

# STUDI LINGUISTICI ITALIANI

FONDATI DA ARRIGO CASTELLANI  
CONTINUATI DA LUCA SERIANNI  
DIRETTI DA GIOVANNA FROSINI E LUIGI MATT

VOLUME XLVIII  
(XXVII DELLA III SERIE)

FASCICOLO I



SALERNO EDITRICE · ROMA  
MMXXII

*Direttori*

GIOVANNA FROSINI E LUIGI MATT

*Comitato scientifico*

DANIELE BAGLIONI, GIANCARLO BRESCHI,  
PAOLA MANNI, MICHAEL METZELTIN, GIUSEPPE PATOTA,  
FRANCO PIERNO, ELTON PRIFTI, EDGAR RADTKE,  
WOLFGANG SCHWEICKARD, PIETRO TRIFONE

*Redazione*

VINCENZO D'ANGELO (REDATTORE RESPONSABILE), MARIA RITA FADDA,  
ANDREA FELICI, LUCILLA PIZZOLI, ALESSIO RICCI,  
VERONICA RICOTTA (REDATTRICE RESPONSABILE)

Gli articoli e le note proposti per la pubblicazione negli SLI  
sono sottoposti al parere vincolante di due revisori anonimi

Autorizzazione del Tribunale di Roma n. 229 del 9.5.1996

Tutti i diritti riservati - All rights reserved

Copyright © 2022 by Salerno Editrice S.r.l., Roma. Sono rigorosamente vietati la riproduzione, la traduzione, l'adattamento, anche parziale o per estratti, per qualsiasi uso e con qualsiasi mezzo effettuati, senza la preventiva autorizzazione scritta della Salerno Editrice S.r.l. Ogni abuso sarà perseguito a norma di legge.

così come si esprimeva nel primo Trecento toscano.

Chiude infine il volume la riproduzione a colori dei due Statuti, in cui il facsimile è integrato da quattro immagini di una seconda copia sincrona dello Statuto latino.

Il volume offre così nel suo complesso uno studio ricco e completo, che non solo, come auspicano i curatori in apertura del lavoro, rende omaggio a Pistoia, ma che soprattutto, rappresentando un importante avanzamento negli studi sul pistoiese e un'indagine approfondita dal punto di vista storico, codicologico, filologico, testuale e lessicale, dà davvero voce alla «città che scrive» (l'espressione è coniata da Giovanna Frosini e Giovanni Capecchi in *La città che scrive. Percorsi ed esperienze a Pistoia dall'età di Cino a oggi*, a cura di Giovanni Capecchi e Giovanna Frosini, Firenze, Edifir, 2017), alla sua storia e alla sua lingua.

CHIARA MURRU

COSTANTINO MASSARO, *Il sapore dello scrittore. Divagazioni, narrazioni ed incursioni gastronomiche nella letteratura italiana dell'Otto-Novecento*, prefazione di LUCA SERIANNI, Torre del Greco, Duemme, 2022, pp. 423.

Non c'è letteratura al mondo che non abbia posto l'attenzione sul cibo, così come non esiste individuo che non se ne sia nutrito. È una relazione viscerale e profonda quella tra letteratura e cibo, un binomio assai fecondo e fruttuoso, poiché trova nella rispettiva componente culturale il legame più intimo. Sebbene, specie nella pubblicistica contemporanea, il grande tema del rapporto tra letteratura e cibo non rappresenti in sé una novità assoluta, nuove possono essere le prospettive da cui lo si può guardare; è ciò che accade nel volume

