

¹<https://www.treccani.it/vocabolario/blog/>.

semplicità, l'utilizzo di immagini o video, l'attenzione per le scelte grafiche e l'esperienza personale del *blogger*, che ha già provato la ricetta e può, dunque, consigliare al meglio i lettori. La semplicità è uno dei punti di forza del successo dei *food blog*; chi li consulta, infatti, solitamente spera di trovare velocemente un piatto semplice da realizzare, ottenendo un buon risultato con il minor sforzo. La presenza di immagini o di video, che facilitano la comprensione del procedimento e anticipano il risultato finale del piatto, sono particolarmente apprezzati dai lettori di un *blog*, così come una grafica chiara che permetta loro di navigare sul sito facilmente. Un altro elemento caratteristico dei *blog* di cucina è la presenza di uno spazio dedicato, dove i lettori possono lasciare i loro commenti, scrivere le loro opinioni sulla ricetta o sul piatto, fare domande e ricevere consigli.

Il *blog* è uno dei prodotti risultanti dalla diffusione delle nuove tecnologie comunicative avvenuta a partire dalla seconda metà degli anni Novanta e che ha portato ad un significativo cambiamento nella lingua, soprattutto in seguito all'affermazione di dispositivi elettronici di comunicazione istantanea, quali computer e telefono cellulare. La lingua utilizzata per la comunicazione elettronica è stata etichettata dagli studiosi come “comunicazione mediata dal computer” (CMC) e “rappresenta una forma di scrittura che condivide con la normale conversazione parlata la natura, reale o virtuale e simulata, di dialogicità immediata, sincrona” e occupa

una posizione particolare sull'asse della variazione diamesica, mettendo per molti versi in crisi la tradizionale distinzione fra parlato e scritto: si tratta infatti di una comunicazione linguistica che si avvale del mezzo grafico, ma che ha al tempo stesso le caratteristiche strutturali tipiche del parlato spontaneo. (Berruto, 2020a, 55-56)

Allo scopo di analizzare le ricette contenute nei *blog* di cucina sono stati presi in esame i primi tre tra i dodici migliori *blog* di cucina secondo un *post* del 2017, pubblicato da *Il Giornale del Cibo*², in base ad una raccolta dati che prendeva in considerazione, tra gli altri fattori, il numero di *followers* di ciascun *blog* nei diversi *social media*. I *blog* esaminati sono, quindi, *GialloZafferano* (in alcuni casi troveremo l'abbreviazione “GZ”), *Ricette della nonna* (talvolta

²<https://www.ilgiornaledelcibo.it/i-migliori-blog-di-cucina-la-top-ten/>.

“RN”) e *misya.info* (o “MI”); per ognuno di essi sono stati selezionati dieci *post*: I più recenti, appartenenti alla sezione “ultime ricette”, per quanto riguarda *GialloZafferano* e *misya.info*, e quelli in evidenza per *Ricette della nonna*, poiché la sezione “ultime ricette” non è presente nel suddetto *blog*.

1. La struttura dei *post* culinari

Il *blog* si divide in sezioni diverse: solitamente in alto vi è il nome, scendendo troviamo il titolo del *post*, il nome dell'autore e la data; per quanto riguarda la struttura del testo principale, Diemer e Fobenius (2013b, 55) hanno individuato tre elementi: le informazioni di *background* (sotto forma di narrazione), la ricetta vera e propria e i commenti dei lettori. Ogni *post* presenta una macrostruttura tripartita: la presentazione del piatto, la ricetta vera e propria e la sezione dedicata ai commenti dei lettori; tuttavia quest'ultima parte è assente in *Ricette della nonna*.

La sezione dedicata alla presentazione del piatto è un elemento caratterizzante dei *blog* di cucina, attraverso essa l'autore descrive brevemente la pietanza, riporta alcune curiosità al riguardo, racconta esperienze personali collegate ad esso ed esprime opinioni e consigli utili ai lettori che vogliono replicare la ricetta. La presentazione iniziale del piatto risulta essere in tutti e tre i *blog* analizzati relativamente breve, tuttavia *GialloZafferano* sembra dedicare un po' più di spazio alla descrizione della pietanza (con una media di 103,1 parole per le dieci ricette esaminate) rispetto alle altre due pagine (*Ricette della Nonna* con 86,6 parole e *misya.info* con 86,3; in quest'ultimo caso, se consideriamo anche la presentazione delle pesche caramellate che si trova nella sezione del procedimento, la media si alza a 97,2 parole)³. Ognuno dei *blog* analizzati presenta i piatti attraverso tre schemi enunciativi diversi: *GialloZafferano* descrive le pietanze utilizzando la prima persona plurale; si tratta, però, di un “noi” esclusivo, poiché non esiste un'immedesimazione dell'autore con i lettori, bensì una netta distinzione tra “noi” (cioè i realizzatori del piatto) e “voi” (ossia i destinatari del testo).

“Avete amato tutti il nostro pesto di melanzane, grazie alla sua versatilità e ai suoi mille utilizzi in cucina. Ma oggi vogliamo mostrarvi

³Per il conteggio delle parole è stato utilizzato il software <https://contacaratteri.it/>

un'altra versione non da meno: il pesto di melanzane rustico, che siamo certi vi delizierà durante i vostri pranzetti estivi”.
(<https://ricette.giallozafferano.it/Pesto-di-melanzane-rustico.html>⁴)

A realizzare le *Ricette della Nonna* è la nonna, figura che però non corrisponde con quella dello scrittore: quest'ultimo, infatti, si riferisce alla nonna impiegando la terza persona singolare, si veda, ad esempio, la frase conclusiva della descrizione dei cestini di frutta.

“Nonna ha utilizzato fragole e kiwi, ma non esiste limite alla vostra fantasia, ma soprattutto alla frutta che trovate nella stagione in cui state preparando questi dolcetti”.
(<https://www.ricettedellanonna.net/cestini-di-frutta/>)

Nel *blog* di *misya*, invece, la figura dello scrittore e quella dell'esecutore materiale dei piatti corrispondono; l'autore parla alla prima persona singolare e si rivolge ai suoi lettori dando loro diversi suggerimenti e fornendo loro diverse varianti. Per esempio, nella presentazione dell'insalata di gamberi scrive:

“Personalmente trovo che i gamberi si sposino benissimo con mandorle e arance e che la rucola ci stia a pennello, stemperandone leggermente la dolcezza e conferendo al piatto quel giusto zin in più... ma se non vi piace perché la trovate troppo amara, potete sostituirla con lattuga o cuori di iceberg”.
(<https://www.misya.info/ricetta/insalata-di-gamberi.htm>)

La sezione relativa alla presentazione del piatto sembra utilizzare un tipo di linguaggio

⁴ Tutti i rimandi sitografici fanno riferimento alla data di ultimo accesso (26/12/2022)

ibrido, una mescolanza tra comunicazione scritta tradizionale e comunicazione mediata dal computer, soprattutto per quanto riguarda l'uso della punteggiatura. Questo aspetto è presente principalmente nel *blog misya*, in cui vi è l'utilizzo di due punti di esclamazione vicini e di segni di punteggiatura in modo da formare la famosa *emoticon* sorridente; si osservino, ad esempio, i seguenti periodi.

“Sia quel che sia, è buonissimo e, naturalmente, la scarpetta è assolutamente obbligatoria!!”

(<https://www.misya.info/ricetta/salmoriglio.htm>)

“Sia quel che sia, questa pizza al tegamino è buonissima, quindi se volete provarla questa è la mia ricetta, sperando di non aver sbagliato nulla ;)”

(<https://www.misya.info/ricetta/pizza-al-tegamino.htm>)

Tutti i *post* dei *blog* qui analizzati contengono la foto del piatto per mostrare ai lettori il risultato finale; in alcuni *blog*, come *GialloZafferano* e *Ricette della Nonna*, la foto è inclusa nella sezione della presentazione, nel *blog* di *misya*, invece, si trova nella sezione della ricetta, dopo la lista degli ingredienti. Inoltre cinque *post* (su dieci presi in esame) di *GialloZafferano* includono nella sezione della presentazione una videoricetta, a differenza degli altri due *blog* che si limitano alla foto. Infine sia *GialloZafferano* sia *Ricette della Nonna*, dopo la presentazione della pietanza, invitano i lettori a leggere altre ricette simili (“Ecco altre ricette con le melanzane da non perdere”, “Provate anche queste sfiziose varianti di insalata di riso vegetariana”, “Scopri anche”, ecc.), mentre *misya* propone le “Ricette correlate” alla fine della preparazione.

Per quanto riguarda i commenti, essi si trovano in seguito alla sezione dedicata alla preparazione del piatto, ossia la ricetta vera e propria. Come già affermato precedentemente solo due dei tre *blog* analizzati danno la possibilità ai propri lettori di interagire con gli altri utenti e l'autore del *post*; i commenti più frequenti riguardano giudizi, opinioni e indicazioni dei

lettori che hanno eseguito la ricetta, richieste di consigli e alternative ad alcuni ingredienti e domande generali sugli ingredienti necessari e sulla modalità di conservazione della pietanza. Dai commenti emerge una lingua impiegata nella comunicazione elettronica che si discosta dalla lingua utilizzata per la comunicazione scritta, soprattutto per la presenza di *emoticon*, l'assenza delle maiuscole all'inizio del periodo e l'utilizzo atipico della punteggiatura; in particolare la presenza ricorrente dei tre puntini di sospensione in sostituzione al punto e il ricorso frequente ai punti esclamativi, spesso due o tre accostati, così come per i punti interrogativi.

Figura 1. *Commento GZ* (<https://ricette.giallozafferano.it/Insalata-di-riso-vegetariana.html>)

chef gresy lunedì 11 luglio 2022

Buona...

Figura 2. *Commento MI* (<https://www.misya.info/ricetta/tiramisu-al-cocco.htm>)

6 **Commento di Chiccs** 22 Giugno 2022 🕒 11:12 pm

Godurioso 😊😂

🗨️ Rispondi

Figura 3. *Commento GZ* (<https://ricette.giallozafferano.it/Girelle-con-prosciutto-e-formaggio.html>)

Pelucia sabato 09 luglio 2022

buongiorno ma al posto della sfoglia potrei usare una pasta matta???

Redazione Giallozafferano lunedì 11 luglio 2022

@Pelucia:Ciao, sì puoi provare 😊

Osserviamo la presenza di un lessico riconducibile al cosiddetto italiano parlato, che

Berruto (2020b, 163-166) individua come italiano colloquiale, la cui manifestazione è tipica del canale orale, ma non esclusiva dell'uso parlato, poiché ritroviamo i suoi tratti caratteristici anche in usi scritti non formali, come la corrispondenza familiare, il diario personale o gli appunti; Berruto considera l'italiano colloquiale un “superregistro”, poiché esso include un'ampia gamma di registri possibili, più o meno formali, e ne indica gli aspetti caratterizzanti fondamentali, ossia l'impiego di termini o espressioni utilizzate principalmente nel parlato dialogico quotidiano, la scelta del termine *sub-standard* quando esiste altresì un termine sinonimico *standard*, l'uso dell'italiano colloquiale per parlare di fatti quotidiani, che Berruto chiama “banalità quotidiana” e, infine, l’“espressività”, ossia la partecipazione a tali fatti mediante, per esempio, l'uso di ipocoristici ed espressioni disfemistiche.

L'italiano della CMC, per certi versi, è molto simile all'italiano colloquiale, presenta una struttura conversazionale monadica o diadica e una sintassi semplificata tipica del parlato; ogni commento, infine, è introdotto da un *nickname*, cioè il soprannome che identifica l'utente.

2. Analisi strutturale della ricetta *online*

Il corpo della ricetta, come afferma Garzone (2017i, 47), sembra mantenere una certa stabilità, sia a livello strutturale che linguistico, dovuta al fatto che le ricette contenute nei *food blog*, sebbene *online*, si affidano comunque al mezzo scritto e questo rappresenta un elemento di continuità; inoltre, citando Bhatia (1995, 1997, 2004), Garzone asserisce che “il *blog* di cucina non nasce dall'ibridazione o dalla evoluzione della ricetta, ma piuttosto la ingloba intatta al suo interno sicché essa viene ad acquisire lo status di *embedded genre*”.

Anche le ricette dei *blog online* sono introdotte da un titolo, il quale corrisponde al nome del *post*. Esso può essere descrittivo e riportare, quindi, gli alimenti principali del piatto (“Girelle con prosciutto e formaggio”, “Pasta con pesto di zucchine, ricotta e speck”, “Torta alle fragole”, ecc.) o esplicitare il metodo di cottura (“Filetto di salmone in padella”, “Pesce spada al cartoccio”, “Uova alla coque”, ecc.). Alcuni titoli contengono nomi di piatti tradizionali, conosciuti perché facenti parte del patrimonio culinario italiano (“Tiramisù”, “Salmoriglio”, “Panzanella”, ecc.); altri, invece, fanno riferimento alle origini della pietanza (“Giallozafferano in Valtellina”, “Pasta alla Norma”, “Panzanella Toscana”, ecc.).

La sezione relativa agli ingredienti, in tutti i *blog* esaminati, precede la preparazione del piatto e presenta una struttura flessibile, sia dal punto di vista grafico che contenutistico: in tutti

i *post* vi è un elenco di ingredienti, impostato in una o due colonne, e accompagnato dal dosaggio, più o meno preciso, necessario alla preparazione della pietanza; in *GialloZafferano*, ad esempio, le quantità seguono gli ingredienti, mentre negli altri due *blog* li precedono.

Figura 4. *Ingredienti GZ* (<https://ricette.giallozafferano.it/Pasta-con-pesto-di-zucchine-ricotta-e-speck.html>)

INGREDIENTI	
◦ Mezze Maniche Rigate 320 g	◦ Speck 50 g
◦ Zucchine 200 g	◦ Ricotta vaccina 100 g
◦ Olio extravergine d'oliva 80 g	◦ Pinoli 30 g
◦ Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare 30 g	◦ Aglio 1 spicchio

Figura 5. *Ingredienti RN* (<https://www.ricettedellanonna.net/crostata-alla-marmellata/>)

Ingredienti
• 300 gr di farina 00
• 150 gr di zucchero
• 100 gr di burro freddo
• 1 uovo
• 1 tuorlo d'uovo
• 1 cucchiaino di lievito per dolci
• 1 pizzico di sale
• 1 vasetto di marmellata del gusto preferito

Figura 6. *Ingredienti MI: Pesche caramellate* (<https://www.misya.info/ricetta/pesche-caramellate.htm>)

Dosi per 4 persone
4 pesche gialle
2 cucchiai di zucchero di canna
60 gr di burro
1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
1 pizzico di cannella
menta fresca
panna per dolci

È importante riconoscere che esistono delle differenze tra un *blog* e l'altro, così come esistono tra un libro di cucina e l'altro e tra i numerosi ricettari domestici, le quali dipendono dall'autore e possono essere dovute a gusti personali, preferenze, scelte di *design*, problemi di spazio e così via; allo stesso tempo, però, è evidente che vi sia una consapevolezza della struttura di base della ricetta, che, come abbiamo già affermato, è composta da tre parti fondamentali: il titolo, la lista degli ingredienti e il procedimento, al cui interno gli elementi sono organizzati diversamente a seconda delle scelte dell'autore. Per esempio, sia *GialloZafferano* che *misya*, al di sotto degli ingredienti, offrono la possibilità agli iscritti del *blog* di annotare la propria lista della spesa; inoltre tutti e tre i *blog* includono una piccola tabella in cui vengono specificati il tempo di preparazione e di cottura, il numero delle porzioni a cui fanno riferimento le dosi (MI), il grado di difficoltà del piatto, l'apporto energetico, l'origine della pietanza e la categoria a cui appartiene, come "Dolci", "Torte", "Secondi piatti", ecc. (RN) e il costo (GZ). Questo prospetto occupa una posizione diversa a seconda dei *blog*: in *GialloZafferano* si trova nella sezione in cima alla pagina, a fianco alla foto del piatto o alla videoricetta, negli altri due *blog*, invece, si trova nella sezione degli ingredienti.

