

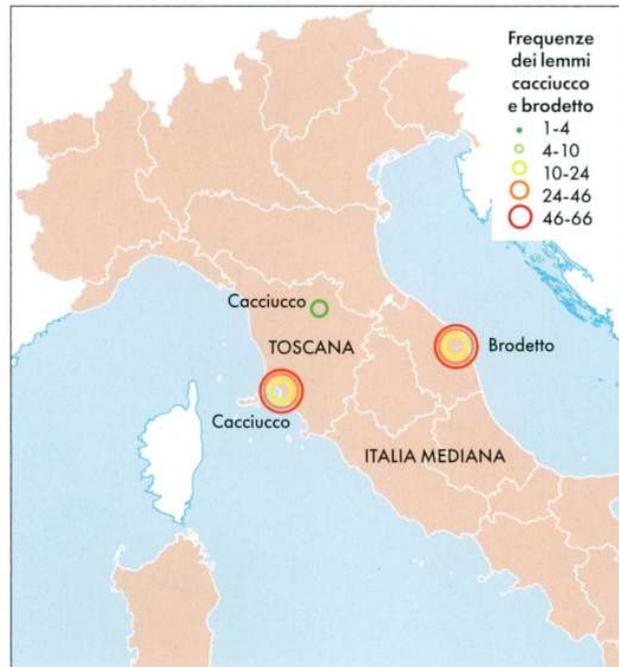
PAROLE CHE ARRIVANO DA LONTANO



UNA ZUPPA DI PICCOLE COSE

*Storia di un piatto di mare
che a Livorno prende un nome turco,
ma diventa brodetto scavalcando
l'Appennino verso le spiagge
dell'Adriatico*

DI GIOVANNA FROSINI E MONICA ALBA
CARTINA MONICA ALBA



Da quando, nel Cinquecento, i Granduchi di Toscana trasformano Livorno in un grande porto mercantile, la città vede attraccare nei secoli navi provenienti da ogni dove, dai Paesi anglosassoni al Levante ottomano. L'aura multietnica si riflette anche nella parola simbolo della sua cucina: il *cacciucco*, parola proveniente dal turco *küçükklü*, che significa «minutaglia»: il cacciucco è, infatti, una zuppa in cui convivono piccoli pesci di scoglio, molluschi e crostacei, e poi spezie, erbe e, da un certo momento in poi, il pomodoro.

Come spesso accade per le parole del cibo, le origini del piatto non lasciano tracce sicure, e molte sono le storie popolari. C'è chi ne attribuisce la creazione a un guardiano del faro, che mise a punto la ricetta per aggirare la legge che proibiva l'uso dell'olio per la frittura, destinandolo invece al Fanale (il faro del porto); altri sostengono che lo abbia inventato una donna molto umile, per sfamare la propria famiglia con i pesci ricevuti dalla carità dei livornesi. Fantasia o realtà, è certo che il cacciucco è nato come piatto povero, perché fatto con pesce di scarto, non destinato alle tavole aristocratiche. L'origine turca della parola, d'altro canto, può essere motivata da precise ragioni storiche. Tra Cinque e Seicento a Livorno confluiscono mercanti e manovali di provenienza

diversa: ebrei, mori, spagnoli, greci e poi olandesi, inglesi e turchi, che, specie a seguito delle Leggi Livornine, si stabiliscono nella città labronica per popolarla, costruirne le grandi opere edilizie e farne fiorire l'economia.

CACCIUCCO O BRODETTO?

La parola *cacciucco* entra in italiano solo dalla metà dell'Ottocento; come si vede dai principali dizionari, è attestata per la prima volta nel 1864 nelle *Giunte ed osservazioni al Vocabolario dell'uso toscano* di Giuseppe Rigutini. Non ci sono tracce del cacciucco, invece, nella letteratura gastronomica, fino alla *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (1891), che, pur non facendo cenno alle origini livornesi del piatto, si sofferma sulla toscaneità della parola: «Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana [...], per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*». La ricetta del cacciucco consente ad Artusi di chiarire una delle linee principali del suo progetto linguistico: razionalizzare la lingua del cibo e ridimensionare la sinonimia in cucina attraverso la scelta del fiorentino come modello di riferimento. *Cacciucco* è, infatti, termine di area tirrenica, e piatto conosciuto in area adriatica come *brodetto*. Così, nella ricetta, Artusi aggiunge: «La confusione di questi e simili termini fra provincia

e provincia, in Italia è tale che poco manca a formare una seconda Babele». È questo un tipico caso di geosinonimia, che, nonostante l'intervento artusiano, continua a caratterizzare la lingua corrente, specchio dell'eccezionale ricchezza del nostro italiano del cibo. ■

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. Nella cartina, le più frequenti occorrenze di cacciucco, collocate in Toscana, danno conto dell'attestazione nella *Scienza in cucina* di Artusi (Firenze) e del luogo di origine del piatto (Livorno); quelle di *brodetto* tengono conto esclusivamente delle risultanze di ATLITeG, in cui le prime testimonianze della parola emergono nell'Italia mediana.



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*.