



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in  
Filologia Moderna  
Classe LM-14

Tesi di Laurea

*Italianismi nel piatto. Studio interlinguistico del lessico  
culinario di origine italiana nei ristoranti d'Europa*

Relatore

Prof. Michele Cortelazzo

Laureando

Marta Gerolimetto

Anno Accademico 2016 / 2017



# INDICE

Introduzione	pag. 3
Capitolo 1 Considerazioni generali e cenni storici	pag. 5
1.1 Concetto e definizione di <i>italianismo</i>	pag. 5
1.2 Il prestito linguistico	pag. 6
1.3. Gli italianismi nella gastronomia	pag. 9
1.4 Gli italianismi nel tedesco, nell'inglese e nel francese	pag. 10
Capitolo 2 Raccolta di dati	pag. 15
2.1 Premesse e obiettivi	pag. 15
2.2 Procedura adottata	pag. 16
2.3 Appendice 1	pag. 21
Capitolo 3 Glossario degli italianismi culinari	pag. 29
3.1 Italianismi area germanofona (Germani, Austria, Svizzera)	pag. 29
3.2 Italianismi area anglofona (Regno Unito, Irlanda)	pag. 59
3.3 Italianismi area francofona (Francia, Svizzera)	pag. 82
Capitolo 4 Analisi linguistica comparativa	pag. 101
4.1 Grafia	pag. 101
4.1.1 Analisi della grafia: area germanofona	pag. 102
4.1.2 Analisi della grafia: area anglofona	pag. 103
4.1.3 Analisi della grafia: area francofona	pag. 104
4.2 L'integrazione morfologica	pag. 105
4.2.1 Analisi morfosintattica: area germanofona	pag. 106
4.2.2 Analisi morfosintattica: area anglofona	pag. 107
4.2.3 Analisi morfosintattica: area francofona	pag. 108

4.3	Analisi semantica	pag.109
4.3.1	Analisi semantica: area germanofona	pag. 110
4.3.2	Analisi semantica: area anglofona	pag. 111
4.3.3	Analisi semantica: area francofona	pag. 111
Capitolo 5 Considerazioni finali		pag. 113
5.1	Prestiti adattati e non adattati	pag. 113
5.2	Gli hapax	pag.114
5.3	I composti chiarificanti	pag. 116
5.4	L'origine dialettale	pag. 117
5.5	Aggettivi e locuzioni che si riferiscono a luoghi	pag. 118
5.6	La denominazione di qualità e tipicità	pag. 119
5.7	Confronto con il DIFIT	pag. 121
Riferimenti bibliografici		pag. 123

## INTRODUZIONE

Il presente lavoro è incentrato sull'analisi linguistica degli italianismi culinari usati nei menu dei ristoranti europei di area germanofona, anglofona e francofona. L'obiettivo è quello di verificare quale sia lo stato della diffusione della lingua italiana in un settore, come quello della gastronomia, per cui l'Italia è apprezzata in tutto il mondo.

Devo l'idea al professor Edgar Radtke, docente di linguistica italiana presso l'Università di Heidelberg, che, durante il mio periodo di studi in Germania, mi ha esortato ad approfondire un tema a me caro, quale l'accoglienza e la percezione del prodotto enogastronomico italiano in Europa, partendo proprio dai dati raccolti durante la mia esperienza all'estero.

Al fine di giungere a un risultato che mi permettesse un riscontro e soprattutto la possibilità di fare dei confronti tra le tre lingue prese in esame, ho proceduto alla costruzione di un corpus costituito da tutti i lemmi di origine italiana rilevati nei menu presi in considerazione secondo i parametri esposti nel capitolo 2. I testi vagliati sono stati in tutto 180, scelti consultando il sito 'Tripadvisor' che, grazie all'apparato descrittivo sistematico con il quale classifica i ristoranti, mi ha permesso ad esempio di scartare a priori quelli etichettati come 'italiani'. Questa scelta è stata dettata dalla volontà di censire l'influsso più profondo del lessico gastronomico italiano nella cucina locale dei diversi Paesi europei.

I dati sono stati catalogati in un glossario (capitolo 3), che rappresenta il nucleo centrale di questo lavoro. Divisi per aree linguistiche e ripartiti in dieci campi semantici (per esempio 'tipi di pane', 'salumi', 'dolci'), i singoli lemmi sono stati sottoposti ad un'analisi in cui sono state esplicitate le caratteristiche linguistiche essenziali.

Occuparsi degli italianismi penetrati in altre lingue richiede un inquadramento preliminare. Importante riflettere sulle motivazioni storiche che hanno accompagnato questi prestiti (capitolo 1) e riflettere sulle caratteristiche grafiche, morfologiche e semantiche (capitolo 4) che sono alla base di questo processo di assunzione. Sono state escluse le riflessioni di carattere fonetico e fonologico proprio perché il corpus preso in esame è di tipo scritto, anche se,

come si vedrà nel capitolo 4, molti sono gli adattamenti fonetici che si riflettono nella grafia. Non bisogna dimenticare, nella valutazione dei singoli lemmi, gli aspetti culturali che stanno alla base di questi prestiti linguistici, tra cui il momento storico in cui è avvenuto il trasferimento. Questo aspetto non verrà approfondito in questo lavoro, che è impostato su base nettamente sincronica, ma un'analisi preliminare, volta a fornire qualche cenno, è stata necessaria per ogni ragionamento linguistico successivo.

Il punto di partenza della ricerca è stato il Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco- DIFIT (Stammerjohann 2008) che, oltre ad aver dato il primo spunto per la scelta dell'argomento di indagine, ha offerto un approfondito confronto interlinguistico. Questo dizionario presenta inoltre una preziosa ricerca di tipo storico, per quanto riguarda la datazione delle prime attestazioni dei singoli lemmi. Si tenga presente che il DIFIT è un dizionario degli italianismi completo, dotato di un inventario lessicale riguardante gli ambiti più disparati: dalla cucina, alla moda, alle arti figurative. In questo lavoro, invece, mi sono concentrata fin da subito su un'analisi in ambito gastronomico, un'area che ha evidentemente arricchito il lessico europeo nel corso dei secoli e che tuttora continua ad arricchirlo.

Una serie di considerazioni conclusive, accompagnate da alcuni dati quantitativi, permetteranno di valutare la fortuna dei prestiti italiani culinari in queste tre lingue, tenendo sempre presente che, trattandosi di un corpus basato su un numero limitato di testi scritti, anche la realtà investigata è piuttosto limitata, ma pur sempre sufficientemente ampia per valutare la diffusione degli italianismi nelle lingue europee considerate. Qui si intende fornire un'esemplificazione sottolineando più propriamente l'aspetto linguistico di alcuni lemmi: in prospettiva, può essere visto come un saggio preliminare ad un lavoro più ampio che possa completare quanto avviato in questo, sfruttando appieno i cospicui materiali raccolti nella mia ricerca di menù online.

# CAPITOLO 1

## CONSIDERAZIONI GENERALI E CENNI STORICI

### 1.1 Concetto e definizione di *italianismo*

*Italianismo* può essere definito come «espressione, locuzione o costrutto proprio della lingua italiana, introdotto in un dialetto o in un'altra lingua» (De Mauro 1999, s.v.). Il panorama linguistico europeo si è mostrato estremamente ricettivo nei confronti degli italianismi nel corso dei secoli ed innumerevoli sono i contributi che hanno analizzato le specifiche aree linguistiche e il loro rapporti con la lingua italiana (Hope 1971; Pinnavaia 2001).

Per un confronto interlinguistico risulta particolarmente interessante il *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* – DIFIT (Stammerjohann 2008). Questo dizionario è nato come un progetto di ricerca con il fine di creare un corpus di italianismi in vari ambiti, dalla gastronomia alla moda. Il curatore, Harro Stammerjohann, si limita però a considerare italianismi solo «i prestiti riconosciuti come tali dalla lessicografia generale, moderna e storica, della lingua rispettiva» (Stammerjohann 2008: XI), basandosi quindi in gran parte della ricerca sull'analisi di voci attestate nei dizionari e repertori specializzati. Il DIFIT, ad esempio, ha considerato per il francese il *Trésor de la Langue Française* (TLF) e per l'inglese l'*Oxford English Dictionary* (OED). Per il tedesco invece non essendoci un dizionario storico paragonabile a questi, si sono sfruttate fonti diverse, quali il *Deutsches Fremdwörterbuch* (DFwb) o le varie edizioni *Duden*.

Un interessante lavoro online, promosso dall'Accademia della Crusca, è l'*OIM, Osservatorio degli Italianismi nel Mondo*<sup>1</sup>. L'interattività di quest'opera lessicografica permette di individuare gli italianismi già segnalati e di poter partecipare al progetto segnalandone di nuovi.

Come si può immaginare risulta estremamente complesso catalogare parole che sono in continuo cambiamento, specialmente nell'era digitale in cui le lingue entrano in contatto e si diffondono con estrema velocità. Per questo motivo molti studiosi si sono domandati quando un lemma di origine italiana possa

---

<sup>1</sup> Per una documentazione più approfondita si veda il sito <http://www.italianismi.org/>.

definirsi a tutti gli effetti parte del lessico della lingua ricevente. Ci si potrebbe limitare a quelli normalizzati o a quelli che sono penetrati nella lingua da più tempo. Secondo alcuni<sup>2</sup> è da considerarsi piuttosto limitante la scelta, adottata per altro anche dal DIFIT, di basarsi soprattutto sui dizionari delle lingue riceventi.

C'è da chiedersi forse se lo studio degli influssi italiani recenti nelle lingue europee debba essere condotto in modo diverso, rivedendo quindi anche il campo d'indagine del ricercatore che opera in questo ambito. Se è vero che la lingua digitale è diventata parte integrante della quotidianità, allora anche determinati lemmi, che ricorrono con una certa frequenza, meritano di essere presi in analisi. Quel che è certo, è la necessità di fissare i criteri di penetrazione dell'italiano, che tendenzialmente ripercorrono quelli di qualsiasi lingua che entri in contatto con un'altra lingua. Occorre stabilire una precisa tipologia di italianismi e le varie caratteristiche di adattamento per poi procedere ad una categorizzazione. Ecco allora l'importanza di definire il concetto di prestito e distinguere tra italianismi diretti e indiretti, formali o semantici, totali o parziali, anche dubbi o inventati.

## 1.2 Il prestito linguistico

In una situazione di contatto fra due lingue sono proprio gli elementi lessicali i primi a penetrare con più facilità proprio perchè possono inserirsi nel vocabolario di una lingua in maniera meno rigida e anche in maniera atomistica rispetto ad elementi di fonemica o grammatica. Secondo la definizione di Stammerjohann (2008: XI), in un contesto di prestito lessicale, «il prestito è l'integrazione di un'unità del lessico comune di una lingua nel lessico comune di un'altra lingua».

---

<sup>2</sup> A questo proposito è in atto un dibattito. Interessante la posizione di uno dei curatori del DIFIT per la parte di lingua tedesca, Maurice Mayer, che ho avuto modo di incontrare ad Heidelberg, il 29 marzo 2017. Egli ha messo in evidenza alcuni limiti del progetto basato su un campo di raccolta dati confinato solo a certi dizionari e studi, auspicando per il futuro una continuazione di tale progetto ma a raggio più ampio. Una posizione decisamente più critica è quella di Lanza (2013: 107) che parte dalla definizione di italianismo di H. Stammerjohann, a suo avviso limitante poichè definisce italianismi solo i prestiti riconosciuti come tali dalla lessicografia generale. Lo stesso Giovanni Rovere (2009: 165), che si è occupato dell'area tedescofona, fa notare come «a causa di scelte metodologiche nella fase di progettazione del DIFIT non correggibili in itinere, il Duden-GWDS non è stato sottoposto a uno spoglio sistematico». Ciò spiega alcune asimmetrie tra i dati offerti nel dizionario e la realtà riscontrabile in altri dizionari e ricerche.



Bisogna sempre ricordare che la lingua è una struttura dinamica, che muta in continuazione, e quindi, sin dalla sua adozione, un prestito si sviluppa per conto proprio, anzi una volta preso in prestito con un significato più o meno ristretto rispetto a quello della lingua di partenza, può allontanarsene e sviluppare accezioni nuove e nuove derivazioni.

Il fattore principale che determina il fenomeno del prestito è l'esigenza di designare realtà prima sconosciute, ma non solo. Tradizionalmente si distinguono *prestiti di necessità* e *prestiti di lusso*. I primi si hanno quando si adotta sia la parola che il referente: è il caso ad esempio di *mais* o *patata*, motivati dalla necessità di designare concetti prima sconosciuti, in quanto prodotti entrati nella società italiana in seguito all'importazione del prodotto così denominato. I prestiti di lusso invece hanno un fine stilistico e di promozione sociale: servono per evocare una cultura, uno stato o uno stile di vita considerati prestigiosi. Un esempio di prestito in italiano dall'inglese è il sostantivo *leader* che potremmo sostituire con *capo*, ma per questioni di prestigio viene preferito al corrispondente italiano, specie nella lingua della politica in cui ha sviluppato una semantica diversa da *capo*, legata al carisma. Gli anglicismi sono molto presenti nella lingua italiana ed è indubbio che parole ed espressioni inglesi vengano adottate anche per la loro brevità; si può spiegare ad esempio la fortuna nel lessico giornalistico di parole come *show* o *boom* (i corrispondenti italiani "spettacolo di varietà" e "periodo di intenso sviluppo economico" sono evidentemente meno immediati).

Quando invece un prestito subisce delle modifiche si parla di *prestito adattato*, in questo caso il fonema, entrando nella nuova lingua, subisce delle modifiche, adattandosi alla lingua d'arrivo, ad esempio perdendo alcuni tratti o modificando la desinenza. Dardano (2005: 132) preferisce denominarli *prestiti integrati*, che è l'equivalente di *prestiti adattati*. Al contrario un *prestito non adattato* (o *non integrato*) mantiene intatta la struttura originaria, portando con sé anche la grafia e le caratteristiche grammaticali estranee alla lingua d'arrivo.

Ma il prestito non è l'unico modo in cui si realizza un'interferenza tra due lingue: esiste anche il *calco*. Il calco è «un'unità lessicale che ricalca o traduce una parola o un'espressione originaria di un'altra lingua, conformandola al sistema linguistico dell'italiano» (Adamo 2014: 42). Questa neoformazione risulta

ben inserita nel nuovo sistema, tanto che il modello di partenza non è più riconoscibile. Ad esempio *cibo spazzatura* equivale all'inglese *trash food*. I calchi possono essere *formali*, quando traducono esattamente da una lingua e la riportano nell'altra, o *semantici*, quando una parola assume un nuovo significato nella lingua ricevente.

Tornando ai prestiti italiani, molte inoltre sono le composizioni lessicali ambigue e scorrette poiché suonano italiane ma non sono italianismi. Si parla in questo caso di *pseudo-italianismi* o falsi italianismi, dove vengono accostate componenti ipoteticamente italiane a strutture italiane note. È il caso noto di *Tuttifrutti*, *babybella*, o il più noto *freddoccino*<sup>3</sup>. Quest'ultimo è un evidente caso di neologismo creato per motivi economici, sfruttando lo pseudo-suffisso *-ccino*, che tanto ricorda l'italianissima bevanda calda, il *cappuccino*. Seppur in modo diverso e senza una base scientifica italiana, gli *pseudo-italianismi* sono strutture molto interessanti che rivelano particolari rapporti di contatto tra le lingue. La scelta di un falso italianismo è pur sempre una scelta dettata dal prestigio della lingua e della cultura italiana degenerata però in una realizzazione scorretta. Furiassi (2012: 774-775) ha offerto un'interessante classificazione, introducendo alcune sottocategorie di pseudo-italianismi, distinte per modo formazione:

- The autonomous compound (AC). Es. *tutti-frutti*
- The autonomous derivative (AD). Es. *Pepperoni*
- Clippings (C). Es. *dildo* < *diletto*
- The compound ellipsis (CE). Es. *latte* < *caffelatte*
- The semantic shift (SS). Es. *Stiletto*
- The toponym (T). Es. *Bologna*

Un altro aspetto di interferenza linguistica di cui tener conto è il fenomeno dei *prestiti indiretti*, cioè che hanno avuto come tramite un'altra lingua. Non sempre, infatti, una lingua adotta direttamente da un'altra lingua un lemma

---

<sup>3</sup> Il caso del falso italianismo *freddoccino* è stato studiato da Massimo Vedovelli in *L'italiano nel mondo da lingua straniera a lingua identitaria: il caso 'freddoccino'*, «Studi italiani di linguistica teorica e applicata», XXXIV, 2005, 3, pp. 585-609.

(*prestiti diretti*) ma può succedere che vi sia l'intervento di una terza lingua, una lingua mediatrice.

Un esempio di *prestito indiretto* fornito da Stammerjohann (2008: 70) è il termine *baguette* che sarebbe in francese un italianismo diretto perché viene da it. *bacchetta*, ma l'ingl. *baguette* e il ted. *Baguette* sono italianismi indiretti perché vengono dall'it. *bacchetta* attraverso il francese *Baguette*.

Un trattamento speciale viene riservato ai nomi propri. I nomi propri di tipo commerciale, come *Martini* o *Campari*, benchè di origine italiana, non si possono considerare prestiti perchè vengono assunti dalla lingua così come sono in quanto non integrabili ma tendono a generalizzarsi mantenendo sempre un'aria italiana. Sono invece prestiti a tutti gli effetti i *deonomastici* cioè «nomi comuni derivati da nomi propri italiani, se sono stati formati nella lingua donatrice; non lo sono se sono stati formati nella lingua ricevente» (Stammerjohann 2008: XII).

### 1.3 Gli italianismi nella gastronomia

I settori in cui nel mondo abbondano gli italianismi sono quello gastronomico, musicale e della moda. I riferimenti alla cucina italiana sono i più fedeli e tendono a non modificare molto la loro forma, ma non per questo si possono definire meno interessanti. Gli italianismi nell'ambito della gastronomia hanno origini antichissime. Pochi sono a conoscenza di un italianismo che riguarda tutte e tre le lingue considerate in questo lavoro: il *carciofo*. Intorno al Cinquecento la parola *articiocco*, variante settentrionale della parola *carciofo*, si diffonde in Europa, fino ad essere assimilata dal tedesco (ted. *Artischocke*), dall'inglese (ing. *artichoke*) e dal francese (fr. *artichaut*).

Lorenzo Coveri ha posto però l'attenzione su una categoria specifica di italianismi, i *neoitalianismi*, cioè quei prestiti o calchi dall'italiano in altre lingue che si sono diffusi globalmente, anche grazie al supporto dei media, a partire dai primi anni Ottanta, che riguardano nuovi settori perlopiù merceologici, in particolare legati all'immagine del Made in Italy. A questo proposito il professor Coveri ha presentato una serie di considerazioni nel suo intervento presso il Circolo Filologico Padovano del 22 marzo 2017. Tra i neoitalianismi ha citato una

sottocategoria piuttosto consistente, quella dei *gastronomi*, cioè quei neoitalianismi che appartengono al mondo culinario e che lo studioso stima costituiscano il 70% del totale degli italianismi diffusisi verso la fine del Novecento.

Tra i neoitalianismi gastronomici, si annoverano oggi *tiramisù* (presente in almeno 23 diverse su 66 censite), *pesto* (in 16 lingue), *carpaccio* (in 13 lingue), *bruschetta* (in 13 lingue), *rucola* (in 11 lingue), e altri anche più specifici e di nicchia, come *parmigiano*, *mozzarella*, *olio d'oliva*, *aceto balsamico*, *farfalle*, con vari adattamenti alle lingue ospitanti.

Non sono dunque *pasta* e *pizza* gli unici termini culinari esportati all'estero, anzi la straordinaria varietà di parole di origine italiana che si possono riscontrare nei menù di tutto il mondo ci fanno capire come il prodotto italiano sia sinonimo di prestigio, tale da venire accolto da lingue con strutture morfo-sintattiche spesso molto diverse dalla nostra. A questa crescita di prestigio dei gastronomi di origine italiana, si è affiancata la crescita di un altro fenomeno, commercialmente negativo, quello dell'*italian sounding*, ossia la denominazione di prodotti con parole italiane o che ricordano l'italiano con il fine di rendere il prodotto più appetibile ad ignari clienti che certi dell'ormai rinomata qualità del *Made in Italy*, che rischiano di acquistare prodotti che di italiano hanno ben poco.

#### **1.4 Gli italianismi nel tedesco, nell'inglese e nel francese**

In questo lavoro non approfondirò le fasi storiche della diffusione degli italianismi nelle varie aree linguistiche europee, ma un rapido inquadramento temporale può favorire una comprensione dei rapporti e dei fenomeni di interferenza linguistica. Ad oggi disponiamo di una consistente bibliografia sull'argomento, specie per le tre lingue europee prese in analisi: il tedesco l'inglese e il francese<sup>4</sup>. Vediamo ora l'influenza che ha avuto l'italiano nei secoli

---

<sup>4</sup> Alcuni dei principali studi per il tedesco: Rovere G., *Quanti sono gli italianismi nel tedesco contemporaneo?*, in Italiano LinguaDue, 2009. G. Basile, "Gli italianismi nel lessico specializzato della lingua tedesca", In *L'italiano allo specchio. Aspetti dell'italianismo recente*.  
Per l'inglese: Praz M., *The Italian Element in English. Essay and Studies by Members of the English Association*, 1929. Pinnavaia L., *The italian borrowings in the Oxford English Dictionary. A lexicographical*,

nelle singole aree linguistiche, ponendo l'attenzione in particolare sugli italianismi in ambito culinario.

Innumerevoli sono i lavori che hanno fornito raccolte di italianismi "storici" che dimostrano come la Germania, la Svizzera e l'Austria, in quanto territori vicini all'Italia, abbiano da sempre avuto contatti anche di carattere culturale e quindi linguistico. Grazia Basile (1991: 33-46) elenca le tappe significative della diffusione dell'italiano in territori di lingua tedesca.

Il momento di più alto prestigio dell'espansione della lingua italiana nella società tedesca è tra il Cinquecento e il Seicento, periodo in cui opere letterarie quali il *Decameron* di Boccaccio o il *Galateo* di Giovanni della Casa venivano lette dagli aristocratici nei salotti di tutta Europa. Fra gli italianismi penetrati nel lessico tedesco in questo periodo troviamo ad esempio *duca* (1574), *minestra* (1472-1473) e *monsignore* (1566). Già dal Cinquecento, ma in particolare tra Seicento e Settecento, ebbero un'ampia diffusione le parole dell'arte, in particolare del mondo della musica, del teatro e delle arti figurative. Per fare solo qualche esempio: *opera* (1680), *fortepiano* (1775), *violoncello* (1739) e *adagio* (1756). In questo periodo cominciano a diffondersi le parole della cucina come *spaghetti* o *maccheroni*.

Per quanto riguarda le tendenze del tedesco moderno, l'anno della costruzione dell'impero tedesco, il 1871, è sicuramente un anno chiave. Con l'unificazione tedesca il sentimento nazionalistico è particolarmente vivo e nella lingua il riflesso immediato è la tendenza all'epurazione di elementi stranieri. Significativa è la fondazione dell' *Allgemeiner Deutscher Sprachverein* nel 1885 a Dresda, che ha come fine la purificazione dalle parole straniere della lingua tedesca.