Per quanto riguarda il procedimento, esso è chiaramente descritto nella sezione successiva a quella degli ingredienti, intitolata "Preparazione", "Procedimento" o "Come fare il *clafoutis* alle fragole", ad esempio. Nei *blog* di cucina in esame ogni fase è accuratamente numerata e ad ogni numero corrisponde un'immagine, la quale ha la funzione di illustrare le diverse fasi del procedimento e chiarire eventuali dubbi sulle istruzioni per iscritto. La presenza di elementi paratestuali, come le foto del piatto nelle diverse fasi di preparazione, è un elemento caratterizzante dei *blog* di cucina analizzati. La struttura di questa sezione è simile in tutti i *post*, con alcune differenze di carattere grafico; in *GialloZafferano*, a differenza degli altri *blog*, alla fine della preparazione seguono, nella maggior parte dei *post*, alcuni consigli sulla conservazione della pietanza o su possibili varianti alternative. Un altro aspetto che contraddistingue i *blog online* è la cospicua presenza di *link* ipertestuali che rimandano ad altre pagine *web*; essi sono presenti non solo nella sezione in analisi (ossia quella del procedimento) ma sono ricorrenti in tutto il *post*. Nel caso delle ricette *online*, ad esempio, i *link* ipertestuali collegano l'utente ad una pagina contenente indicazioni sulle operazioni da compiere parallelamente alla preparazione del piatto o che non sono esplicitate nella ricetta; per esempio, l'autore dell'insalata di gamberi (MI) rimanda i lettori ad un'altra pagina con le istruzioni per pulire i gamberi.

3. Atti linguistici

Nelle ricette di cucina *online* analizzate emerge una marcata predominanza dei verbi imperativi alla seconda persona plurale. Essi rappresentano uno dei tratti più caratterizzanti del genere ricetta e creano coesione interna tra gli elementi del discorso; quando vi è una frase non imperativa, essa funge da indicatore valutativo o descrittivo invece di proseguire l'azione narrativa (Cotter, 1997c, 56-57).

“Aggiungete due spicchi d’aglio, fate insaporire bene l’olio e poi versate le seppie. Rosolate per 2-3 minuti. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare tutta la parte alcolica”.

(<https://ricette.giallozafferano.it/Seppie-con-piselli-e-pancetta.html>)

“Tagliate a pezzettini molto piccoli i sottaceti. Proseguite tagliando in cubetti piuttosto piccoli (circa 1/2 centimetro per lato) un formaggio a vostra scelta a pasta morbida. Potete scegliere una groviera, dell’Emmental o il classico Galbanino”.

(<https://www.ricettedellanonna.net/insalata-di-riso/>)

“Assemblate il dolce: imbevete i savoiardi nel mix di latte di cocco e caffè 1 per volta e disponeteli man mano nella teglia”.

(<https://www.misya.info/ricetta/tiramisu-al-cocco.htm>)

Solo in uno dei tre *blog* (GZ) vi sono occorrenze di verbi alla forma impersonale e al modo infinito; tuttavia essi emergono solo nell'ultima parte di alcune ricette, dedicata ai consigli, e la loro presenza è estremamente limitata. L'utilizzo di verbi imperativi alla seconda persona plurale è una caratteristica comune a tutte le ricette dei *blog* di cucina *online* qui analizzati e una scelta degli autori, in quanto esiste una chiara distinzione tra essi e i destinatari dei loro *post*: le ricette *online* sono scritte da un *blogger* che talvolta si identifica come esecutore diretto

della ricetta attraverso l'impiego della prima persona singolare (MI) e della prima persona plurale (GZ) o si presenta come una figura esterna (RN). In tutti e tre i casi, però, egli si rivolge direttamente a tutti i suoi lettori contemporaneamente, in qualsiasi momento e ovunque essi si trovino.

4. Il lessico

Le ricette di cucina, in quanto testi regolativi, fanno uso di un lessico non ambiguo, ossia termini e tecnicismi che consentono di svolgere la loro funzione pragmatica; esse, in quanto testi istruttivi, fanno uso di un lessico preciso, che non lascia spazio a fraintendimenti, soprattutto perché sono destinate non solo a cuochi di professione ma anche a persone inesperte. Tuttavia un certo grado di libertà esiste all'interno delle ricette. A tal proposito, Bosc (2017c, 58) parla di una suddivisione dei testi in tre classi, a seconda del margine di libertà di interpretazione lasciato dall'autore ai lettori: testi con discorso molto vincolante, testi con discorso mediamente vincolante e testi con discorso poco vincolante; Bosc considera la ricetta dei *blog* un testo con discorso poco vincolante, sebbene i testi su cui si focalizza siano le ricette in una prospettiva dialogica, in cui vi è uno scambio comunicativo tra due o più persone.

Per quanto riguarda gli ingredienti, questi ultimi sono, nella maggior parte dei casi, accompagnati dalle relative dosi, le quali possono risultare più o meno accurate; come precedentemente visto, esse possono riportare il peso preciso: l'unità di misura più frequentemente utilizzata nelle ricette analizzate (anche per gli alimenti liquidi) è il grammo (con la relativa abbreviazione “g” o “gr” a seconda del *blog*). Anche gli altri metodi di misurazione, come il cucchiaino, il cucchiaino, la tazzina, ecc., sono ricorrenti all'interno delle ricette esaminate. Infine un largo uso viene fatto dell'abbreviazione di “quanto basta” (“q.b.” o “qb” a seconda dei *blog*): essa indica che una determinata quantità è necessaria al corretto svolgimento della ricetta, presuppone che vi sia un limite minimo e uno massimo senza specificare, però, quale esso sia; si riferisce principalmente ad ingredienti liquidi, come acqua e latte, o alla farina, quando servono per rendere l'impasto malleabile o solido, e ai condimenti, come sale, pepe e spezie varie. Il “quanto basta” dipende dai gusti dell'esecutore del piatto, dalle abitudini alimentari e dalla cultura di appartenenza, richiede una certa conoscenza pregressa dell'ingrediente a cui fa riferimento e dell'eventuale risultato nel caso in cui il limite venga superato; il suo carattere incostante può generare un'enorme variabilità. Il *blog* di *misya* sembra

non fare uso di questa diffusa abbreviazione e spesso si limita a fornire una lista vera e propria degli ingredienti necessari; si osservi il seguente esempio.

Figura 7. *Ingredienti MI: Fiori di zucca* (<https://www.misya.info/ricetta/fiori-di-zucca-gratinati.htm>)

20 fiori di zucca
2 cucchiaini di pangrattato
1 cucchiaio di grana grattugiato
sale
pepe
timo
erba cipollina
prezzemolo
olio di oliva extravergine

I termini e tecnicismi delle ricette di cucina fanno riferimento soprattutto a nomi di utensili ed elettrodomestici, azioni da compiere e tipi di cottura; ritroviamo nelle ricette *online* gran parte del lessico presente nei libri di cucina, caratterizzato da una notevole ricchezza e varietà: per esempio i vari ingredienti si possono “aggiungere”, “unire”, “inglobare”, “versare”, “trasferire” ma anche “amalgamare”, “mescolare”, oppure “sbattere”, “montare”, ecc.; gli alimenti si possono “tagliare a cubetti”, “a pezzetti”, “a fette”, “a tranci”, “a rondelle”, “affettare a listarelle”, “ridurre a dadini”, “ricavare delle fette”, oppure “tritare”, “frullare”, “mixare”, “sminuzzare finemente”. A conclusione, il piatto può essere “condito” con spezie diverse, ma anche “profumato”, “insaporito”, “completato”, “aggiustato di sale”, ecc. Alcuni termini sono specifici del campo culinario, tra essi vi sono “emulsionare”, “farcire”, “mondare”, “sifonare”, “sforare”, ecc.; certe espressioni rimandano a metodi di cottura, il cui significato viene spesso dato per scontato, poiché fanno parte delle conoscenze pregresse di coloro che si cimentano nella realizzazione di un piatto, come “marinare”, “grigliare”, “montare a neve”, “rosolare”, “friggere”, “cuocere al dente”, “mantecare”, “lessare”, “caramellare”. Altri termini, invece, fanno riferimento agli strumenti utilizzati in cucina, come “mixer” o “frullatore ad immersione”, “colino”, “pelaverdura”, “marisa”, “sifone”, “coppapasta”, “tortiera a cerniera”. Infine alcuni

termini assumono, in campo culinario, un significato diverso da quello ordinario: è il caso di verbi come “sfumare”, far appassire”, “riposare”.

Nelle ricette analizzate non mancano prestiti lessicali, soprattutto francesismi (“*tourbillon*”, “*soufflé*”, “*pancarré*”) e anglicismi (“*mixer*”, “*mix*”, “*freezer*”, “*digestive*”, “*topping*”, “*iceberg*”); vi sono, inoltre, adattamenti italiani del francese (“groviera” da *gruyère* e “maionese” da *mayonnaise*) e parole di diversa origine entrate a far parte del lessico italiano attraverso la lingua inglese, come “pic-nic” dall’inglese *picnic*, a sua volta dal francese *piquénique* e la voce inglese “lime”, dal francese *lime*, a sua volta dall’arabo *lim*⁴. Infine sono presenti prestiti tedeschi, per quanto riguarda i nomi di alcuni prodotti alimentari (“*speck*”, “*wurstel*”, “*emmental*”), e orientali (“*agar agar*”, “*bulgur*”). Un altro aspetto caratteristico delle ricette, sia quelle riservate all’uso casalingo sia quelle destinate alla pubblicazione, è la presenza di gastrotoponimi (“Parmigiano Reggiano DOP”, “pesto genovese”, “pecorino romano”, “crema inglese”, “panzanella toscana”, “pizza napoletana”, ecc.), i quali devono la loro esistenza alla circolazione dei prodotti alimentari, la cui produzione è legata ad un determinato luogo; l’utilizzo di gastrotoponimi è una tendenza consolidata già nei testi medievali, come abbiamo osservato nel Capitolo I, ed è collegato all’esigenza di marcare l’appartenenza territoriale e l’autenticità del prodotto. In alcuni casi i gastrotoponimi sono accompagnati da marchi di qualità (DOC, DOP, IGT, ecc.) che ne garantiscono l’origine territoriale, il luogo di lavorazione e le tecniche di produzione.

5. Analisi sintattica

Un aspetto comune a tutte le ricette di cucina è la semplificazione sintattica, anche se, nelle ricette esaminate nel capitolo precedente, tale semplificazione riguardava solo la parte strettamente istruttiva. Nelle ricette *online* è predominante la presenza di costruzioni paratattiche collegate tra loro mediante congiunzioni coordinative copulative o per giustapposizione, cioè senza alcun legame formale al di fuori della punteggiatura. La sintassi del testo serve lo scopo della ricetta, la quale essendo un testo prescrittivo ha il fine di regolare, come abbiamo già affermato, il comportamento del destinatario, guidandone le azioni passo per passo verso il risultato finale. Per quanto riguarda i periodi ipotattici, essi si limitano al primo

⁴Per l’etimologia delle parole è stato utilizzato il vocabolario www.treccani.it

(e in alcuni casi al secondo) grado di subordinazione e sono principalmente introdotti da avverbi subordinanti e congiunzioni subordinative. Le secondarie più ricorrenti sono subordinate temporali introdotte principalmente da “quando”, “sino a”, “fino a”, “finché”, “prima di”, ecc. e subordinate temporali implicite.

“*Quando sarà dorata e croccante* scolatela dal grasso [...]”.

(<https://ricette.giallozafferano.it/Seppie-con-piselli-e-pancetta.html>)

“Cospargetela di zucchero a velo *prima di gustarla*”.

(<https://www.ricettedellanonna.net/torta-alle-fragole/>)

“[...] montate con le fruste *fino ad ottenere una crema ben montata*”

(<https://www.misya.info/ricetta/tiramisu-al-cocco.htm>)

“*Una volta tiepide*, mettetele nel bicchiere di un mixer [...]”.

(<https://ricette.giallozafferano.it/Pesto-di-melanzane-rustico.html>)

Nelle ricette qui analizzate, inoltre, sono frequenti le subordinate finali introdotte dalla preposizione “per”; in *GialloZafferano* e *Ricette della Nonna* le ricette sono frequentemente introdotte da una subordinata finale.

“Ponetele su un vassoio rivestito con carta assorbente, *per eliminare l'olio in eccesso*”.

(<https://ricette.giallozafferano.it/Pasta-fredda-alla-Norma.html>)

“*Per preparare la clafoutis di fragole*, separate i tuorli dagli albumi”.

(<https://www.ricettedellanonna.net/clafoutis-alle-fragole/>)

Le caratteristiche strutturali, lessicali e morfosintattiche delle ricette *online* si

mantengono, nella maggior parte dei casi, invariate rispetto a quelle emerse negli altri tipi di ricette, con alcune eccezioni già menzionate. Per quanto riguarda la lingua delle ricette fino a qui analizzate, essa, a differenza dei ricettari domestici (che analizzeremo nel prossimo capitolo), in cui la lingua scritta è speculare al parlato e risulta fortemente influenzata dall'idioma materno dell'autore e dal suo grado di istruzione, è sottoposta ad un maggior controllo, rispetta i requisiti di coesione e coerenza richiesti affinché il testo scritto svolga la sua funzione comunicativa e può essere inserita nella classificazione conosciuta come italiano *standard*, in quanto consiste in una “varietà di lingua non marcata su nessuno degli assi della variazione; essa si caratterizza sostanzialmente per quello che non ha piuttosto che per ciò che ha” (D'Agostino, 2012c, 129).

