

Mangiarsi le parole

Gianfranco Marrone

12 Aprile 2026

A parte qualche ostinato filosofo, nessuno più crede che le parole siano etichette delle cose. Ci sono come due serie – la lingua (fatta di suoni articolati) e il mondo (fatto di segni e simboli) – che scorrono ognuna per conto suo, talvolta guatandosi, più spesso sbeffeggiandosi. Raramente coincidendo, e comunque per il tempo d'una sigaretta. Pensiamo d'aver detto bene dicendo *burro* per indicare quei ricciolini là da spalmare sul toast, ma in Spagna ci prendono per asini. Qui diciamo *libreria* per andare ad acquistare testi, o per stiparli a casa, ma in un college anglosassone al massimo ce li prestano. Mai fidarsi dei falsi amici. Pensate se in Francia chiedessimo *chair* al ristorante: chiamerebbero l'antropologo esperto di cannibalismo, laddove in analogo luogo inglese ci inviterebbero a sederci. Fra parole e cose si intromettono, silenti e baldanzosi, i significati.

Uno degli ambiti in cui questi slittamenti sono tanto frequenti quanto palesi è quello alimentare. Basta andare dal verduraio in una città che non è la nostra: più che cambiare l'offerta di frutta e verdura, sono i termini che li definiscono a essere assai diversi dei nostri. E viceversa, ovviamente. Mangio spaghetti al pomodoro, cioè *alla spagnola* (dove sembra li abbiano inventati) oppure *alla napoletana* (dove si sono poi diffusi)? Chi ha ragione? Dipende, si sa, dalla pertinenza che si sceglie per considerarli, come a dire dal punto di vista: quello temporale o quello spaziale? Insomma, potremmo senza dubbio affermare che un'altissima percentuale delle dispute – spesso assai dure – intorno all'identità di un ingrediente o di un piatto, con buona pace di marchi d'origine e leggende ad hoc, stia più che altro nelle parole per dirli. Quante volte abbiamo sentito ripetere frasi come “se metti la pancetta non puoi chiamarla *carbonara*”, come pure “se aggiungi olio d'oliva non puoi definirlo *risotto alla milanese*”? Più ci si incaponisce nella difesa della tipicità di un cibo, di un vino, di una vivanda, più ci si aggrappa agli epiteti, alle denominazioni, al lessico – i quali si fanno così garanti, attraverso l'onomastica, di una proprietà privata, di una condizione di possibilità commerciale.

Ben vengano allora, ribaltando la prospettiva, i sudati lessici di filologi, dialettologi, linguisti e sociolinguisti che, raccogliendo parole a più non posso e mettendole in buon ordine, ribadiscono per contraccolpo che, alla fin fine, ci nutriamo di segni, ingurgitiamo simboli, ossia, molto semplicemente, ci mangiamo le parole come tanti piccoli, golosi bocconcini. Se è maleducato parlare mentre si mangia – o, meglio, mentre si mastica – è forse perché ingerire cibo è già avere a che fare con la lingua, complessa macchina per la creazione, l'inventività, l'esaltazione del gusto, oltre che per l'informazione e la comunicazione. Ma *lingua*, guarda caso, è anch'essa una parola, e sta già nella bocca sotto forma di organo per leccare, baciare, inumidire, gustare, emettere suoni, parlare.

La storica casa editrice Olschki di Firenze, anche grazie alle ricerche della linguista Giovanna Frosini (dell'Università per stranieri di Siena), è da tempo impegnata nella pubblicazione di lessici di tal fatta, raccolti in una collana denominata *Iter Gastronomicum*, grazie alla quale apprendiamo parecchio delle cucine d'antan, come quella meridionale del primo Cinquecento, quella dei piemontesi perfezionati a Parigi, quella della tradizione dei *liber de coquina*, o ancora quella arabo-normanna alla corte di Guglielmo II di Sicilia. Non è da meno, a tale ultimo proposito, il Centro di studi filologici e linguistici siciliani che, diretto da Giovanni Ruffino e animato da Marina Castiglione, da decenni raccoglie modi di dire, proverbi, terminologie, gerghi che nell'Isola riguardano la cucina, il cibo e la tavola. Il Centro ha per esempio edito alcuni anni fa il volume *Tradizione, identità, tipicità nella cultura alimentare siciliana*, curato dalla stessa Castiglione, che di parole locali ce ne fa gustare parecchie, dal *cuscusu* trapanese alle *sardi salati* palermitane, dalla *fasola badda* madonita alla *vastedda* di Castelvetrano e così via.