Per capire le relazioni linguistiche tra italiano e inglese è necessario tornare indietro nel tempo, almeno fino all'epoca del Rinascimento. La cultura italiana

---

*linguistic and cultural analysis*, Bulzoni Editore, Roma, 2001. Gamberini S., *Lo studio dell'italiano in Inghilterra nel '500 e nel '600*, Firenze, Casa Ed. D'Anna, 1970.

Per il francese: il saggio di Maria Teresa Zanola, *Studi sulla presenza dell'italianismo nel francese del XIX e del XX secolo*, «L'analisi linguistica e letteraria», III 1995, pp. 361-408. T. E. Hope, *Lexical Borrowing in the Romance Languages. A Critical Study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian from 1100 to 1900*, Oxford, Blackwell, 1971.

durante questo periodo divenne di interesse primario e di conseguenza anche lo studio della lingua italiana, come osserva Gamberini (1979), subì un incremento. Queste adozioni però erano limitate ai ceti più colti e soprattutto legate al campo letterario e delle arti. Per la precisione la storia dell'influsso del mondo italiano su quello inglese inizia nel tardo Medioevo con mercanti e banchieri italiani che esportano le proprie conoscenze al di là delle Alpi. Un contributo importante allo studio delle influenze della lingua italiana nell'inglese è quello di Praz (1929). Egli pone come premessa il fatto che molto spesso la lingua francese abbia avuto un ruolo di intermediaria fra italiano e inglese.

Nel Cinquecento lo studio dell'italiano diventa segno di distinzione e raffinatezza. E' naturale quindi che la lingua inglese accolga molti italianismi in questo periodo, in particolare appartenenti all'ambito semantico della vita di corte, delle arti figurative e della musica. Successivamente in Inghilterra, come nel resto d'Europa, l'italiano emerse prepotentemente nel linguaggio musicale e artistico e nel '700 l'Italia divenne meta di viaggi culturali. I viaggiatori inglesi tornavano quindi in madrepatria con un bagaglio di termini italiani appresi durante quel periodo. Accanto ad esempi di alto valore culturale, non mancano quelli che riflettono la realtà quotidiana, come quella della cucina (*artichoke* < articiocco "carciofo", *macaroni* < maccheroni/maccheroni).

Secondo Iamartino (2002: 38-39) il periodo d'oro degli italianismi è tra il 1550 e il 1650, ma anche l'Ottocento, specie in ambito culinario, evidenzia una certa prolificità:

in aumento sono anche i termini relativi a cibi e bevande: nel primo gruppo, l'aggettivo *agrodolce*, e poi i sostantivi *cannelloni*, *gnocchi*, *grissino*, *lasagne*, *marasca*, *minestrone*, *ravioli*, *ricotta*, *risotto*, *salami*, *semola*, *spaghetti*, *stracchino* (o *strachino* o *stracchino cheese*), *tagliatelle*, *tutti-frutti*, *zabaglione*, *zita*, *zucca*; tra le bevande, *aleatico*, *chianti* o *chianti wine*, *grappa*, *grignolino*, *malvasia*, *nebbiolo*, *rosolio*, *vernaccia*;

Dall'Ottocento in poi l'emigrazione di massa divenne la prima ragione di contatto linguistico italo-inglese, più nelle Americhe che in Inghilterra, ma i rapporti molto stretti tra i due mondi consentirono uno scambio di termini e

strutture che entrarono a far parte del vocabolario inglese a livello mondiale. Gli italiani che espatriavano in America portavano con loro tradizioni culinarie e il cibo rappresentava in qualche modo un legame con la madrepatria. È il caso di *mozzarella* (1911), *rigatoni* (1923), *scampi* (1923), *ziti*, *zucchini*, *prosciutto* (1923), *pizza* (1935), *espresso* (1945)<sup>5</sup>.

Sicuramente gli italianismi trasmessi attraverso le migrazioni più recenti ebbero un grado di incidenza maggiore nel vocabolario inglese rispetto a quelli più datati, di fine Ottocento, in cui i migranti italiani erano soprattutto analfabeti e dialettofoni, con scarsa padronanza della lingua nazionale. Non è un caso infatti che gli italianismi registrati in quell'epoca siano molto spesso dialettismi. Iamartino (2002: 42) parla del fenomeno della doppia diglossia, «quella tra inglese e italiano e quella tra italiano e dialetto; questo, almeno, fino agli ultimissimi decenni del Novecento quando si diffonde un'emigrazione 'alta', di italiani socialmente e culturalmente non certo svantaggiati che si trasferiscono all'estero per lavoro o per studi».

Profondo e costante fu l'influsso dell'italiano sul francese: da un lato la vicinanza geografica favorì gli scambi linguistici; dall'altro la centralità politica e religiosa, le questioni economiche, e, non ultimo, il prestigio culturale e letterario, determinarono in diverse epoche il fascino e quindi l'affermazione del modello italiano in Francia. Anche se con ogni probabilità i francesismi nell'italiano sono maggiori rispetto agli italianismi nel francese, in lingue settoriali quali il mondo della musica o della moda non si fatica a trovarne.

Ne è certo Serianni (2008: 31) che definisce la lingua francese come «la lingua romanza in assoluto più interessata dall'italianismo». Gli italianismi in francese sono tendenzialmente prestiti diretti ma spesso tra le lingue romanze ci si pone il dubbio se la lingua d'origine sia il latino più che l'italiano. Un ulteriore aspetto da non sottovalutare è l'incidenza di termini di origine piemontese e lombarda. In ambito gastronomico aggettivi e locuzioni che si riferiscono a luoghi del nord Italia sono frequenti: *alla milanese* > *à la milanaise*.

---

<sup>5</sup> I dati si riferiscono ad un lavoro di H.W. Haller, "L'italianismo recente come riflesso dell'immagine italiana nella vita americana", In *L'italiano allo specchio. Aspetti dell'italianismo recente*. Atti del convegno della Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana, Siena, 28-31 marzo 1989, a cura di Lorenzo Coveri, Torino, Rosenberg&Sellier, 1991, p. 16.

Il picco di italianismi si verifica nel Cinquecento, quando entrano nel francese termini della moda come *ombrelle*, *parasol*, *soutane*... Emblematico è il caso di estensione semantica del termine *maccherone* che parte dal sud Italia e approda in Francia nel sec. XIV, assumendo qui il significato di “uomo sciocco”. Il termine *macaron*, nel 1507, assume il significato di “dolce” e “pasta” per poi cambiare nuovamente forma e significato.

Altri termini nell'area alimentare riportati da Serianni (2008: 29) sono: *antipasto* (sec. XVI) > fr. *antipasti* (sec. XX), *ravioli* (1344) > fr. *ravioli/ raviolis* (1834). Del XX secolo possiamo ricordare termini e locuzioni gastronomiche come *al dente*, *carpaccio*, *pizzeria*, *cappuccino* e anche di altro àmbito (*paparazzi*, *tifosi*, *papamobile*).

Come per le altre lingue, anche per il francese, l'influsso degli italianismi non si è arrestato negli ultimi anni anche se, diversamente dall'andamento delle altre aree linguistiche, ha subito un leggero calo nel corso del Novecento. Recentemente la Francia si è mostrata sempre più ostile ai forestierismi, a partire dagli anglicismi, adottando atteggiamenti di chiusura, fino ad arrivare al 1994, anno in cui è stata promulgata la legge Toubon che ha imposto l'uso del francese nella vita pubblica, cioè nelle pubblicazioni dello Stato, nelle pubblicità, nelle scuole statali e in luoghi di lavoro.



## **CAPITOLO 2**

### **RACCOLTA DI DATI**

Il nucleo centrale di questo elaborato è il glossario degli italianismi culinari presenti nei paesi europei di lingua tedesca, inglese e francese. Questo capitolo si propone di spiegare qual è stato il processo di raccolta ed elaborazione dei dati per la costruzione del corpus da cui si attingerà per ogni ragionamento linguistico.

#### **2.1 Premesse e obiettivi**

Il seguente lavoro si pone l'obiettivo di comprendere la percezione all'estero della cultura italiana del cibo e della gastronomia attraverso un'analisi linguistica che parte dalla consultazione di menu di ristoranti non italiani in Europa. La quantità e la tipologia dei prestiti dovrebbe rappresentare in qualche modo la cartina tornasole dello stato e il valore della lingua italiana in un settore d'eccellenza in cui, a livello mondiale, il *Made in Italy* è sinonimo di qualità e prestigio. Non si può oggi ignorare la portata economica del fenomeno, di cui si è parlato molto anche in occasione di Expo Milano 2015, e la conseguente manifestazione linguistica appare evidente non solo ad un turista in vacanza all'estero ma a chiunque si imbatta in blog di cucina e in siti gastronomici di tutto il mondo. La rete dunque è un ottimo mezzo per raggiungere le città di tutto il mondo, entrare nei ristoranti e accedere ai menu del giorno. La scelta di vagliare i menu disponibili online è stata dettata da una parte dalla necessità di velocizzare la raccolta dei dati, dall'altra dall'innegabile vantaggio che la rete offre nel raggiungimento di una maggior quantità di materiale in luoghi anche piuttosto lontani.

Tra i principali obiettivi di questo lavoro vi è quello di analizzare l'accoglienza e la percezione del prodotto gastronomico italiano in Europa. In una prospettiva terminologico-traduttiva si raccolgono i vari italianismi, li si categorizza in un glossario, e ci si chiede quanto i prodotti italiani all'estero mantengano integri la loro denominazione ed eventualmente in che modo subiscono degli adattamenti. Si tenga presente che il glossario non ha la pretesa di essere un

esauriente dizionario degli italianismi gastronomici. Quando si utilizza un corpus, non si può far altro che limitarsi a descrivere quanto è presente nei testi raccolti. Ma se il corpus è sufficientemente ampio ed equilibrato, riesce a rappresentare in maniera significativa la realtà investigata, nel nostro caso la diffusione nelle lingue europee degli italianismi di ambito culinario.

Per un'analisi più completa si consiglia la consultazione del *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* (DIFIT). Il sistema di catalogazione dei lemmi utilizzato per il DIFIT è stato d'ispirazione per questo lavoro: ogni lemma infatti è accompagnato dalla sua definizione e viene segnalata anche la prima attestazione. Ciò che lo differenzia invece è innanzitutto la fonte dei dati raccolti, non più dizionari o studi precedenti, ma una ricerca basata sulla lingua d'uso contemporanea.

Un ragionamento a parte si potrebbe fare a proposito della scelta, che a molti potrebbe sembrare azzardata, di attingere unicamente alla lingua scritta nei menu. In realtà la grande quantità di materiale raccolto dimostra la grande vivacità linguistica presente in questi testi che hanno come obiettivo quello di comunicare con il cliente in maniera estremamente diretta e quindi con una lingua chiara e fedele alla lingua d'uso quotidiano.

## **2.2 Procedura adottata**

Il vaglio degli italianismi nei menu dei ristoranti d'Europa è partito da una selezione di ristoranti classificati per ordine di gradimento dai clienti dal sito Tripadvisor<sup>6</sup>. Si ricorda che Tripadvisor, per questa ricerca, rappresenta solamente il punto di partenza per la selezione degli esercizi. Il vantaggio di questo motore di ricerca è soprattutto la possibilità di potersi basare su una tipologia descrittiva sistematica (così, per esempio, si sono potuti scartare a priori i ristoranti italiani).

---

<sup>6</sup> <https://www.tripadvisor.it/>

Nelle tre aree linguistiche considerate, sono state selezionate alcune città geograficamente sparpagliate in modo da garantire una copertura del territorio abbastanza equilibrata:

**a) Area germanofona:**

Germania (Berlino, Francoforte, Monaco di Baviera, Amburgo)

Austria (Vienna, Salisburgo);

Svizzera (Zurigo).

**b) Area anglofona:**

Regno Unito (Londra, Cambridge, Edimburgo, Manchester);

Irlanda (Dublino, Cork) .

**c) Area francofona:**

Francia (Parigi, Marsiglia, Bordeaux, Lilla);

Svizzera (Ginevra).

Per ognuna delle diciotto città europee considerate, sono stati analizzati solo i menu dei primi dieci ristoranti della lista offerta da Tripadvisor, con esclusione di quelli espressamente stichettati come ristoranti italiani, in modo da limitare il rischio di presenza di personale italofono (anche se ovviamente questa possibilità non può essere esclusa a priori per nessun ristorante). Si sono preferiti inoltre i ristoranti etichettati come cucina 'tradizionale', 'europea', 'mediterranea', 'internazionale'. Non è stata fatta poi alcuna distinzione a livello economico e a livello di gamma di prezzi, in modo da poter valutare il lessico gastronomico più disparato. Infatti la presenza ricorrente di un italianismo in ristoranti di diverso livello può essere un ottimo indicatore di ricezione della parola italiana. Dopo aver individuato il ristorante che rispettasse questi parametri si è passati alla ricerca e successiva analisi del menu presente nel sito del ristorante stesso.

## 2.3 Presentazione dei dati

In un secondo momento, dopo aver passato in rassegna i vari menù, tutti gli italianismi sono stati raccolti e catalogati in un glossario per tipologia:

- a) Tipi di pane e lievitati;
- b) Tipi di pasta e primi piatti;
- c) Latticini e formaggi;
- d) Salumi;
- e) Carne e secondi piatti;
- f) Pesce;
- g) Verdure e frutta;
- h) Sughì e condimenti;
- i) Dolci;
- l) Altri termini analizzati.

Nella sezione ‘Altri termini analizzati’ sono raccolti tutti quei lemmi di difficile collocazione ma piuttosto interessanti per la nostra analisi. Si possono trovare sostantivi (come *involtini*), locuzioni (*alla piemontese, alla romana*) ma anche aggettivi (come *siciliani*) etc. Sono stati omessi da questo lavoro le categorie delle ‘bibite’ e dei ‘vini’. Quella dei vini in particolare meriterebbe un’analisi a se stante. Al giorno d’oggi questa categoria ha assunto uno status eccezionale, visto il grande successo che stanno ottenendo i prodotti vitivinicoli italiani nel panorama europeo e mondiale. Basti pensare alle numerose sigle (DOP, DOCG, DOC) che sono state introdotte con il fine di tutelare i prodotti ma anche le loro denominazioni a livello nazionale e internazionale.

Ogni lemma presente nel glossario, suddiviso per area linguistica di provenienza, è riportato in ordine alfabetico e seguito dalla definizione proposta

dal *Grande dizionario dell'uso* (GRADIT) di Tullio De Mauro. La scelta di indicare anche la definizione normata è dettata da una parte dalla necessità di conoscere il nome dei piatti spesso poco noti anche a noi parlanti italiani (in quanto prodotti locali o varietà di tipo regionale), dall'altra dalla curiosità che può scaturire da un confronto tra la definizione standard del prodotto e l'effettiva considerazione ed elaborazione da parte del ristoratore straniero, con esiti spesso bizzarri.

Nella parte sottostante sono presenti tutti i casi estrapolati dai menu, scritti in lingua originale. Sono accompagnati da una sigla a lettere maiuscole che individua la città, e da un numero che individua il ristorante. Ad esempio, in *Kartoffelgnocchi* (V5), V indica la città di Vienna e il numero 5 è identificativo del ristorante da cui proviene il menu. La lista completa dei ristoranti con rispettive sigle è presente in appendice a questo capitolo.

Nel glossario, sotto ad ogni voce proveniente dai menu, sono riportate in elenco puntato le caratteristiche linguistiche essenziali, per esempio il tipo di adattamento, se si tratta ad esempio di *prestito adattato*, di *prestito non adattato*, o di *calco semantico*, accompagnato da un commento su ogni ricorrenza, che per quanto superficiale, ci consente di osservare certe tendenze linguistiche.

Essendo quella dell'identificazione di un italianismo una questione alquanto spinosa, anche per i linguisti più esperti, per decidere se far rientrare o meno un italianismo nel mio glossario, mi sono affidata prevalentemente alla raccolta di italianismi al momento più completa in circolazione: il già citato *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* (DIFIT). Sotto ad ogni lemma del glossario è quindi segnata la presenza o l'assenza di quel lemma nel DIFIT ed eventuale data di prima attestazione. Bisogna però distinguere due situazioni: l'assenza completa dal dizionario o la mancanza solo nella lingua d'interesse. È il caso di *Coppa*, lemma segnalato nel DIFIT come italianismo ma assente per l'area tedesca. Ciò non significa che nel tedesco questo lemma non possa essere riconosciuto come italianismo, ma semplicemente i collaboratori del Dizionario che si sono occupati di questa area linguistica non hanno riscontrato alcun esempio nei repertori di riferimento.



## APPENDICE I

### 1. AREA LINGUISTICA GERMANOFONA:

#### **BERLINO (B)**

B1: Bieberbau Berlin

B2: Facil

B3: Heising

B4: Ottenthal Restaurant & Weinhandlung

B5: Scheers Schnitzel

B6: Rotisserie Weingruen

B7: Schnitzelei

B8: Cafe Bleibtreu

B9: Steakhouse ASADOR

B10: Volt

#### **FRANCOFORTE (F)**

F1: Restaurant Medici

F2: Klosterhof

F3: Holbein´s

F4: Zum Storch Am Dom

F5: Weinsinn

F6: Le Fleur restaurant

F7: Gourmet Restaurant Sevres

F8: Immer Satt Frankfurt

F9: Speisekammer

F10: Chairs

#### **MONACO DI BAVIERA (M)**

M1: Little london bar&grill

M2: Andy's Krablergarten

M3: Tantris

M4: Wirtshaus In Der Au  
M5: Restaurant Laurin  
M6: Wirtshaus zum Straubinger  
M7: Ratskeller  
M8: Andechser am Dom  
M9: Schapeau  
M10: Kleinschmecker

### **AMBURGO (A)**

A1: Philipps restaurant  
A2: Karo Fisch Restaurant  
A3: Alt Helgolaender Fischerstube  
A4: Coast by east Hamburg  
A5: Frau Möller  
A6: Heldenplatz restaurant  
A7: Deichgraf hamburg  
A8: clouds - Heaven's Bar & Kitchen  
A9: Jacobs restaurant  
A10: Delta Bistro

### **VIENNA (V)**

V1: Paul Restaurant Brasserie Bar  
V2: Stephan Die Gastwirtschaft Mit Bar  
V3: Die Metzgerei  
V4: Vinothek W-Einkehr  
V5: Skopik & Lohn  
V6: Loca  
V7: Mini  
V8: ef16 Restaurant Weinbar  
V9: Le Ciel by Toni Morwald  
V10: Dstrikt Steakhouse



## **SALISBURGO (S)**

- S1: Imlauer Sky
- S2: Carpe diem finest fingerfood
- S3: Gasthaus Zwettlers
- S4: Triangel
- S5: Zum Zirkelwirt
- S6: Die Weisse
- S7: St. Peter Stiftskeller
- S8: Zum fidelen Affen
- S9: Alter Fuchs
- S10: Ikarus

## **ZURIGO (Z)**

- Z1: Didi's Frieden
- Z2: Kronenhalle
- Z3: Hummer & Austernbar Zurich
- Z4: Gustav Restaurant & Bar, Cafe & Confiserie
- Z5: Lindenhofkeller
- Z6: Haus zum Rueden
- Z7: Restaurant Zunfthaus zur Waag
- Z8: Jules Verne Panoramabar
- Z9: Mesa
- Z10: Restaurant Weisses Rössli

## **2. AREA LINGUISTICA ANGLOFONA**

### **LONDRA (L)**

- L1: Liman Restaurant
- L2: The Five Fields
- L3: Gastronhome
- L4: The Ledbury
- L5: Holy Smoke

- L6: Seven Park Place
- L7: The Clink Restaurant
- L8: Typing room
- L9: Humble Grape
- L10: The Foyer At Claridge's

### **MANCHESTER (MA)**

- MA1: Pieminister
- MA2: Hawksmoor Manchester
- MA3: Albert's Shed
- MA4: Manchester House
- MA5: The Northern Quarter Restaurant & Bar
- MA6: Bistro West 156
- MA7: Rump'n'Ribs
- MA8: Allotment Bar & Restaurant
- MA9: Albert's Schloss
- MA10: Bill's Restaurant

### **CAMBRIDGE (C)**

- C1: Herbie's American Diner
- C2: Cott
- C3: Midsummer House
- C4: Varsity
- C5: Bread and meat
- C6: The Oak Bistrot
- C7: River Bar Steakhouse & Grill
- C8: The Cambridge Chop House
- C9: Six
- C10: The Pint Shop

### **EDINBURGH (E)**

- E1: The table

- E2: Forage & Chatter
- E3: Purslane Restaurant
- E4: Number One at The Balmoral
- E5: New Chapter
- E6: The Kitchin
- E7: Roseleaf
- E8: Restaurant Martin Wishart
- E9: Usquabae Whisky Bar
- E10: Michael Neave's Kitchen and Whisky Bar

### **DUBLIN (D)**

- D1: Bleecker Street Cafe Bar
- D2: Kilkenny Cafe and Restaurant
- D3: The Lotts Cafe Bar
- D4: The Chophouse Gastro Pub
- D5: Catch-22
- D6: The Old Spot
- D7: The Quays Temple Bar
- D8: Matt The Thresher
- D9: Etto - Merrion Row
- D10: Doheny & Nesbitt

### **CORK (CO)**

- CO1: Elbow Lane Brew and Smokehouse
- CO2: Market Lane
- CO3: Gallaghers Gastro Pub
- CO4: Greenes Restaurant
- CO5: Gourmet Burger Bistro
- CO6: Isaac's Restaurant
- CO7: The Cornstore Restaurant
- CO8: South County Bar and Cafe – Douglas
- CO9: Coqbull

CO10: Cafe Serendipity

### **3. AREA LINGUISTICA FRANCOFONA**

#### **PARIGI (P)**

P1: Loco

P2: Bistro Paradis

P3: Le Cinq

P4: Pierre Gagnaire Paris

P5: Pur' - Jean-François Rouquette

P6: Restaurant du Palais Royal

P7: Seb'on

P8: La Veraison

P9: Le Sixieme Sens

P10: Chez Toinette Paris

#### **MARSIGLIA (MAR)**

MAR1: L'Arome

MAR2: Grand Bar des Goudes

MAR3: La Table du Fort

MAR4: La Manne

MAR5: Le Corto

MAR6: La Poule Noire

MAR7: Une Table au Sud

MAR8: L'Epuisette

MAR9: Lacaille Restaurant

MAR10: Le Bouchon Provençal

#### **BORDEAUX (BO)**

BO1: Le Pressoir D'Argent

BO2: Bistro Réno

BO3: la P'tite Brasserie

BO4: Le Davoli  
BO5: Croc-Loup  
BO6: Le K Baroque  
BO7: Bistrot des anges  
BO8: Pierre Gagnaire  
BO9: Chez Dupont  
BO10: L'épicurieux

### **LILLE (LI)**

LI1: Le Potager des Demoiselles Côté Bistro  
LI2: O Concert Restaurant  
LI3: Aqui Ba Pla  
LI4: N'Autre Monde  
LI5: Melting Pot  
LI6: Les Ptiots  
LI7: Brasserie Comptoir 44  
LI8: Le Quartier Gourmet  
LI9: La Petite Cour  
LI10: Au Diable des Plaisirs

### **GINEVRA (G)**

G1: Bayview  
G2: Le Chat-Botte  
G3: Bistro de la Tour  
G4: Cafe du Soleil  
G5: Brasserie Lipp  
G6: Chez Ma Cousine  
G7: Les Armures  
G8: Restaurant Edelweiss  
G9: L'Entrecôte Couronnée  
G10: Cafe Papon



## CAPITOLO 3

### GLOSSARIO DEGLI ITALIANISMI CULINARI

#### 3.1 Italianismi area germanofona (Germania, Austria, Svizzera tedesca)

##### Tipi di pane e lievitati

**Ciabatta** *s.f.* Forma di pane piatta e allungata.

- Ciabattabrot (M7)
- Ciabatta (M7) (M8)
- Beef Tartar mit Ciabatta (V1)

- Prestito non adattato. In un caso, in M7, l'italianismo *Ciabatta* viene accostato al sostantivo tedesco *Brot* (= pane) con il fine di dare al cliente una delucidazione sul nome italiano, qualora non ne conoscesse la classe merceologica di appartenenza.