di Costantino Massaro: «[...] avevo cominciato a capire che il cibo, in tutte le sue declinazioni (mangiato, raccontato, ricordato, descritto, desiderato, ecc.), poteva regalarmi una chiave nuova e preziosa, forse unica, per entrare nelle stanze sconosciute della vita dei letterati e gustarne la poetica» (p. 13). Nel racconto di Massaro, dunque, il cibo non è mero oggetto d'indagine, ma lente privilegiata attraverso cui indagare, analizzare, interpretare aspetti, talvolta inediti, della biografia e delle opere dei maggiori scrittori italiani otto-novecenteschi. *Il sapore dello scrittore*, che insieme a *La poetica della pancia*, volume uscito nel 2018 per i tipi di Ets, rappresenta un vero dittico (Massaro aveva tentato di ricostruire un iter gastronomico e letterario attraverso la scelta di autori provenienti dalle diverse regioni italiane, da nord a sud, come D'Annunzio, Leopardi, Pavese, Svevo, Tomasi di Lampedusa), è, infatti, in primo luogo, un saggio di critica letteraria, ma forte è la componente narrativa e autobiografica.

L'opera, che si impegna di una densa e accurata prefazione a firma di Luca Serianni (tra le ultime pagine lasciateci dal grande maestro), si snoda in nove capitoli, come nove sono gli autori di cui si discorre. Ad eccezione dell'ultimo che ruota interamente intorno alla figura del compositore Puccini, gli altri sono tutti incentrati sui più grandi protagonisti della storia della letteratura tra Otto e Novecento: Carducci, Pascoli, Manzoni, Gadda, Verga, ma anche Marinetti, Serao e Artusi. Scelta, quest'ultima, letterariamente non canonica, ma che, recuperando la lezione di Giovanna Frosini *in primis*, restituisce al gentiluomo umbertino un'importanza «pari a quella prima di Manzoni, poi di De Amicis e Collodi, nel diffondere nelle famiglie borghesi dell'Italia unita un concreto modello di italianità linguistica» (Prefazione, p. 8). Gli aneddoti autobiografici («La lotta che mia madre, quando prepara-

va l'italianissima insalata russa, ingaggiava con la maionese per non farla impazzire, mi ha insegnato che anche le parole, in fondo, vanno domate e gestite perché non *impazziscano*, ma al massimo *impazzino*, trasformandosi in qualcosa di potente e di buono», p. 14), le incursioni linguistiche (attraverso cui si denuncia perlopiù un uso smodato degli anglicismi nella lingua di oggi, specie in campo gastronomico), vere «idiosincrasie», come le definisce Serianni nella *Prefazione*, rendono poi le oltre quattrocento pagine del volume assai scorrevoli, accessibili al grande pubblico, senza tuttavia intaccare la profondità della ricerca.

Al netto di qualche considerazione personale dell'autore, vere sentenze moraleggianti sulle abitudini della società contemporanea, e dunque un po' troppo esposte, il volume risponde bene a quella missione divulgativa del sapere che Massaro programmaticamente si prefigge, mostrando in controtuce «la [...] passione per il proprio lavoro di insegnante» (*Prefazione*, p. 9).

Nella tavola letteraria imbandita dall'autore, Pascoli è il primo a prendere posto. Forse perché Massaro sente l'urgenza, più che per altri, di «liberarlo dalle catene e dagli ingombri del patetico, a cui sovente la critica scolastica lo ha costretto» (p. 28). Di Pascoli si sottolinea l'amore per i luoghi della sua infanzia, angoli dell'anima senza spazio e senza tempo, e l'amore per la tavola, quella dell'orto di campagna e della cucina domestica, chiamati, l'uno e l'altro sentimento, a rievocare il tema, mai perduto, del nido e del fanciullino. A Castelvecchio, nella sua *bicocca*, Pascoli conduce una vita riservata ma non solitaria, giacché è fedele frequentatore dell'osteria *Zi Meo*, dove può gustare le più buone pietanze locali e specialmente il *pan di patate* 'pane prodotto con patate nell'impasto', il *biroldo* 'sanguinaccio' e il *neccio* 'frittella di farina di castagne', tutti cibi e insieme parole strettamente legati al territorio (le ultime due