Le ricette domestiche

La prima raccolta casalinga (R1) presa in esame consiste in un corpus di oltre quaranta ricette, molte delle quali sono varianti di uno stesso piatto o copie della stessa ricetta. Una delle caratteristiche che emerge da una prima lettura è la forte influenza esercitata dal dialetto veneto nella fase di trascrizione delle ricette, fino a quel momento tramandate oralmente. Come scrive Garzone (2017l, 39) “poiché da sempre i saperi culinari sono stati primariamente trasmessi per via orale o per apprendimento diretto (la 'tradizione'), è ovvio supporre che il genere della ricetta sia nato come una forma di trascrizione dell'oralità” ed è quindi ovvio supporre che la lingua utilizzata nell'oralità giochi un ruolo fondamentale ed eserciti un'influenza non indifferente nel momento di mettere per iscritto i saperi culinari. Sembra, tuttavia, che gli autori che hanno partecipato a questa raccolta siano più di uno; ciò influisce sulla struttura delle ricette, altresì sulla lingua utilizzata. Le ricette della prima raccolta sono state scritte a mano dall'autrice in un'agenda dell'anno 1969, intitolata *l'annocasa 1969*, in cui ad ogni giorno dell'anno corrisponde una ricetta diversa stampata a margine della pagina. L'agenda contiene, inoltre, numerose informazioni utili alla gestione domestica esplicitamente indirizzate alle donne, le quali avevano il compito di prendersi cura della casa, come le tariffe postali, una rubrica telefonica dove le casalinghe potevano annotare i numeri abituali, una pubblicità della nuova linea di prodotti per la pulizia realizzata dalla grande industria petrolifera *Shell* e del combustibile fluido per il riscaldamento della casa *Termoshell*, oltre ad alcuni accorgimenti per dimagrire e l'oroscopo del 1969. Infine, l'agenda-ricettario contiene numerose ricette di cucina scritte su pezzi di carta “volanti” e inseriti al suo interno, oltre ad una ricetta per pulire le macchie ostinate dalle cravatte e una preghiera intitolata “*Sequerr*”, cioè “*Sequeri*”, una forma di preghiera popolare che, secondo la tradizione, aiuterebbe a ritrovare gli oggetti smarriti; il nome deriva dalla storpiatura delle prime parole della preghiera latina “*Si quaeris*”¹.

Il secondo ricettario domestico analizzato (R2) consiste in una raccolta di ricette scritte a mano in un quadernino, diviso in due sezioni principali: un lato del quaderno è quasi

¹<https://barcon.it/tradizioni-venete/sequeri/>

interamente dedicato alla preparazione di cibi salati, l'altro lato contiene prevalentemente ricette dolci. Il ricettario raccoglie oltre centotrenta ricette, alcuni consigli sulla preparazione dei cibi, per esempio come ammorbidire il riso venere o come stendere la pasta frolla dello stesso spessore, alcune indicazioni sui diversi tagli della carne, una ricetta per preparare una crema per il viso alla lavanda, e altri appunti di utilità quotidiana. Nonostante la prevalenza di ricette culinarie, anche in questo caso, il ricettario domestico si presenta come una raccolta di annotazioni personali di vario genere destinate all'autore stesso. A differenza della prima raccolta esaminata, vedremo che il secondo ricettario comprende numerose pietanze appartenenti alla tradizione di altre regioni italiane o di altri Paesi, come la crema cacio e pepe, l'abbacchio alla cacciatora, il risotto alla puttanesca, il pollo al *curry*, il *gulasch*, e così via.

Il terzo ricettario domestico esaminato (R3) consiste in un quaderno raccoglitore con buste trasparenti contenente numerose ricette di diverso tipo; infatti al suo interno è possibile trovare un copioso numero di ricette trascritte al computer o fotocopiate da altri ricettari, non solo domestici e quindi scritti a mano, ma anche da libri e riviste gastronomiche, alcune ricette stampate direttamente dai *blog* di cucina, come *GialloZafferano.it* e *Venessia.com*, o inviate tramite posta elettronica da qualche amica o conoscente; tra le ricette stampate spicca una ricetta tratta dall'*Artusi* per preparare la ribollita. Vi sono, inoltre, alcuni ritagli di riviste e di confezioni alimentari, per esempio della pasta sfoglia, in cui sono riportate le indicazioni per la preparazione di dolci e torte salate, un libricino di undici ricette per realizzare marmellate, impasti di pane e pizza con la macchina per il pane *Fornarina*; infine è interessante evidenziare la presenza di un consistente numero di foglietti “volanti” scritti a mano da autori diversi. Il terzo ricettario raccoglie e mette in evidenza alcune delle molteplici modalità di trasmissione di questo genere testuale: la pubblicazione di ricette contenute in riviste, manuali di cucina, *depliant* e libricini venduti con gli elettrodomestici, la stampa di ricette sulle confezioni di prodotti alimentari, *Internet*, i *blog* di cucina, sempre più in voga negli ultimi anni, e la trascrizione a mano di ricette, sovente provenienti da una tradizione culinaria orale. Queste ultime sono più di sessanta e solo esse saranno oggetto di analisi in questo capitolo; tuttavia in base alla calligrafia delle ricette sembra che gli autori che hanno contribuito ad arricchire la raccolta siano numerosi: ogni ricetta si distingue, oltre che per la calligrafia utilizzata, anche per lo stile di scrittura. All'interno della terza raccolta in esame appaiono numerose varianti di uno stesso piatto, per esempio si contano tre ricette scritte a mano per la torta alle mele, cinque per la pasta frolla, quattro per la besciamella, e così via; come abbiamo visto anche nel primo e

nel secondo ricettario, avere più varianti di uno stesso piatto o ricopiare la ricetta per renderla più esaustiva è un fenomeno ricorrente nei ricettari domestici.

1. Analisi strutturale

La struttura delle ricette della prima raccolta varia notevolmente: la maggior parte presenta una configurazione bipartita che comprende titolo e preparazione, ciononostante, in alcuni casi, le dosi vengono riportate all'interno del procedimento e si esplicitano mano a mano che la preparazione avanza. Esse sono seguite dalle ricette composte da tre elementi (come quelle finora analizzate), ossia titolo, ingredienti e procedimento, sebbene l'ordine delle sezioni sia invertito in alcuni casi. Non poche ricette, inoltre, hanno una struttura che esclude la parte della preparazione e comprende solo il titolo e l'elenco degli ingredienti; questa configurazione non deve stupire in quanto i ricettari domestici rispondono esclusivamente alle esigenze del loro autore e tengono conto delle sue conoscenze pregresse. Lo stesso possiamo affermare per quelle poche occorrenze in cui non vi è il nome; in tal caso dobbiamo presupporre che l'autrice conoscesse a quale piatto appartenessero senza la necessità di intitolare le ricette in questione. Le seguenti ricette sono esemplificative dei tipi di struttura prevalenti nel ricettario.

Figura 1. Ricetta R1: Agnello

20 s. Sisto « Salame » di verdure Uova fantasia

Il sole sorge alle 6.11 e tramonta alle 18.45

Agnello

Tagliarlo a pezzi per lo
bolire coperto di latte
per 15 minuti poi
riscuocerlo poi mettere
a rostire senza condimento
con vino olio e prezzemolo
come un semplice arrostito
in fine quare e cotto
di amarbridi se con un
po di olio

Triglio al pomodoro. Palate i pomodori mettendoli in acqua bollente, tagliateli a pezzattini e metteteli in una casseruola unendovi il prezzemolo, il basilico, uno spicchio d'aglio, poco olio e sale. Lasciate cuocere a fuoco basso per un quarto d'ora aggiungendo, qualora sia necessario, qualche cucchiaino di acqua. Nel frattempo pulite bene le triglie, lavatele e sciugatole. Mettete in una padella poco olio e uno spicchio d'aglio schiacciato; quando è caldo ponete nella padella anche la triglie infarinato e fatelo rosolare da tutte e due le parti. Sistematele poi in una tortiera di pirella, versatevi sopra i pomodori e aggiungete tre cucchiaini d'olio. Fate cuocere al forno per 15 minuti.

Ingredienti: 600 gr. di triglie; 300 gr. di pomodori; 50 gr. di farina; due spicchi d'aglio; foglie di basilico; un decilitro circa di olio d'oliva.

DA RICORDARE:

92

Figura 2. Ricetta R1: Fritelle Matilde

29 s. Secondo

Il sole sorge alle 6,20 e tramonta alle 18,47

Fritelle Matilde

4 uova Sale
170 zucchero
2 cucchiaini di olio
2 bicchieri di vino bianco
1 bustina lievito
1 bustina uva
Rum
arancia
limone spremuto e grattugiato
farina quanto basta
Mela grattugiata

Ostibuchi alla milanese. Gli ostibuchi si servono in genere accompagnati con risotto giallo o con risotto semplicemente condito con il sugo stesso degli ostibuchi. Disponete gli ostibuchi uno accanto all'altro in una teglia con metà burro e metà olio e fateli rosolare dopo averli leggermente infarinati. Unite sale, pepe e il vino bianco. Lasciatelo evaporare e poi aggiungete acqua calda o brodo tanto da coprire gli ostibuchi che cuoceranno a fuoco lento e coperti, per due ore. Se il sugo è troppo liquido addensatelo, unendovi un cucchiaino di farina sciolta prima in poca acqua fredda. Unite un trito di prezzemolo, aglio e scorza di limone e lasciate cuocere per 5 minuti.

Ingredienti: 4 ostibuchi; 40 gr. di burro; sale; pepe; vino bianco secco; scorza di limone; aglio; prezzemolo.

DA RICORDARE:

93

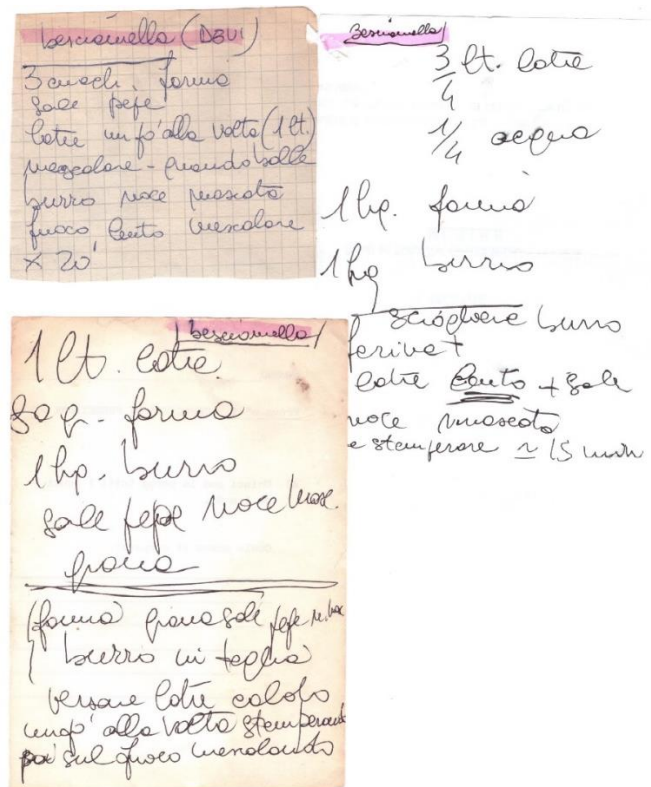
Il secondo ricettario domestico analizzato raccoglie numerose ricette appartenenti, come già sottolineato precedentemente, non solo alla tradizione culinaria veneta, ma provenienti da altre regioni italiane e alcune ricette tipiche di altri Paesi. Esse, come tutte le ricette delle raccolte casalinghe analizzate, non sono ordinate alfabeticamente e non esiste una suddivisione in base all'origine del piatto tra ricette venete, italiane ed estere; l'unica distinzione che l'autrice fa è tra pietanze salate e piatti dolci; tuttavia essa non è completamente rispettata, poiché all'interno della sezione dedicata alle pietanze salate (corrispondente alla prima metà del quadernino) compaiono alcune preparazioni per piatti dolci, come il marzapane, la pasta di mandorle e la pasta frolla, mentre all'interno della sezione dedicata ai dolci (corrispondente alla seconda metà del quaderno) sono presenti alcune ricette salate, tra cui quella del brodo vegetale e del baccalà mantecato. La struttura delle ricette è, anche in questo caso, mutevole: prevalgono le ricette con una configurazione tripartita composta da titolo, ingredienti e procedimento, seguita, per importanza numerica, dalle ricette con una struttura bipartita che comprende titolo e procedimento o titolo e ingredienti. Per quanto riguarda le ricette aventi il primo tipo di struttura, esse, spesso, non contengono tutti gli ingredienti nella sezione delle dosi, che, di frequente, si limita ad una mera elencazione degli alimenti senza specificarne la quantità; nel caso delle ricette aventi il secondo tipo di configurazione, in numerosi casi esse esplicitano gli ingredienti e le dosi nella sezione dedicata all'esecuzione. Infine alcune ricette contengono solo il titolo e la parte degli ingredienti e, sovente, riguardano pietanze già note all'autore di cui non è necessario riportare le modalità di esecuzione. Sono presenti, inoltre, alcune ricette che presentano una configurazione formata da titolo, procedimento, ingredienti, procedimento e titolo, procedimento, ingredienti; tuttavia si tratta di casi numericamente poco rilevanti, ma importanti da un altro punto di vista: la configurazione delle ricette domestiche non è vincolata a regole di genere testuale; poiché le ricette sono scritte per l'autore stesso, essa è libera e malleabile in base alle esigenze di chi scrive. Tuttavia prevale la struttura tripartita, riconosciuta come *standard*, esemplificata dalla seguente ricetta.

Figura 3. Ricetta R2: Pasta frolla

PASTA FROLLA
9° 250 FARINA
1 UOVO
1 PRESA DI SALE
0 125 ZUCCHERO
0 125 BURRO MOLTO FREDDO
IMPASTARE TUTTO ASSIEME VELOCEMENTE
SENZA SCALDARE L'IMPASTO.
METTERE IN FRIGO PER 1/2 ORA.
POTRETE VARIARE IL GUSTO DELLA PASTA
FROLLA CON L'AGGIUNTA DI ZUCCHERO
VANIGLIATO, DI BUCCIA DI LIMONE
GRATTUGLIATA, O DI OLIO DI MANDORLA
AMARA, 180 -

Anche il terzo ricettario, come il secondo, è diviso in due sezioni: la prima metà raccoglie, per la maggior parte, indicazioni per preparare piatti salati, mentre la seconda metà contiene ricette dolci. Dall'analisi delle ricette domestiche di R3 emerge che anche la loro struttura è variabile e generalmente suddivisibile in tre categorie: la prima comprende le ricette che riportano sia la sezione delle dosi sia il procedimento; la seconda include le ricette che elencano solo gli ingredienti necessari con il loro dosaggio; la terza, invece, riguarda le ricette che descrivono solo la preparazione del piatto senza la sezione relativa alle dosi, anche se queste ultime, spesso, sono riportate all'interno del procedimento. Dall'analisi si evince che le ricette appartenenti alla prima categoria e costituite da una struttura tripartita prevalgono, seguite dalle ricette contenenti solo l'elenco degli alimenti necessari alla preparazione del piatto; anche questo ricettario, come i precedenti, sembra confermare che la struttura delle ricette domestiche è mutevole, tuttavia la configurazione *standard* del genere testuale che prevede titolo, ingredienti e procedimento è il *format* predominante. Infine è rilevante evidenziare che, anche in R3, vi sono alcune occorrenze in cui il titolo segue la ricetta o è del tutto assente.