Si segnala il caso V1, *Beef Tartar mit Ciabatta*, con un utilizzo dubbio della preposizione *mit* (si intende *Beef Tartar* accompagnata da questa tipologia di pane, o la *Ciabatta* farcita con *Beef Tartar*? La più plausibile rimane la prima ipotesi poichè in quest'ultimo caso il tedesco utilizzerebbe più comunemente la preposizione *auf*).

Si noti l'anglicismo *Beef*, in tedesco *Fleisch*.

- Presente nel DIFIT.

**Focaccia** *s.f.* Sorta di pane di forma sottile e schiacciata condito con olio o altri ingredienti e cotto al forno.

- Röstzwiebelfocaccia (A1)
- Rosmarin-Focaccia (F3)

- Prestito non adattato, in A1 inserito in un nome composto secondo lo schema determinante/determinato, dove il determinato *focaccia* è preceduto dal determinante *Röstzwiebel-* (= cipolla arrosto).
- Nel secondo caso, in F3, si segnala la presenza della lineetta.
- Presente nel DIFIT nella forma desueta *fugazi*.

### **Tipi di pasta e primi piatti**

**Agnolotto** *s.m. (spec. al pl.)* Pasta fresca di forma rotonda o quadrangolare ripiena spec. di carne, verdura e formaggio.

- Ricotta-agnolotti (F3)

- Prestito non adattato in due culinarismi italiani. L'ordine è quello tipico del tedesco, determinante (*Ricotta*)/determinato (*Agnolotti*).
- Manca nel DIFIT.

**Cannellone** *s.m. (spec. al pl.)* Rotoli di pasta all'uovo ripieni e cotti al forno.

- Nougat Cannelloni (F7)

- Cannellini (Z9)

- Prestito non adattato. Si noti, in Z9, la forma pseudo-diminutiva *Cannellini*.
- Presente nel DIFIT.

**Cappelletto** *s.m. (spec. al pl.)* Tipo di pasta ripiena a forma di piccolo cappello tipica della cucina emiliana.

- Bärlauch-Cappelletti (Z10)

- Prestito non adattato. L'italianismo (*Cappelletti*) è accompagnato da un determinante tedesco (Bärlauch = aglio orsino) unito con un trattino.



- Manca nel DIFIT.

**Crespella** *s.f. (spec. al pl.)* Sottile frittata o frittella, spec. salata, in cui si avvolgono determinati ingredienti (per esempio asparagi, formaggi, ecc.)

- Crespelle mit Graved Lachs und Crème Fraiche (A3)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Gnocco** *s.m. (spec. al pl.)* Ciascuno dei tocchetti tondeggianti di pasta morbida ottenuta mescolando farina e patate bollite , che vengono serviti lessati e conditi con vari tipi di sugo.

- Kartoffelgnocchi (V5), (S1), (Z4), (Z7) / Kartoffelgnocchis (A7) / Kürbisgnocchi (V2)/ Erdäpfelgnocchi (V8)/ Steinpilzgnocchi (S4)/ Trüffelgnocchi (F7) / Sepiagnocchi (M3)

- Kastanien-gnocchi (B6)

- Gnocchi mit Calamari(V5)/ Gnocchi mit feinem Kalbsragout (V8)/ Gnocchi mit Parmesan (S4)/ Gnocchi mit Rosenkohl (B6)/ Gnocchi mit Tomatensauce (A9)

- Gnocchi in Haselnuss-Ricottacreme mit Rosenkohl (B6)

- Gnocchi und Zucchini (B10)

- Prestito non adattato, prevalentemente inserito in nomi composti secondo l'ordine tipico del tedesco: il determinato *gnocchi* è preceduto dal determinante (ad esempio *Kartoffel-* =patate, *Kürbis*=zucca...) che indica la specificazione di ingrediente. In un caso si segnala la presenza del trattino che unisce determinante in lingua tedesca e determinato in italiano (*Kastanien-gnocchi*) (B6).

Si noti inoltre l'alternativa diffusa di *Gnocchi mit* in (V5), (V8), (S4), (B6), (A9).

Nel lemma *Kartoffelgnocchis* in (A7) rappresenta un prestito adattato caratterizzato dalla modifica della desinenza finale -s che probabilmente è una generalizzazione della desinenza del plurale nella morfologia inglese.

- Presente nel dizionario DIFIT.

**Lasagna** *s.f. (spec. al pl.)* Sfoglia di pasta all'uovo, tagliata in larghe strisce, ondulate o lisce.

- Lasagne mit Bolognesesoße (B8)
- Gemüselasagne (V9)
- Lasagnette mit Kürbis (V8)

- Prestito non adattato. Il lemma *Gemüselasagne* (V9) è costruito secondo l'ordine tipico del tedesco: determinante *Gemüse* (=verdure) e il determinato *lasagne*.

Si nota inoltre l'utilizzo della forma *Lasagne mit*. Interessante la forma diminutiva in V8.

- Presente nel dizionario DIFIT al plurale. Voce attestata dal 1808

**Linguina** *s.f. (voce assente nel GRADIT)*

- Linguine (A1)
- Cremige Linguine (V1)
- Linguini in Weissweinsauce (V8)
- Linguine mit Mochelrahmsauce (Z8)

- Prestito non adattato. Nel lemma *Linguini in Weissweinsauce* (V8) la desinenza in -i potrebbe rappresentare un errore di grafia, indotto dall'analogia con *spaghetti*.
- Manca nel DIFIT per il tedesco ma segnalato come italianismo.

**Maccherone** *s.m. (spec. al pl.)* Tipo di pasta alimentare di produzione industriale a forma di tubo, di varia lunghezza e dimensione.

- Makkaroni Bolognese (M9)

- Prestito adattato. La variante *maccaroni* è attestata e molto diffusa in altre lingue. La sostituzione di “cch” con la doppia “k” è un adattamento secondo le norme grafematiche della lingua tedesca.
- Presente nel DIFIT (comune dal sec. XIX).

**Minestrone** *s.m.* Minestra di verdure e legumi, piuttosto densa, con o senza pasta e riso.

- Minestrone (M9)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Si segnala un'unica attestazione.

**Orecchietta** *s.f. (spec. al pl.)* Tipo di pasta alimentare di origine pugliese, a forma di piccoli gnocchetti schiacciati e concavi.

- Oricchette Pasta (A8)

- Orecchiette Pasta (V10)

- Prestito non adattato in V10, in A8 invece si nota una deformazione casuale *oricchette*, che consideriamo un semplice refuso. In entrambi i casi, (A8) e (V10), il lemma *Orecchiette* è accompagnato dal sostantivo *Pasta*, come una sorta di nome esplicativo anch'esso in italiano, con il fine di dare al cliente una delucidazione sulla classe merceologica di appartenenza.
- Manca nel DIFIT.

**Pappardella** *s.f. (spec. al pl.)* Tipo di pasta all'uovo più larga delle fettuccine.

- Pappardelle (A10)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT

**Pasta (in generale)** *s.f.*, Impasto di farina spec. di grano duro che, lavorato in piccoli pezzi di vari formati, si cuoce e si mangia come minestra asciutta o in brodo.

- Pasta mit Meeresfrüchten (A3) / Pasta mit "Bolognese" Fleischsoße (B8)  
/ Pasta mit Basilikumpesto (B8)

- Prestito non adattato. In tutti i casi, il lemma è accompagnato da *mit* (=con) per indicare il tipo di condimento.  
Interessante il caso in B8, in cui "*Bolognese*" è scritto tra virgolette ed è seguito da una specificazione ridondante in tedesco *Fleischsoße* (=sugo di carne).
- Presente nel DIFIT. Voce attestata dal sec. XX.

**Penne** *s.f. (spec. al pl)* Tipo di pasta alimentare corta, liscia o rigata, simile a un cannello tagliato obliquamente.

- Penne mit Räucherlachs (S5)/ Penne mit Salat(F2)  
- Penne Arrabiata (S5)  
- Hartweizengrieß Penne (B7)  
- Penne ala Norma (A1)  
- Penne in Tomatensauce (A5)

- Prestito non adattato. Errori grafici in *Ala Norma* (A1) e *Arrabiata* (S5) causati dalla non usualità del raddoppiamento delle consonanti nella lingua tedesca.

Si segnala anche il caso in A5 dove la preposizione *in* introduce il condimento *Tomatensauce* (=sugo di pomodoro), struttura mistilingue: it. *Penne*, ted. *Tomaten*, ing. *sauce* .

- Manca nel dizionario DIFIT per l'area di lingua tedesca, ma segnalato come italianismo.

**Raviolo** *s.m.*, (*spec. al pl.*) involucri di pasta fresca ripieno di carni arrostiti o lesse e macinate con verdure oppure di ricotta e verdure.

- Blutwurstravioli (A9) / Schwarzwurzelravioli (F6) / Zitronen-Polentaravioli (M3) / Blunznravioli (V1) / Kalbfleischravioli (Z10)

- Walnuss-Ravioli (B10) / Burrata- Ravioli (S2)/ Ziegen-Frischkäse-Ravioli (V3)

- mit Raviolo (V5)

- Ravioli mit südafrikanischen Scampi (Z2)/ Ravioli mit Salbeibutter (Z4) / Ravioli mit Mangold (Z6)

- Prestito non adattato. Prevalentemente inserito in nomi composti secondo lo schema determinante/determinato, dove il determinato *Ravioli* è preceduto dal determinante in tedesco (ad esempio *Blutwurst*=sanguinaccio, *Polenta*, etc.). In tre casi si segnala la presenza del trattino (B10, S2, V3).

Si noti inoltre l'alternativa diffusa *Ravioli mit...* (Z2, Z4, Z6).

In un caso si segnala la presenza del singolare *Raviolo* (V5).

- Presente nel DIFIT.

**Risotto** *s.m.*, Primo piatto a base di riso e di vari ingredienti e aromi, cotto aggiungendo acqua , brodo o vino fino a ottenere un insieme di consistenza cremosa più o meno densa.

- Rote Bete Risotto (A1), (F3) / Blumenkohl Risotto (F7) / Radicchio Risotto (M3) / Risotto der Saison (S4) / Risotto (Z2)

- Paprika-Risotto (A6) / Oktopus-Risotto (M7)/ Amalfi-Zitronen-lauch-Risotto (S7) /Safran–Risotto (S9)/ Pesto-Risotto (V7) / Rüben-Risotto (V8) / Limetten-Risotto (V8) / Parmesan-Risotto (Z5)
- Kürbisrisotto (A7) / Dinkelrisotto (F7) / Grünspargelrisotto (M7) / Tomatenrisotto (S4)/ Pilzrisotto (V1) / mangoldrisotto (V8) / Gerstenrisotto (V10)/ Erbsenrisotto (Z7) / Mascarpone-Risotto (Z7) / Venererisotto (Z10)
- Spitzenrisotto mit... (M7)

- Prestito non adattato. Prevalentemente inserito in nomi composti secondo l'ordine tedesco determinante/determinato, dove il determinato *Risotto* è preceduto dal determinante in tedesco (ad esempio *Kürbis-* =zucca, *Dinkel-* =farro, *Grünspargel-*= asparago verde, etc.). In diversi casi si segnala la presenza del trattino, ad es. *Paprika-Risotto* (A6).  
Si noti inoltre l'alternativa *Risotto mit* in (M7).
- Presente nel DIFIT. Voce attestata dal 1876.

**Spaghetti** *s.m., (spec. al pl.)* Pasta alimentare di forma cilindrica lunga e sottile, che si mangia specialmente asciutta.

- Spaghetti Carbonara (A1)
- Spaghetti mit Hummer (A3, Z3) / Spaghetti mit Tomatensauce (A10) / Spaghetti Bolognese (A4)
- Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti (M7) / Zucchini-Spaghetti (S9)
- Gemüsespaghetti (A9)

- Prestito non adattato. Si noti il caso (A1) in cui l'italianismo *Carbonara* viene associato a *Spaghetti* (con la lettera maiuscola) e viene omessa la preposizione *alla*. Si noti inoltre l'alternativa diffusa *Spaghetti mit...*
- Presente nel DIFIT. Voce attestata dal sec. XX. Indicata anche la frequente associazione all'aggettivo *bolognese*.

**Tagliatella** *s.f. (spec.al pl.)* Sfoglia di pasta all'uovo tagliata in larghe strisce, ondulate o lisce.

- Tagliatelle (V7), (V7), (F1), (M9)
- Tagliatelle Pasta (S8)
- Frische Limetten-Tagliatelle (S9)
- Tagliatellini (M10)

- Prestito non adattato, ad eccezione di *Tagliatellini*, in M10, che evidenzia una tendenza a creare per analogia diminutivi secondo la morfologia italiana, con il risultato però di forme inesistenti.  
In (S8), *Tagliatelle Pasta*, l'aggiunta del sostantivo *Pasta* rappresenta un composto chiarificante.
- Presente nel DIFIT al plurale. Viene segnalata la forma in disuso *Tagliatelli*.

**Taglierino** *s.m. (spec. al pl.)* Varietà di pasta alimentare da brodo a forma di strisce molto sottili e strette.

- Pestotaglierini (Z1)

- Prestito non adattato. Si tratta di una parola composta da due italianismi, disposti secondo la morfologia compositiva tedesca, dove il determinato *taglierini* è preceduto dal determinante *Pesto*.
- Presente nel DIFIT ma nella variante in disuso *Tagliarini*.

**Tortellino** *s.m.,(spec. al pl.)* Varietà di pasta ripiena tipicamente emiliana, simile al cappelletto, in cui l'impasto di carne, formaggio e ingredienti vari a seconda delle località, è avvolto in una pasta all'uovo ripiegata.

- Tortellino (B1)
- Tortellini mit... (B4), (A5)

- Prestito non adattato. L'apparente anomalia morfologica in (B1), *Tortellino* al singolare, rappresenta il fenomeno piuttosto tipico nell'area tedesca del travisamento del numero.
- Presente nel DIFIT sia al singolare che al plurale.

**Tortellone** *s.m.*, (*spec. al pl.*) Tipo di pasta simile ai tortelli con ripieno di magro, ma più grande.

- Parmaschinentortelloni (F1)

- Prestito non adattato. Nel caso F1 si tratta di un lemma composto da tre parole, secondo la morfologia compositiva tipica del tedesco. Il determinato *Tortelloni* è preceduto dal determinato *Parmaschinken* (=prosciutto di Parma).
- Presente nel DIFIT.

### **Latticini e formaggi**

**Burrata** *s.f.* Formaggio tipico dell'Italia meridionale, a pasta molle filata ripieno di burro.

- Burrata (A10), (F6), (S2), (V8), (V10)

- Prestito non adattato, presumibilmente recente.
- Manca nel DIFIT

**Gorgonzola** *s.f.* Formaggio di latte vaccino a pasta molle, dal profumo assai intenso e dal sapore piccante, con venature verdastre causate da muffe che si sviluppano durante la stagionatura.

- Gorgonzolarahm (S6)



- Prestito non adattato. Inserito in nomi composti secondo la morfologia compositiva tipica del tedesco, dove il determinato *Rahm* (=crema) è preceduto dal determinante in italiano *Gorgonzola*.
- Nel DIFIT, segnalato al plurale con -s.

**Mascarpone** *s.m.* Formaggio lombardo bianco e cremoso, preparato con panna di latte, usato anche per la preparazione di creme e di dolci.

- Mascarponecreme (M4)
- Mascarpone (S9), (S10), (V7), (V7)

- Prestito non adattato. In M4 l'italianismo è inserito in un nome composto secondo l'ordine del tedesco determinante/determinato. Il determinante *Mascarpone* in italiano precede il determinato *Crema* in tedesco.
- Presente nel DIFIT. Viene segnalata la forma plurale in -s e la forma desueta *Mascarponi*.

**Mozzarella** *s.f.* Formaggio fresco tipico della Campania, a pasta bianca e morbida, prodotto con latte di bufala o di vacca.

- Mozzarella (A5), (B4), (B4)
- Mozzarella (B4), (B9), (F2), (F9), (M7), (S10)

- Prestito non adattato. In (A5), (B4), (B4) è presente un errore grafico piuttosto comune: l'assenza del raddoppiamento della consonante -z-, che probabilmente è causato dalla non usualità del fenomeno nella lingua tedesca.
- Presente nel DIFIT.

**Parmigiano reggiano** *s.m.* Tipo di formaggio grana a pasta cotta, duro, di latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, stagionato dai venti ai ventiquattro mesi, prodotto spec. nel territorio di Parma e Reggio Emilia.

- Parmesan (A1), (B6), (F1), (M1), (M4), (M8), (S4), (S4), (S4), (S5), (S8), (S9), (V4), (V4), (V10), (V10), (V10), (V10)

- Parmigiano (A9)

- Prestito adattato, transitato in tedesco attraverso il francese. Considerato da molti uno pseudo-italianismo. Solo in un caso, in A9, viene utilizzata la forma *Parmigiano*, ma in maniera scorretta, con il raddoppiamento della -g- (*Parmiggiano* A9).
- Presente nel DIFIT, come italianismo indiretto: *Parmesan* < fr.

**Pecorino** s.m Formaggio di pasta dura, dolce o piccante, prodotto con latte intero di pecora.

- Pecorino (M9), (S1)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT per l'area di lingua tedesca, ma segnalato come italianismo.

**Ricotta** s.f. Latticino molle, ottenuto facendo bollire il siero di latte rimasto dopo la lavorazione del formaggio.

- Ricotta (B2), (F3), (S6)

- Haselnuss-Ricottacreme (B6)

- Ricottacreme (M3), (M10)

- Ricottakäse (F5)

- Ricottabrot (S8)

- Prestito non adattato, il lemma *Ricotta* è prevalentemente inserito in nomi composti. In (F5) viene accostato al lemma tedesco *käse* (=formaggio) al fine di dare al cliente una delucidazione sulla classe merceologica di appartenenza.

*Ricotta* è un caso emblematico perchè nei suoi utilizzi subisce una vera e propria deriva semantica: nei diversi menù per *Ricotta* si intende un qualsiasi formaggio di consistenza cremosa, vedi caso (B6) *Haselnuss-ricottacreme* (= crema di ricotta alle nocciole)

- Presente nel DIFIT, dal 1838. Segnalata anche la forma desueta *Rikotta*.

## **Salumi**

**Coppa** *s.f.sing* Insaccato di carne suina aromatizzata composto nell'Italia settentrionale dal lombo crudo del maiale salato e stagionato, e nell'Italia centrale da carni, cartilagini e grassi ricavati dalla testa del maiale, bolliti e raffreddati in un sacchetto.

- Wildschweincoppa (B1)

- Prestito non adattato, inserito in questo caso in un nome composto secondo l'ordine tipico del tedesco, dove il determinato *coppa* è preceduto dal determinante *Wildschwein-* (= cinghiale) che indica la natura del salume.
- Manca nel DIFIT.

**Lardo** *s.m.* Strato di grasso sottocutaneo del maiale, che, asportato dal dorso e dall'addome, viene salato e talvolta affumicato, per essere consumato o usato come condimento.

- Berkshire-Lardo (F10)

- Prestito non adattato. Si segnala la presenza del trattino.
- Manca nel DIFIT

**Mortadella** *s.f.* Insaccato di origine bolognese composto di carne suina o di varia origine, tritata finemente, mescolata con lardelli e spezie e cotta lentamente in stufe a vapore o affumicata.

- italiane Mortadella (B8)

- Prestito non adattato. Il lemma italiano *Mortadella* è preceduto dall'aggettivo *italienische*, che oltre ad essere un'indicazione di provenienza, sembra essere una specificazione di qualità. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in tedesco dal 1728.

**Pancetta** *s.f.* Lardo striato di carne della regione ventrale del suino, salato insieme alla cotenna e talvolta affumicato o decorticato e arrotolato, impiegato come affettato e come condimento.

- Pancetta (A8), (B6)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Salame** *s.m.* Salume di forma più o meno allungata, fatto con carne magra, specialmente suino, tritata e salata, insaccata nel budello del maiale stesso, con l'aggiunta di grasso, pepe e talvolta aromi, da mangiare affettato, dopo un'adeguata stagionatura.

- Salami Milano (B8)

- Prestito non adattato. Nel caso in B8, non è chiaro se la desinenza *-i* voglia designare un plurale o un singolare. Interessante l'accostamento al toponimo *Milano*.

- Presente nel DIFIT. Attesta dal 1594. Segnalata anche la forma plurale *Salami* o *Salamis*.

### **Carne e secondi piatti**

**Bistecca** *s.f.* Fetta di carne, spec. di bovino, cotta su piastra, su griglia o in padella.

- Chinanina 1200g Bistecca aus Italien (V10)

- Prestito non adattato. Il fatto che si trovi in un solo caso denota un probabile utilizzo sporadico del termine e si consideri il fatto che si trova in forma di “nota esplicativa” al termine specifico *Chinanina*, aggettivo che specifica un tipo di carne italiana.
- Manca nel DIFIT.

**Carpaccio** *s.m.* Pietanza di carne cruda, tagliata a fettine, condita con olio, limone e parmigiano. Estensione, pietanza di pesce crudo marinato, tagliato a fettine.

- Carpaccio vom Rind (Z6),(F9),(M8), (S9), (V4) / Carpaccio vom Argentischen Langostino (A1) / Carpaccio vom black Angus (M1) / Carpaccio vom heimischen Hirsch (M5) / Carpaccio von Kalb (S1)

- Carpaccio (A10), (M9)

- Rindercarpaccio (M9)

- Rinder-Carpaccio (S4) / Roten Rüben-Carpaccio (V8) / Octopuscarpaccio (Z5)

- Tafelspitzcarpacchio (V2)

- Carpaccio vom Spitzpaprika (V6)

- Nella maggior parte dei casi si tratta di un prestito non adattato. Interessante il caso in V2, *Tafelspitzcarpacchio*, dove è presente un evidente tentativo di adattamento; viene utilizzato *-cch-*, anzichè *-cc-*.

L'inserzione della *h* si può spiegare considerando la tendenza dei parlanti tedescofoni a pronunciare la "c" con un suono velare.

