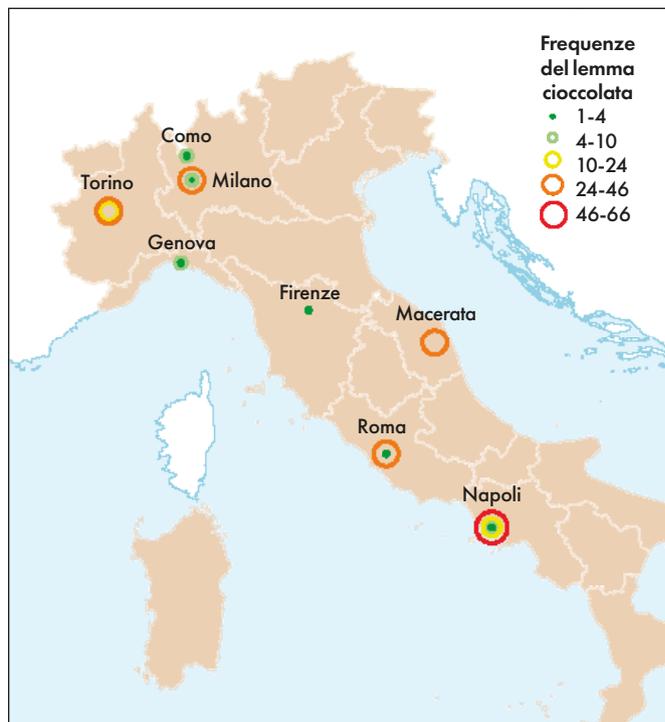




IL VIAGGIO DEL CACAO

Seguendo le tracce dei nomi di tanti cibi stranieri «naturalizzati» italiani scopriamo scambi, contaminazioni, adattamenti. Com'è successo al cioccolato

DI GIOVANNA FROSINI E MONICA ALBA
CARTINA MATTEO ROSSI



La storia europea della cioccolata inizia nel Cinquecento, quando Hernán Cortés, approdato nelle coste dell'odierno Messico, scopre una bevanda prodigiosa, perché fatta con le fave di cacao, considerate dalle popolazioni americane cibo degli dèi e preziosa merce di scambio. Il prodotto e la bevanda giungono prima in Spagna e solo dopo nel resto del continente. In Italia, le prime tracce della parola ci conducono all'alba del Seicento, quando comincia a circolare per merito del viaggiatore fiorentino Francesco Carletti nella forma *cioccolate* (1606), adattamento dello spagnolo *chocolate*, a sua volta derivato dall'azteco *chocolatl*.

Dal Seicento in avanti si registra una moltitudine di varianti, più o meno vicine alla forma spagnola: *cioccolata* come composto alimentare appare a Roma nel 1668; Francesco Redi, medico, naturalista e accademico della Crusca, scrive nel 1685: «In nostra lingua l'uso ha introdotte le voci *Cioccolate, Cioccolatte, Cioccolata* e *Cioccolato* derivate dal nome indiano». Questa moltitudine di forme, oscillanti nella desinenza e nel genere, non deve sorprendere, perché è dovuta al naturale processo di adattamento di una parola esotica in una lingua diversa, e si protrae per molto tempo: ce lo mostra la documentazione che stiamo raccogliendo nella banca-dati

del progetto «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità» (AtLiTeG).

MASCHILE O FEMMINILE?

Almeno fino all'Ottocento, la forma «cioccolato» e quella «cioccolata» si alternano, senza alcuna distinzione nel significato. Solo nel Novecento, grazie alla commercializzazione del prodotto su larga scala, comincia a farsi strada la distinzione tra *cioccolata* «bevanda» e *cioccolato* «alimento», anche se, per il secondo significato, parte della lessicografia moderna indica ancora le due forme come alternative.

FIRENZE, CITTÀ BAROCCA DEL CIOCCOLATO

«Il brun cioccolatte» diventa ben presto bevanda da signori, anzi, da *giovin signori*, si potrebbe dire, conquistando i salotti di tutta Italia, fino al *Giorno* di Giuseppe Parini. La cioccolata assaggiata da Cortés in Messico era però molto distante da quella poi diventata di moda in Occidente. È nel secolo del Barocco che molti provano a migliorarne la composizione: dalla Francia alla Svizzera, da Torino a Modica, un ruolo di rilievo spetta anche a Firenze. Intorno al 1666, nella Spezieria di Boboli nasce la cioccolata al gelsomino, «squisita gentilezza» – come Redi ebbe a dire – la cui ricetta, di proprietà dei Medici, rimase a lungo segreta. Del resto, sappiamo ora che

una delle prime ricette della *cioccolata* si trova in un ricettario appartenuto al convento della Santissima Annunziata di Firenze (1664 circa): ed è, questa, una novità assoluta che proviene dalle nostre ricerche. Bisognerà aspettare l'Ottocento per avere il cioccolato in tavolette: uno dei primi esempi di *cioccolata* con questo significato è infatti nel *Vocabolario metodico* di Giacinto Carena (1846: *pani di cioccolata*). ■

CHE COSA È ATLITEG L'Atlante della Lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità è un progetto in via di realizzazione finanziato dal ministero dell'Università e Ricerca. Si esprimerà in una banca-dati testuale, un Vocabolario digitale e un Atlante, che riporterà su webGIS la distribuzione geografica e storica dei dati ricavati dai testi. La cartina mostra le frequenze delle forme di *cioccolata* in base alla documentazione della banca-dati del progetto.



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

Monica Alba insegna Linguistica italiana all'Università di Urbino «Carlo Bo». Studia la lingua del cibo, con particolare attenzione ad Artusi e al suo ambiente; ha ricostruito la storia della *Scienza in cucina*.