Figura 4. Ricetta R3: Besciamella



Come abbiamo già affermato nei capitoli precedenti, la maggioranza delle ricette sono introdotte da un titolo che descrive in poche parole il piatto, facendo capire immediatamente ai lettori a quale pietanza faccia riferimento; “torta di mele”, “dolce di ricotta”, “involtini radicchio”, “polpettine alle patate”, “risotto radicchio”, “licquore di amarena”, ecc. sono tutti esempi di titoli descrittivi, che occupano uno spazio rilevante, per non dire predominante, all'interno dell’“insieme” che racchiude le diverse tipologie dei titoli. Tuttavia esistono alcuni piatti che si sono affermati nell'uso nella comunità, si sono diffusi e sono diventati familiari anche a livello nazionale e internazionale; essi, perciò, non richiedono una descrizione che li accompagni, come “besciamella”, “Tiramisù”, “Strudel”, e così via. A differenza dei nomi delle ricette esaminate nei capitoli precedenti, i titoli delle ricette domestiche sono spesso accompagnati dal nome proprio della persona da cui proviene la ricetta (“crostoli Matilde”, “ricetta cuoco hotel Daniel”, “besciamella (Devi)”, ecc.) o da un aggettivo qualificativo (“torta semplice”, “pinza buona buona”). L'uso di intitolare i piatti con il nome di personaggi illustri si era intensificato nel corso dell'Ottocento, a pari passo con il rarefarsi delle dediche dei libri, vezzo che “si ripete fra le mura domestiche con nomi di nonne, mamme, serve, la cui memoria

viene evocata davanti al piatto, in punta di forchetta” (Capatti, Montanari, 2005d, 200-201). Nella maggior parte dei casi il titolo introduce la ricetta ed è collocato all'inizio, solo in poche occorrenze esso è del tutto assente o è stato aggiunto dopo aver trascritto il procedimento e, perciò, si trova alla fine; un aspetto che contribuisce a enfatizzare l'autenticità di tali ricette, le quali non sono state soggette a modifiche nel corso del tempo, ma si conservano nello stato originale della prima stesura. Alcune ricette della raccolta di *l'annocasa* sono seguite da una nota che ricorda all'autore da chi proviene la ricetta (“riceta della vecchietta di 89 anni del l'ospitale”, “insegnato un giovinoto che e venuto a batere il granoturco”, “insegnà Giselda”, ecc.).

Dal punto di vista grafico, spesso, non esiste una distinzione tra le diverse sezioni delle ricette domestiche analizzate; in numerosi casi, infatti, non vi è una separazione né tra il titolo e gli altri componenti della ricetta, né tra la parte relativa agli ingredienti e la sezione del procedimento. L'andare a capo è, sovente, una scelta involontaria delle autrici dovuta alla limitata disponibilità di spazio e non finalizzata a distinguere l'inizio di un nuovo paragrafo. Inoltre alcune ricette sono caratterizzate dalla presenza di elementi paratestuali come l'anno di trascrizione della ricetta, la parola “continua” e l'uso di una freccetta, che denotano il proseguimento della ricetta nella pagina successiva e l'impiego di elenchi puntati e simboli matematici che rendono le indicazioni sull'esecuzione del piatto più immediate. Ad esclusione delle ricette di R1, spesso i titoli sono evidenziati o sottolineati, alcune ricette contengono disegni semplificati che accompagnano le indicazioni della preparazione, finalizzati a facilitare la comprensione del procedimento. In alcuni casi la fine di una ricetta e l'inizio di quella successiva sono indicati da una linea (dritta o ondulata); infine alcune ricette (in R3) sono trascritte utilizzando due colori diversi (il blu per la sezione delle dosi e il rosso per quella del procedimento).

In generale possiamo affermare che il ricettario domestico si presenta come un insieme di ricette, alcune delle quali sono scritte (talvolta ricopiate) in maniera chiara ed esaustiva, ricche di dettagli e indicazioni precise sia per quanto riguarda le dosi sia per il procedimento (sebbene non prive di qualche errore di trascrizione), altre, invece, scritte velocemente, in una calligrafia spesso di difficile comprensione, caratterizzate da abbreviazioni e poca cura e rispetto delle regole grammaticali e di genere testuale.

2. Atti linguistici

Nelle raccolte casalinghe le ricette sono scritte dall'autore per sé stesso e non sono destinate ad un pubblico di lettori esterno come, invece, le ricette dei *blog* e dei libri. Di conseguenza, i modi verbali impiegati per le indicazioni sulla preparazione delle pietanze rispecchiano tale funzione: prevalgono, infatti, i verbi al modo infinito in tutte e tre le raccolte analizzate, seguiti dai verbi alla forma impersonale; una caratteristica ricorrente nelle ricette domestiche qui analizzate è l'impiego di un sistema verbale misto, in cui diverse forme verbali si susseguono. Osserviamo le seguenti ricette.

Bacalà

metere a bagno in

tiero alla sera prima

poi tagliarlo a pezzi [successivamente corretto in pezzi]

da circa 5 centimetri

ogni pezzo [successivamente corretto in pezzo] con una

punta di cortelo si

mette 5 grammi di uva

sultanina metterlo

in un tegame le

fette girate con il

taglio verso in sù

meterle bene vicine in

piedi poco sale e pepe

un pugno di presse-

molo e aglio si

pesta e si copre il

bacalà poi una piccola

cipola e olio bene

rosolata non nera

e poi si versa sopra

il bacalà poi si mette

*fiocchetti di burro
sparsi **si copre** di
latte e acqua
ricetta di vecchietta
di 89 anni
(Ricetta R1, *bacalà*)*

Riso venere

*Il riso venere **si cuoce**
immergendolo in acqua
fredda. **Cucinarlo** x 45m.
Condire con ragù di verdu
soffritto con cipola
carote sedaro verdure
peperone giallo zucchin
pinoli rosolati **mescolar**
condire con erba cipollina
(Ricetta R2, *Riso venere*)*

Ciambellone di Padre Pio

- 1) Non **usare** il frullatore
 - 2) Non **mettere** in frigo
 - 3) Durante i 10 giorni di preparazione **esprimete**
un desiderio ogni volta che aggiungete un ingrediente.
- 1° Giorno: **mettete** il preparato in una ciotola e
aggiungete 1 bicchiere di zucchero e
1 bicchiere di farina.
- Non **mescolare**
- 2° Giorno: **Mescolate** l'impasto
- 3° Giorno: 4° Giorno: non **si tocca** l'impasto

5° Giorno: **Aggiungere** 1 bicchiere di farina, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di zucchero

Non **mescolare**

6° Giorno: **Mescolare** l'impasto

7° 8° 9° Giorno: Non **si tocca** l'impasto

10° Giorno: **Togli** 3 parti dell'impasto e **donale** a 3 persone che vuoi rendere felici

Aggiungi 3 noci o mandorle tritate a mano,

1 bicchiere di olio di semi, 1 bicchiere di

farina, 1 pizzico di cannella, 2 uova,

1 bustina di vaniglia, 50 grammi di uva passa, un pizzico di sale, 1 mela a pezzi, 1 bustina di lievito.

(Ricetta R3, Ciambellone di Padre Pio)

Nei ricettari in esame vi sono alcune occorrenze di verbi alla seconda persona (sia singolare che plurale) del modo imperativo, mentre l'impiego di verbi alla prima persona singolare dell'indicativo è estremamente limitato. Così come la struttura delle ricette, anche la scelta dei modi verbali corrisponde alla funzione mnemonica dei ricettari casalinghi: essi sono strumenti scritti da un autore e destinati esclusivamente a sé stesso al fine di eseguire una pietanza, già nota o sconosciuta, fino a quel momento tramandata oralmente. Conseguentemente, non risulta necessaria una distinzione tra chi scrive e chi legge, tra scrittore e lettore, in quanto i due ruoli corrispondono; ciò potrebbe spiegare l'uso limitato dei verbi alla seconda persona plurale e singolare del modo imperativo, i quali tendono a promuovere la separazione, in questo caso inesistente, tra la figura dello scrittore e del lettore.

3. Il lessico

Come già osservato nel primo capitolo, la lingua principale dei manoscritti culinari era la lingua di tutti i giorni, il cosiddetto volgare; esisteva fin da subito una corrispondenza tra ricettario e lingua: il primo svolgendo da sempre una funzione prevalentemente pratica, la seconda rispondendo a questa esigenza di praticità. Il lessico che emerge dalle ricette analizzate

si compone di unità di misura, tecnicismi, forestierismi e prestiti dialettali; tuttavia questi ultimi risultano difficili da individuare, soprattutto nelle ricette di *l'annocasa*, a causa delle numerose interferenze della lingua materna, un fenomeno estremamente interessante che verrà analizzato successivamente. “Il lessico gastronomico è [...] vicino al linguaggio scientifico per la struttura-ricetta, precisione quantitativa di dosi, operazioni da compiere, tempi di ogni sequenza” (Pezzerà, 2014, 185). Il “lessico delle ricette è fortemente composito, in quanto contiene in grande quantità termini della lingua *standard*, talora colloquiali, talora legati alla cultura locale [...], ma anche termini specialistici, per esempio per indicare strumenti [...] o procedure” (Garzone, 2017m, 40).

All'interno delle ricette esaminate, le unità di misura vengono scritte sia per esteso (“un etto”, “250 grammi per chillo”, ecc.), sia abbreviate attraverso l'utilizzo di simboli, che, talvolta, non corrispondono a quelli previsti dal sistema internazionale (“e”, “etg.” per “ettogrammi”, “gm.”, “gr” per “grammi”, ecc.). Come abbiamo già osservato, la quantità degli ingredienti necessaria alla preparazione di un piatto non viene indicata solo mediante le unità di misura, ma anche attraverso altri strumenti di misurazione, come il “bicchiere”, il “cucchiaino da minestra”, la “tazza”, il “cucchiaino da tè”, la “fialetta”, ecc. e altre espressioni, ormai entrate a far parte del linguaggio culinario, tra cui “un pizzico”, “un goccio”, “a piacere”, “quanto basta”, “un pugno”, “una manciata”, “una presa” e così via. Spesso al posto delle parole per esteso compaiono abbreviazioni (“gg.” per “giorni”, “b. di lievito” per “bustina”, “bicch.” per “bicchiere”, “max” per “massimo”, ecc.) e simboli (~ per “circa”, x , +, ecc.), tipici solo dei ricettari domestici poiché il loro utilizzo è limitato all'ambito casalingo.

Le forme settoriali riguardano, inoltre, verbi ed espressioni che si riferiscono a tecniche di cottura (“a bagnomaria”, “arrostire”, “rosolare”, “bollire”, “al dente”, “montare a neve”, ecc.) che prevedono una precisa azione da parte dell'esecutore del piatto. Vi sono, inoltre, verbi ricorrenti in tutte le ricette di cucina; sebbene le voci contenute nelle ricette di *l'annocasa* siano meno specializzate, non manca l'impiego di forme sinonimiche: incontriamo, infatti, verbi come “mettere”, “disporre”, “versare”, “unire”, “aggiungere”, “levare la scorza”, “sbucciare”, “tagliare a fettine”, “a pezzettini”, “a pezzi”, “mescolare”, “menare”, “stemperare”, “lavorare”, “impastare”, “far bollire”, “portare ad ebollizione”, ecc. Rispetto alle ricette di *l'annocasa*, le preparazioni appartenenti alle altre due raccolte contengono un maggiore numero di verbi specializzati (“amalgamare”, “incorporare”, “impiattare”, “rapprendere”, “risottare”, “mantecare”, “guarnire”, ecc.), dovuto al livello di alfabetizzazione più elevato delle autrici e

probabilmente ad una maggiore esperienza della seconda autrice nel settore culinario, avendo lavorato come cuoca per numerosi anni. Non mancano, infine, termini che si riferiscono a strumenti da cucina (per esempio “casseruola”, “tegame”, “passapomodoro”, “frullatore”, “spianatoia”, “mattarello”, “frusta”, ecc.).

Un aspetto rilevante riguarda l'utilizzo di regionalismi che interessa, in particolare, R1 e R2; nel primo caso limitato al dialetto veneto (“*pacciolo*” e “*baldon*”), nel secondo caso esteso ad altri dialetti italiani (per esempio “*caraccao*” o “*carassao*”, cioè il tipico pane sardo *carasau* e “*busecca*”, il nome lombardo della trippa alla milanese). In tutte e tre le raccolte, invece, non mancano prestiti lessicali provenienti principalmente dal francese, talvolta adattati alla fonologia italiana (“*purè*” o “*purrè*” da *purée*, “*ragù*” da *ragoût*, “*crep*” cioè *crêp*, “*brisè*” da *brisée*, “*bignè*” da *beignet*, “*sacca posc*”, cioè *sac a poche* e “*mous*” cioè *mousse*, ecc.) e dall'inglese (“*ginger*”, “*plumcake*”, ecc.), ma anche dal tedesco (“*strudel*” e “*craf*”, cioè *krapfen*).

Come dimostrano tutti i ricettari analizzati i francesismi, che Pellegrino Artusi ha cercato in parte di arginare con la sua *Scienza*, il ruolo giocato dalla lingua materna e i più recenti anglicismi hanno esercitato un'influenza notevole nel lessico culinario italiano.

4. Analisi sintattica

Dall'esame delle ricette prevale una sintassi poco articolata caratterizzata da periodi costruiti mediante paratassi; nel caso di costrutti più complessi, essi si limitano al primo grado di subordinazione e si tratta prevalentemente di subordinate temporali. La paratassi è la struttura sintattica predominante nella lingua parlata, la quale si caratterizza per la sua immediatezza e assenza di una pianificazione complessa; la ricetta domestica, sebbene sia un testo scritto, presenta numerose caratteristiche della lingua parlata, in primo luogo perché, per svolgere la sua funzione pratica, richiede un elevato grado di chiarezza e semplicità formale, in secondo luogo perché corrisponde, come già anticipato, ad uno strumento mnemonico per l'autore, il quale mette per iscritto il procedimento necessario all'esecuzione del piatto fino a quel momento tramandato oralmente. Pertanto le ricette analizzate prediligono l'uso di connettivi e avverbi usuali nella lingua parlata. La paratassi nei testi esaminati si manifesta non solo tramite congiunzioni coordinative (le più frequenti sono *e* e *o*), ma anche per asindeto mediante segni di punteggiatura o segni matematici, come nel caso specifico della seguente ricetta.

Zuppa pollo

4 cosce e sbracosce pollo

100 spaghetti

g 50 cipollotto

g 50 pomodoro ramato

coriandolo

soffritto = cipollotto + olio +

pomodoro + pomodorini + menta

aggiungere il pollo fare

il brodo x la minestra

brodo + spaghetti + limone

grattugiato + pezzettini di

pollo.

(Ricetta R2, Zuppa pollo)

Le proposizioni giustapposte sono sovente caratterizzate dall'assenza di punteggiatura: il testo si presenta, quindi, come una lista di azioni da compiere senza che esse siano divise da alcun segno grafico. Si osservi la seguente ricetta.

Risotto

radichio

olio di oliva

cipola

lasiare cuocere

abastansa

aggiungere il vino

rosso terminare la

cottura aggiungere

il riso due minuti

prima del termine

*di cottura ha giun-
gere un poco di
panna e grana*

(Ricetta R1, *risotto radichio*)

Non è raro, inoltre, incontrare le indicazioni per la preparazione di una pietanza sotto forma di elenco puntato, come nel caso della ricetta della torta di riso.