Interessante inoltre il fatto che il piatto tipico *Tafelspitz*, una sorta di bollito di manzo, venga accostato all'italianismo *carpaccio* per rappresentare il tipo di taglio della carne e la presentazione del piatto.

- Presente nel DIFIT.

**Saltimbocca** *s.m.*, Piatto tipico della cucina romana consistente in una scaloppina di vitello infarinata e rosolata in padella, guarnita con prosciutto e salvia, anche arrotolata.

- Saltimbocca vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (B7)
- Saltimbocca alla Romana (Z2)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT.

**Tagliata** *s.f.* Costata di manzo alla griglia che viene servita a fettine sottili, spec. condite con olio ed erbe aromatiche.

- Tagliata vom Rinds Entrecôte (Z10)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione. Interessante l'accostamento ridondante dell'italianismo *Tagliata*, con *Entrecôte* (=costata)
- Manca nel DIFIT.

**Vitello tonnato** *s.m.* Pietanza fredda a base di sottili fette di vitello con l'aggiunta di una salsa tonnata guarnita specialmente con capperi.

- Vitello Tonnato (F1)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT, ma non attestata per il tedesco.

## **Pesce**

**Calamaro** *s.m.* Mollusco commestibile molto comune nel Mediterraneo, dal corpo allungato fornito di dieci tentacoli a ventose e di due pinne laterali, detto talvolta impropriamente anche totano.

- Kalmare- Mosaik (Z4)/ Gebackene Kalmare (V10)
  - Calamaris vom Grill (A2)
  - Calamaretti (A6)
  - Calamares in Bierteig (B8)
  - Calamari mit Pesto-Risotto (S4)/ Süsskartoffelgnocchi mit Calamari (V5)/ Gefüllte Calamari mit Erbsen und Knoblauch (V6) / Calamari Paella (V8)
- Prestito adattato. Questo lemma viene riproposto in diverse versioni ma è difficile definire se si tratta di italianismi o ispanismi: *Calamari*, *Kalamare*, *Calamaris*, *Calamares*, *Calamaretti*. La forma più frequente è *Calamari*.
  - Presente nel DIFIT, ma segnalato come italianismo dubbio, per la possibilità che si tratti di un italianismo indiretto (dallo spagnolo *Calamares*)

**Ombrina** *s.f.* Pesce dalle carni molto pregiate della famiglia degli Scienidi comune nel Mediterraneo, lungo fino a 70 cm, con corpo allungato di colore argenteo

- Ombrina mit Mandelpurree (V5)
- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica ricorrenza.
  - Manca nel DIFIT.

**Sardella** *s.f.* pop. *sardina*. Piccolo pesce di mare di colore azzurro argenteo, con corpo schiacciato ai lati, che viene consumato fresco o conservato.

- Sardellen (F9)
- Sardellenfilets (M7)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT sia la voce *Sardelle*, sia *Sardine*. Il lemma *Sardelle* viene attestato in tedesco nel 1556 e si riporta anche il plurale più diffuso *Sardellen*. Risulta attestato anche *Sardine* (dal 1495).

**Scampo** *s.m.* Crostaceo simile all'astice ma di dimensioni più piccole, assai ricercato per la prelibatezza delle sue carni.

- Scampi vom Grill (A2)
- Feldsalat mit Scampi-Spieß (F8)
- Gegrillte Scampis (S5)

- Prestito non adattato, ad eccezione del caso S5, in cui viene aggiunta la –s al plurale.
- Presente nel DIFIT. Segnalata la voce plurale *Scampi*.

**Seppia** *s.f.* Mollusco marino a forma di sacco ovale e schiacciato, con bocca munita di tentacoli, molto ricercato per le sue carni e per il liquido nerastro che secerne in caso di pericolo.

- Sepiagnocchi (M3)

- Prestito adattato. L'italianismo *Sepia* viene accostato ad un altro sostantivo italiano *Gnocchi*. L'ordine è quello tipico del tedesco in cui il determinante *Sepia* precede il determinato *Gnocchi*. Si noti che in *Sepia* non avviene il raddoppiamento della consonante –p-, a causa dalla non usualità del fenomeno nella lingua tedesca.
- Presente nel DIFIT ma mancano attestazioni per la lingua tedesca.



## Verdure e frutta

**Broccolo** *s.m.*, (*spec. al pl.*), Infiorescenza a grappolo della rapa, raccolta come ortaggio prima che sboccino i fiori.

- Brokkoli (Z9),(V10)
- Wilder Brokkoli (A8), (B2), (F3)
- Broccoli mit Butter (B9), (F9)

- Prestito adattato. La sostituzione di “cc” con la doppia “k” è un adattamento secondo le norme grafematiche della lingua tedesca. Questa è la variante più diffusa nel tedesco.
- Presente nel DIFIT, dal 1806, segnalata anche la voce *Brokkoli*.

**Cappero** *s.m.*, (*spec.al pl.*), Boccio di tale pianta, conservato in salamoia o sotto aceto, usato in cucina per insaporire determinati cibi.

- Kapern (F1), (F9)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT in tedesco dal 1580. Vengono segnalate anche la forma plurale *Capperen*, e quella dubbia *Kaper*.

**Cavolfiore** *s.m.* Ortaggio con infiorescenza carnosa compatta, a forma di palla, di colore bianco-gialliccio.

- Blumenkohl (F3)

- Si tratta di un calco.
- Presente nel DIFIT, dal 1588, segnalata la forma *Blumenköll* e la forma perlopiù austriaca *Karfiol*

**Cima di rapa** *s.f.*, (*spec. al plu.*) Broccoli.

- Cima di Rapa (B2)

- Cime di Rappa (M9)

- Prestito non adattato. In M9, *Cime di Rappa*, si tratta di un errore di grafia, probabilmente un ipercorrettismo.
- Manca nel DIFIT.

**Cipolla** *s.f.* Verdura dal sapore forte, costituita da un bulbo di squame di colore bianco o violaceo disposte a strati e ricoperte da una sottile buccia color rame o rossa o bianca, molto usata in cucina, specialmente come condimento.

- Cipollini (F6), (F6)

- Cipollezwiebeln (M7)

- Interessante la forma in F6 *Cipollini*, che utilizza il diminutivo di cipolla. Non è ben chiaro se si tratti di una varietà di cipolla o se semplicemente si alluda alle *cipolline* che si trovano generalmente sott'olio o sott'aceto. Si noti il composto chiarificante in M7, *Cipollezwiebeln*, in cui *Zwiebeln* in tedesco significa *Cipolle*.
- Manca nel DIFIT.

**Melanzana** *s.f.* Ortaggio di forma lunga e ovoidale, con buccia violacea lucente, che si cucina in vari modi.

- Melanzani Krokette (V10)

- Prestito adattato. Si noti l'errore di grafia nella composizione del plurale.
- Presente nel DIFIT, dal 1583, ma le voci *Melanzana* e *Melanznapfel* sono segnalate come desuete.

**Melone** *s.m.* Frutto commestibile di forma ovoidale, con buccia liscia o reticolata, polpa zuccherina e profumata di colore spec. giallo-arancione o bianco.

- Melonensalsa (Z10)
- mit Melone (V9)

- Prestito non adattato. Si noti, in Z10, la tipica formazione del plurale in tedesco in -n.
- Presente nel DIFIT. La voce è attestata in tedesco dal 1556. Vengono segnalate anche le forme *Melaunen*, *Milon* e *Melauni*.

### **Oliva taggiasca** *s.f.* (manca nel GRADIT)

- Taggiasca Oliven (Z4)

- In Z4 viene tradotto in tedesco solo *olive*.
- Il lemma *Olive* è presente nel DIFIT ma come dubbio. L'aggettivo *Taggiasche* non è segnalato.

**Peperoni** *s.m.* Ortaggio di colore verde, rosso o giallo, con superficie liscia o costoluto, di dimensioni diverse e sapore dolce o piccante secondo la varietà.

- Pfefferoni (V4)
- Salat mit Thunfisch, Oliven, Pepperoni (F2)

- Prestito adattato. Si noti in F2 la forma *Pepperoni*, anche se non è chiara la natura della parola: negli Stati Uniti, infatti, si trova spesso questo lemma con il significato di *salamino*.  
Interessante il calco parziale *Pfefferoni*, si tratta di una forma tipica austriaca.
- Presente nel DIFIT. La forma *Peperoni* si attesta sia al singolare sia al plurale. Per l'austriaco si segnalano la forma *Pfefferone* e *Pfefferoni*, per lo più al plurale, dal 1865.

### **Pomodoro datterino** *s.m.* (manca nel GRADIT)

- Datterino-Tomaten (A4)

- Prestito non adattato. La parola *pomodoro* viene tradotta con il corrispondente tedesco *Tomaten*.
- Manca nel DIFIT.

**Puntarella** *s.f. (spec. al pl.)* Germoglio giovane e tenero della catalogna, che si mangia specialmente in insalata.

- Puntarella (M10)

- Zander mit Puntarelle (V9), Puntarelle (S2)

- Prestito non adattato. Nel caso M10, *Puntarella* è probabilmente considerata voce plurale.
- Manca nel DIFIT.

**Radicchio** *s.m.* Erba commestibile amara che si mangia cruda in insalata o cotta e cucinata in vari modi.

- Radicchio Risotto (M3)/ Salat mit Radicchio (M9), Radicchio (B2)

- Radicchio di Castelfranco (A1)

- Salate mit Radiccio (S1)

- Seesaibling mit Chioggia & Quinoa (V9)

- Prestito non adattato. Ad eccezione del caso S1 (*Radiccio*), in cui si omette l'*h*, probabilmente si tratta di un ipercorrettismo. Molto interessanti inoltre le specificazioni di provenienza *Castelfranco* (A1) e *Chioggia* (V9). Si noti inoltre la metonimia in V9 dove si omette la classe merceologica del prodotto, dando per scontato che il cliente sia al corrente del significato.
- Presente nel DIFIT, segnalata anche la forma plurale in *-s* e in *-chi*.

**Rucola** s.f. Erba aromatica annua del genere *Eruca* (*Eruca sativa*) che cresce spontanea nelle regioni mediterranee ed è usata soprattutto per aromatizzare, col suo sapore lievemente piccante, le insalate.

- Rucola (A5)
- Rucola (M1), (M5), (M8), (V10), (A5), (Z6), (Z7), (Z9)
- Rucolasalat (M8), Rucolasalat (A3), (A10), (A10)
- Rucolapesto (B4), Rucola-Pesto (S8)
- Rucola-Salat (S4)

- Prestito adattato. È frequente il raddoppiamento consonantico (*Ruccola*), si tratta di un ipercorrettismo. Sono presenti anche innumerevoli casi in cui il lemma italiano *Rucola* rimane invariato. Si segnala inoltre in (M8), (A3), (A10) il composto chiarificante *Rucolasalat*, in cui in tedesco *Salat* significa *insalata*.
- Presente nel DIFIT, segnalata anche la voce *Rukola*.

**Zucchini** s.m. (*spec. al pl.*) Frutto immaturo di una varietà di zucca (*Cucurbita pepo italica*) ampiamente usato come ortaggio e cucinato in vari modi.

- Zucchini (M7), (M7), (V6), (B10), (S3), (S8), (Z8)
- Zucchini-Spaghetti (S9)
- Zucchini-Kartoffelgratin (B3)
- Zucchetti (Z1), (Z9)

- Prestito non adattato, ad eccezione di *Zuchini*, in S9. Si segnala inoltre la forma pseudo-diminutiva *Zucchetti*, in Z1 e Z9, diffusa in Svizzera.
- Presente nel DIFIT, segnalata la forma al singolare.

## Sughi e condimenti

**Aceto balsamico** *s.m.* Aceto aromatizzato e invecchiato lungamente, tipico del modenese.

- Dunkeles Balsamico dressing (S1)/ Balsamico-dressing (M4), (M7), (A1), (B2), (B6), (B10), (F8)
- Balsamico (F1)
- Balsamicosoße (S2)
- Balsamicoessig (B4)

- Prestito non adattato. Si noti che la forma mistilingue it. *Balsamico+* ing. *dressing* (=condimento) è più diffusa rispetto alla forma ted. *Essig* (=aceto).
- Manca nel DIFIT.

**Carbonara** *s.f.* Pasta condita alla carbonara.

- Haxe und Carbonara (B2)

- Prestito non adattato. Si attesta una sola occorrenza.
- Manca nel DIFIT.

**Pesto** *s.m.* Salsa tipica della cucina genovese, usata per condire pastasciutte e minestre a base di olio, basilico, aglio, pinoli e pecorino o parmigiano.

- Pesto (V7), (S4), (V2), (S3), (S9)
- Nusspesto (V8)/ Walnusspesto (V10)
- Pestogemüse (A3)
- Rucola-Pesto (S8)
- Pestotaglierini (Z1)
- Basilikum-Pesto (M4), (M9)
- Pesto-Risotto (V7), (S4)

- Prestito non adattato. Spesso l'italianismo *pesto* viene accostato a sostantivi tedeschi come *Nuss*(=nocciole), *Gemüse*(=verdure), *Basilikum* (=basilico). In altri casi vengono accostate parole di origine italiana (*rucola*, *risotto*, *taglierini*), secondo però la struttura morfologica tipica del tedesco.
- Manca nel DIFIT.

**Sugo all'amatriciana** *Loc.agg.inv.* Specialmente pasta condita con un sugo a base di guanciale, pomodoro, cipolla e pecorino.

- Amatriciana sauce (S4)

- Prestito non adattato. Si tratta di una singola attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Sugo alla arrabbiata** *Loc. agg.*

- Arrabiata (S5)

- Prestito adattato. Si tratta probabilmente di un refuso.
- Manca nel DIFIT.

**Sugo alla bolognese** *Loc.agg.* di piatto cucinato o preparato come si usa a Bologna, spec. con sugo di ragù.

- Lasagne mit Bolognesesoße (B8)  
 - Pasta mit "Bolognese" Fleischsoße (B8)

- Prestito non adattato. In B8 all'italianismo viene accostato il termine indigeno *soße* (=sugo), volto a chiarire la natura del prodotto. Nel secondo caso si specifica anche la tipologia di sugo *Fleischsoße*= sugo di carne.
- Manca nel DIFIT.

**Sugo alla puttanesca** *loc.agg.inv.* Specialmente spaghetti o penne, condita con una salsa a base di pomodoro, filetti d'acciuga tritati, , aglio, olive nere, capperi e peperoncino.

- Puttanesca-Sauce (V7)

- Prestito non adattato. Il termine *sugo* viene tradotto con l'inglese *Sauce*, probabilmente più noto ai clienti.
- Manca nel DIFIT.

## Dolci

**Amaretto** *s.m.* Biscotto croccante o morbido di forma tonda e schiacciata, a base di mandorle.

- Amaretto (V2), (Z3)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT.

**Sorbetto** *s.m.* Preparato semidenso e appena congelato, a base di zucchero, mescolato con polpa o succo di frutta e talvolta con vino o liquori.

- Sorbet (V5), (V10), (B2), (S7), (F1), (F3), (M1), (M5), (M10), (A1), (A4), (A6)

- Prestito adattato. Si tratta però di un italianismo dubbio. Secondo il GRADIT dal turco Şerbet.
- Per il DIFIT invece si tratterebbe di italianismo indiretto (dal francese).



**Tiramisù** *s.m.* Dolce semifreddo a base di pan di Spagna, mascarpone, uova e zucchero, ricoperto da un sottile strato di cacao.

- Tiramisu hausgemacht (B8)/ Tiramisu (A5)/ Tiramisu mit Waldbeere (Z3) / Tiramisu im Glas (Z5)

- Prestito non adattato. Si nota nella grafia l'assenza di accento finale.
- Presente nel DIFIT.

**Panna cotta** *s.f.* Sorta di budino a base di panna liquida e zucchero, tipico del Piemonte e di alcune aree della Liguria

- Grüntee-Panna-Cotta (F3)/ Joghurt-Panna-cotta auf Rosmarinkirschen (A3)

- Panna Cotta (M1)/ Verjus Panna cotta (Z1)/ Panna cotta (Z2), (Z4), (V7)

**Semifreddo** *s.m.* Dolce simile al gelato che, per la presenza di crema, meringa o panna montata e per la bassa temperatura di raffreddamento non ne raggiunge la consistenza.

- Weisses Caffee Semi freddo (Z5)

- Prestito non adattato. Si nota la forma separata *Semi+freddo*.
- Manca nel DIFIT.

**Affogato** *s.m.* Gelato su cui è stato versato il liquore, caffè o simili.

-Affogato al café (Z10)

- Prestito non adattato. Si nota una sola attestazione.
- Manca nel DIFIT.

## Altri termini analizzati

**Antipasto** *s.m.* Portata che in un pasto precede i primi piatti e può stimolare l'appetito.

- Steak-Tatar vom Kalb mit mariniertem Antipasti-Gemüse (M5)

- Antipasti-Terrine (S1)

- Prestito non adattato, anche se in entrambi i casi viene utilizzata la desinenza *-i* in una voce singolare.
- Presente nel DIFIT e segnalata anche la forma al genitivo in *-s*, le forme plurali in *-s* e *-ti*.

**Bruschetta** *s.f.* Fetta di pane abbrustolito, strofinato con l'aglio e condito con olio e sale, talora pomodoro, ecc.

- Bruschetta (V7)

- Tomaten-Bruschetta (M4), (M7)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT.

**Caprese** *s.f.* Insalata caprese.

- Insalata Caprese (Z2)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Frittata** *s.f.* Vivanda preparata friggendo un impasto di uova sbattute con aggiunta di ingredienti vari fino a che non si rapprenda.

- Frittaten (V3), (S5), (S6)

- Prestito adattato. Si inserisce la desinenza plurale –en in un termine italiano.
- Presente nel DIFIT nella forma *Frittate* e al plurale *Frittaten* dal 1838.

**Gramolata** *s.f.* Condimento per ossobuco a base di aglio, prezzemolo e buccia di limone.

- Gramolata (S1)

- Prestito non adattato. Si noti una sola ricorrenza.
- Presente nel DIFIT.

**Grissino** *s.m.* Bastoncino di pane molto sottile e croccante, privo di mollica.

- Grissini-Parmesan-Kruste (V1)

- Prestito non adattato. Si nota una sola ricorrenza.
- Presente nel DIFIT.

**Involtino** *s.m (spec. al plu.)* Fettina di carne, di verdura, di pasta e simili, arrotolata e variamente farcita.

- Ricotta- Aubergineninvoltini (Z1)

- Prestito non adattato. L'italianismo è inserito nella tipica costruzione morfologica tedesca, in cui il determinato italiano *involtini* è preceduto dal determinante tedesco *Auberginen* (=melanzane).
- Manca nel DIFIT. Presente solo per l'area anglofona con *involtini alla romana*.

**Peperonata** *s.f.* Pietanza a base di peperoni e cipolla tagliati a pezzetti con l'aggiunta di pomodoro.

- Feigenpeperonata (Z1)

- Prestito non adattato. L'italianismo è inserito nel tipico costrutto morfologico composto del tedesco. Interessante notare come il concetto di *peperonata* tipicamente associato agli ortaggi (come ci ricorda la definizione del GRADIT), venga in Z1 estesa alla frutta (*Feigen*=fichi)
- Manca nel DIFIT.

**Polenta** *s.f.* Piatto preparato con farina di granturco cotta in acqua salata finché non raggiunga la densità voluta.

- Polentaravioli (M3)

- cremiger Polenta (V1), getrüffelter Polenta (B4)

- Polentaschnitte (V2)

- Weisser Polenta (V5)

- Rahmpolenta (S4)

- Prestito non adattato. Prevalentemente inserito in nomi composti secondo le regole morfologiche tedesche.
- Presente nel DIFIT indicato come italianismo e proveniente dal medio latino. Attestato dal 1614. Vengono segnalate anche le forme plurali *-ten* e *-s*. Viene segnalata anche la forma austriaca *Plente, Blente, Blende*.

**Polpetta** *s.f.* Pallottola di carne tritata, insaporita con spezie e altri ingredienti, cotta in tegame oppure impanata e fritta.

- Polpette Ricotta mit Tomaten (V5)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

### 3.2 Italianismi area anglofona (Regno Unito, Irlanda)

#### Tipi di pane e lievitati

**Ciabatta** *s.f.* Forma di pane piatta e allungata.

- ciabatta (MA2), (C5), (D7)
- on ciabatta (D10), (D3), (CO10)

- Prestito non adattato. Nella maggior parte dei casi si mantiene il valore semantico di questa tipologia di pane e si può notare che molto spesso questo italianismo è associato a una sorta di panino, si vedano i casi D10, D3, CO10, in cui il focus viene diretto sulla farcitura.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1985. Vengono segnalate anche le forme plurali *ciabattas* e *ciabatte*.

**Focaccia** *s.f.* Sorta di pane di forma sottile e schiacciata condito con olio o altri ingredienti e cotto al forno.

- fried onion focaccia (MA6), sun-dried tomato focaccia (CO2)
- toasted Focaccia (MA8)
- focaccia bread (CO7)

- Prestito non adattato. Nella maggioranza dei casi si mantiene il valore semantico di *focaccia*. Si segnala, in MA8, un anomalo utilizzo della lettera maiuscola nel sostantivo *focaccia*, quasi a voler esaltare tale italianismo.
- Presente nel DIFIT, voce attestata nel Regno Unito dal 1823. Vengono segnalate anche le forme plurali *focacce* e *focaccias*.

#### Tipi di pasta e primi piatti

**Cannellone** *s.m.*, (*spec. al pl.*) Rotoli di pasta all'uovo ripieni e cotti al forno.

- Cannelloni of confit leg (C3)
- fiorentine cannelloni (C9)
- patate cannelloni (E8)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Si segnala anche la forma *cannelon* e la forma plurale *cannellonis*. Voce attestata nel Regno Unito dal 1906.

**Fettuccina** *s.f., (spec. al pl.)* Tagliatelle.

- fettucine Alfredo (E2)
- fettuccine pasta (D2)

- Prestito adattato in E2 dove si segnala la forma *fettucine Alfredo*, più diffusa negli Stati Uniti. Si noti inoltre l'assenza di raddoppiamento consonantico in *fettucine*.

Prestito non adattato in D2 dove si può notare l'accostamento al sostantivo italiano *fettuccine* del sostantivo italiano *pasta*, con il fine di dare al cliente una delucidazione sulla classe merceologica di appartenenza. Interessante notare che viene utilizzato un nome italiano (*pasta*) per spiegare un altro nome italiano (*fettuccine*), preferito al suo corrispondente inglese.

- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito a partire dal 1922. Segnalata la forma *fettucine* e la forma *fettucelle* frutto di contaminazione (<FETTUCCINE x TAGLIATELLE).

**Gnocco** *s.m. (spec. al pl.)* Ciascuno dei tocchetti tondeggianti di pasta morbida ottenuta mescolando farina e patate bollite , che vengono serviti lessati e conditi con vari tipi di sugo.

- patate gnocchi (L9), (MA3), (C6), (D6)
- rabbit gnocchi (MA3)/ lemon gnocchi (E5)/ tuffle gnocchi (E10) / polenta gnocchi (E3)
- gnocchi (E2), (D9)

- Prestito non adattato. L'italianismo è inserito nel sistema morfologico inglese, preceduto dalla voce indigena che indica la specificazione di ingrediente o di condimento (*patato, rabbit, lemon, tuffle, polenta*)
- Presente nel dizionario DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1891.

