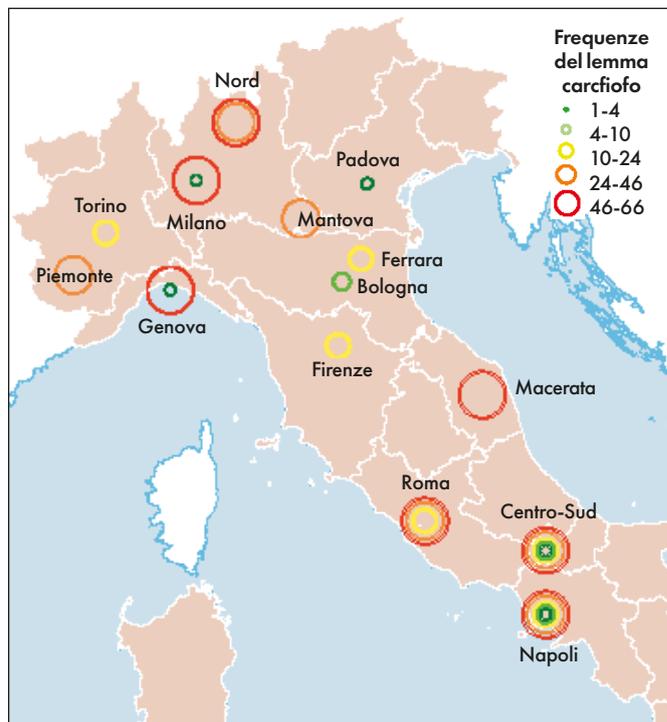




ARABO, DI NOME E DI FATTO

Il carciofo, come lo conosciamo e gustiamo oggi, è nato in Sicilia intorno al X secolo. Dall'haršūf alla carciofola dell'Ariosto fino alla «réclame» di Carosello il suo successo continua

DI GIOVANNA FROSINI E CHIARA MURRU
CARTINA MONICA ALBA



Il vocabolo *carciofo* indica la pianta *Cynara cardunculus* (sottospecie *scolymus*), coltivata per le sue parti commestibili e, più comunemente, l'ortaggio stesso, di cui il nostro Paese è uno dei principali produttori al mondo. Sono vari i nomi con cui è chiamato in tutta Italia: dal toscano (e italiano) *carciofo*, al settentrionale *articozzo*, al siciliano *cacocciula*.

Il *carciofo*, il cui nome deriva dall'arabo *haršūf*, era coltivato fin dal VII secolo nelle zone della dominazione araba e sono stati gli Arabi, tra il IX e l'XI secolo, a sviluppare in Sicilia la varietà *Cynara cardunculus*, che ha poi avuto gran successo culinario e ha facilitato l'ingresso del termine *haršūf* in italiano. La parola ha poi conosciuto nel tempo una moltitudine di forme, fino a quelle più vicine alla parola che conosciamo oggi, testimoniate negli scritti a cominciare dal XVI secolo.

UN DEBUTTO MOLTO TEATRALE

I primi esempi si rintracciano – cosa curiosa – in due opere teatrali: la *Cortigiana* di Pietro Aretino (1525), dove troviamo la forma *carciofi*, e la *Cassaria* di Ludovico Ariosto (1528-1529), dove leggiamo *carciofola*. È questa la forma che circola in area ferrarese, insieme a *carchioffola*, *carciofolo*, *carciofolo* e *carchioffolo* (tutte e quattro adoperate nei celebri *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo); *carciofi* è invece

documentato in area fiorentina («sabato sera cenai con Piero pesce d'Arno, ricotta, uova e carciofi», scrive ad esempio Pontormo nel *Diario*, nel 1556). A partire dal Seicento a Roma troviamo i *carciofali* e i *carciofani*, i *carciofoli* e i *carciofoletti*. La diffusione della parola, che va via via stabilizzandosi nella forma *carciofo*, procede poi nell'Italia settentrionale, finché a partire dal Settecento risulta attestata in tutta la penisola. Tra i testi che la diffondono da fine Ottocento c'è, naturalmente, la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, che offre carciofi in salsa, ritti, in gratella, in umido con la nepitella, ripieni, ripieni di carne, i carciofi fritti, e molto altro ancora.

I CARCIOFI ALLA GIUDIA: ECCELLENZA ROMANA DI TRADIZIONE EBRAICA

Tra le preparazioni più conosciute in Italia (e non solo), prevede carciofi (*cimaroli*, o *mammole*) mondati e spuntati, fritti nell'olio con sale e pepe, ai quali vengono schiacciate, per dividerle, le foglie dopo la cottura. La ricetta nasce dall'incontro tra la cucina romana e la tradizione della comunità ebraica, la cui alimentazione è regolata dalla *kasherut*. Anche la denominazione, un tempo circoscritta all'area centrale della penisola, appartiene ormai a pieno titolo a un patrimonio lessicale – oltre che culinario – condiviso in tutta Italia. Da ortaggio esotico è entrato nella cultura

gastronomica e anche nell'immaginario: memorabile la pubblicità televisiva di un celebre liquore a base di carciofo. ■

CHE COSA È ATLITeG L'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità è un progetto 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 carciofo nelle varie parti d'Italia, segnalata dall'uso di cerchi colorati. A ciascun cerchio corrisponde un intervallo di frequenze e, in caso di cerchi concentrici, la frequenza viene letta come la somma delle frequenze rappresentate dai singoli cerchi. Nella maggior parte dei casi i simboli si riferiscono alle città; in due casi, Nord e Centro-Sud, la documentazione frequentissima e generale ha reso necessaria un'indicazione relativa all'area geografica intesa nel suo insieme.



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.

Chiara Murru è assegnista di ricerca per il progetto ATLITeG e insegna Linguistica italiana all'Università per Stranieri di Siena. Studia la lingua del cibo, la lingua della critica d'arte e il lessico della *Commedia* di Dante.