Torta di riso

- *Far lessare il riso*
- *scolarlo (lasciare poca acqua di bollitura)*
- *aggiungere 4 uova intere*
- *Parmigiano a volontà*
- *noce moscata*
- *sale*
- *un goccio d'olio*
(grattuciare il pane)
- *mettere un po' d'olio in una teglia e spargere il pane grattugiato*
- *mettere sopra tutto il riso con il resto*
- *aggiung. sopra altro pane gratt. e olio*

(Ricetta R3, *Torta di riso*)

Coerentemente con la predominanza di costrutti paratattici, anche nei periodi legati tra di loro da un rapporto di ipotassi avviene un processo di semplificazione, poiché essi si limitano al primo grado di subordinazione. L'esecuzione del piatto comporta l'esistenza di un rapporto di successione e connessione temporale tra le diverse azioni, quindi la massiccia presenza di subordinate temporali è una caratteristica comune a tutti i ricettari, sia quelli domestici sia quelli destinati alla pubblicazione.

“[...] *quando il composto è abbastansa caldo* aggiungere la frutta [...]”.
(*Baldon*, R2)

“Riprendere bollire *finché il vino evapora* [...]”.
(*Abbacchio cacciatore*, R2)

“*Appena tutto sarà bene incorporato*, unire la frutta condita [...]”.
(*Plum-cake*, R3)

Nei testi in esame sono presenti anche alcune subordinate finali, introdotte principalmente da “per” e “che” (“affinché”); troviamo, ad esempio:

“[...] mescolando tanto in tanto *che non si tacchi* [...]”.
(*Marmelata di fichi*, R1)

“*Per fare la pasta frolla tutta della stessa misura* mettere due bastoncini ai lati della frolla [...]”.
(R2)

“*Per fare la crostata* si stende la pasta frolla sul tavolo col mattarello [...]”.
(*Pasta frolla*, R3)

Nei ricettari qui analizzati non mancano i *supporters* e *controllers* di cui parla Diemer (2013b, 147); secondo la sua definizione frasi come “stare attenti che non si attacchino”, nella ricetta dei testaroli al sugo di castagne contenuta in R2, sarebbero *supporters*, mentre frasi del tipo “quando diventa zucchero”, nella ricetta delle *pacciole* tratta dal ricettario di *l'annocasa*, “finche si sente il profumo dello zucchero caldo” nella ricetta della torta di mele (R2) e “quando e bello colorato”, nella ricetta del pollo al curry, appartenenti alla seconda raccolta, sarebbero *controllers*.

In conclusione possiamo asserire che le lingue usate nelle ricette domestiche sono scritte

principalmente per l'autore stesso, nella maggioranza dei casi in una calligrafia non facilmente leggibile per tutti. La ricetta casalinga svolge la funzione di promemoria per l'autore, il quale non presta particolare attenzione alla correttezza grammaticale e all'uso della punteggiatura: i segni di interpunzione, infatti, sono raramente utilizzati, tanto da rendere la lettura della ricetta poco comprensibile in alcuni casi, non essendoci una chiara separazione, a livello grafico, dei vari periodi e paragrafi.

VI

Influenza dialettale: analisi storica e sociolinguistica

Nei capitoli precedenti abbiamo parlato più volte di prestiti lessicali, in particolare di francesismi e anglicismi, e di influenza dialettale; quest'ultima non si manifesta solo a livello lessicale mediante dialettismi e regionalismi, ma anche a livello morfologico e sintattico. Tale fenomeno risulta essere particolarmente diffuso nel primo ricettario domestico analizzato nello scorso capitolo. Allo scopo di fornire un'analisi più completa, nel presente capitolo approfondiremo questo interessante aspetto proponendo alcuni dei principali tratti linguistici caratterizzanti le ricette di *l'annocasa*.

Non deve stupire che l'adozione di una lingua nazionale comune non abbia attenuato nel corso dei secoli la diversità dei dialetti: le ragioni che hanno contribuito alla formazione e hanno favorito la sopravvivenza di varie tradizioni dialettali hanno, allo stesso modo, ostacolato la diffusione di una lingua comune a tutta la penisola italiana. L'Italia era caratterizzata da una situazione politica ed economica estremamente frammentata; a partire dal XIV secolo, il fiorentino cominciò ad imporsi come idioma nazionale, non per mezzo di una politica linguistica condivisa, ma grazie a tre grandi autori del Trecento: Boccaccio, Dante e Petrarca. L'italiano come lingua nazionale imposta a tutta la penisola dopo l'unificazione è un idioma recente e, fino a qualche decennio fa, poco diffuso nell'uso. Da un punto di vista diacronico, l'italiano si distingue rispetto alle altre lingue nazionali per il suo carattere di immobilità; il francese, lo spagnolo, il tedesco o l'inglese dell'Ottocento si erano evolute considerevolmente tanto che anche gli uomini più colti non sarebbero stati in grado di intendere i testi antichi della loro lingua. Al contrario un italiano, anche di mediocre cultura, poteva e può tuttora riuscire a comprendere il *Novellino*. A metà del XIX secolo i fonemi dell'italiano e quasi tutte le loro varianti di realizzazione, i morfemi, le parole "grammaticali" (articoli, pronomi e preposizioni) e il lessico erano gli stessi del fiorentino trecentesco. L'italiano era una lingua prevalentemente scritta, affidata ad una minoranza di addottrinati, perciò i fenomeni di trasformazione fonetica, le innovazioni semantiche e tutti i processi di trasformazione grammaticale e lessicale, poiché legati all'uso parlato della lingua, erano rimasti estranei alla lingua nazionale italiana (De Mauro, 1983a, 23-28).

Prima di affrontare l'analisi linguistica di alcune delle ricette domestiche influenzate dal dialetto veneto, è fondamentale dedicare un breve paragrafo alla storia linguistica della regione Veneto e, in particolare, al suo capoluogo, ossia Venezia, che nel corso della sua storia ha svolto un importante ruolo politico, economico e, di conseguenza, linguistico.

1. Il dialetto veneto: storia e politica linguistica

In contrasto con gli altri centri italiani, a Venezia il volgare si diffuse nell'uso un po' più tardi; la ragione di tale ritardo sta nel fatto che l'interesse di Venezia era tutto rivolto al mare; il veneziano, infatti, arrivò in tutte le coste del Mediterraneo grazie agli scambi commerciali di cui la Serenissima era *leader* indiscusso e non solo si arricchì di tecnicismi, ma rappresentò altresì una cospicua fonte da cui attingere per termini di natura marittima e commerciale. Vi sono testimonianze dell'utilizzo del volgare non solo nella letteratura, ma anche nei libri di contabilità, inventari, testamenti e documenti notarili già nel XIII secolo; tuttavia la produzione letteraria principale era scritta nella lingua che i mercanti veneziani parlavano più spesso durante i loro viaggi, ossia il francese. Nel corso del secolo successivo la produzione di testi pratici, in lingua volgare, soprattutto cancellereschi e notarili, conobbe una notevole espansione; nel Quattrocento, però, la produzione scritta letteraria di Venezia venne intaccata dal volgare toscano, infiltratosi nella città lagunare, così come negli altri centri veneti, dopo le migrazioni, a partire dai secoli precedenti, di molti commercianti e banchieri toscani. Lo stesso Pietro Bembo sosteneva come soluzione al dibattito cinquecentesco relativo alla questione della lingua il modello linguistico di Dante, Petrarca e Boccaccio.

A differenza degli altri Paesi europei, l'Italia [...] non ha conosciuto la naturale concomitanza tra potere culturale e potere statale che di solito determina la diffusione e l'affermazione della lingua nazionale. Solo con l'Unità politica la lingua è stata adottata in tutti gli usi comunicativi, pubblici e privati, ed è diventata strumento di affermazione istituzionale e culturale. Prima del 1525, data convenzionale della standardizzazione del tosco-fiorentino letterario ad opera di Pietro Bembo, fiorirono varie tradizioni di lingua colta locale, improvvisamente precipitate a dialetti nel ruolo comunicativo e nella coscienza dei parlanti. (Alfieri, 2016a, 97)

Sebbene, a partire dal Cinquecento, Venezia non fosse più l'unica ad esercitare il controllo sui mari, continuò ad essere uno dei più importanti centri culturali dell'epoca e diventò capitale del Rinascimento, con Roma e Firenze, nonché maggior centro dell'industria editoriale; le principali stampe erano testi nel volgare toscano. Come scrive Tomasin (2010, 65-69) ci si potrebbe attendere che in un contesto simile il volgare potesse essere indebolito o marginalizzato; al contrario, mentre l'italiano si imponeva nelle produzioni di livello più elevato, esso conobbe una stagione di straordinaria fioritura, nel corso del XVI secolo, in particolare nella poesia e nel teatro, ma non solo: un notevole numero di leggi, decreti e documenti cancellereschi della Serenissima continuavano ad essere redatti nel volgare illustre elaborato nel corso del secolo precedente. Nell'ultima fase della Serenissima “qualsiasi avvenimento di rilievo, ordinario o eccezionale, ogni festa, tradizionale o improvvisata, trovava nel Settecento la penna di uno scrittore in dialetto pronto a descriverla e a celebrarla, e un pubblico, spesso frivolo e disincantato, disposto ad ascoltarlo” (Cortelazzo, 2004, 88). Sebbene, ormai, fosse chiara la superiorità del toscano come lingua scritta, nella Venezia settecentesca non mancavano di certo documenti, lettere, poesie e opere teatrali nella lingua che tutti parlano, il veneziano. Il più importante commediografo del XVIII secolo, Carlo Goldoni, prediligeva il veneziano nel suo teatro, anche se in molte sue opere troviamo la compresenza di italiano e dialetto.

La Serenissima non adottò mai una politica linguistica accentratrice e autoritaria con nessun territorio sottoposto al suo dominio, così come il doge non assunse la funzione di protettore del letterato che, invece, avevano i re nelle altre corti europee. Questa politica linguistica libera adottata da Venezia ha fatto sì che il dialetto veneto, con tutte le sue varietà, si conservasse fino ai giorni nostri.

2. L'unificazione politica e linguistica

Qualche anno dopo l'Unità politica d'Italia, nel 1868, Alessandro Manzoni, incaricato dall'allora ministro dell'istruzione Emilio Broglio, pubblicò una relazione *Dell'Unità della lingua e dei mezzi di diffonderla*, in cui affermava quale dovesse essere la lingua nazionale e spiegava come poterla divulgare, rinnovando e rinvigorendo, in questo modo, la funzione degli intellettuali. La questione linguistica, però, non riguardava solo la lingua letteraria e lo stile, ma la necessità di trovare una lingua per la nazione e, quindi, per tutto il popolo italiano, che, al momento dell'unificazione, conosceva solo il dialetto. Nella sua relazione Manzoni dichiarava

che i dialetti erano lingue complete ma parlate in territori ristretti, perciò non esisteva alcuna differenza tra lingua e dialetto e che solo un dialetto, ossia quello fiorentino, doveva diventare la lingua nazionale, poiché esso era l'idioma della tradizione letteraria e di quel poco condiviso dall'Italia intera. Manzoni, dopo l'esperienza dei *Promessi Sposi*, intendeva la lingua come strumento governabile; al contrario Graziadio Isaia Ascoli sosteneva l'ingovernabilità della lingua, in quanto organismo complesso, e affermava che la lingua italiana avrebbe dovuto crearsi a seguito dell'unificazione politica come conseguenza di essa (Marconi, Marazzini, 2011, 13-21). D'Agostino (2012d, 27-41) sostiene che per Ascoli l'unità linguistica non poteva ottenersi semplicemente promulgando il modello toscano, ma colmando il distacco culturale tra i grandi intellettuali e il resto della popolazione. Inoltre riporta alcuni dati molto interessanti: nel 1861 solo il 3% della popolazione conosceva l'italiano e la situazione cambiò lentamente grazie al contributo di fattori esterni determinanti. Tra le cause unificanti D'Agostino individua le migrazioni internazionali, grande fattore trasformativo del modo di pensare dell'individuo, il quale rendeva possibile la frequenza scolastica di figli e nipoti grazie al denaro inviato alle famiglie; il contatto tra individui provenienti da realtà e regioni diverse e, quindi, parlanti diversi dialetti, provocato dalle migrazioni interne causate dall'industrializzazione; la nascita, a pari passo con lo Stato italiano, di un apparato burocratico unitario e di un esercito composto da soldati provenienti da diverse aree italiane; la stampa periodica, che contribuì alla creazione di una prosa extraletteraria e che conobbe una progressiva crescita del pubblico di lettori; la necessità di comunicare con uomini provenienti da regioni e Paesi diversi durante la Prima Guerra Mondiale e di mantenere la corrispondenza con i familiari; la politica linguistica di italianizzazione forzata portata avanti dal regime fascista a partire dagli anni Venti del Novecento, che prevedeva decreti, divieti e multe per eliminare l'uso delle lingue straniere, in particolare del tedesco, e dei dialetti. Infine il fattore unificante più rivoluzionario fu l'avvento degli strumenti di comunicazione (orale) di massa, della radio e del cinema prima, della televisione dopo, a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso; essi si rivolgevano a tutti, anche alle masse analfabete, e consentirono la diffusione della lingua nazionale oltre i confini regionali e sociali. Alfieri (2016b, 111) riconosce tra le cause unificanti anche il ruolo della Chiesa, che

ha tenuto insieme le etnie dell'Italia disunita, conciliando istanze etiche e comunicative, e

ricomponendo in un tessuto eticamente e linguisticamente omogeneo popolazioni diverse e sparse nei territori regionali della Penisola, ma accomunate da modelli comportamentali ed espressivi derivanti dalla Sacra Scrittura.

Come affermato precedentemente, l'Italia disunita aveva conosciuto da sempre una situazione storica e linguistica frammentata, caratterizzata dalla mancanza di forze centripete, ossia centri di aggregazione politica, economica e sociale in grado di concentrare su di essi tutte le varietà linguistiche, e di forze centrifughe, cioè centri capaci di diffondere la varietà linguistica a tutto il territorio. L'uso della lingua nazionale era limitato ad alcune aree della penisola e ad una cerchia elitaria ristretta, mentre l'uso dei dialetti era più che mai vivo e solido. Nei decenni precedenti all'unificazione, in tutta la Penisola, i dialetti e le loro varianti più illustri, sviluppatasi nei maggiori centri urbani, godevano di una piena dignità sociale: essi erano usati sia dagli strati popolari sia dalle classi più colte, aristocratici e letterati, non soltanto nella vita privata, ma anche nella vita pubblica e in occasioni solenni. L'Italia post-unitaria era caratterizzata da una situazione linguistica di diglossia, affermata già durante il Medioevo, quando il latino rappresentava la varietà alta della lingua e il volgare costituiva la varietà bassa. Negli anni antecedenti l'unità, soltanto poche aree della penisola miravano a ridurre l'analfabetismo allargando la cerchia dei cittadini da istruire (in particolare il Piemonte e il Lombardo-Veneto), mentre il resto delle regioni cercavano di reprimere l'estensione dell'istruzione popolare; di conseguenza il primo censimento italiano evidenziò che il 78% della popolazione era analfabeta (De Mauro, 1983b, 31-37). Nel contesto di diglossia in cui si trovava il nuovo regno, l'italiano costituiva la varietà di prestigio, mentre il volgare, cioè i numerosi dialetti italiani parlati nella penisola, rappresentava la varietà bassa della lingua, quella parlata nella quotidianità dalla stragrande maggioranza dei cittadini.