**Lasagna** *s.f., (spec. al pl.)* Sfoglia di pasta all'uovo, tagliata in larghe strisce, ondulate o lisce.

- Traditional lasagna (MA2) / Courgette Lasagna (C3)
- Traditional beef lasagna (C9)

- Prestito non adattato. Interessante osservare che vi è la tendenza a preferire la forma singolare *lasagna* in tutti e tre i casi riportati. Si va da una rappresentazione generale (in MA2, C9), che presuppone la conoscenza della cucina italiana marcata con l'aggettivo *traditional*, al caso in C3, in cui si specifica l'ingrediente innovativo: Courgette (= zucchine).
- Presente nel dizionario DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1760. Vengono segnalate le forme plurali *lasagne* e *lasagnes*.

**Linguina** *s.f. (spec. al pl.)* (manca nel GRADIT)

- Linguine with Alba truffles (L9) / Linguine (D4)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1948. Viene inoltre segnalata la forma plurale *Linguini*.

**Maccheroni** *s.m., (spec. al pl.)* Tipo di pasta alimentare di produzione industriale a forma di tubo, di varia lunghezza e dimensione.

- Pumpkin macaroni (MA3)

- baked macaroni (C7)
- Macaroni cheese (MA1), (MA10), (C1), (C7), (C9) / cheese macaroni (D2)/ Macaroni and cheese (CO9)

- Prestito adattato. Si noti l'assenza diffusa del raddoppiamento consonantico della "c". Un caso interessante è quello di *macaroni cheese*, con ben 7 attestazioni in questo corpus, indice di una presenza consolidata nella lingua anglosassone. Questa locuzione viene utilizzata per indicare un piatto tipicamente americano (=maccheroni al forno con salsa a base di formaggio). Il caso D2, *cheese macaroni*, esce dall'ordine tradizionale.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1616. Segnalata anche la forma plurale *macaronis*, e la forma *maccarone*. Quest'ultima voce è attestata dal 1845.

**Malfatto** *s.m. (spec. al pl.)* Gnocco a base di farina, uova, spinaci, prezzemolo e pangrattato, tipico dell'Emilia.

- Malfatti (D9)

- Prestito non adattato. È presente solo un'attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Minestrone** *s.m.* Minestra di verdure e legumi, piuttosto densa, con o senza pasta e riso.

- Minestrone (L10), (E6)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1871.



**Pasta (in generale)** *s.f.* Impasto di farina spec. di grano duro che, lavorato in piccoli pezzi di vari formati, si cuoce e si mangia come minestra asciutta o in brodo.

- Little Italy Chicken & Mushroom Pasta (D1)
- pasta of the day (D3)
- pasta (C1)

- Prestito non adattato. Il sostantivo *pasta* viene utilizzato per indicare questo classe merceologica in generale, senza specificare la tipologia.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1777.

**Penne** *s.f.*,(spec. al pl) Tipo di pasta alimentare corta, liscia o rigata, simile a un cannelo tagliato obliquamente.

- penne pasta (D7)
- penne with (CO6)

- Prestito non adattato. Interessante il caso in cui il lemma *penne* è accompagnato dal sostantivo *pasta*, (modulo riscontrato anche in *Tagliatelle pasta etc.*) come una sorta di nome esplicativo anch'esso in italiano, con il fine di dare al cliente una delucidazione sulla classe merceologica di appartenenza.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1919.

**Raviolo** *s.m.* (spec. al pl.) Involucro di pasta fresca ripieno di carni arrostiti o lesse e macinate con verdure oppure di ricotta e verdure.

- spinach ravioli (L3)/ Goats' cheese and beetroot ravioli (L7) / Ricotta & Spinach Ravioli (D4)
- Isle of Mull Cheddar Raviolo with Onion Broth (E1)
- Ravioli of (E6)/ Ravioli of lobster(L6) / (E8) /crab ravioli (E10)

- Prestito non adattato. In diversi casi (L3, L7, D4) il lemma *ravioli* segue i determinanti che precisano gli ingredienti di farcitura e/o condimento. Nel caso D4 si segnala il fatto che questa pietanza, tipicamente concepita come primo piatto, venga inserita nel menu nella sezione degli antipasti. Si noti il caso E1, *Isle of Mull Cheddar Raviolo with Onion Broth*, dove viene utilizzata la forma al singolare.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1823.

**Risotto** *s.m.*, Primo piatto a base di riso e di vari ingredienti e aromi, cotto aggiungendo acqua , brodo o vino fino a ottenere un insieme di consistenza cremosa più o meno densa.

- Risotto (L5), (L5), (MA4), (C2), (C3), (C6), (E4), (E5), (E7), (E9), (D6), (CO2), (CO7), (CO10), (CO10)

- Prestito non adattato. Si tratta di una delle voci con maggiori attestazioni in area anglofona.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1855. Segnalata anche la forma plurale *risottos*.

**Spaghetti** *s.m.*, (*spec. al pl.*) Pasta alimentare di forma cilindrica lunga e sottile, che si mangia specialmente asciutta.

- spaghetti Bolognese (D1)  
- spaghetti with meat balls (CO6)

- Prestito non adattato. Si noti, in D1, l'omissione della preposizione *alla*, e l'utilizzo della maiuscola per l'aggettivo *bolognese*.
- Presente nel DIFIT.

**Tagliatelle** *s.f.*, (*spec.al pl.*) Sfoglia di pasta all'uovo tagliata in larghe strisce, ondulate o lisce.

- Tagiatelle (C4)
- tagliatelle pasta (D3)
- tagliatelle (C4), (E6)

- Prestito non adattato, con eccezione del caso C4, *tagiatelle*, in cui il nesso grafico *-gl-* della parola in italiano, non viene riportato. In D3 la parola italiana *tagiatelle* è seguita dal sostantivo italiano *pasta* (modulo riscontrato già in *Penne pasta*) come una sorta di nome esplicativo, con il fine di dare al cliente una delucidazione sulla classe merceologica di appartenenza.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1899.

**Taglierino** *s.m., (spec. al pl.)* Varietà di pasta alimentare da brodo a forma di strisce molto sottili e strette.

- Taglierini (D9)

- Prestito non adattato. È presente una sola attestazione.
- Presente nel DIFIT ma nella variante *tagliarini*. Prima attestazione di *taglierini* nel 1982.

**Tortellini** *s.m., (spec. al pl.)* Varietà di pasta ripiena tipicamente emiliana, simile al cappelletto, in cui l'impasto di carne, formaggio e ingredienti vari a seconda delle località, è avvolto in una pasta all'uovo ripiegata.

- Chicken Tortellini (E4)
- Tortellini of (D4), (CO7)

- Prestito non adattato. In E4, *Chicken Tortellini*, l'italianismo *tortellini* è inserito nella struttura tipica dell'inglese, in cui il sostantivo di origine italiana è preceduto dal determinante (*Chicken* = pollo).
- Presente nel dizionario DIFIT al plurale.

**Tortellone** *s.m., (spec. al pl.)* Tipo di pasta simile ai tortelli con ripieno di magro, ma più grande.

- tortelloni (E8), (CO7)

- Prestito non adattato
- Presente nel DIFIT nella forma plurale. Voce attestata nel Regno Unito dal 1975.

**Vermicello** *s.m., (spec. al pl.)* Tipo di pasta alimentare di grano duro simile agli spaghetti.

- Vermicelli salad (E7)

- Prestito non adattato. Dal contesto in cui si è riscontrata tale forma si può dedurre che il nome italiano venga attribuito, in maniera impropria, ad un piatto di origine non italiana, bensì orientale.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1808. Segnalata anche le forme *vermechulli* e *vermicella*.

### **Latticini e formaggi**

**Burrata** *s.f.* formaggio tipico dell'Italia meridionale , a pasta molle filata ripieno di burro

- Burrata (C9)

- Prestito non adattato. Vi è un'unica attestazione, e si tratta di un italianismo presumibilmente recente.
- Manca nel DIFIT, voce non segnalata come italianismo.

**Fontina** *s.f.* Formaggio grasso di latte di vacca intero.

- Fontina (D9)/ Fontina suppli (D9)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal Sec. XX.

**Mascarpone** *s.m.* Formaggio lombardo bianco e cremoso, preparato con panna di latte, usato anche per la preparazione di creme e di dolci.

- Mascarpone (C3), (C4)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1923. Segnalata anche la forma *mascherpone*.

**Mozzarella** *s.f.* Formaggio fresco tipico della Campania, a pasta bianca e morbida, prodotto con latte di bufala o di vacca.

- Buffalo mozzarella (MA3), (MA5), (CO9)
- Mozzarella (MA9), (D1)
- Mozzarella with tomato salsa (C1)
- Mozzarella (CO8)
- Smoked mozzarella arancini (C4)

- Prestito non adattato. In C8, *mozzarella*, va probabilmente interpretato come n refuso.  
Piuttosto diffusa la specificazione della tipologia di mozzarella, in questo caso si specifica che sono fatte con latte di bufala (MA3, MA5, CO9).
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1911. Viene segnalata come molto diffusa anche la forma *mozzarella cheese* e la forma plurale *mozzarelle*.

**Parmigiano reggiano** *s.m.* Tipo di formaggio grana a pasta cotta, duro, di latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, stagionato dai venti ai ventiquattro mesi, prodotto spec. nel territorio di Parma e Reggio Emilia.

- Parmesan (L4), (MA4), (C4), (E5), (D4), (D6), (CO6)
- Aged Parmesan (D4), (D4)
- parmesan cheese (CO5)

- Prestito adattato, transitato in inglese attraverso il francese. Considerato da molti uno pseudo-italianismo. Si noti inoltre il lemma *parmesan cheese*, in CO5, in cui l'italianismo iponimo *parmesan* viene accostato all'iperonimo inglese *cheese* (=formaggio), al fine di dare al cliente una delucidazione sulla classe merceologica di appartenenza.
- Presente nel DIFIT. Segnalato sia come italianismo diretto, sia come italianismo indiretto: *Parmesan* < fr. La voce *parmigiano*, al plurale *parmigiani*, è attestata nel Regno Unito a partire dal 1593.

**Pecorino** *s.m.* Formaggio di pasta dura, dolce o piccante, prodotto con latte intero di pecora.

- Pecorino (E8)

- Prestito non adattato. È presente un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT, voce attestata nel Regno Unito dal 1931.

**Ricotta** *s.f.* Latticino molle, ottenuto facendo bollire il siero di latte rimasto dopo la lavorazione del formaggio.

- Ricotta (L5), (E5), (D6)
- Ricotta fritters (L7)

- Prestito non adattato.

- Presente nel DIFIT, voce attestata nel Regno Unito dal 1815. Segnalata anche la forma desueta *Ricotta cheese (=formaggio)*.

## **Salumi**

**Guancia** *s.m.*, Lardo della guancia del maiale.

- smoked guancia (D9)

- Prestito non adattato. È presente un'unica attestazione. Qui il prestito è inserito in un contesto sintagmatico inglese.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito da Sec. XX.

**Lardo** *s.m.* Strato di grasso sottocutaneo del maiale, che, asportato dal dorso e dall'addome, viene salato e talvolta affumicato, per essere consumato o usato come condimento.

- Lardo di Colonnata (L9)

- Prestito non adattato. È presente un'unica attestazione. Si mantiene la dicitura italiana, anche perché si tratta di un prodotto IGP (Indicazione geografica protetta).
- Manca nel DIFIT.

**Pancetta** *s.f.* Lardo striato di carne della regione ventrale del suino, salato insieme alla cotenna e talvolta affumicato o decorticato e arrotolato, impiegato come affettato e come condimento.

- pancetta (L5), (C4), (E10), (D4)

- pancetta cream (MA3)

- Prestito non adattato. Si noti in MA3 che il determinato inglese *cream* è preceduto dal determinato in italiano (*pancetta*), preferito al termine indigeno *bacon*.
- Presente nel DIFIT.

**Prosciutto** *s.f* coscia posteriore del maiale conservata intera con vari procedimenti e consumata solitamente in fette sottili o impiegata a dadini nella preparazione di alcuni piatti.

- crispy prosciutto (MA5)

- Prestito non adattato. Si noti che viene preferita la voce di origine italiana *prosciutto* alla forma inglese *ham*.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1855. Segnalata anche la forma *prosciutto ham*.

### Carne e secondi piatti

**Carpaccio** *s.m.*, Pietanza di carne cruda, tagliata a fettine, condita con olio, limone e parmigiano. Estens., pietanza di pesce crudo marinato, tagliato a fettine.

- beef carpaccio (L3),(C2),(CO10) / venison carpaccio (MA4)
- Carpaccio of hand dived scallops Jerusalem artichokes (L6)
- beetroot carpaccio (MA9)/ Mushroom Carpaccio(E2)
- pig trotter carpaccio (D9)

- Prestito non adattato. In MA9 e E2 si tratta verdure *beetroot* (=barbabietola) *mushroom* (=fungo), non di carne.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1974.



## Pesce

**Branzino** *s.m.* Spigola.

- Sea-bass branzino (L1)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Calamaro** *s.m.* Mollusco commestibile molto comune nel Mediterraneo, dal corpo allungato fornito di dieci tentacoli a ventose e di due pinne laterali, detto talvolta impropriamente anche totano.

- Calamari (L1), (MA10), (D2), (D5), (CO4)

- Prestito non adattato. Come già sostenuto per l'area germanofona, *calamari* è un italianismo dubbio o indiretto.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1826. Viene segnata la doppia provenienza, sia dall'italiano che dallo spagnolo *Calamares*.

**Sardina** *s.f.* Piccolo pesce di mare di colore azzurro argenteo, con corpo schiacciato ai lati, che viene consumato fresco o conservato.

- Sardine (L6)

- Sardines (C8)

- Prestito non adattato. In C8, *sardines*, si aggiunge la forma plurale inglese -s, al sostantivo già plurale in italiano.
- Manca nel DIFIT per l'area di lingua inglese, ma segnalato come italianismo.

**Scampo** *s.m.* Crostaceo simile all'astice ma di dimensioni più piccole, assai ricercato per la prelibatezza delle sue carni.

- Scampi (D1), (D5), (CO8)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata dal 1930.

### **Verdure e frutta**

**Broccolo** *s.m.*, (*spec. al pl.*), Infiorescenza a grappolo della rapa, raccolta come ortaggio prima che sboccino i fiori.

- Broccoli (L2), (L8), (MA10), (C4), (C8), (C8), (C9), (C10), (E3), (E5), (E6), (D4), (D6), (D6), (D9), (CO1), (CO7)

- Broccoli (MA6)

- Broccolini (MA10)

- Prestito non adattato ad eccezione di *broccoli*, in MA6, che va probabilmente interpretato come un refuso.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1699. Segnalata anche la forma *brocoli*.

**Cavolfiore** *s.m.* Ortaggio con infiorescenza carnosa compatta, a forma di palla, di colore bianco-gialliccio.

- cauliflower (MA4), (MA4), (C8), (E2), (E3), (E7), (E8), (CO1), (CO10)

- Si tratta di un calco.
- Presente nel DIFIT ma segnalato come italianismo dubbio. Si ipotizza che *Cauliflower* derivi dal neolatino o dal francese.

**Cavolo nero** s.m. Varietà di cavolo molto diffusa in Toscana, con fusto alto e foglie aperte di colore verde molto scuro

- Cavolo nero (L9), (E2)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Cicoria** s.f. Pianta erbacea della famiglia Composte, diffusissima in tutta Europa e coltivata largamente per le foglie e soprattutto per la radice.

- Cicoria (L9), (C4)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT anche se per l'inglese è considerato un prestito indiretto (*chicory* < fr.).

**Fagioli borlotti** s.m. Fagiolo di media grossezza, di colore rosso variegato.

- borlotti bean salad (E7), (D9)

- Prestito non adattato. L'italianismo *borlotti*, che indica la varietà tipica italiana del fagiolo, è accostato all'iperonimo inglese *bean*.
- Manca nel DIFIT.

**Fungo** s.m. Organismo vegetale senza clorofilla, foglie e fiori, che nasce e si sviluppa rapidamente su terreni umidi, formato di solito da un gambo sormontato da un cappello, di consistenza molle e spugnosa.

- Fungi chicken (MA1)

- Prestito adattato. Interessante osservare che tale italianismo va a sostituire la parola indigena *mushroom*.
- Presente nel DIFIT. Attestato nel Regno Unito a partire dal 1562.

**Pistacchio** *s.m.* Seme ricco di grassi e zuccheri, di colore verde, utilizzato in pasticceria, nella preparazione di gelati e di molti piatti.

- pistachios (MA10)
- pistachio (C3), (E1), (E3)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT. Attestato nel Regno Unito a partire dal 1598. Sono segnalate anche le forme: *pistaccios*, *pistachioes*.

**Porcini** *s.m.*, pregiato fungo commestibile dal gambo grosso e dalla carne bianca di odore e sapore gradevole.

- Porcini (C7), (D9)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Radicchio** *s.m.* Erba commestibile amara che si mangia cruda in insalata o cotta e cucinata in vari modi.

- Radicchio salad (C9), (C10)
- Radicchio (E5)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT, segnalata anche la forma plurale in -os.

**Ruola** *s.f.* Erba aromatica annua del genere *Eruca* (*Eruca sativa*) che cresce spontanea nelle regioni mediterranee ed è usata soprattutto per aromatizzare , col suo sapore lievemente piccante, le insalate.

- Arugola (L1)
- Rocket salad(C9), (E10)

- Prestito adattato. La voce *arugola* è il nome dialettale per *ruola* (Iamartino 2002: 44).
- Presente nel DIFIT. Prima attestazione nel Regno Unito a partire dal Sec. XX.

**Zucchini** *s.m. (spec. al pl.)* Frutto immaturo di una varietà di zucca (*Cucurbita pepo italica*) ampiamente usato come ortaggio e cucinato in vari modi.

- Zucchini (L1), (L5), (MA10)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nei paese di lingua anglofona a partire dal 1929. Segnalata la forma plurale *zucchiniis*.

### **Sughi e condimenti**

**Aceto balsamico** *s.m.* Aceto aromatizzato e invecchiato lungamente, tipico del modenese.

- balsamic glazed figs (L6)
- fine balsamic (D1)

- Prestito adattato.
- Manca nel DIFIT

**Carbonara** *s.f.* Pasta condita alla carbonara.

- italian traditional style carbonara (D3)

- Prestito non adattato. Interessante il fatto che venga utilizzato solo il termine *carbonara*, e non la locuzione completa *pasta alla carbonara*. Con molta probabilità il ristoratore, attraverso la formula *italian traditional style*, è convinto di chiarire al cliente la natura merceologica del prodotto.
- Manca nel DIFIT.

**Pesto s.m.** Salsa tipica della cucina genovese, usata per condire pastasciutte e minestre a base di olio, basilico, aglio, pinoli e pecorino o parmigiano.

- Pesto (MA5), (M10), (C6), pesto sauce (C7), green pesto (E9)
- basil & pine nut pesto (MA3), (D1), (D2), (CO10)
- Walnut pesto (MA7)
- herb pesto (E2)

- Prestito non adattato. Nella maggior parte dei casi l'italianismo è inserito nella struttura tipica inglese, preceduto dalla parola indigena che indica l'ingrediente (*walnut, basil and pinenut, herb*).
- Presente nel DIFIT. Attestato nel Regno Unito a partire dal 1848.

**Sugo all'arrabbiata** *loc. agg.*

- arrabbiata sauce (C4)

- Prestito adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Salsa verde**

- Salsa verde (MA5), (MA9), (C5), (E10), (D5), (CO2)

- Salsa verdi (CO7)

- Prestito non adattato. Ad eccezione del caso CO7, in cui è presente una desinenza impropria.
- Manca nel DIFIT.

## **Dolci**

**Affogato** *s.m.* Gelato su cui è stato versato liquore, caffè o simili.

- Affogato (E7), (E9)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Amaretto** *s.m.* Biscotto croccante o morbido di forma tonda e schiacciata, a base di mandorle.

- Amaretto (E7)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito a partire dal XX sec.

**Biscotto** *s.m.* Piccolo dolce di varia forma, a base di farina e altri ingredienti, cotto a lungo nel forno.

- Homemade Fruit & Nut Biscotti (C7), (C9)/ almond biscotti (E7)

- Prestito non adattato. Inserito in un contesto sintagmatico tipico inglese.
- Presente nel DIFIT come italianismo, ma assente nella parte dedicata alla lingua inglese.

**Panna cotta** *s.f.* Sorta di budino a base di panna liquida e zucchero, tipico del Piemonte e di alcune aree della Liguria.

- Pannacotta (MA2), (E2), (CO1) / Panna cotta (MA5), (E5), (D6)/ Mason's Lavender Gin Pannocotta (MA8)/ Panna Cotta (L2)/ Vanilla panna cotta (C6), (D9)

- Prestito non adattato. Si possono notare però delle differenze nella resa grafica (ad esempio in MA2, E2, CO1e in MA8, si predilige la forma unita.
- Manca nel DIFIT.

**Semifreddo** *s.m* Dolce simile al gelato che, per la presenza di crema, meringa o panna montata e per la bassa temperatura di raffreddamento non ne raggiunge la consistenza.

- Semi freddo (L5)

- Prestito non adattato. Si noti l'adattamento grafico, con la suddivisione della parola comporta *Semi+freddo*. Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Sorbetto** *s.m.* Preparato semidenso e appena congelato, a base di zucchero, mescolato con polpa o succo di frutta e talvolta con vino o liquori.

- Poached Rhubarb with Rhubarb Sorbet (L1)/ Sorbet (L10), (MA10), (E1), (E5)

- Prestito adattato. Si tratta però di un italianismo dubbio. Secondo il GRADIT dal turco Şerbet.
- Presente nel DIFIT ma segnalato come italianismo dubbio (*sorbet<fr.*)

**Tiramisù** *s.m.* Dolce semifreddo a base di pan di Spagna, mascarpone, uova e zucchero, ricoperto da un sottile strato di cacao.



- Tiramisu (C7)
- Tiramisu with Coffee Panna Cotta (E3)
- Prestito non adattato. Si noti però, da un punto di vista grafico, l'assenza di accento finale.
- Presente nel DIFIT. Si attesta nel Regno Unito a partire dal 1982.

### **Altri termini analizzati**

**Arancino** *s.m.* crocchetta di riso fritta di forma sferica, ripiena di formaggio, rigaglie di pollo e ragù di carne, tipica della cucina meridionale

- Mozzarella arancini (C4)
- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Bruschetta** *s.f.* Fetta di pane abbrustolito, strofinato con l'aglio e condito con olio e sale, talora pomodoro, ecc.

- bruschetta of balsamic glazed figs (L7)
- Bruschetta with (MA2), (E7), (D2), (CO4), (CO5), (CO8)
- Toasted Bruschetta (D4)
- Bruschetta on focaccia bread (CO7)
- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in Regno Unito a partire dal 1954. Vengono segnalate anche le forme *bruschettas* e *bruschette*.