Prediamo allora i nomi con cui nella lingua italiana si parla di pane e pasta, due cibi talmente onnipresenti nella nostra dieta da dar adito a una fortissima inventiva lessicale. Evidentemente, a causa della grande diffusione di questi due alimenti (pressoché nel mondo intero) nonché delle loro innumerevoli variazioni e formati, la terminologia coinvolta è assai ampia. Ne dà ricca e puntigliosa testimonianza la giovane studiosa Valentina Iosco in un colto librone da poco pubblicato dal titolo [*I nomi della pasta e del pane in Italia dal Medioevo agli anni Trenta del Novecento*](#) (Olschky, pp. 383, s.i.p.), dove si fa lo spoglio di una gran quantità di ricettari, diari, dizionari, libri di cucina dal *Liber de Coquina* del secolo XIV ai primi decenni del secolo scorso. Artusi escluso.

Facile parlare di pasta, più difficile aver chiaro cosa significhi questa parola. E con essa tutte quelle che vi si intrecciano, ora sotto forma di varianti relative al formato ora sotto forma di sinonimi. Il termine *pasta*, nella sua storia secolare e nella sua immensa geografia (gli emigrati italiani nel mondo l'hanno portato con sé), significa sia, in generale, un impasto di farina e acqua, analogamente a *pane*, *pastella*, *torta* e *focaccia*, ma più spesso prevede che tale impasto sia destinato alla cottura, opponendosi allora al *pane*. Può altresì accadere che *pasta* sia, ancora più in generale, la materia prima di qualcosa, dunque un ricettacolo di forme (da cui le *mani in pasta*); ma il vocabolo può indicare anche il corpo umano, o anche l'animo umano, come quando si dice che qualcuno è *di buona pasta*. Quando si è impegnati in un lavoro difficile si *mena una gran pasta*. Ed entra in scena anche la *pasticceria*, che produce, per esempio in certi monasteri, la *pasta reale*.

In questa sua varietà semantica, *pasta* ha avuto diversi sinonimi come *pastume*, *lasagne* o *maccheroni*. Quando non sta in brodo, è *pastasciutta*. Ma in alcuni luoghi può diventare *minestra* anche se secca. I *maccheroni*, a loro volta, hanno una strana storia, indicando ora la pasta lunga (come sinonimo di *spaghetti*) ora, più recentemente, quella corta e cilindrica, apparentandosi con *rigatoni* e *cannelloni*. Teofilo Folengo aveva scritto delle *Maccheronee* in un latino detto *maccheronico*. Alberto Sordi in *Un americano a Roma* è un *mangiamaccheroni*. Il celebre timballo del *Gattopardo* è ripieno di *maccheroni* ma nelle sue numerose realizzazioni cinematografiche e gastronomiche ci hanno messo dentro qualsiasi tipo di pastume. In Toscana *maccheroni* ancor oggi indica delle specie di *lasagnette* simili ai *maltagliati*.