Il concetto di diglossia fu introdotto da Ferguson (1959, 325-340) e deriva dal termine francese *diglossie*. Nel suo studio Ferguson spiega il significato di diglossia, ossia l'utilizzo di due o più varietà della stessa lingua usate dai parlanti della stessa comunità linguistica a seconda delle diverse circostanze. Uno dei tratti caratterizzanti è la specializzazione delle funzioni della varietà alta della lingua (H) e della varietà bassa (L): in alcune circostanze solo H è appropriata, in altre solo L. Tra i parlanti delle diverse lingue considerate nello studio di Ferguson, gli adulti usano L per parlare ai bambini e questi ultimi utilizzano L per parlare tra di loro; conseguentemente L è appresa naturalmente come lingua materna. Al contrario H viene sentita

sporadicamente dai bambini e la sua acquisizione avviene mediante l'educazione formale. Questa differenza nella modalità di acquisizione di H e L è fondamentale: il parlante ha una competenza linguistica maggiore in L che è difficilmente raggiungibile in H. Ferguson, parlando di diglossia, afferma che altre lingue europee generalmente utilizzano la parola “bilinguismo”. A tal proposito, Fishman (1967a, 29-38) propone uno studio in cui diglossia e bilinguismo vengono considerati come due concetti distinti e separati, in quanto fattori sociali (diglossia) e individuali (bilinguismo).

Fishman (1967b, 30-37) suggerisce le principali relazioni tra diglossia e bilinguismo all'interno delle comunità linguistiche, riassunte nella tabella sottostante.

Tabella 1. *Rapporto tra diglossia e bilinguismo*

1. Sia diglossia che bilinguismo	2. Bilinguismo senza diglossia
3. Diglossia senza bilinguismo	4. Né diglossia né bilinguismo

Il terzo tipo di relazione portato ad esempio descrive perfettamente la situazione dell'Italia post-unitaria e il contesto di isolamento in cui vivevano le famiglie nelle zone rurali del Paese anche nei decenni successivi all'unificazione, che si mantenne tale fino alla metà del secolo scorso, quando cominciò a delinearsi una comunità linguistica simile a quella moderna caratterizzata dalla coesistenza di diglossia e bilinguismo, grazie ad una maggiore frequenza scolastica e alla diffusione dei *mass media* che, come abbiamo già osservato, entrando nelle case di tutti gli italiani e non solo di un'*élite* istruita ristretta, portarono al graduale rafforzamento dell'italiano come lingua unitaria.

Fino a qualche decennio fa, soprattutto nelle aree più rurali del Veneto, il dialetto era la lingua materna delle persone che vi abitavano, spesso l'unica lingua conosciuta. È questo il contesto in cui è sorto il primo ricettario domestico analizzato. Nella maggior parte dei casi, soprattutto nelle zone di campagna, la prima lingua appresa era il dialetto veneto; la lingua italiana entrava in gioco successivamente, attraverso i mezzi di comunicazione di massa (principalmente televisione o radio) e l'istruzione obbligatoria, il cui livello, però, si fermava spesso alla licenza elementare o, in alcuni casi, media. Tale situazione si mantenne invariata fino agli inizi della seconda metà del Novecento.

A differenza dell'italiano, il dialetto è una lingua orale, non appresa a livello istituzionale, ma in un contesto familiare, ascoltandola e parlandola, perciò i tentativi di metterla per iscritto posso avere esiti di diverso tipo come vedremo nei prossimi paragrafi.

4. Alcune osservazioni linguistiche sulle ricette di *l'annocasa*

Il contesto in cui è sorto il primo ricettario domestico analizzato nel presente lavoro di tesi è proprio quello di diglossia descritto nei paragrafi precedente, in cui vi è consapevolezza dell'uso delle diverse varietà linguistiche: italiano come lingua di prestigio, delle istituzioni, della cultura, della scrittura, e dialetto come lingua della quotidianità e, perciò, lingua predominante nell'uso. A differenza delle autrici della seconda e terza raccolta, l'autrice delle ricette di *l'annocasa* proveniva da un contesto di emarginazione sociale e, conseguentemente, linguistica: trascorse tutta la sua vita nella campagna veneta, dedicandola al lavoro nei campi e alla cura della sua numerosa famiglia; frequentò le scuole fermandosi alla licenza di seconda elementare. Il contesto sociale e il livello d'istruzione sono i fattori esplicativi fondamentali delle numerose interferenze dialettali presenti nelle ricette della prima raccolta, così come della tipologia di piatti presentati, tutti appartenenti alla tradizione veneta. Al contrario, gli altri due ricettari comprendono pietanze originarie di altre regioni italiane e Paesi esteri, presentate in un italiano che, sebbene non privo di errori (soprattutto nel caso di R2), costituisce la dimostrazione di un più elevato livello di istruzione e rappresenta un probabile segnale di una maggior apertura e commistione con culture straniere della situazione sociale in cui erano immerse le autrici delle ultime due raccolte, rispetto alle condizioni di isolamento in cui era vissuta l'autrice di *l'annocasa*.

In questo capitolo verranno analizzati alcuni dei tratti più caratteristici del dialetto veneto presenti nelle ricette della sopracitata raccolta.

Craf Elio

1 etto lievito di birra

4 etti farina

4 bicchieri acqua tiepida

3 tuorli

1 etto di zucchero
1 etto di burro
½ bicchiere di Rum
sale
farina quanto basta
un impasto morbido
continua →
sogliere *il lievito*
con 4 bicchieri di
acqua tiepida
e 4 etti di farina
impastare tutto
ascieme *mettere*
*riposare **messa** ora*
poi sbattere burro
un po denso
non tutto mollo
e il succhero/zucchero *poi*
aggiungere i tuorli
sale Rum →
craf Elio
sogliere *lievito con*
4 bicchieri di acqua
tiepida e 4 etti di
farina impastare e
*mettere riposare **messa***
ora | sbattere i
*tuorli con **lo zucchero***
il burro temperatura
ambiente. poi
aggiungere Rum
sale farina etti 7

quanto basta
un impasto mor-
bido di spessore messo
centimetro
(Craf Elio, R1)

Uno dei tratti caratterizzanti del veneto è l'assenza del suono fricativo prepalatale sordo [ʃ], rappresentato graficamente come <sc>; il verbo italiano “sciogliere” corrisponde alla forma veneta *siòlier*, che nella ricetta in esame diventa *sogliere*. Per la stessa ragione “assieme” viene scritto *ascieme*, aggiungendo un suono non presente nella lingua veneta; il digramma *sc* davanti alle vocali *e* e *i* si riduce, in veneto, ad una fricativa alveolare sorda [s] (Belloni, 2009a, 41). In tutte le ricette vi è il ripetuto tentativo di italianizzare i termini dialettali in fase di trascrizione, che spesso ha esiti bizzarri. *Messa, messo*, ossia *meza* e *mezo* (“mezza”, “mezzo”) mostrano il raddoppiamento della lettera *s*, che può assumere suoni e pronuncia diversi in base alla parola in cui si trova: davanti a consonanti sonore e in posizione intervocalica, la *s* si pronuncia sonora (Belloni, 2009b, 39); tuttavia esistono numerose varianti per ogni termine dialettale che incontriamo: in questo caso il dizionario veneto www.linguaveneta.net propone *mèzo, miso, mèxo, mèdho*. A proposito dell'uso dell'articolo determinativo che emerge in *il succhero* (poi corretto in *zucchero*), Marcato e Ursini (1998a, 85-86) affermano che

tutte le lingue romanze, senza eccezioni, possiedono i due tipi di articolo, determinativo ed indeterminativo, sconosciuti al latino letterario, ma evidentemente diffusi nel periodo del tardo latino parlato. [...] gli articoli determinativi sono il risultato dell'indebolimento, per caduta della prima sillaba, del pronome ed aggettivo latino ILLE, ILLA, ILLUD.

Nella lingua veneta l'articolo determinativo presenta solo quattro forme (*el, i, la, le*), cinque se si considera anche *l'*; *el* precede tutti i nomi maschili che cominciano con una consonante, mentre i nomi maschili che iniziano per vocale sono preceduti da *l'* (Belloni, 2009c, 57-58). Di conseguenza, nel tentativo di italianizzare la propria lingua materna, *el sùcaro* diventa *il succhero/zucchero*. L'articolo *i* viene usato davanti a tutti i nomi maschili che iniziano

sia per consonante che per vocale; *la* è l'articolo preposto ai nomi singolari di genere femminile, talvolta apostrofato, come in italiano, davanti ai nomi che iniziano con la vocale *a*. L'articolo *le*, infine, viene utilizzato davanti ai nomi femminili al plurale; come specificano Marcato e Ursini (1998b, 87), “i tipi *la, le* subiscono modificazioni legate principalmente alle regole fonetiche dei singoli dialetti”, gli articoli *la, le*, infatti, possono diventare rispettivamente *ea*, ed *'e*: la lettera *l* spesso non viene pronunciata, è buona norma, perciò, per chi scrive mettere un apostrofo per indicare l'afèresi, come ricorda Belloni (2009d, 58). “Zucchero” deriva dal latino *saccharum*, a sua volta dal greco *sakkharon* e dall'arabo *(as)sokkar*; il veneto *sùcaro* mantiene la fricativa alveolare sorda [s], mentre in italiano essa ha esito in un'affricata alveolare sorda [ts]. Qualche riga dopo, alla parola *zucchero* viene preposto l'articolo corretto in italiano *lo*. Non manca lo scempiamento consonantico, per esempio in *spesore*; la parola veneta *spesòr* diventa nella ricetta analizzata *spesore*, la caduta delle vocali atone *-e* e *-o* finali di parola è una caratteristica tipica del dialetto veneto, essa dipende dal gruppo dialettale di appartenenza.

Dalle ricette della raccolta in esame emergono numerose caratteristiche distintive del dialetto veneto; le più rilevanti riguardano:

- lo sciempiamento delle consonanti geminate: una particolarità tipica dei dialetti dell'Italia settentrionale “che mette in difficoltà ci vuol parlare in corretto italiano senza aver studiato a fondo la nostra lingua nazionale” (Belloni, 2009e, 41). È un fenomeno ricorrente nella stragrande maggioranza delle ricette di *l'annocasa* (per esempio nella ricetta del *bacalà*, oltre al nome stesso del piatto, troviamo *metere, cortelo, grammi, meterle, cipola*). Il verbo *metere* rappresenta una forma ibrida, in cui italiano e veneto si mescolano nel tentativo di italianizzare la forma dialettale; in veneto molti verbi della seconda coniugazione con accento tonico sulla terzultima sillaba, influenzati dai più frequenti verbi della prima coniugazione, terminano, in *-are/-ar* (Belloni, 2009f, 111); perciò “mettere” ha spesso esito in *métare* e *métar*.
- L'assenza del rinforzo della *q*: nella ricetta del liquore alla grappa troviamo, ad esempio, la parola *licquore* in contrapposizione a *risciaquarlo* (nella ricetta dell'agnello); Belloni (2009g, 38) scrive che nella lingua veneta non esiste il rinforzo della *q* con la *c* velare di “acqua” e derivati; nella scrittura dialettale più rustica è possibile evidenziare la presenza di forme come *cuadro, cuasi* invece di *quadro* e *quasi*. Nella ricetta in questione il digramma *cq* è assente in *risciaquarlo*, ma presente, impropriamente, in *licquore*.
- La posizione dei pronomi atoni con funzione di complemento oggetto: sempre nella ricetta del liquore troviamo *se la talia* e *se le posa* (“la si taglia” e “le si posa”); le due

espressioni in esame presentano due verbi alla forma impersonale accompagnati da un pronome con funzione di complemento oggetto-diretto. Il pronome proclitico *la* deriva dal latino *illam>illa>la*; i pronomi atoni con funzione di complemento oggetto coincidono quasi sempre con la forma dell'articolo. In veneto antico troviamo *lo* e *la* per il singolare, *li* e *le* per il plurale; oggi, invece, abbiamo una vasta gamma di varianti: per esempio, in alcune zone *lo* diventa *eo*, *la* diventa *ea*. Le forme plurali *i* ed *e*, al posto di *li* e *le*, sono molto diffuse (Marcato, Ursini, 1998c, 58). L'utilizzo della forma impersonale comporta la presenza della particella pronominale *se* (“si”) che, a differenza dell'italiano, è anteposta al pronome.

- L'assenza del suono [ʎ]: nel veneto non esiste il suono laterale palatale [ʎ] del digramma *gl* seguito dalla vocale *i*; Belloni (2009h, 41) spiega che le parole italiane come “aglio” hanno tre esiti diversi in dialetto veneto: il dittongo *gl* può essere sostituito da una semplice *l* (per esempio *alio*, forma presente nella ricetta dello spezzatino e delle cappelunghe), oppure può essere sostituito da una *j* [j] (*ajo*), che in veneziano diventa una *g* [dʒ] (*agio*).

- Il suono [ts] in posizione intervocalica: le parole italiane con un'affricata alveolare sorda [ts] in posizione intervocalica, graficamente <zz>, si realizzano in veneto con una fricativa alveolare sorda [s], graficamente <s>; si osservino ad esempio le parole *peSSI*, successivamente corretta in *pezzi* (in dialetto *tochi*) e *pressemolo*, contenute nella ricetta del baccalà.

- La sostituzione di *z* con *s* o *ss*: Nella ricetta del *baldon* notiamo la presenza di *abastansa* prima e *abastanza* qualche riga dopo; in dialetto veneto la lettera *z* è poco usata e viene spesso sostituita da una *s* o *ss*, mentre si mantiene sempre quando è iniziale di parola (Belloni, 2009i, 39); di conseguenza, mentre in italiano troviamo l'affricata alveolare sorda [ts], nel veneto troviamo la fricativa alveolare sorda [s]. *Scorse* (dal latino *còrtex*) sembra confermare lo sviluppo parallelo della fricativa alveolare sorda [s] nel veneto *scorsa* (così come nel catalano e provenzale *escorsa* e nel francese *écorce*) e dell'affricata alveolare sorda [ts] nell'italiano *scorza*.

- Le consonanti *m* e *n*: un altro tratto caratterizzante del dialetto veneto è la sostituzione della nasale *m* con la nasale *n* davanti a *p* e *b*: infatti, nella ricetta del *baldon*, troviamo *conposto* al posto di *composto* come richiede invece la grammatica italiana, un'imposizione che Belloni (2009l, 38) definisce “contro natura”.