**Caprese** *s.f.* Insalata caprese.

- pickled beetroot & goats cheese caprese salad (D8)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Caponata** *s.f.* Piatto della cucina siciliana a base di melanzane fritte a pezzetti con sedano, cipolla, capperi, olive, pomodoro, ecc., condito in agrodolce.

- caponata (C9)
- caponato (CO7)

- Prestito non adattato. Si noti però il caso CO7 in cui è presente la desinenza -o.
- Manca nel DIFIT.

**Crostini** *s.m.* Fettina di pane tostata, spec. spalmata di burro o ricoperta di ingredienti vari, che si serve di solito come antipasto.

- Crostini bread (MA7)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Attestato nel Regno Unito a partire dal 1953.

**Frittata** *s.f.* Vivanda preparata friggendo un impasto di uova sbattute con aggiunta di ingredienti vari fino a che non si rapprenda.

- Frittatas (MA6)
- frittata with (CO7)
- artichoke frittata (C7), (D2)

- Prestito non adattato, ad eccezione del caso MA6, *frittatas*, dove si utilizza la desinenza plurale –s per comporre il plurale.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito a partire dal 1838.

**Gramolata** *s.f.* Condimento per ossobuco a base di aglio, prezzemolo e buccia di limone.

- gramolata (L5)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT come italianismo, ma assente per l'area anglofona.

**Involtino** *s.m. (spec. al pl.)* Fettina di carne, di verdura, di pasta e simili, arrotolata e variamente farcita.

- indian involtini (CO3)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito dal 1989 ma nella variante *involtini alla romana*.

**Melanzane alla parmigiana** *s.f.* Preparazione gastronomica di melanzane o zucchine alla parmigiana, disposte a strati in una teglia e cotte al forno con sugo di pomodoro.

- Aubergine alla Parmigiana (C6)

- Prestito adattato. Il sostantivo indigeno *Aubergine* va a sostituire il sostantivo italiano *melanzane*, ma si inserisce perfettamente in un contesto sintagmatico italiano. Si tratta di un'unica attestazione
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito a partire dal 1892.

**Panino** *s.m.* Piccola forma di pane tagliata orizzontalmente e farcita con diversi ingredienti.

- Chicken Tikka Pannini (D1), (D1)

- Prestito adattato. Si noti il refuse in *pannini*, si tratta presumibilmente di un ipercorrettismo.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in aerea anglofona a partire dal 1955. È segnalata anche le forma *paninis*.

**Polenta** *s.f.* Piatto preparato con farina di granturco cotta in acqua salata finchè non raggiunga la densità voluta.

- polenta (E7), (E10), (D6), (D9), (CO1)
- polenta gnocchi (E3)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata nel Regno Unito a partire dl 1562.

### 3.3 Italianismi area francofona (Francia e Svizzera francese)

#### Tipi di pane e lievitati

**Ciabatta** *s.f.* Forma di pane piatta e allungata.

- Le pain ciabatta (P8)

- Prestito non adattato. In P8, l'italianismo *ciabatta* viene accostato al sostantivo francese Le pain (= pane) con il fine di dare al cliente una delucidazione sul nome italiano, qualora non ne conoscesse la classe merceologica di appartenenza.
- Segnalato nel DIFIT come italianismo, ma assente per la parte francofona.

**Focaccia** *s.f.* Sorta di pane di forma sottile e schiacciata condito con olio o altri ingredienti e cotto al forno.

- focaccia à la tomate (G5), focaccia grillé (G10)

- tartine “focaccia“ de sardines (MAR8)

- foccacia Artichauts (MAR3)

- Prestito non adattato. Si noti il refuso in MAR3, *foccacia*.
- Segnalato nel DIFIT come italianismo ma assente per l’area linguistica francofona.

### **Tipi di pasta e primi piatti**

**Agnolotto** *s.m.,(spec.al pl.)* Pasta fresca di forma rotonda o quadrangolare ripiena spec. di carne, verdura e formaggio.

- agnolotti à la brousse (G1)

- Prestito non adattato.
- Segnalato nel DIFIT come italianismo, ma assente nell’area francofona.

**Cannellone** *s.m., (spec. al pl.)* Rotoli di pasta all’uovo ripieni e cotti al forno.

- Cannelloni de courgettes (MAR10)/ Cannelloni (BO8) / Cannelloni de légumes (BO10)

- Cannellonis à la provençale (LI8)

- Prestito non adattato, ad eccezione della forma *cannellonis* (LI8) in cui si può notare l’integrazione morfologica di –s per il plurale su una struttura italiana già plurale.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona a partire dal 1918.Si segnala anche la forma *cannellonis*.

**Gnocco** *s.m. (spec. al pl.)* Ciascuno dei tocchetti tondeggianti di pasta morbida ottenuta mescolando farina e patate bollite , che vengono serviti lessati e conditi con vari tipi di sugo.

- Gnocchi de pommes de terre (P2) / Gnocchi de potimarron (P4)/ gnocchi de parmesan (P4), (BO8)
- Gnocchis de patates douce (P7)/ gnocchis (MAR3), (BO10) / Gnocchis crème de parmesan (MAR5)

- Prestito non adattato in (P2, P4, P4, BO8).  
Prestito adattato in (P7, MAR3, BO10, MAR5). Si noti la struttura *gnocchis*, già vista con *cannelloni*, in cui si può notare l'integrazione morfologica di –s per il plurale su una struttura italiana già plurale.
- Presente nel dizionario DIFIT. La voce è attestata per l'area francofona a partire dal 1851. Viene segnalata anche la forma *Nioki*.

**Lasagne** *s.f., (spec. al pl.)* Sfoglia di pasta all'uovo, tagliata in larghe strisce, ondulate o lisce.

- Lasagne au four (G7)/ lasagne gratinée au boeuf (MAR2)

- Prestito non adattato.
- Presente nel dizionario DIFIT. Voce attestata in area francofona a partire dal 1470. Vengono segnalate anche le varianti: *lasaigne* e *lasagna*.

**Linguine** *s.f., \*voce assente nel GRADIT*

- Linguines au poulet (LI2)
- Liguine à la crème de Gorgonzola (LI5)
- Linguini (BO3)

- Prestito adattato. Nel lemma *linguini* la desinenza in *-i* potrebbe rappresentare un errore di grafia, indotto dall'analogia con *spaghetti* (desinenza ritenuta tipica per l'italiano)

Nel caso LI3, *linguines*, invece, è presente la *-s* del plurale in una struttura italiana già plurale.

In LI5, la mancanza della consonante *-n* potrebbe essere interpretata come un refuso.

- Manca nel DIFIT per il francese ma segnalato come italianismo.

**Maccherone** *s.m.*, (*spec. al pl.*) Tipo di pasta alimentare di produzione industriale a forma di tubo, di varia lunghezza e dimensione.

- macaronis gratinés au péquillos (BO4)

- Prestito adattato. La variante *macaroni* è attestata e molto diffusa in altre lingue. La sostituzione di 'cch' con la '-c' è un adattamento secondo le norme grafematiche della lingua francese.
- Presente nel DIFIT. La voce è attestata in zona francofona a partire dal 1505.

**Minestrone** *s.m.*, Minestra di verdure e legumi, piuttosto densa, con o senza pasta e riso.

- Minestrone de légumes (P4)/ Le minestrone (BO5)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata a partire dal 1930.

**Orecchiette** *s.f.* (*spec. al pl.*) Tipo di pasta alimentare di origine pugliese, a forma di piccoli gnocchetti schiacciati e concavi.

- orecchiettes (BO3)

- Prestito adattato. Si può notare l'integrazione morfologica di –s per il plurale su una struttura italiana già plurale. Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Pappardelle** *s.f.*, (*spec. al pl.*) Tipo di pasta all'uovo più larga delle fettuccine.

- Papardelles du moment (BO10)

- Prestito adattato. Si noti l'assenza del raddoppiamento consonantico e l'integrazione morfologica di –s per il plurale su una struttura italiana già plurale.  
Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT

**Penne** *s.f.*, (*spec. al pl*) Tipo di pasta alimentare corta, liscia o rigata, simile a un cannello tagliato obliquamente.

- Penne Rigate au pesto (G4)/ penne à la carbonara (BO7)

- Pennes au Gorgonzola (MAR2) / Pennes à la Bolognaise (MAR2)/  
Pennes Gorgonzolla (MAR2)

- Prestito non adattato nei primi due casi, in G4 e BO7.  
Nella forma *pennes* invece è presente la -s del plurale in una struttura italiana già plurale.
- Manca nel dizionario DIFIT per l'area di lingua francese, ma segnalato come italianismo.

**Raviolo** *s.m.*, (*spec. al pl.*) involucri di pasta fresca ripieno di carni arrostiti o lesse e macinate con verdure oppure di ricotta e verdure.

- Raviole de canard (G1), Raviole imprimée d'herbes (P4), Potimarron en raviole (P6), En raviole (P9), Raviole de langoustine (LI8)



- Ravioles (MAR10), Ravioles à la Mozzarella di Bufala (G5) / Ravioles de confit de cochon (P7), Ravioles de foie gras (P8), (BO8), Ravioles de Tourteau (MAR3), Ravioles de Royan façon bouchon (MAR10), Ravioles d'anguille (LI10), Ravioles de langoustines (BO2), Les ravioles de seiches (BO5), Ravioles a l'huile de Truffe (BO6), Ravioles au foie gras (BO6)
- Raviolis de foie gras (P10), raviolis dans une bisque (MAR8), Raviole aubergine (BO4), Raviole de champignons (BO7)

- Prestito adattato. Si noti che questo italianismo è molto diffuso nel francese e si presenta nei menu in tre forme diverse: *raviole*, *ravioles*, *raviolis*. L'integrazione morfologica di -s, per formare il plurale, si sviluppa in due modi diversi: *raviole+ -s* e *ravioli+s*. Nel secondo caso la -s viene aggiunta ad una forma già plurale in italiano.
- Presente nel DIFIT. Attestato in area francofona a partire dal 1834.

**Risotto** *s.m.*, Primo piatto a base di riso e di vari ingredienti e aromi, cotto aggiungendo acqua, brodo o vino fino a ottenere un insieme di consistenza cremosa più o meno densa.

- Risotto (G3), (LI5), (LI8)/ Risotto aux artichauts (G5) / Risotto Carnaroli au marsala (P4) / Risotto aux cèpes (P8)/ risotto au coulis de favouille (MAR2)/ Risotto Vénééré (MAR3)/ risotto de blé aux légumes (MAR4) / Risotto aux champignons (MAR5)/ / un risotto au cresson de fontaine (MAR7)/ Risotto aux légumes (MAR10)/ risotto au Moliterno (LI1) / risotto à la truffe (LI3) / Risotto au parmesan (LI10)/ Risotto parmesan (BO3) /Risotto de St Jaques (BO6)/ son Risotto maison (BO9)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona dal 1818.

**Spaghetto** *s.m.*, (*spec. al pl.*) Pasta alimentare di forma cilindrica lunga e sottile, che si mangia specialmente asciutta.

- spaghetti de courgette (G5), (LI9) / Spaghetti sauce au citron (G7) /  
timbale de spaghetti truffées (P3) / spaghetti a la soupe (MAR2)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata dal 1893. Segnalata anche la voce *spaghettis*.

**Tagliatella** *s.f.*, (*spec. al pl.*) Sfoglia di pasta all'uovo tagliata in larghe strisce, ondulate o lisce.

- Tagliatelles (G8), (G8)/ Tagliatelles maison alla truffe (P7)/ tagliatelles de legumes (MAR2) / tagliatelles fraiches (LI10)

- Prestito adattato,
- Presente nel dizionario DIFIT. Sono segnalate anche le forma *tagliatelli* e *tagliatelles*.

**Tortellino** *s.m.* (*spec. al pl.*) Varietà di pasta ripiena tipicamente emiliana, simile al cappelletto, in cui l'impasto di carne, formaggio e ingredienti vari a seconda delle località, è avvolto in una pasta all'uovo ripiegata.

- Tortellini aux bolets (G7)  
- Tortellinis garnis d'un condiment (P9)

- Prestito adattato in P9, dove si può notare la tendenza alla formazione del plurale con l'aggiunta di -s ad un nome italiano già plurale.
- Presente nel dizionario DIFIT. Attestato in area francofona dal sec. XX.

**Vermicello** *s.m.*, (*spec. al pl.*) Tipo di pasta alimentare di grano duro simile agli spaghetti.

- Vermicelle (G6)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT.

### **Latticini e formaggi**

**Burrata** *s.f.* formaggio tipico dell'Italia meridionale , a pasta molle filata ripieno di burro.

- Burrata (MAR5),(A10), (F6), (S2), (V8), (V10) / Burrata fumée (MAR9), (LI3) / Burrata basilica (LI8) / Barquette végétale de burrata (P4)  
- burattina (MAR4)/

- Prestito non adattato. Si noti la forma diminutiva burratina (MAR4).
- Manca nel DIFIT

**Gorgonzola** *s.f.* Formaggio di latte vaccino a pasta molle, dal profumo assai intenso e dal sapore piccante, con venature verdastre causate da muffe che si sviluppano durante la stagionatura.

- Chouquettes au gorgonzola (P4)/ Pennes au Gorgonzola (MAR2) / la crème de Gorgonzola (LI5)

- Pennes Gorgonzolla (MAR2)

- Prestito non adattato, ad eccezione del caso MAR2, Gorgonzolla, dove si segnala la geminazione impropria di *-/-*, che con molta probabilità di un ipercorrettismo. Si noti inoltre la tendenza scrivere questo sostantivo con la lettera maiuscola.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona dal 1890.

**Mascarpone** *s.m.* Formaggio lombardo bianco e cremoso, preparato con panna di latte, usato anche per la preparazione di creme e di dolci.

- Nuage de Mascarpone (BO6)
- Pannequet transparent de mascarpone (P4)
- Noix fraîches à la mascarpone (P4)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata a partire dal XX sec.

**Mozzarella** *s.f.* Formaggio fresco tipico della Campania, a pasta bianca e morbida, prodotto con latte di bufala o di vacca.

- Mozzarella (P3), (BO3), (BO3)
- Ravioles à la Mozzarella di Bufala (G5) / mozzarella di Bufala (G7) mozzarella di buffla (MAR10)/ crème glacée Buffala (BO8) / mozzarella di buffarella (BO10)
- mozzarella di buffalla (MAR2)

- Prestito non adattato. Nel caso MA2, *mozarella*, è presente un refuso piuttosto comune: l'assenza del raddoppiamento della consonante –z-.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona a partire dal 1960.

**Parmigiano reggiano** *s.m.* Tipo di formaggio grana a pasta cotta, duro, di latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, stagionato dai venti ai ventiquattro mesi, prodotto spec. nel territorio di Parma e Reggio Emilia.

- Parmesan (G3), (G5), (G5), (G7), (G10), (P4), (P4), (P7), (MAR1), (MAR5), (MAR10), (MAR10), (LI1), (LI2), (LI5), (LI10), (LI10), (BO4), (BO6)
- Parmigiano Reggiano (G7), (G4), (G6)

- Prestito adattato, da molti considerato pseudo-italianismo. La forma adattata *parmesan* è la più diffusa, nonostante ciò, in casi sporadici sopravvive la denominazione ufficiale: *Parmigiano reggiano*.
- Presente nel DIFIT.

**Pecorino s.m** Formaggio di pasta dura, dolce o piccante, prodotto con latte intero di pecora.

- Pecorino (P4)/ pecorino à la truffe (LI1)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce segnalata a partire dal XX sec.

**Ricotta s.f.** Latticino molle, ottenuto facendo bollire il siero di latte rimasto dopo la lavorazione del formaggio.

- ricotta (G5), (P7)

- Prestito non adattato
- Presente nel DIFIT. Voce attestata a partire dal 1911.

## **Salumi**

**Bresaola s.f.** Carne di manzo salata ed essiccata, tipica della Valtellina.

- Bresaola (MAR10)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT.

**Coppa s.f.** Insaccato di carne suina aromatizzata composto nell'Italia settentrionale dal lombo crudo del maiale salato e stagionato, e nell'Italia centrale

da carni, cartilagini e grassi ricavati dalla testa del maiale, bolliti e raffreddati in un sacchetto.

- Coppa (MAR10)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT.

**Mortadella** *s.f.* Insaccato di origine bolognese composto di carne suina o di varia origine, tritata finemente, mescolata con lardelli e spezie e cotta lentamente in stufe a vapore o affumicata.

- mortadelle grillée (P4), (P4)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona dal 1505.

### **Carne e secondi piatti**

**Carpaccio** *s.m.* Pietanza di carne cruda, tagliata a fettine, condita con olio, limone e parmigiano. Estensione, pietanza di pesce crudo marinato, tagliato a fettine.

- un carpaccio (G2)/ Carpaccio de Boeuf (G3), (G5), (G7), (G9), (MAR2), (MAR10), (LI2), (LI3), (LI6), (LI7), (LI10), (BO10) / carpaccio de céleri boule (G5)/ Carpaccio de bar relevé (P2), (P4)/ En carpaccio (P9) / Carpaccio d'Artichauts (MAR3)/ Carpaccio de homard (MAR8)/ Carpaccio de loup (MAR9) / Carpaccio de St. Jacques (BO2) /Carpaccio Tomates (BO3)/ Le carpaccio d'Artichaut (BO9)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona a partire da 1973.

**Vitello tonnato** *s.m.* Pietanza fredda a base di sottili fette di vitello con l'aggiunta di una salsa tonnata guarnita specialmente con capperi. (Piatto tipico della cucina piemontese e lombarda)

- vitello tonato (G10)

- Prestito adattato, si tratta di un refuso.
- Presente nel DIFIT, ma non attestata per il francese.

## Pesce

**Calamaro** *s.m.* Mollusco commestibile molto comune nel Mediterraneo, dal corpo allungato fornito di dieci tentacoli a ventose e di due pinne laterali, detto talvolta impropriamente anche totano.

- Calamaretti aux artichauts (G1)/ calamaretti (G2)

- Prestito adattato. Si noti l'utilizzo del diminutivo *calamaretti*
- Presente nel DIFIT, ma segnalato come italianismo dubbio. Attestato in area francofona a partire dal 1552.

**Gambero** *s.m.* Piccolo crostaceo dal caratteristico modo di muoversi all'indietro, assai ricercato per le carni commestibili, che, una volta cotto, assume un tipico colore rosa o rosso.

- Gambero rosso (G2), (P4)

- Prestito non adattato
- Manca nel DIFIT.

**Sardina** *s.f.* Piccolo pesce di mare di colore azzurro argenteo, con corpo schiacciato ai lati, che viene consumato fresco o conservato.

- Sardines (G5), (LI4) / Tartine "focaccia" de sardines (MAR8)/ Sardines marinées (BO8)

- Prestito adattato. Si può notare l'integrazione morfologica di –s per il plurale su una struttura italiana già plurale.
- Presente nel DIFIT ma segnalata come voce desueta.

### **Verdure e frutta**

**Broccolo** *s.m. (spec. al pl.)* Infiorescenza a grappolo della rapa, raccolta come ortaggio prima che sboccino i fiori.

- brocolis (MAR4)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona dal 1560.

**Fagioli borlotti** *s.m.* Fagiolo di media grossezza, di colore rosso variegato.

- Haricot borlotti (BO8)

- Prestito adattato. Il sostantivo francese viene accostato al lemma che indica la tipologia di *fagiolo*.
- Manca nel DIFIT.

**Oliva taggiasca** *s.f.* (manca nel GRADIT)

- olives Taggiache (G2)

- Prestito adattato. In *Taggiache* è presente un refuso.
- Manca nel DIFIT.

**Pomodoro datterino** *s.m.* (manca nel GRADIT)

- tomatessatterino (BO8)



- Prestito adattato. La parola *pomodoro* viene tradotta con il corrispondente francese *Tomates*. Si noti che si tratta di un lemma composto mistilingue, struttura inusuale in francese.  
Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Puntarella** *s.f. (spec. al pl.)* Germoglio giovane e tenero della catalogna, che si mangia specialmente in insalata.

- puntarella (P4)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Radicchio** *s.m.* Erba commestibile amara che si mangia cruda in insalata o cotta e cucinata in vari modi.

- radicchio (P4)

- Prestito non adattato. Si tratta di un'unica attestazione.
- Presente nel DIFIT.

### 3.3.8 Sughì e condimenti

**Aceto balsamico** *s.m.* Aceto aromatizzato e invecchiato lungamente, tipico del modenese.

-creme de balsamique (G9) / vinaigre balsamique (MAR3), (LI2)/ vieux balsamique (MAR7)

- Prestito adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Carbonara** s.f. Pasta condita alla carbonara.

-pâtes riches façon carbonara (P5)

- Encornet à la carbonara (BO7)

- penne à la carbonara (BO7)

- Prestito non adattato. L'italianismo *carbonara* è inserito in una locuzione totalmente francesizzata.
- Manca nel DIFIT.

**Pesto** s.m. Salsa tipica della cucina genovese, usata per condire pastasciutte e minestre a base di olio, basilico, aglio, pinoli e pecorino o parmigiano.

- Pesto (MAR4), (MAR10), (LI1), (LI1), (LI2), (LI2), (LI7), (BO3), (G4)

- pesto rouge (G9)

- pesto au persil (MAR5)

- pesto de légumes (G4)

- Prestito non adattato. Si notino le numerose varianti (*rounge, au persil, de légumes*)
- Presente nel DIFIT come italianismo, ma assente per l'area francofona.

**Salsa verde** s.f. (manca nel GRADIT)

- Salsa verde (P5), (LI3)

- Prestito non adattato.
- Manca nel DIFIT.

**Sugo alla bolognese** *Loc.agg.* di piatto , cucinato o preparato come si usa a Bologna , spec. con sugo di ragù.

- Pennes à la Bolognaise (MAR2)

- Prestito adattato.
- Manca nel DIFIT.

## **Dolci**

**Tiramisù** *s.m.* Dolce semifreddo a base di pan di Spagna, mascarpone, uova e zucchero, ricoperto da un sottile strato di cacao.

- Tiramisu (P6)

- Prestito non adattato. Si noti l'assenza di accento finale.
- Presente nel DIFIT. Attestato in area francofona a partire dal 1900 (in francese svizzero prima).

**Panna cotta** *s.f.* Sorta di budino a base di panna liquida e zucchero, tipico del Piemonte e di alcune aree della Liguria.

- Panacotta de chèvre (G10)

- Prestito adattato. Si presenta inoltre un refuso: manca il raddoppiamento di *-n-*.
- Manca nel DIFIT.

**Babà** *s.m.* Dolce tipico napoletano di pasta molto soffice imbevuta di rum.

- baba aux agrumes (P6)/ Biscuit Baba (P9)

- Prestito non adattato, anche se si nota il refuso nella grafia, manca infatti l'accento.
- Manca nel DIFIT.

## Altri termini analizzati

**Antipasto** *s.m.* Portata che in un pasto precede i primi piatti e può stimolare l'appetito.

- Antipasti de légumes grilles (G7)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Voce attestata in area francofona dal 1980

**Bagna-cauda** *s.f.* Specie di salsa, tipica della cucina piemontese, a base di olio, burro, aglio, alici e tartufi; si serve bollente in apposito recipiente di coccio, con fornellino acceso, e si unisce preferibilmente ai cardi, che vi vengono intinti.