voci sono state riscontrate per la provincia di Pistoia anche nell'*ALT*). A Lucca frequenta il *Caffè Carluccio* di Alfredo Caselli, droghiere e artista, a cui è legato da un'affettuosa amicizia, come dimostra il fitto colloquio epistolare che i due intrattengono nel corso degli anni. In queste lettere, frequenti sono i riferimenti alla buona tavola, ai cibi desiderati e a quelli gustati. La cucina di casa Pascoli, del resto, ricorre frequentemente nelle lettere familiari del poeta, come accade nel carteggio intrattenuto con l'amico Augusto Guido Bianchi, in cui i due si scambiano persino ricette in versi; Bianchi invia la ricetta del *risotto alla milanese* della moglie, Pascoli quella del *risotto* «romagnolesco» della sorella, una vera poesia non solo in senso figurato; si legge: «Tu mi dirai: "Burro e cipolle?" Aggiungo / che v'era anche qualche fegatino / di pollo, qualche buzzo, qualche fungo. / Che buon odore veniva dal camino! / Io già sentiva un poco di ristoro, / dopo il mio greco, dopo il mio latino! [...] Già suona mezzogiorno... ecco il risotto / romagnolesco che mi fa Mariù» (p. 23).

L'attenzione alla cucina di casa è ugualmente evidente nella produzione letteraria del poeta, in cui le parole del mondo rurale e contadino, specie di area domestica, fanno sovente capolino: dal *girar-rostro* e altri utensili della più nota *Canzone* nei *Canti di Castelvecchio* (1903), alla *zuppa di pesce* affidata ai versi de *La famiglia del pescatore* (probabilmente il *brudett'* tanto amato da Pascoli, piatto così chiamato nell'area adriatica d'Italia che si contrappone al *cacciucco* dell'area tirrenica, parole che in Artusi divengono simbolo della vasta sinonimia gastronomica presente nella Penisola), a *La piada*, apparsa la prima volta nella rivista «Vita internazionale» il 20 gennaio 1900, «in cui [la sorella] Mariù sembra quasi una sacerdotessa, sia pure casalinga, intenta a ripetere l'antico rito romagnolo della piadina, di cui il poeta sente tutta la sa-

cralità» (p. 43). La *piada* 'sottile focaccia di pane azzimo cotta su piastra rovente' è, come è noto, parola di origine romagnola, puntualmente registrata dal *Vocabolario romagnolo-italiano* di Morri (Faenza, Pei tipi di Pietro Conti all'Apollo, 1840, p. 579, s.v. *piaden, piadena*); secondo il *GDLI* trova la prima attestazione finora nota, non a caso, proprio nei versi di Pascoli. Essa è poi annoverata tra i neologismi raccolti da Alfredo Panzini nella prima edizione del *Dizionario moderno* del 1905, che sotto la voce non manca di sottolineare: «la ricorda il Pascoli leggiadramente ne' suoi *Poemetti*» (vd. *DM* 1905). L'etimo è ancora incerto e dibattuto; tra le ipotesi più accreditate vi è quella che indica la sua derivazione dal romagnolo *piès, piè* 'rappigliarsi', riferito alla pasta che si solidifica in cottura (cfr. *DE-LIN*). Suggestiva, tuttavia, è l'ipotesi che lo stesso poeta avanza in una nota (riportata nel libro di Massaro a p. 44), in cui prende le distanze da chi vede nella padina romagnola una parente acquisita della pizza napoletana; si legge: «E non è bello sostituire a *piada* (da *plata*, che è un relitto greco delle nostre spiagge che tanti altri ne hanno, come *matra* per *madia*, *calzèdar* per *brocca* od *orcio*), quella cara pizza che i napoletani si meraviglierebbero molto se sapessero che i nostri contadini la mangiano a desinare e a cena».