- La desinenza dei verbi al participio passato: l'autrice delle ricette in esame appartiene al gruppo dialettale trevigiano-feltrino-bellunese, all'interno del quale la desinenza latina del participio passato *-atum* tende ad avere esito in *-à*, perciò troviamo forme come *insegnà*

(“insegnato”) nella ricetta delle trippe in umido. Nella ricetta del succo di frutta troviamo *rabaltai* (“rovesciati”); come avviene nella lingua italiana, anche nella maggior parte delle varietà del veneto esiste una distinzione tra maschile, femminile e singolare, plurale nelle desinenze dei verbi al participio passato. Per esempio, nella zona urbana del veronese c'è la tendenza a forme in *-ado* per il maschile e *-ada* per il femminile (per esempio *magnàdo*, *magnàda*, cioè “mangiato”, “mangiata”); all'interno del gruppo trevigiano-feltrino-bellunese, il maschile è prevalentemente in *-ài* e il femminile in *-àe* (per esempio *andài*, *andàe*, cioè “nadati”, “andate”), mentre nel bellunese è possibile trovare il tipo *-adi*, *-ade*. Nel veneziano, i verbi che provengono dalla desinenza latina *-atum* presentano, per il femminile singolare, una morfologia diversa dalle altre forme participiali: la desinenza *-ada*, mentre per le forme al singolare maschile e al plurale sia femminile che maschile troviamo *-a*, *-i*, *-e* (per esempio *magnàda*, *magnà*, *magnài*, *magnàe*); tale differenza morfologica non è invece presente nei verbi delle altre coniugazioni (*-utum* e *-itum*), dove prevalgono le desinenze *-o*, *-a*, *-i*, *-e* (per esempio *bevùo*, cioè “bevuto”, *bevùà*, *bevùì*, *bevùe* e *finìo*, cioè “finito”, *finìa*, *finìi*, *finìe*) (Marcato, Ursini, 1998d, 306-307). Secondo Marcato e Ursini (1998e, 305), all'interno del sistema delle desinenze del participio passato si trova “una pittoresca polifonia”; in italiano “le desinenze possibili sono *-ato* (*portato*), *-ito* (*dormito*), *-uto* (*venduto*), *-to* (*pianto*), *-so* (*sparso*): le prime tre appartenenti ai participi convenzionalmente deboli (accentati sulle desinenza), le altre due a quelli forti (con accento sulla parte tematica)”. Le desinenze dei verbi latini deboli in *-atum* diventano *-ato* in italiano, *-ado*, *-ao* o *-à* nei dialetti veneti; in particolare nel trevigiano-feltrino-bellunese (gruppo dialettale a cui appartiene l'autrice delle ricette) il passaggio è da *-atu* ad *-à* (Marcato, Ursini, 1998f, 306).

- Gli ausiliari: Una differenza rilevante tra lingua italiana e dialetto veneto è l'uso dei verbi ausiliari; *si ha rafredato* (nella ricetta della marmellata di fichi) è la traduzione di *se ga rafredà*. Nel veneto il passato prossimo del verbo *raffreddarsi* richiede *avere* come ausiliare, il quale, a differenza dell'italiano, viene usato, nei tempi composti, anche con i verbi riflessivi (Belloni, 2009m, 120), benché in alcuni casi, per influsso dell'italiano, si usi anche l'ausiliare *essere* (Belloni, 2009n, 136). “Una delle caratteristiche più appariscenti delle voci di 'avere', in molte varietà venete, è la presenza di una *g'*, che, precedendo la forma verbale, ha finito per saldarsi stabilmente ad essa” (Marcato, Ursini, 1998g, 325); tale particella proclitica non è altro che l'avverbio *ghe* che si è fuso con il verbo *avere* e che corrisponde alla particella proclitica *ci* che si trova anche nella parlata familiare toscana (*ci ho*, *ci hai*, *ci ha*). Tuttavia non è facile

riscontrare un uso regolare di tale avverbio, poiché esistono tra i vari raggruppamenti dialettali degli andamenti incrociati, in particolare tra la forma *a* e *ga* (Marcato, Ursini, 1998h, 325-326).

- Il congiuntivo presente della prima coniugazione: Marcato e Ursini (1998i, 271-272) affermano che esistono delle notevoli differenze tra il modello trevigiano-feltrino-bellunese e le altre varietà della regione: nel primo gruppo le desinenze delle prime tre persone rispecchiano la regolarità del latino che propone la *e*, perciò ci si dovrebbe attendere la *e* anche nel toscano letterario; tale forma è, infatti, attestata sia in Dante (dove, però, compare anche la desinenza più moderna -i) sia in Petrarca; in italiano la desinenza latina diventa -i per le prime tre persone. Il congiuntivo *si tacchi*, presente nella ricetta della marmellata di fichi, è un ipercorrettismo influenzato dalla forma dialettale *se tache*, derivante dal verbo *tacar* (cioè “attaccare” o “cominciare”).
- Aferesi: i verbi *si tacchi*, *si densa*, *si giunge*, *si a saggia* (nella ricetta della marmellata di fichi) sono caratterizzati dalla caduta di una lettera o sillaba all'inizio della parola per aferesi.
- Rotacismo: la parola *cortelo* (dal latino *cultellus*), contenuta nella ricetta del baccalà, mantiene la radice latina in italiano, mentre nel veneto appare un *r* per un fenomeno di rotacismo che caratterizza alcune parole in alcune parlate della regione.
- La preposizione “su”: essa viene usata anche quando l'italiano imporrebbe l'uso di “in” (Marcato, Ursini, 1998l, 420); quindi al posto di “stempera la farina e il cacao nel latte”, l'autrice scrive *stempera la farina e il cacao sul latte*.
- La separazione di prefissi dal resto della parola: nelle ricette di *l'annocasa* vi è la tendenza a considerare le parole che iniziano con *in-* come due parole diverse (*in tiero*, *in su*); lo stesso avviene con la congiunzione coordinativa avversativa composta “oppure”, percepita come due parole distinte perciò scritte separatamente (*o pure*). Per quanto riguarda la forma *intiero*, essa era tipica dell'italiano scritto e del parlato formale dei secoli scorsi e resta la forma prevalente in veneto, mentre in italiano l'unica forma usata è “intero”, senza dittongo mobile¹.
- Il raddoppiamento consonantico come forma di ipercorrettismo (*ficchi*, *pessa*, *chillo*, ecc.), la presenza di errori ortografici e di forme lessicali trascritte in modi diversi (per esempio *seppie o seppe*, *cape l'unghe* o *cape lunghe*, *alio* o *aglio*, e così via).
- La quasi totale assenza di punteggiatura e di una divisione grafica tra le varie fasi della ricetta, così come l'uso improprio delle maiuscole.

¹https://www.treccani.it/enciclopedia/intero-o-intiero_%28La-grammatica-italiana%29/

Conclusioni

In questa tesi sono stati analizzati tre tipi di ricette: quelle contenute nei libri di cucina destinati alla pubblicazione, le ricette *postate* nei *blog online* e quelle ad uso casalingo. Lo studio era finalizzato a verificare se la struttura generale del testo e la lingua utilizzata subissero delle variazioni a seconda del contesto e del canale di diffusione. A tal proposito sono state analizzate dieci ricette per ogni ricettario e per ciascun *blog* di cucina e, infine, quelle contenute nei ricettari domestici, sono stati verificati i tipi di struttura preponderanti, i principali atti linguistici, il lessico emerso dai testi e, infine, la struttura sintattica del testo.

Dall'analisi è emerso che la configurazione prevalente delle ricette in esame è formata da tre componenti: il nome, gli ingredienti e la preparazione, ossia la struttura *standard* che ci si aspetterebbe di trovare durante la lettura di una ricetta. Tuttavia la ricetta, in quanto genere testuale, ammette delle variazioni alla “norma”, infatti il primo ricettario domestico analizzato, l'agenda di *l'annocasa*, chiamato anche R1 nel corso del lavoro di analisi, presenta un'organizzazione strutturale preponderante bipartita, sebbene essa sia seguita, per numero di occorrenze, dalla struttura *standard* della ricetta. A proposito della scelta dei modi verbali, essa dipende dall'autore delle ricette; i modi verbali prevalenti sono l'infinito, utilizzato principalmente nei ricettari domestici, accompagnato da verbi con il “si” impersonale, e l'imperativo, maggiormente utilizzato nelle ricette *online* alla seconda persona plurale e nei ricettari pubblicati, sia alla seconda persona che alla prima persona plurali. La scelta di impiegare un modo verbale piuttosto che un altro dipende dal ruolo che vuole assumere l'autore e dalla distanza che vuole mantenere con i lettori: l'utilizzo dell'imperativo alla prima persona singolare e plurale indica una vicinanza tra chi scrive e chi legge, mentre l'uso della seconda persona plurale sottolinea una separazione tra autore e lettore; infine l'utilizzo del modo infinito e della forma impersonale rappresentano un uso neutrale, il quale prevale nei ricettari casalinghi, in cui la figura dello scrittore e del lettore coincidono. Per quanto riguarda il lessico, in tutte le ricette esaminate esso è composto da tecnicismi ed espressioni ormai facenti parte del

linguaggio culinario: vi sono in tutte le ricette termini riguardanti unità di misura, modalità di cottura, metodi di preparazione e utensili; non mancano prestiti lessicali, soprattutto dal francese e dall'inglese, in tutte le tipologie di ricette analizzate, sebbene, nei ricettari ad uso domestico, i dialettismi costituiscano una componente rilevante del lessico. Infine in base all'analisi sintattica delle ricette possiamo affermare che i testi, in generale, presentano una struttura semplificata: prevalgono i costrutti paratattici e le proposizioni secondarie si limitano al primo o secondo grado di subordinazione; tuttavia in due dei libri di cucina destinati alla pubblicazione, i quali hanno un'impronta di carattere narrativo, il rapporto sintattico risulta essere più complesso.

La ricetta in quanto testo regolativo ha lo scopo di regolare il comportamento del lettore, fornendo istruzioni precise sulle azioni da compiere finalizzate all'ottenimento del risultato sperato, ossia la realizzazione di un determinato piatto. Come abbiamo visto nel Capitolo II, i testi sono organizzati a partire dai destinatari; le ricette pubblicate nei libri di cucina si rivolgono ad un pubblico di lettori ampio, che può comprendere sia *chef* esperti sia cuochi principianti, esse possono inoltre rivolgersi a lettori più o meno giovani, più o meno familiari con i termini culinari, con una lingua materna diversa dall'italiano, perciò la lingua utilizzata tende a mantenere un carattere di neutralità vicino allo *standard* o *neo-standard*, per quanto possibile dato il notevole apporto, soprattutto nel lessico gastronomico, dei dialetti italiani e delle lingue straniere. La lingua usata nei ricettari destinati alla pubblicazione consta di scelte lessicali più ricercate e precise e una sintassi frasale con un grado di complessità più elevato rispetto agli altri testi analizzati; questo vale soprattutto per uno dei ricettari, *Il Veneto in cucina*, sebbene nella sezione relativa al procedimento tale grado di complessità sintattica tenda a semplificarsi. Un ragionamento simile può essere svolto per le ricette pubblicate nei *blog* di cucina; esse sono accessibili ad un pubblico molto ampio, sebbene la loro consultazione richieda una certa familiarità con la tecnologia *Internet* ed un accesso alla rete. Nel Capitolo IV abbiamo parlato di CMC, ossia "comunicazione mediata dal computer", una forma di comunicazione che si avvale del mezzo scritto, ma che condivide, allo stesso tempo, numerose caratteristiche con l'italiano parlato spontaneo; essa prevale nella sezione del *blog* dedicata all'interazione tra autore e lettori. Il testo della ricetta, invece, presenta delle caratteristiche linguistiche simili a quelle dei manuali gastronomici, vicine all'italiano *standard* o *neo-standard*, poiché il pubblico è composto da lettori numerosi e diversi. Al contrario, le ricette domestiche sono scritte dall'autore per sé stesso; come abbiamo osservato, esse possono corrispondere a poche righe

riportate velocemente su un pezzo di carta, annotazioni ricopiate, ampliate o modificate nel corso del tempo, testi di lunghezza e complessità diverse. In poche parole, esse corrispondono alle esigenze dell'autore, rappresentano uno strumento di supporto per la memoria di chi le scrive e non richiedono né un codice né una lingua comprensibili a tutti; tale mancanza di comprensibilità, tuttavia, non interferisce con lo scopo della ricetta né compromette il risultato finale. La lingua delle ricette casalinghe in esame non è solo l'italiano, ma anche il dialetto veneto; come abbiamo osservato nel Capitolo VI, le ricette domestiche, soprattutto quelle di R1, presentano numerosi tratti linguistici appartenenti al gruppo dialettale trevigiano-feltrino-bellunese proprio del Veneto centro-settentrionale. Anche in quest'ultimo caso la lingua impiegata varia da ricettario a ricettario: passiamo da R1, in cui l'influenza dialettale è una caratteristica predominante, a R3, in cui non vi è una rilevante influenza dialettale e la maggioranza dei testi sono sintetici formati da periodi brevi. Potremmo inserire la lingua utilizzata in R1 e R2 nel gruppo dell'italiano popolare, poiché è caratterizzata da un considerevole numero di tratti dialettali, riproduzione delle parole secondo la pronuncia regionale, ipercorrettismi, incertezze sulla grafia di parole complesse, sintassi estremamente semplificata con pochi connettivi interfrasali e assenza quasi totale di punteggiatura.

In conclusione, possiamo affermare che, nonostante i testi vengano presentati per mezzo di tre canali diversi in contesti diversi (quello più formale dell'editoria, quello più informale di *Internet* e quello casalingo), le ricette analizzate in questo studio presentano degli elementi di continuità costanti che accomunano i diversi testi analizzati. Ciononostante, vi sono delle differenze linguistiche rilevanti: l'italiano dei manuali di cucina non è lo stesso italiano dei *blog* e quest'ultimo a sua volta differisce dall'italiano dei ricettari domestici. Ogni testo analizzato impiega la lingua che ritiene più consona al pubblico di lettori a cui si rivolge. A prescindere dalla lingua o varietà linguistica impiegata, le caratteristiche considerate in questo studio, ossia le proprietà strutturali e linguistiche delle ricette, non presentano differenze tali da asserire che il genere subisca evoluzioni a seconda del contesto e del canale di distribuzione; non vi sono, quindi, differenze determinanti, né dal punto di vista strutturale né da quello linguistico. In tutti e tre i casi considerati in questo lavoro di tesi le ricette si affidano al mezzo scritto, che fa sì che si mantengano le caratteristiche strutturali e (in parte) linguistiche come elementi di continuità del genere "ricetta".

Riferimenti bibliografici

Alfieri, Gabriella, *Storia linguistica esterna: fattori unificanti* in S. Lubello (a cura di) *Manuale di linguistica italiana*. De Gruyter, 2016, pp. 90-124.

Alföldi-Rosenbaum, Elisabeth, *Apicius, De re coquinaria by M. E. Milham*, in *Gnomon* Jun., 1973, 45. Bd., H. 4 (Jun., 1973), pp. 363-367). Verlag C.H. Beck.

Artusi, Pellegrino (1993), *La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene*, Agnelli, Firenze.

Askehave, Inger, Swales, John M., *Genre identification and communicative purpose: a problem and a possible solution* in *Applied Linguistics*, Volume 22, Issue 2, June 2001, pp. 195–212. Web <https://doi.org/10.1093/applin/22.2.195>

Austin, John Langshaw, and James Opie Urmson. *How to Do Things with Words. The William James Lectures Delivered at Harvard University in 1955*. (a cura di James O. Urmson). Clarendon Press, 1962.

Beccaria, Gian Luigi, *Varietà e unità della lingua di Artusi* in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano*. Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 3-5.

Belloni, Silvano (2009), *Grammatica veneta*. Padova, Esedra editrice.

Berruto, Gaetano (2020), *Sociolinguistica dell'italiano contemporaneo*. Carocci editore.