- Bagna- cauda (MAR2)

- Prestito non adattato. Si segnala la presenza del trattino.
- Manca nel DIFIT.

**Bruschetta** *s.f.* Fetta di pane abbrustolito, strofinato con l'aglio e condito con olio e sale, talora pomodoro, ecc.

- La bruschetta (LI4) / bruschetta au poulet (BO3)

- Prestito non adattato
- Presente nel DIFIT.

**Caponata** *s.f.* Piatto della cucina siciliana a base di melanzane fritte a pezzetti con sedano, cipolla, capperi, olive, pomodoro, ecc., condito in agrodolce.

- caponata gratinée (MAR1)

- Prestito non adattato. Si segnala un'unica attestazione.
- Manca nel DIFIT.

**Fregola sarda** *s.f.* (manca nel GRADIT)

- Fregole sarde (P4)/ Frégola Sarda (MAR7) / Frégola (BO1)

- Prestito non adattato. Si segnala un refuso in (P4), *fregole sarde*.
- Manca nel DIFIT.

**Panino** *s.m* Piccola forma di pane tagliata orizzontalmente e farcita con diversi ingredienti.

- Les paninis (LI1)

- Prestito adattato.
- Presente nel DIFIT, ma manca per l'area francofona.

**Polenta** *s.f.* Piatto preparato con farina di granturco cotta in acqua salata finchè non raggiunga la densità voluta.

- fondant de polenta (G9) / Polenta crémeuse (P4), (LI7) / polenta au comté (P8) / polenta poêlée (MAR3) / polenta gratinée (MAR4)/ frite de polenta (LI3) / Frites de Polenta (BO2)/ Polenta au basilic (BO6) / Polenta au parmesan (BO7)

- Prestito non adattato.
- Presente nel DIFIT. Attestato in area francofona dal 1360.



## CAPITOLO 4

### ANALISI LINGUISTICA COMPARATIVA

Un'analisi comparata risulta necessaria a fronte del gran numero di dati raccolti, che hanno permesso di individuare fenomeni grafici, morfologici e semantici. Si è scelto di continuare con la suddivisione per aree linguistiche. Ogni lingua infatti manifesta strategie di adattamento diverse.

#### 4.1 La grafia

Il primo aspetto da considerare è il più immediato ed evidente, quello della grafia. I vari lemmi si adattano alla lingua d'arrivo rispettando generalmente le regole fonetiche e grafiche, ma in questo lavoro, nonostante la stretta correlazione tra le due, si approfondirà la grafia, dal momento che ci basiamo su un corpus di testi scritti. Ogni parlante quando entra in contatto con le parole di una lingua straniera, sentirà molto presto la necessità di riprodurli graficamente in un modo almeno parzialmente compatibile con le norme grafiche della sua lingua e la trascrizione sarà strettamente collegata al suo modo di pronunciare, in maniera più o meno corretta, il termine alloglotto considerato.

Gian Luigi Beccaria (2004:20) distingue il concetto di adattamento grafico da quello di prestito integrato parlando, a proposito del primo, di *acclimatamento linguistico*

in cui il materiale sonoro non viene modificato, nella lingua ricevente, se non per ciò che riguarda le interferenze inconsapevoli di intonazione o (se il termine è mutato per il tramite della lingua scritta) per ciò che riguarda una lettura condizionata dalle abitudini grafiche della lingua che riceve.

In questa analisi si è scelto di esaminare tutti casi presenti nel corpus, anche quelli interessati da semplice acclimatamento linguistico.

#### 4.1.1 Analisi della grafia: area germanofona

L'indagine condotta sul corpus ha rivelato che in area germanofona i lemmi acclimatati sono piuttosto limitati. Anche i suoni fonologicamente incompatibili con il sistema tedesco, tendono ad avere una resa ortografica corretta. Basti pensare alla pronuncia del lemma italiano *gnocchi* che per un parlante tedesco presenta delle complessità sia fonetiche/fonologiche sia grafiche ma, nonostante ciò, tutti i 18 casi riportati nel corpus mantengono la forma grafica originaria. Questo non significa necessariamente che la parola venga pronunciata nel modo corretto: tradizionalmente nella pronuncia del fonema palatale nasale [ɲ], ma la resa grafica, stando ai dati di questo corpus, è sempre corretta: <gn>. Allo stesso modo il raddoppiamento consonantico della velare [k] mantiene intatta la grafia italiana, *-cch-*, seppur inusuale per il parlante tedesco. A questo proposito si è notato infatti che i prodotti più tipici associati alla cucina italiana ed entrati stabilmente nella lingua d'uso di questi Paesi, come *gnocchi*, *pizza*, *spaghetti* e *risotto*, raramente subiscono modifiche consistenti.

In realtà nel glossario sono presenti casi in cui il nesso *-cch-*, già citato per il caso *gnocchi*, subisce delle modifiche. Ad esempio la voce *Makkaroni Bolognese* (M9) dimostra la tendenza a sostituire il nesso *-cch-*, di *maccheroni*, con la doppia *k*, fenomeno riscontrato peraltro anche nella lingua inglese. Si segnala anche un caso di ipercorrettismo, *Tafelspitzcarpacchio* (V2), che, pur trattandosi di un'unica occorrenza nell'intero corpus, dimostra la difficoltà della resa del fonema [tʃ] che in italiano viene scritto in diversi modi: con le lettere 'c', 'ch' e 'q'.

Particolari difficoltà colpiscono la resa delle consonanti doppie. Sono stati segnalati nel glossario gli errori grafici o i più svariati tentativi di adattamento, come ad esempio *Ala Norma* (A1) e *Arrabiata* (S5), spiegabili con la non usualità del raddoppiamento consonantico nella lingua tedesca. Talvolta si sono verificati casi opposti, di ipercorrettismo, come *Cime di Rappa* (M9) e *Ruccolasalat* (M8), dove si può notare l'introduzione impropria della doppia 'p' e della doppia 'c'.

Di secondaria importanza, ma subito evidente a un primo sguardo al glossario, il fenomeno della maiuscola iniziale nei sostantivi. Tutti gli italianismi, anche quelli denominati come "non adattati", in verità subiscono questa modifica



grafica. Si è notato inoltre la frequente presenza di marche grafiche di messa in rilievo dell'italianismo, quali l'utilizzo del corsivo e di virgolettatura.

Si segnala inoltre la presenza del trattino che divide i nomi composti e si inserisce nella struttura tipica del tedesco determinante/determinato, ad esempio: *Rinder-Carpaccio* (S4), dove *Rinder* significa 'manzo', e *Limetten-Tagliatelle* (S9) 'Tagliatelle al lime'.

#### 4.1.2 Analisi della grafia: area anglofona

Come per il tedesco, anche per l'inglese gli adattamenti grafici sono molto spesso collegati ad aspetti di fonetica e a come il lemma italiano viene pronunciato dal parlante inglese.

Non sempre però gli adattamenti ortografici si possono spiegare analizzando le regole fonetiche della lingua inglese. Pinnavaia (2001: 98) approfondisce due casi del lessico culinario ritenuti ambigui, *salami* e *spumoni*, che molto spesso adottano la terminazione in *-i* anche al singolare. La studiosa ipotizza che potrebbe trattarsi o di un'integrazione fonetica (per cui la finale in 'e' viene pronunciata in maniera scorretta in 'i'), seguita da un aggiustamento ortografico, oppure di un'integrazione ortografica (per cui i lessemi italiani vengono introdotti in inglese attraverso la loro forma plurale) con il successivo adattamento fonetico.

Il caso *Tagliatelle* (C4) mostra come il grafema <gl> (nella forma italiana *tagliatelle*) venga sostituito in inglese con *-gi-*, proprio perché il sistema fonetico del parlante inglese fatica a riconoscere il fonema [ʎ] e quindi da un punto grafico viene omessa la forma che disturba il parlante e viene riportata la forma più vicina alla pronuncia dello scrivente, semplificata ma scorretta. Caso analogo riguarda il digramma *gh* che in italiano rende il suono /g/ della G dura davanti ad I, come in *funghi*, ma nel corpus si riscontra la forma *Fungi chicken* (MA1), con l'omissione dell' 'h'.

Anche per l'inglese la resa delle geminate è un problema che investe l'ambito fonologico e conseguentemente quello della grafia. *Broccoli* (MA6) [con ipercorrettismo della consonante *-l-*] , *pistachio* (C3, E1, E3), *fetucine Alfredo*

(E2), sono solo alcuni dei casi di scempiamento presenti nel corpus di italianismi in area anglofona. Anche il lemma *macaroni*, considerando le voci del glossario, sembra essersi completamente sostituito alla voce originaria *maccheroni* (in nove casi su nove), fenomeno che Carla Marcato (2010: 78-79) fa risalire, nel caso degli Stati Uniti, ad una derivazione dialettale portata nelle Americhe per via orale dagli emigranti dell'Italia meridionale.

Per quanto riguarda il caso *mozzarella* (C8) invece si può parlare di un refuso.

#### 4.1.3 Analisi della grafia: area francofona

Il francese, come appare evidente già dal corpus, è la lingua meno propensa alla strategia del prestito non adattato, anzi molto spesso ricorre alla traduzione o alla francesizzazione delle parole. Anche per il francese, come per le altre lingue, non si considera in questo lavoro l'adattamento fonetico, anche se bisogna tener presente che la tendenza del parlante francese sarà quella di riprodurre graficamente i lemmi rispettando le regole fonologiche della propria lingua, primo fra tutti il fenomeno dell'accentazione. Molti degli italianismi raccolti sono interessati da questa forma di acclimatemento, in cui si presentano parole di origine italiana con gli accenti grafici francesi. In particolare vi è la propensione a sostituire alcune lettere con l'accento circonflesso (ê, û, ô, â, î), come nel caso di *câpres la Nicchia* (P4). Parallelamente non vengono riportati graficamente gli accenti nelle parole tronche di origine italiana (ad esempio *baba* in P9 e *tiramisu* in P6).

Il francese non è interessato dal fenomeno della geminazione consonantica fonologicamente distintiva e quindi il mantenimento della doppia consonante è spesso indicatore della presenza di un italianismo (*bruschetta*, *mozzarella*) o di parole derivanti dal latino. Anche in questo caso si sono riscontrati frequenti casi del fenomeno opposto, gli ipercorrettismi, in cui vengono raddoppiate le consonanti anche quando la forma originaria italiana non lo richiede: *gorgonzolla* (MAR2), *buffala* (BO8).

## 4.2 L'integrazione morfologica

Nel passaggio dalla lingua di partenza alla lingua ricevente, i morfemi tendono a uniformarsi al sistema fonologico della lingua d'arrivo per poi stabilirsi secondo le varie categorie grammaticali. Queste forme di interferenza danno luogo a combinazioni e sovrapposizioni tra aspetti linguistici dell'una e dell'altra lingua, formando spesso strutture miste. A volte un prestito può adattarsi senza difficoltà alla morfologia della lingua che lo riceve, in altri casi no. In generale si può affermare che gli italianismi entrati ormai da secoli nelle varie lingue hanno subito un processo di integrazione morfologica completo.

Nel caso specifico degli italianismi di "lunga data", il parlante delle varie aree linguistiche non sarà in grado di percepire l'origine italiana, proprio perché completamente adattata e quindi mimetizzata nel proprio sistema linguistico. In questa categoria possono far parte anche i calchi lessicali, nonostante si tratti di forme particolari di prestito, come *Blumenkohl* in tedesco, calco formale della parola italiana *cavolfiore*, o per il francese *baguette* > it. *Barchetta*.

Negli ultimi anni invece è in atto una progressiva non-integrazione dei termini italiani: basti pensare alle parole *tiramisù* o *burrata* che, essendo penetrate nelle lingue europee piuttosto recentemente, non hanno subito consistenti modifiche.

Dall'analisi dei lemmi del corpus si può evincere che la principale forma di adattamento morfologico, per tutte e tre le lingue, è l'eliminazione o la sostituzione delle desinenze delle parole di origine italiana. In particolare le desinenze italiane che denotano il genere e il numero, nelle lingue riceventi vengono modificate in maniera spesso arbitraria proprio perché non hanno la stessa necessità di concordare con le altre parti variabili del discorso.

Il linguaggio gastronomico, in Italia come per gli italianismi all'estero, adotta delle strutture piuttosto varie e complesse. Dal punto di vista della classificazione morfosintattica, i gastronomi possono raggrupparsi in almeno sei categorie (Lubello 2001: 229-242):

- (a) nome + aggettivo toponomastico o antroponimico (*salsa tartara*, *cassata siciliana*);

(b) nome + preposizione alla («alla maniera di», «a uso di») + aggettivo o sostantivo (*risotto alla milanese, melanzane alla parmigiana*);

(c) nome + di + toponimo (*prosciutto di Parma, pan di Spagna*);

(d) toponimo ellittico (*gorgonzola, meringa, marsala*);

(e) aggettivo, ellittico e sostantivato (*savoiaro, caprese, parmigiana* anziché *melanzana alla parmigiana*);

(f) nome o aggettivo semplice + determinante o suffisso (*parmacotto, galbanino*).

Queste strutture si ripresentano anche nei menu all'estero ma con elementi molto spesso mistilingui o caratterizzati da refusi di vario tipo. In particolare è stato notato che le strutture che tendenzialmente vengono tradotte nella lingua d'arrivo sono perlopiù preposizioni. I nomi e gli aggettivi invece tendono a rimanere invariati o sono soggetti a forme di adattamento grafico o morfologico.

Le lingue prese in esame mantengono generalmente le strutture sopraelencate ma è interessante notare come in ogni area linguistica si verifichino fenomeni più o meno ricorrenti, degni di un'analisi specifica più approfondita.

#### **4.2.1 Analisi morfosintattica: area germanofona**

La prima considerazione morfosintattica riguardante i lemmi analizzati per l'area germanofona, è la frequente presenza di sostantivi composti. Nell'analisi dei lemmi del glossario si sono riscontrati numerosi casi di nomi composti, perlopiù mistilingui, composti secondo lo schema determinante/ determinato, tipico del tedesco. Questo processo di composizione delle parole si potrebbe classificare in tre gruppi:

a) Determinante italiano+ determinato tedesco: *Rucolasalat, Gorgonzolarahm*

b) Determinante tedesco + determinato italiano: *Tomatensugo, Wildschweincoppa*

c) Determinante italiano+ determinato italiano: *Ricotta-Agnolotti, Sepiagnocchi*

Fenomeno piuttosto frequente nel tedesco è l'omissione delle preposizioni nelle locuzioni di origine italiana: *Spaghetti Carbonara* (A1), anziché *spaghetti alla carbonara*, e ancora *Penna Arrabiata* (S5) anziché *penne all'arrabiata*.

Gli italianismi inoltre subiscono adattamenti nelle desinenze di genere e numero. Si notano adattamenti quali terminazioni in -s per la formazione del plurale, o secondo le terminazioni della declinazione in tedesco (si trova sia *Pizzas* sia *Pizzen*).

Soffermandosi più sull'aspetto lessicale si può notare l'accostamento frequente nei menu dell'italianismo a una parola tedesca, volta a chiarire al parlante la natura merceologica del prodotto. Ad esempio *Ciabattabrot* (M7), dove *Brot* significa 'pane': oltre ad una struttura mistilingue, si presenta una struttura composta da iponimo italiano e iperonimo indigeno. Interessante osservare inoltre che in alcuni casi ad un lemma italiano viene accostato un altro lemma italiano ma tendenzialmente più noto (suo iperonimo): è il caso di *Orecchiette Pasta* (A8), dove il cliente tedesco sicuramente conosce il significato di 'pasta' e attraverso questa specificazione potrà comprendere la natura della parola *Orecchiette*.

#### **4.2.2 Analisi morfosintattica: area anglofona**

Le desinenze sono in inglese, come per altre lingue, gli elementi morfologici più esposti ai mutamenti. Considerando che questa lingua non ammette articoli che determinano i generi, anche le desinenze italiane in -a nei nomi femminili o in -o nei nomi maschili, in un contesto inglese, perdono il loro significato semantico e per questo vengono spesso mutati. Non sono rari infatti casi di errori di morfologici come *caponato* (CO7), anziché 'caponata'.

Per quanto riguarda le desinenze che indicano il numero sembra esserci una grande confusione. Vi sono diversi termini gastronomici plurali in italiano, che in inglese vengono accolti morfologicamente come singolari, senza concepire le forme plurali in -s (*salami, lasagne, zucchini, etc.*). Pinnavaia (2001: 100) trattando questo fenomeno di "misinterpretation of the plural ending" espone

anche il fenomeno opposto, ossia di ipercorrettismo come avviene nel caso di *zeppole/ zeppoli*, proprio perché il parlante inglese non è in grado di valutare il valore morfologico di questi suffissi.

In altri casi invece viene applicata la regola morfologica della lingua inglese per cui il plurale dei sostantivi si costruisce con l'aggiunta di -s o -es a fine parola. È interessante notare come nei casi di *spaghetts, raviolis, gnocchis* la -s si aggiunga a una struttura già plurale nell'italiano.

Da un punto di vista lessicale, come già visto per la lingua tedesca, si può notare come in molti casi vi siano strutture formate da due termini, uno alloglotto e uno indigeno, come ad esempio *focaccia bread* o *penne pasta*, volti a chiarire la natura merceologica del prodotto, definiti da Gusmani (1981: 73) e da Iamartino (2002:46) 'composti chiarificanti'.

#### **4.2.3 Analisi morfosintattica: area francofona**

Anche per l'area francofona è molto frequente l'integrazione morfologica di -s per il plurale, che si aggiunge alla struttura italiana spesso già plurale. *Les paninis* (LI1), *Pennes* (MAR2), *Cannellonis à la provençale* (LI8).

Nel processo di derivazione morfologica si segnala inoltre la tendenza all'utilizzo di suffissi tipici francesi quali *-ette, -elle*, segnalati anche da Benucci (1991: 137).

In diversi casi si nota la forma diminutiva o vezzeggiativa delle parole, che probabilmente si formano per analogia: *burattina* (MAR4), *Calamaretti* (G1, G2), *mozzarella di buffarella* (BO10), anche se quest'ultimo caso potrebbe essere interpretato come un semplice refuso o lapsus, dovuto proprio al termine precedente.

Anche per il francese non mancano le strutture mistilingue, anche se si presentano in maniera meno consistente rispetto alle altre due lingue. Alcune locuzioni miste come: *penne à la carbonara* (BO7), *penne rigate au pesto* (G4).

### 4.3 Analisi semantica

Nel processo di adattamento gli allogliotti oltre che subire delle variazioni dal punto di vista fonetico e morfologico, possono subire anche adattamenti semantici, in cui il significato si adatta alla lingua ricevente. In una prima valutazione semantica ci si sofferma sul modo in cui la forma del modello è stata riprodotta e sulla ragioni delle più vistose differenze tra i significanti del modello e della replica. I mutamenti in area semantica si possono suddividere principalmente in due categorie:

- estensione del significato
- restrizione del significato

I mutamenti avvengono specialmente nei prestiti ben radicati e presenti da tempo nella tradizione della lingua ricevente. Questo aspetto giustifica quindi la perdita di coscienza di provenienza da parte del parlante.

Un altro aspetto di cui tener conto è che le parole di ambito culinario, una volta entrate in contatto con un'altra cultura, si decontestualizzano proprio perché il parlante non conosce i dettagli extralinguistici che riguardano il lemma. Ad esempio tutti gli italiani sono consapevoli del fatto che il lemma *antipasto* stia a indicare quella portata che precede il primo piatto. Nel vaglio dei menu all'estero invece si è notata una grande confusione a riguardo. In Germania ad esempio in *Antipasti-Gemüse* (= antipasto di verdure) l'italianismo subisce una deriva semantica proprio perché si adatta alla tradizione tedesca di mangiare le verdure prima del pasto principale. Nei casi segnalati nel glossario inoltre sembra che il piatto in questione venga servito a fine pasto, cioè quel che noi denomineremo più propriamente "contorno di verdure". O il classico *espresso* che per gli italiani oltre che semplice bevanda rappresenta anche un momento di convivialità, che deve avere delle caratteristiche ben precise, tra tutte il fatto di essere servito in una tazza piccola, caldo, ristretto e dal sapore intenso. All'estero non solo il concetto di *caffè* ma anche di *espresso* viene rivisto e adeguato ai gusti dei degli abitanti.

Alcuni termini, generalmente quelli che costruiscono lo stereotipo dell'italiano all'estero, quali *macaroni*, *spaghetti*, *al dente*, sono prestiti linguistici che hanno conosciuto, se non una vera e propria risemantizzazione, di certo un ampliamento semantico.

Anche in questo ambito è interessante verificare, con qualche considerazione generale, le diverse reazioni semantiche nei Paesi delle tre aree linguistiche considerate.

#### **4.3.1 Analisi semantica: area germanofona**

La lingua tedesca, che stando ai dati raccolti nel corpus si è rivelata la più propensa ad accogliere italianismi, è anche quella che più favorisce i mutamenti semantici sia a livello denotativo che a livello connotativo. In particolare questa tendenza appare evidente se si osserva in che contesto viene inserito l'italianismo. Per la parola *pesto*, ad esempio, sono state classificati ben cinque tipi di occorrenze diverse, tra cui *Gemüsepesto*, dove è evidente che non si tratta più dell'originaria «salsa tipica della cucina genovese, usata per condire pastasciutte e minestre a base di olio, basilico, aglio, pinoli e pecorino o parmigiano» (De Mauro 1999, s.v.), ma qualsiasi tipo di sugo dalla consistenza più densa e dagli ingredienti più svariati. Forse è stato proprio il successo della parola *pesto* ad aver favorito questa reazione di ampliamento. Bisogna anche specificare che questa tendenza all'ampliamento semantico della parola *pesto* sta avvenendo anche in Italia, infatti sono gli stessi grandi marchi italiani che promuovono sempre di più questi prodotti, proponendo delle varianti che si allontanano molto dal tradizionale *pesto alla genovese*.

Molti sono i casi simili di ampliamento di significato, i nomi di formaggi in particolare perdono la loro specificità e diventano emblema di prodotti generici, che forse assomigliano all'originale italiano solo per alcune caratteristiche marginali. *Ricotta*, ad esempio, molto utilizzata nei menu dei ristoranti, subisce una vera e propria deriva semantica poiché questo nome viene utilizzato per tutti i prodotti lattiero caseari dalla consistenza cremosa.



#### 4.3.2 Analisi semantica: area anglofona

Il passaggio di un lemma da una lingua a un'altra, come è stato già detto, causa spesso una decontestualizzazione della parola e quindi una stessa parola assume un significato diverso. Esempio nell'inglese è il lemma *pepperoni*, che Furiassi (2012: 772) definisce «falso italianismo di derivazione autonoma». Si tratta di un ingrediente assai diffuso nelle pizzerie di tutta America e nei paesi anglosassoni. Un parlante italiano penserebbe immediatamente al *peperone* inteso come ortaggio, ma ciò che rende *pepperoni* un falso italianismo è il fatto che in inglese significhi "salame piccante". Questo lemma si compone del suffisso *-oni*, che si aggiunge alla base *Pepper* "pepe". Questo nuovo status è del tutto slegato dall'originale ma sopravvive nel Paese d'arrivo tanto da essere entrato a tutti gli effetti nel vocabolario della lingua inglese.