La *pasta*, si sa, proprio perché sostanza da plasmare, quanto meno da fine Quattrocento possiede innumerevoli formati, e l'industria novecentesca ne ha moltiplicato a dismisura la quantità e la varietà (si veda il recente libro di Andrea Grignaffini intitolato *Pasta diva* pubblicato da Marsilio). Valentina Iosco censisce ben 99 nomi di tipi di pasta (dall'*alfabeto* alla *gragnuola*, dai *radicchini* agli *ziti*). E osserva con acume che le varie classificazioni delle denominazioni della pasta hanno un valore quasi cosmico, ribadendo per metafora l'ordine del mondo: viene coinvolta la meteorologia (*grandine*, *nebbia*, *neve*, *tempesta*), la botanica (*seminella*, *semini*, *chicchi*, *margheritine*, *noccioline*, *peperini*, *sedanini*, *capelvenere*...) come anche la zoologia (*vermicelli*, *topini*, *bruchi*, *occhi di pernice* o *di pulce*...). Vari riferimenti alle parti del corpo (*capellini*, *orecchiette*, *barba di cappuccini*) come anche alla religione (*avemarie*, *padrenostri*, *capelli d'angelo*, *angioletti*) e infine oggetti d'uso comune (*spaghetti*, *ditali*, *fiocchetti*, *stricchetti*, *spillole*, *punte d'ago*, *fischietti*, *campanelle* - e oggi al supermercato troviamo

anche i *radiatori*).



Valentina Iosco

I nomi del pane e della pasta

in Italia dal Medioevo
agli anni Trenta del Novecento

Origine, storia e classificazione



Leo S. Olschki
2026

Quanto a *pane*, il problema non è soltanto il *companatico*. In quanto tale, il termine ha moltissimi usi più o meno figurati - *buono come il pane, guadagnarsi il pane, perdere il pane, mangiapane a tradimento, pane per i miei denti* - che ne

fanno un vocabolo denotante più che altro la vita vissuta, il lavoro, la sopravvivenza, ma anche l'euforia e la felicità. Da *pane* deriva una serie di lemmi come *pan di spagna*, *panpepato*, *panforte*, *panettone*, *pandoro*, *pane papalino*, *pan francese*, *pangrattato*, *pancotto*. Per non parlare, anche qui, delle sue innumerevoli forme dai nomi assai fantasiosi. Iosco ne raccoglie 82 (*bassotto*, *berlingozzo*, *cacchiata*, *ficattola*, *filone*, *galetta*, *grussino*, *pastello*, *pasticcio*, *pinsa*, *spola*...). Ma esiste, come è ovvio, un'ampia serie di varianti regionali.

Il libro si inserisce in un progetto più ampio, coordinato dalla stessa Giovanna Frosini con Sergio Lubello, che mira a costituire un grande *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia*, consultabile on line in un sito che propone un A (da cui l'acronimo AtLiTeg). Lavoro immenso, e tuttavia appena cominciato: manca tanto altro, dai testi diplomatici a quelli letterari, ma quel che ci regala è già sufficiente per confermarne l'urgenza e la necessità. Fra una spaghetтата e un paninazzo, un po' di bagni in Arno? Non soltanto, direi.

In copertina, fotografia di Yoav Aziz.

Leggi anche:

- Gianfranco Marrone | [Santi bagnati, bevitori asciutti](#)
- Gianfranco Marrone | [Tra gli scaffali del supermercato](#)
- Gianfranco Marrone | [Tre stelle a McDonald's](#)
- Gianfranco Marrone | [Il panino: attenti a quei due!](#)
- Gianfranco Marrone | [Dal tagliere alla città](#)
- Gianfranco Marrone | [Cucina a vista e passioni tristi](#)
- Gianfranco Marrone | [La pasta, questa conosciuta](#)
- Gianfranco Marrone | [La rivoluzione wok](#)
- Gianfranco Marrone | [Il gusto della geografia](#)
- Gianfranco Marrone | [La grande bouffe e il digiuno](#)
- Gianfranco Marrone | [Mangiare con le mani](#)
- Gianfranco Marrone | [Fenomenologia del menu](#)
- Gianfranco Marrone | [A tavola con Montalbano](#)
- Gianfranco Marrone | [Giorgia e la cotoletta diplomatica](#)
- Gianfranco Marrone | [Meat sounding](#)
- Gianfranco Marrone | [Essere e digiunare](#)
- Gianfranco Marrone | [Ubriacarsi di parole](#)
- Gianfranco Marrone | [Luigi Veronelli gastronomo e scrittore](#)
- Gianfranco Marrone | [Tutti a tavola insieme!](#)

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