Bertini Malgarini, Patrizia, Caria, Marzia, “*Cucina di genere*”: *la figura femminile nei ricettari tra Ottocento e Novecento* in *Testo e Senso*, n. 23, dicembre 2021, pp. 11-29. Web <https://testoesenso.it/index.php/testoesenso/article/view/555>

Bertollini, Adriano, *Retorica e utilità in Aristotele/ Rhetoric and utility in Aristotle* in *Rivista*

Italiana Di Filosofia Del Linguaggio (2019), Vol. 13, no. 2, 1. Web
<http://160.97.104.70/index.php/rifl/article/view/544>

Bhatia, Vijay K. (1995), *Genre mixing and in Professional Communication: The Case of "Private Intentions" v. "Socially Recognised Purposes"* in P. Bruthiaux, T. Boswood, B. Du-Babcock (a cura di) *Explorations in English for Professional Communication*, pp. 1-19, Hong Kong, City University of Hong Kong.

Bhatia, Vijay K., *The power and politics of genre in World Englishes*, Vol. 16, No. 3, pp.359-371, Oxford 1997.

Bhatia, Vijay K. (1997), *Genre Mixing in Academic Introductions in English for Specific Purposes* 16(3), pp. 181-196.

Bhatia, Vijay K. (2004), *Worlds of Written Discourse: A Genre-based View*. London, Continuum.

Bianchi, Patricia, *Il lessico gastronomico in ricettari meridionali tra Seicento e Ottocento*, in *Prospettive nello studio del lessico italiano*. Atti del IX Congresso SILFI (Firenze, 14-17 giugno 2006), a cura di Emanuela Cresti, 2 voll., Firenze, FUP, 2008, Vol. I, pp. 123-127.

Biber, Douglas. *A typology of English texts*, vol. 27, no. 1, 1989, pp. 3-44. Web
<https://doi.org/10.1515/ling.1989.27.1.3>

Bolter, Jay David, Richard Grusin (2000), *Remediation: Understanding new media*. MIT Press.

Bombi, Raffaella, *Tra italianismi e anglicismi: aspetti interlinguistici dell'Italian food*, in *Tra italianismi e anglicismi: aspetti interlinguistici dell'Italian food*, 2015, pp. 77-87.

Bosc, Franca (2017), *Le ricette nei blog: un coro di voci* in Bajini I. et al. (a cura di), *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, LED, Milano, pp. 57-72.

Brinker, Klaus (1985), *Linguistische Textanalyse*, Berlino, Schmidt.

Campanini, Antonella (2012), *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Carocci editore.

Capatti, Alberto, Montanari, Massimo (2005), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza.

Carnevale Schianca, Enrico (2015), *De honesta voluptate et valitudine: un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, Leo S. Olschki.

Chafe, Wallace L. (1982), *Integration and involvment in speaking, writing and oral literature* in D. Tannen (a cura di), *Spoken and Written Language: Exploring Orality and Literacy*, pp. 35-54, Norwood, N.J.: Ablex.

Cignetti, Luca (2011), *Testi prescrittivi in Enciclopedia dell'Italiano*, diretta da Raffaele Simone. Roma: Istituto dell'Enciclopedia Italiana Giovanni Treccani, II, pp. 1482-1485

Cortelazzo, Manlio (2004), *Letteratura in dialetto* in M. Cortelazzo (a cura di) *Manuale di Cultura veneta. Geografia, storia, lingua e arte*. Venezia, Marsilio, 2004, pp.81-93.

Cortelazzo, Michele A., *Testo scientifico e manuali scolastici* in Zambelli M. L. (a cura di), *La rete e i nodi. Il testo scientifico nella scuola di base*, Quaderni del Giscel, La Nuova Italia, Firenze, 1994, pp. 3-14.

Cotter, Colleen, *Claiming a piece of the pie: How the language of recipes defines community* in *Recipes for reading: Community cookbooks, stories, histories*, 1997, pp. 51-71.

Couture, Barbara, *Effective ideation in written text: a functional approach to clarity and exigence* in *Functional Approaches to Writing: Research Perspectives* (a cura di. B. Couture), London, 1986, pp. 69-92.

Dalla Chiesa, Simone (2017), *Piatti nomi ricette tradizioni* in I. Bajini, M.V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio (a cura di) *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, Milano, LED, 2017, pp. 259-274.

Da Mosto, Ranieri (1974), *Il Veneto in cucina*, Giunti editore.

Davolio, Federica, *La cucina e il suo pubblico. Per una storia dell'editoria e della cultura gastronomica in Italia* in *Storicamente*, 3 (2007), no. 1. DOI: 10.1473/stor388.

D'Agostino, Mari (2012), *Sociolinguistica dell'Italia contemporanea*, il Mulino.

De Mauro, Tullio (1983), *Storia linguistica dell'Italia unita*, Gius. Laterza Figli, Bari.

Diemer, Stefan, *Recipes and food discourse in English—a historical menu* in *Culinary Linguistics*. John Benjamins, 2013, pp. 139-156.

Diemer, Stefan, Frobenius, Maximiliane, *When making pie, all ingredients must be chilled. Including you: Lexical, syntactic and interactive features in online discourse—a synchronic study of food blogs* in *Culinary Linguistics*. John Benjamins, 2013, pp. 53-82.

Di Schino, June, Luccichenti, Furio (2008), *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*, Gangemi.

Do Nurb, Arelle (2022), *De re coquinaria Alimentazione e gastronomia romana ai tempi dell'impero*, Bruno Dell'Era.

Edwards, John, *Philology and Cuisine in De Re Coquinaria* in *The American Journal of Philology*, Summer 2001, vol. 122, No. 2 (Summer 2001), pp. 255-263. The Johns Hopkins University Press.

Ferguson, Charles A., *Diglossia* in *word* 15.2, 1959, pp. 325-340.

Fisher, Mary Frances Kennedy (1983), *The Anatomy of a Recipe* in *With Bold Knife and Fork*, pp. 13-24.

Fishman, Joshua A. (1967), *Bilingualism with and without Diglossia; Diglossia with and*

without Bilingualism in *Journal of Social Issues*, 23, No. 2, pp. 29-38.

Frosini, Giovanna, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103.

Frosini, Giovanna, Montanari Massimo, *Il sapore di una nazione* in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano. Atti del Convegno* (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. XIII-XVIII.

Frosini, Giovanna, *La lingua delle ricette* in *Dammi la tua ricetta. Atti del convegno scientifico* (presso Casa Artusi, Forlimpopoli, 20 giugno 2015), 2015.

Garzone, Giuliana, *Il genere "ricetta" in lingua inglese. Dalla tradizione ai food blog tra stabilità ed evoluzione (LINGUE CULTURE MEDIAZIONI)* in I. Bajini, M.V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio (a cura di) *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, LED Edizioni, 2017. - ISBN 9788879168182. - pp. 37-56 [10.7359/818-2017-garz].

Gerhardt, Cornelia, *Food and language–language and food*, in *Culinary Linguistics. The chef's special*, a cura di Cornelia Gerhardt et al, 2013, pp. 3-49.

Gilli, Laura, *L'incontro di cibo e lingua italiana nella televisione*, in *SUPPLEMENTI ALLA BIBLIOTECA DI LINGUISTICA*, 2012, pp. 193-212.

Goody, Jack (1977), *The Domestication of the Savage Mind*, Cambridge University Press.

Grainger, Sally, *The myth of Apicius* in *Gastronomica*, Vol. 7, No. 2 (Spring 2007), pp. 71-77). Published by University of California Press.

Guidi, Remo L., *Bartolomeo Platina, ovvero un umanista in cucina* in *Archivio Storico Italiano*, Vol. 174, No. 2 (648) (aprile-giugno 2016), pp. 327-340. Published by Casa Editrice Leo S. Olschki s.r.l. Web <https://www.jstor.org/stable/26230047>

Kress, Gunther, (1987), *Genre in a social theory of language: A reply to John Dixon* in I. Reid (a cura di) *The place of genre in learning: Current debates*. Geelong, Australia: Deakin University Press.

Lauriou, Bruno, *I libri di cucina italiani, alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in *Archivio Storico Italiano* (1996), Vol. 154, No. 1 (567) (gennaio-marzo 1996), pp. 33-58. Published by Casa Editrice Leo S. Olschki s.r.l.

Lauriou, Bruno, *Le règne de Taillevent: Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris: Éditions de la Sorbonne, 1997. Web <http://books.openedition.org/psorbonne/34357>

Lauriou, Bruno. *Le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes: nouveaux documents sur Maestro Martino, "cocus secretus" du Pape* in *Médiévales*, 2005, pp. 141-153.

Longacre, Robert (1976), *An Anatomy of Speech Notions*, Lisse: de Ridder.

Lubello, Sergio, *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI)* a cura di Rita Librandi e Rosa Piro, Firenze, Sismel – Edizioni del Galluzzo, 2006.

Lubello, Sergio, *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)*, Strasbourg, Éditions de Linguistique et de Philologie, 2011.

Maconi, Ludovica, Marazzini, Claudio, *L'Unità d'Italia e la Relazione di Manzoni "Dell'unità della lingua"* in C. Marazzini e L. Maconi (a cura di) *Manzoni Alessandro. Dell'unità della lingua e dei mezzi di diffonderla. Edizione critica del ms. Varia 30*, 2011, pp. 13-27.

Manetti, Giovanni, *Il noi tra enunciazione, indessicalità e funzionalismo* in *Noi Nous Nosotros*. Bern: Peter Lang (2014), pp. 23-44.

Marcato, Gianna, Ursini, Flavia (1998), *Dialetti veneti: grammatica e storia*. Unipress.

Marrone, Gianfranco (2014), *Parlare del cibo: dalla cucina alla tavola. Ricettari, guide gastronomiche, critica enologica*, in G. Marrone (a cura di) *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, pp. 25-65, Roma, Carocci.

Martellotti, Anna, *I ricettari di Federico II: dal Meridionale al Liber de coquina* in *I ricettari di Federico II* (2005), pp. 5-280.

Martin, J. R. (1985), *Process and text: Two aspects of human semiosis* in J. D. Benson & W. S. Greaves (a cura di.), *Systemic perspectives on discourse*, Volume 1. Selected theoretical papers from the 9th international systemic workshop (pp. 248–274). Norwood, NJ: Ablex.

Montanari, Massimo (2012), *Le ragioni di un successo* in G. Frosini, M. Montanari (a cura di), *Il secolo artusiano. Atti del Convegno* (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, pp. 7-15.

Montanari, Massimo (2013), *L'identità italiana in cucina*, Laterza.

Montanari, Massimo (2014), *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza.

Montanari, Massimo (2015), *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*, Gius. Laterza & Figli Spa.

Mortara Garavelli, Bice, *Tipologie dei testi: categorie descrittive e generi testuali* in Lo Duca Maria G. (a cura di), *Scrivere nella scuola media superiore*, La Nuova Italia, Firenze 1991, pp. 9-23.

Norrick, Neal (1983), *Recipes as Texts: Technical Language in the Kitchen*, in R. Jongen, S. De Knop, P. H. Nelde, M. P. Quix (a cura di) *Sprache, Diskurs und Text*, vol. 1, pp. 173-181, Tübingen: Niemeyer.

Ondelli, Stefano, *Dal “crème caramel” al “cupcake”: l’invasione degli anglicismi in cucina, al ristorante e al bar*, in *Italiano LinguaDue*, 2017, 9.2, pp. 373-383.

Pezzera, Lucia (2014), *L’intraducibilità della terminologia della ristorazione* in *Testi e Linguaggi* 8/2014, pp. 181-187.

Pigozzi, Paolo, Pedrotti, Walter, Tisselli, Giancarla, Fisher, Marta, Bighignoli, Claudio, Vincenzi, Giancarlo, Berni, Paolo (2001), *Cucchiaio Verde. La Bibbia della cucina vegetariana*, Giunti Editore S.p.A.

Rossi, Benedetta (2016), *Fatto in casa da Benedetta*, Mondadori Libri S.p.A., Milano.

Sacks, Harvey, Schegloff, Emanuel A., Jefferson, Gail, A Simplest Systematics for the Organization of Turn-Taking for Conversation in Language, *De.*, 1974, Vol. 52, No. 4, Part 1 (Dec., 1974), pp. 696-735.

Santulli, Francesca, *Genre Variation and Genre Change: Theory and Applications* in Garzone G., Catenaccio P., Degano C. (eds.) *Genre Change in the Contemporary World. Short-term Diachronic Perspectives*, Bern 2012, pp. 277-294.

Scheibman, Joanne, *Inclusive and exclusive patterning of the English first person plural: Evidence from conversation* in *Language, culture and mind* (2004), pp. 377-396.

Serianni, Luca, “*Prontate una falsa di pivioni*”: *il lessico gastronomico dell’Ottocento*, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Atti del Convegno (Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007), a cura di Giovanni Tesio e Giulia Pennaroli, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122.

Sergio, Giuseppe, *L’italiano in cucina* in Irina Bajini et al. (a cura di) *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, Milano, LED, 2017, pp. 193-214.

Swales, John M., *Genre Analysis. English in academic and research settings*, New York 1990.

Tomasin, Lorenzo (2010), *Storia linguistica di Venezia*. Carocci.

Trosborg, Anna (1997), *Text Typology: Register, Genre and Text Type* in *Text typology and Translation*, John Benjamins B.V., pp. 3-23.

Vesco, Clotilde (2012), *Apicio La cucina dell'antica Roma*, titolo originale *De Re Coquinaria*, Prima edizione ebook 2012, New Compton editori s.r.l. Web https://books.google.it/books?id=fzMaap1ClO0C&printsec=frontcover&hl=it&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Waller, Robert, *Making connections: typography layout and language*, in *Proceedings of the 1999 Autumn Symposium, American Association for Artificial Intelligence*, 1999.

Wells, Kevin D., *Clio in the kitchen: the work of Bartolomeo Scappi* in *The Yale University Library Gazette*, October 1988, Vol. 63, No. 1/2 pp. 32-41. Published by Yale University, acting through the Yale University Library.

Werlich, Egon (1975), *Typologie der Texte; Entwurf eines textlinguistischen Modells zur Grundlegung einer Textgrammatik*, Heidelberg, Quelle & Meyer.

Werlich, Egon (1982), *A Text Grammar of English*, Heidelberg, Quelle & Meyer.

Zambrini, Francesco, *Il libro della cucina del sec. XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato*, Bologna, Presso Gaetano Romagnoli, 1863. Web https://books.google.it/books?hl=it&lr=&id=EQ0MAAAIAAJ&oi=fnd&pg=PP4&dq=Zambrini+Il+libro+della+cucina+del+sec+XIV&ots=qGJXF8r2eg&sig=muBgIDKnbsFMCQnqvDTa6AtUfC0&redir_esc=y#v=onepage&q=Zambrini%2C%20Il%20libro%20della%20cucina%20del%20sec.%20XIV&f=false

Sitografia

<<https://barcon.it>>

<<https://books.openedition.org>>

<<https://books.google.it/>>

<<https://contacaratteri.it/>>

<<https://www.ilgiornaledelcibo.it>>

<<https://journals.openedition.org>>

<<http://www.linguaveneta.net>>

<<https://www.misya.info>>

<<https://www.ricettedellanonna.net>>

<<https://ricette.giallozafferano.it>>

<<https://www.treccani.it/>>