In questa parte della produzione pascoliana il *sapere* risiede dunque nella capacità di rendere liriche le immagini più concrete e quotidiane, in quella poetica delle cose umili che si fa testimone della vita rurale di fine Ottocento (vd. Laura Di Simo, *Alla tavola di Mariù e Zvanì. I cibi pascoliani*, Lucca, Pacini Fazzi, 2009). Tornato a Castelvecchio nel 1895, Pascoli scrive, in riferimento alla Garfagnana: «Il mondo mi spaura e ho scelto la valle del bello e del buono e dove il tempo non corre» (p. 32). Di quei luoghi, di quei paesaggi, di quelle attività contadine e giornalieri Pascoli ne

diventa cantore, il cantore del *buono* e del *bello*.

Non è forse un caso che i due aggettivi ricorrono in Artusi («Amo il bello ed il buono ovunque si trovino»: Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Firenze, Pei tipi di Salvatore Landi, 1911, p. 10), da cui Pascoli, secondo molti, avrebbe attinto per alcune ricette presenti nei propri componimenti (certamente non per la *piada*, assente nella *Scienza in cucina*). Si tratta chiaramente di due personalità assai differenti, di due visioni differenti, «quella borghese e quella proletaria, [...] [di] due lingue alimentari diverse» (Piero Camporesi, *La terra e la luna. Alimentazione, folklore, società*, Milano, Garzanti, 2011, pp. 75-76, ma ripresa da Barbara Troise Rioda, in «Griseldaonline», Centro Studi Camporesi, nota 9, consultabile in <https://centri.unibo.it/centro-camporesi/it/dna-di-nulla-accademia/barbaratroise-rioda-la-funzione-metaforica-del-cibo-nella-poetica-di-giovanni-pascoli>); ciò che le accomuna, semmai, è l'attenzione alla genuinità, ai sapori autentici, alla buona tavola, e forse qualcosa di più.

In quel capolavoro che è la *Scienza in cucina*, definita nel volume di Massaro, sulla scorta della definizione di Umberto Eco, vera *opera aperta*, emergono come è noto diversi livelli d'interesse e d'indagine.

Un livello gastronomico: la *Scienza* non è un ricettario della cucina nazionale – la maggior parte delle ricette fa parte della tradizione toscana e romagnola – ma è la prima opera a veicolare quella filosofia del buon gusto, fatta di ricerca di materie prime di qualità e di attenzione alla stagionalità dei prodotti, che oggi sta alla base della nostra identità in cucina.

Un livello scientifico: fatta di metodo e dosi precise, la cucina è innanzitutto concepita da Artusi come una *scienza*. Il suo ricettario è anche un manuale d'igiene, e il pubblico ne è avvertito sin dal sottotitolo

dell'opera: «igiene, economia, buon gusto». Elogiata e apprezzata persino da Paolo Mantegazza, la *Scienza in cucina* vede, in definitiva, il «connubio tra alimentazione, stile di vita e benessere» (Donatella Lippi, *Medicina e gastrosofia nell'opera di Pellegrino Artusi*, in *Il secolo artusiano*. Atti del Convegno di Firenze-Forlìmpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011, a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2009, pp. 18-27, a p. 34).

Un livello linguistico: attraverso la scelta del fiorentino, Artusi è il primo ad aspirare all'unità della lingua anche in cucina; ribattezzato da Serianni – a ragione – «il Manzoni della lingua gastronomica italiana», attraverso una rinnovata sciacquatura dei panni in Arno, Artusi prova a ridurre l'ampia sinonimia presente nel lessico del cibo, ma anche – come è noto – a limitare l'uso delle parole straniere (per la citazione, si veda Luca Serianni, «*Prontate una falsa di pivioni*»: il lessico gastronomico dell'Ottocento, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Atti del Convegno internazionale di studi [Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007], a cura di Giovanni Tesio, con la collaborazione di Giulia Pennaroli, Torino, Centro di Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122, a p. 107; si veda anche Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103, a p. 91).

Un livello d'indagine testuale: la *Scienza in cucina* rivoluziona il genere testuale della ricetta; aneddoti, incursioni autobiografiche, divagazioni colte fanno del ricettario un vero e proprio libro da leggere, non solo da consultare (cfr. Giovanna Frosini, *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Firenze-Milano, Giunti, 2011, pp. 11-29, a p. 12).

A questi piani di lettura, ormai ampiamente condivisi, secondo Massaro se ne

aggiungerebbe un quinto, quello *poetico*. Secondo l'autore, a ben guardare, c'è una certa liricità persino nelle prescrizioni artusiane: «allitterazioni, assonanze e consonanze e altre forme di lingua creativa altamente connotativa (tipica della poesia) e non semplicemente referenziale e denotativa (come nei manuali in genere), in particolare – a me pare sia la nota più interessante ed originale – il ritmo veloce e serrato, quasi teatrale, che attraversa tutta l'opera, popolata da ingredienti che diventano personaggi che compaiono sulla scena delle ricette, le quali, talvolta, sembrano veri palcoscenici dell'esistenza, diventando dimensione, ambiente e spazio in cui prende vita la vita. «Tritate il tutto colla lunetta» è probabilmente uno dei suoi versi più belli» (p. 388).

Quella di Massaro è insomma una personale lettura critica gastro-letteraria. L'analisi delle opere via via snocciolate, tuttavia, porta con sé anche un certo gusto linguistico, principalmente legato al lessico gastronomico. Il capitolo dedicato a Matilde Serao è un tripudio di gastronomi della cucina partenopea: il *tortano* 'ciambella di pane con i ciccioli' e i *maccheroni* del pranzo delle sorelle usuraie de *Il paese di Cuccagna*, o ancora la *pastiera*, gli *struffoli*, le *sfogliatelle*, i *sosamielli* che popolano le vetrine delle pasticcerie della famiglia Fragalà nelle stesse pagine; la *braciola* 'involentino di carne' rimasta indigesta alla protagonista de *La virtù di Checchina*, e ancora i *panzarotti*, le *maruzze* 'lumache', le zucchini alla *scapece*, lo *spassatempo* 'misto di frutta secca' e la *pizza* – originariamente cibo di strada da un soldo e oggi simbolo d'italianità in cucina – descritti nel *Ventre di Napoli*: tutte importanti testimonianze non solo culturali ma anche linguistiche. Così, dalle *polpette* servite a Renzo, Tonio e Gervaso nel VII capitolo dei *Promessi sposi*, di cui Manzoni stesso era ghiotto (si tratta forse delle *mondeghili* milanesi, *polpette* un tempo preparate con gli

avanzi di carne e arricchite di altri ingredienti; il termine deriva dallo spagnolo *almondiguilla* 'polpetta'; cfr. *GDLI*, s.v. *mondighilia*; vd. da ultimo Elena Felicani, «*Ingoiando un boccone e sorridendo poi con meraviglia*»: a tavola con i *Promessi sposi* e *Alessandro Manzoni*, in *Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, a cura di Giovanna Frosini, Treccani.it, *Lingua italiana*; consultabile all'indirizzo [https://www.treccani.it/magazine/lingua\\_italiana/articoli/scritto\\_e\\_parlato/cibo9.html](https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo9.html)), al *carneplastico* futurista, protagonista degli *aerobanchetti* promossi da Marinetti; dalla *pignocata* 'sorta di struffoli'

mandata a Verga dal fratello per il Natale 1891, ai vini di Carducci, vero enofilo e vinificatore casalingo, fino all'universo del cibo di Gadda si delinea un articolato e piacevole percorso gastronomico tra cose e parole.

Chiude il volume una bibliografia ragionata; per volontà dell'autore, essa non segue i crismi della rigorosa ricerca scientifica, tanto che si rinuncia alla precisa citazione di tutte le fonti. E in effetti, il volume di Massaro vuole essere letto e non manualisticamente compulsato.

MONICA ALBA