#### 4.3.3 Analisi semantica: area francofona

La lingua francese, come è stato ribadito più volte, tende a tradurre i lemmi di origine italiana nei menu. Questo passaggio genera però delle derive semantiche. Ad esempio 'pasta', tradotta nel francese con la parola *pâte*, viene utilizzata nelle più svariate ricette, dalle più classiche di origine italiana, come *pâtes riches façon carbonara* (P5), alle più alternative. Questo termine, secondo la raccolta di lemmi presente in questo lavoro, si è quasi completamente sostituito al termine indigeno. Il problema è che la traduzione in lingua francese riesce a coprire solo parzialmente il campo semantico-culturale della corrispondente parola italiana.

Un noto caso di estensione semantica di un termine di origine italiana è *maccherone* (sec. XIV). Questo termine nel corso dei secoli attraversa i più svariati campi semantici, dalla cucina rappresentando un tipo di pasta, alla pasticceria fino ad arrivare alla denominazione di 'uomo sciocco' nella vita quotidiana e nel teatro e letteratura con i suoi derivati 'maccheronico' e 'maccheroneo'. Come sottolinea Galetto (2009: 174) la particolarità di questo termine è il singolare sviluppo cronologico del trasferimento che «rimane

inalterato fino alla fine del sec. XIX in cui assistiamo a un'ampia evoluzione, autonoma rispetto all'italiano» per poi riavvicinarsi all'Italia con un uso gergale: (*mangeur de macaroni* (fine XIX).

Quel che è certo, è che le alterazioni di significato rappresentano in generale una perdita di legami associativi, di capacità evocativa, che erano elementi costitutivi del valore della parola nella lingua d'origine.

## CAPITOLO 5

### CONSIDERAZIONI FINALI

#### 5.1 Prestiti adattati e non adattati

L'analisi del corpus ha portato all'individuazione di 819 lemmi totali, più innumerevoli termini e locuzioni analizzati da un punto di vista linguistico ma non inclusi nel glossario degli italianismi, in quanto pseudo-italianismi, toponimi o etnici. Facendo un'analisi di tipo quantitativo, l'area linguistica con il maggior numero di lemmi di origine italiana è l'area germanofona (335 esempi riportati nel glossario), seguita dall'area anglofona (261 lemmi) ed infine l'area francofona, con 223 casi.

Ciò che fin da subito appare evidente è che l'ampia reperibilità dei prodotti italiani ha favorito la diffusione di parole italiane e anzi, si è riscontrata un grande apertura anche da parte di ristoranti perlopiù locali verso particolari prodotti di nicchia. Nella terminologia culinaria di tutte le aree linguistiche considerate, predominano gli italianismi riferiti ai tipi di pasta e ai primi piatti:

*agnolotti, cannelloni, cappelletti, crespelle, fettuccine, gnocchi, lasagne, linguine, maccheroni, malfatti, minestrone, orecchiette, pappardelle, penne, ravioli, risotto, spaghetti, tagliatelle, taglierini, tortellini, tortelloni, vermicelli*

Il fatto che i ristoratori internazionali non si accontentino più di utilizzare nelle loro cucine i classici *spaghetti* e *maccheroni*, evidenzia una presa di coscienza anche all'estero del patrimonio gastronomico italiano più ricercato. Con l'apprezzamento dei prodotti si nota anche la necessità di denominarli correttamente nei propri menu. Comprendendo nel computo qualunque tipo di forma d'origine italiana, una prima considerazione è che questi italianismi sono molto spesso dei *prestiti non adattati* che si inseriscono nei menu senza alcuna modificazione. Una prima spiegazione potrebbe riguardare la natura del prestito: essendo in ambito culinario i prestiti sono perlopiù di tipo lessicale (riguardano

cioè singoli termini), che riescono ad inserirsi nella struttura linguistica senza la necessità di adeguamenti alla struttura morfosintattica della lingua d'arrivo.

Quando invece c'è un processo di adattamento, l'integrazione dei lessemi italiani nel patrimonio lessicale delle tre lingue considerate è soprattutto documentabile nel corpus a livello morfologico. L'integrazione grafica infatti è pressochè nulla, ad eccezione di qualche caso interessante nell'area germanofona. Naturalmente ogni lingua manifesta delle tendenze di adattamento diverse in base alle proprie regole morfosintattiche: il fenomeno più evidente per l'area germanofona è quello della creazione di composti, spesso caratterizzati da strutture miste. Per l'area anglofona si è notata soprattutto un'evidente confusione nella resa del plurale che si risolve spesso con l'inserimento della desinenza indigena plurale su strutture italiane già plurali.(es. *macaroni/ macaronies*). Questo tipo di adattamento si è riscontrato anche nell'area francofona (*Les paninis, pennes*).

## 5.2 Gli hapax

Quando si analizza un corpus e si osservano i comportamenti linguistici dei singoli lemmi, è importante considerare anche il fenomeno degli hapax. Si è osservato che questo fenomeno è molto frequente nel lessico culinario e in particolare nella categoria 'tipi di pasta', dove molti sono i lemmi che hanno una sola occorrenza in tutto il corpus. Per l'area germanofona citiamo i casi di *agnolotti, cappelletti, crespelle, minestrone, pappardelle, taglierini* e *tortelloni*. Per quella anglofona: *linguine, malfatti, minestrone, taglierini, tortelloni* e *vermicelli* e per quella francofona *agnolotti, maccheroni, orecchiette, pappardelle, vermicelli*. Si tenga presente però che i casi di hapax riguardano tutte le categorie prese in esame. Per una visione più generale del fenomeno si veda la seguente Tabella 1.

Tabella 1- Gli hapax

Area semantica	Area germanofona	Area anglofona	Area francofona
<b>Tipi di pane e lievitati</b>	/	/	<i>Ciabatta</i>
<b>Tipi di pasta e primi piatti</b>	<i>Agnolotti, Cappelletti, Crespelle, Makkaroni, Minestrone, Pappardelle, Taglierini, Tortelloni</i>	<i>malfatti, taglierini, tortelloni, vermicelli</i>	<i>agnolotti, macaronis, orecchiettes, papardelles, vermicelle</i>
<b>Latticini e formaggi</b>	<i>Gorgonzola</i>	<i>Pecorino, burrata</i>	<i>Mascarpone</i>
<b>Salumi</b>	<i>Coppa, Lardo, Mortadella, Salami</i>	<i>Lardo di Colonnata, porchetta, guanciale, prosciutto</i>	<i>coppa, bresaola</i>
<b>Carne e secondi piatti</b>	<i>Bistecca, Tagliata, Vitello tonnato</i>	/	<i>vitello tonato</i>
<b>Pesce</b>	<i>Ombrina, Sepia</i>	<i>branzino</i>	<i>Gambero rosso</i>
<b>Verdure e frutta</b>	<i>Capern, Melanzani, Taggiasca Oliven, Datterino-Tomaten,</i>	<i>funghi, borlotti beans</i>	<i>brocolis, puntarella, radicchio, tomatesdatterino, haricot borlotti, olives taggiache, clémentine, câpres la Nicchia</i>
<b>Sughi e condimenti</b>	<i>Carbonara, Puttanesca-Soße, Amatriciana sauce, Arrabiata,</i>	<i>Carbonara, arabiata sauce</i>	<i>Bolognaise</i>
<b>Dolci</b>	<i>Semi freddo, Affogato</i>	<i>amaretto, semi freddo</i>	<i>Tiramisu, panacotta</i>
<b>Altri termini analizzati</b>	<i>Peperonata, Involtini, Caprese, Gramolata, Grissini, Peperonata, Polpette</i>	<i>Pannini, Parmigiana, arancini, crostini bread, gramolata, caprese</i>	<i>Antipasti, caponata, Les paninis, bagna-cauda, salade Caprese</i>

Questo fenomeno meriterebbe un'analisi più approfondita sui motivi di tali comparse e una ricerca più ampia per valutarne la reale penetrazione nel lessico della lingua d'arrivo. Ciò non esclude la possibilità di trarre delle considerazioni partendo dai lemmi del nostro glossario. Una prima spiegazione a questo fenomeno si potrebbe dare considerando gli hapax delle occorrenze sporadiche e probabilmente poco utilizzate dal ristoratore perché poco note al cliente stesso. Il ristoratore in questo caso potrebbe ricorrere nei menu a delle spiegazioni attraverso glosse esplicative o aggiunte in lingua indigena. Nel corpus invece questi hapax raramente sono accompagnati da note esplicative o da 'composti chiarificanti'. Ciò sta a significare che attualmente coloro che propongono questi prodotti nei menu nei ristoranti prevedono una competenza culturale e linguistica del cliente tale da comprenderne il significato.

### 5.3 I composti chiarificanti

Prendendo come esempio la categoria dei 'tipi di pasta e primi piatti' in area germanofona, dove questa facoltà di composizione è piuttosto sviluppata, su 93 lemmi solo 3 sono accompagnati da un termine chiarificante (*Oricchette Pasta A8*, *Orecchiette Pasta V10*, *Tagliatelle Pasta S8*). Lo stesso vale per l'area anglofona: su 73 lemmi solo 3 sono seguiti da sostantivi che esplicano la natura merceologica del prodotto (*fettuccine pasta D2*, *penne pasta D7* e *tagliatelle pasta D3*), l'area francofona invece è totalmente priva di esempi di questo tipo. Interessante inoltre il fatto che il sostantivo volto a specificare la tipologia del piatto sia l'italiano *pasta* e non il tedesco *Nudeln* o inglese *noodle*. Molti sono i casi in cui il termine di influsso straniero viene accostato ad un appellativo indigeno, di ambito semantico più generale. Solo per citare alcuni esempi di iperonimi accostati a iponimi: ted. *Ricottakäse*, ing. *prosciutto ham*, fr. *Le pain ciabatta*.

Proprio in virtù della dinamica appena descritta, si può affermare che queste composizioni lessicali, che necessitano di un supporto al termine di origine italiana, si manifestano specificamente nei casi in cui ci si riferisce a delle tipologie di prodotti molto particolari ed entrati nella cucina estera in tempi più

recenti. Un'evidente prova a questa considerazione è il fatto che il composto tradizionalmente molto diffuso, secondo alcuni (Gusmani 1981, Stammerjohann 2008), nei paesi di lingua inglese *mozzarella cheese*, stia gradualmente scomparendo, a favore del solo italianismo *mozzarella*. Questa tendenza è provata dal corpus, in cui su 8 lemmi casi registrati, nessuno presenta questo composto mistilingue, proprio perché il termine *mozzarella* ha assunto negli anni una propria identità anche all'estero.

#### 5.4 L' origine dialettale

Un'ulteriore considerazione da fare è che molti italianismi presenti in questo lavoro sono di matrice dialettale, come conseguenza della diversificazione regionale della cucina italiana che comporta una derivazione per la maggioranza dei casi da espressioni dialettali o regionali. Pur non trattandosi di un lavoro di indagine storica, può essere interessante valutare quanti e quali sono i prestiti di origine dialettale penetrati nel tempo nel lessico tedesco, inglese e francese. Se nel passato cominciava a manifestarsi la presenza di terminologia prettamente dialettale nei ristoranti e cucine estere ed era imputabile, anche se in piccola parte, agli spostamenti e alle emigrazioni dei nostri connazionali, negli ultimi decenni invece, con l'esplosione della moda del *made in Italy*, la circolazione di queste parole è notevolmente aumentata diventando, anche nelle cucine internazionali più tradizionaliste, sinonimo di qualità. Poco importa, per la nostra analisi, se la manipolazione di queste parole e le forme di adattamento più particolari sono indice di un distacco dalla preparazione d'origine.

Molti sono i termini di origine dialettale ricorrenti nel nostro corpus: *caponata* (2 attestazioni area anglofona, un'attestazione area germanofona), *saltimbocca* (2 attestazioni per l'area germanofona), *gorgonzola* (, 4 attestazione per l'area francofona, 1 attestazione area germanofona), *bagna cauda* (un'attestazione area francofona), *fregola sarda* (3 attestazioni in area francofona) etc.

Sebbene essi non siano sempre necessariamente dialettalismi, hanno comunque una tipica provenienza geografica, tanto che in Italia vengono tradizionalmente associati ad una regione o ad un'area geografica ben precisa.

### 5.5 Aggettivi e locuzioni che si riferiscono a luoghi

Stando sempre a termini e locuzioni che si riferiscono a specifiche aree geografiche, nel lessico culinario d'Europa figurano molto spesso nomi di città o di regioni. Tra gli etnici più diffusi vi è il sintagma *alla bolognese*, espressione accostata soprattutto alla pasta e alle lasagne per indicare il ragù, tipico di Bologna. Nei menu in area germanofona troviamo *Spaghetti Bolognese* (A4), *Makkaroni bolognese* (M9), *Pasta mit "Bolognese Fleischsoße"* (B8), *Lasagne mit Bolognesesoße* (B8). Per l'area anglofona: *Spaghetti bolognese* (D1), *Lamb Bolognese linguine* (D4) e *Penne Pasta Bolognese* (CO8). Per l'area francofona *Pennes à la Bolognaise* (MAR2).

Un'altra voce assai diffusa è *milanese*, il maggior numero di attestazioni in questo caso riguarda i paesi di lingua francese: *Escalope de veau Milanaise* (G7), *boeuf façon milanaise* (B03). Generalmente questo etnico, anche se francesizzato, sta ad indicare la cosiddetta 'cotoletta alla milanese', ossia la bistecca passata nell'uovo, impanata e poi fritta. Non è una casualità se questo italianismo sia presente soprattutto in Francia e in Svizzera, in questi stati cioè che per motivi geografici e storici hanno avuto maggiori collegamenti con il capoluogo lombardo. La mancanza di attestazioni per la Germania, è giustificabile con la presenza/rivalità che la cotoletta alla bolognese ha con un piatto tedesco: la Wiener Schnitzel.

Si è notato inoltre che questi sintagmi etnici vengano sostantivizzati per ellissi dando luogo, in Italia come all'estero, a espressioni tipo *la milanese*, *la parmigiana*, *la caprese*. Ad aumentare la lista degli etnici di origine italiana presenti nei menu d'Europa vi sono espressioni come *à la piémontaise*, *romano* e *sardisches*. Incuriosisce trovare in menu di ristoranti non italiani prodotti e denominazioni che si ritenevano di nicchia, sconosciuti ai più perfino in Italia,



come nel caso di *Radicchio di Castelfranco*, segnalato in un menu di un ristorante di Amburgo, *moutarde de Crémone* a Bordeaux o *fregola sarda*.

Si può notare dunque che le note ricchezze culinarie regionali, che rendono la gastronomia italiana estremamente variegata, vengono comprese ed esportate all'estero, con piatti che da una dimensione locale sono passati negli anni ad una dimensione sempre più globale.

## 5.6 La denominazione di qualità e tipicità

Il fenomeno presentato sopra potrebbe essere spiegato in maniera alquanto riduttiva parlando di globalizzazione. Nel secolo scorso in particolare, con l'abbattimento delle frontiere tra gli stati dell'Unione, le persone hanno cominciato a viaggiare di più e a diffondere lingua, prodotti e tradizioni. Con questa apertura anche la legislazione alimentare europea ha dovuto ridefinirsi per cercare una linea comune. Il problema delle denominazioni degli alimenti è diventato di primaria importanza e si trova tuttora al centro del dibattito politico internazionale, con l'obiettivo principale di evitare situazioni di ambiguità e vaghezza dei termini in un campo delicato come quello dei prodotti alimentari. N

Non abbiamo trattato in questo lavoro le questioni di legislazione agroalimentare ma una spia interessante è apparsa fin dalle prime fasi di questa ricerca sugli italianismi ed è interessante farvi un accenno, tenendo sempre presente che si tratta di un'analisi lessicale dei menu e non di un'analisi di testi normativi. La legge<sup>7</sup> che ha rappresentato uno spartiacque rispetto alla politica antecedente risale all'inizio degli anni '90 con l'obiettivo di proteggere e promuovere i prodotti che sono considerati di 'qualità'. Anche nei menu esteri talvolta si è notata una sensibile attenzione verso i concetti di "tipico" e "tradizionale", accostando agli ingredienti sigle distintive quali "specificità tradizionali garantite" (STG), "denominazione d'origine protetta" (DOP) e "indicazione geografica protetta" (IGP). Per quanto riguarda l'utilizzo effettivo di

---

<sup>7</sup> Ci si riferisce ai regolamenti Cee n.2081/1992 del Consiglio del 14 luglio 1992, riguardanti la protezione dell'indicazione geografica e la denominazione d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. Questo fu solo un punto di partenza per molte altre leggi a tutela ad esempio di prodotti tradizionali e a prodotti di agricoltura biologica.

queste denominazioni, pochi sono i casi in cui esse vengono dichiarate nei menu, ma la tendenza osservata in questo lavoro è la generale attenzione a questa tematica da parte dei ristoranti appartenenti a una fascia economica più alta. Interessante trovare in un ristorante stellato di Parigi l'espressione: *câpres la Nicchia (produit IGP)* o *Prosciutto di Parma (DOP)*.

Questi però sono casi assai rari nei menu d'Europa e l'atteggiamento piuttosto diffuso è quello dell'impiego di maiuscole o forme di messa in rilievo come il corsivo, per voler far notare al cliente la qualità e la particolarità del prodotto. Numerosi sono i casi presenti nel nostro corpus di prodotti appartenenti a questa categoria anche se non propriamente denominati:

*Parmigiano Reggiano, Riso Carnaroli, Truffle d'Alba, Grana padano, pecorino di Moliterno, pistacchio di Bronte, prosciutto San Daniele, Lardo di Colonnata.*

Tuttavia la tendenza più diffusa osservata nei ristoranti analizzati nel corpus è l'utilizzo di espressioni vaghe che rimandino direttamente all'Italia (*fines d'Italie G2*), alle città e regioni più note (*l'huile d'olive de Toscane G10*) o al concetto più vago di tradizione, con l'evidente intento di voler attirare l'attenzione del cliente verso prodotti che ricordano la qualità del made in Italy (*italian traditional style carbonara D3*).

## **5.7 Confronto con il DIFIT**

Come è stato più volte ribadito in questo lavoro, il *Dizionario di italianismi in francese, inglese e tedesco – DIFIT*, ha rappresentato un modello essenziale per il mio lavoro, sia per la struttura compositiva del glossario, sia per la scelta dei contenuti. Infatti nel glossario ho ritenuto opportuno precisare per ogni lemma la sua presenza o assenza nel DIFIT. La scelta di includere uno specifico italianismo ha seguito diversi passaggi, come già spiegato nel capitolo 2. Il primo, più banale, è stato quello dell'individuazione nei menu, seguito da una verifica nel DIFIT e qualora questo lemma non fosse parte di questo inventario lessicale ho proceduto

con un'ulteriore ricerca in dizionari etimologici e testi specializzati. Per dare delle spiegazioni plausibili dell'assenza di questi lemmi, evidentemente di origine italiana, vi è da interrogarsi sulle fonti del DIFIT. Ricordo che in particolare per i dizionari (primo punto di riferimento dell'opera di Stammerjohann, anche se non l'unico) hanno la caratteristica di base di introdurre le parole solo quando queste sono bene consolidate e sono sentite in qualche modo in maniera integrata nella lingua d'arrivo. Questa 'politica di assunzione' dei termini è completamente diversa da quella adottata nel mio lavoro, in cui è stato scelto a priori di includere tutti gli italianismi, anche gli hapax.

Oltre al fatto che, essendo la gastronomia un ambito settoriale, i vocaboli puntano preferibilmente al lessico comune, lasciando uno spazio marginale ai casi particolari o cosiddetti 'di nicchia'. Inoltre bisogna tener presente che il DIFIT, opera encomiabile, è sotto questo punto di vista penalizzata dal fatto di essere un'opera di secondo grado, basata, per ogni singola area linguistica, su vocabolari e opere specialistiche diversi e realizzati da altri, portando con sé tutte le scelte. Ogni curatore di un dizionario adotterà infatti canoni di valutazione specifici specialmente per quanto riguarda i forestierismi: basti pensare all'atteggiamento conservativo del francese, tradizionalmente opposto rispetto a quello del tedesco.

Tutte queste considerazioni sono solo una parte molto limitata di quelle che si potrebbero fare riguardo gli italianismi nel contesto europeo. Solo una ricognizione ad ampio raggio può permettere un'analisi sufficientemente ampia per cogliere il ruolo e il valore della nostra lingua all'estero, ma il risultato dell'analisi comparativa di tutti questi elementi non può che essere a favore di una teoria di presenza della lingua italiana ancora attiva, anche se in settori sempre più limitati. La terminologia alimentare della gastronomia italiana è il risultato di uno straordinario influsso di tradizioni locali e globali e anche la lingua, in seguito ai vari contatti, subisce stratificazioni e rielaborazioni continue. Due fenomeni paralleli stanno investendo il mondo della gastronomia: la riscoperta della

varietà gastronomica locale e regionale e la diffusione sempre più globale di prodotti che quindi, volenti o nolenti, sono destinati a subire dei mutamenti.

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

**Adamo G.** (2014), "Parole nuove dai giornali nel settore agroalimentare", In *La terminologia dell'agroalimentare*, a cura di Chessa F., De Giovanni C., Zanola M.T., Milano, FrancoAngeli, , p.42.

**Basile G.** (1991), "Gli italianismi nel lessico specializzato della lingua tedesca", In *L'italiano allo specchio. Aspetti dell'italianismo recente*. Atti del convegno della Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana, Siena, 28-31 marzo 1989, a cura di Lorenzo Coveri, Torino, Rosenberg&Sellier, pp. 33-46

**Benucci A., Cini L., Lafuente.** (1991), "L'italiano dei due mondi", in *L'italiano allo specchio. Aspetti dell'italianismo recente*, Coveri L. (a cura di), Rosenberg&Sellier, Torino, pp. 129-153.

**Coveri L.** (a cura di) (1991), *L'italiano allo specchio. Aspetti dell'italianismo recente*, Rosenberg&Sellier, Torino.

**Dardano, M.** (2005), *Nuovo manualetto di linguistica italiana*. Bologna, Zanichelli.

**D'Achille P., Patota G.** (a cura di) (2016), *L'italiano e la creatività: marchi e costumi, moda e design*,

**Franceschini** (2002): Rita Franceschini, *Italianità di moda e adozione linguistica nei paesi germanofoni: valenze moderne di una lingua minoritaria*. In: Grimm et al. (2002), 133-148.

**Furiassi C.** (2012), "False Italianisms in British and American English: A Meta-Lexicographic Analysis". In *Proceedings of the 15th EURALEX International Congress (7–11 August 2012)*. A cura di R. Vatvedt Fjeld , R. e J. M. Torjusen. Oslo: Department of Linguistics and Scandinavian Studies, University of Oslo, pp.771–777.

**Gamberini S.** (1970), *Lo studio dell'italiano in Inghilterra nel '500 e nel '600*, Firenze, Casa Ed. D'Anna.

**Gusmani, R.** (1981), *Saggi sulla interferenza linguistica*, vol.I, Firenze, Le Lettere.

**Iamartino G.** (2002), "Non solo maccheroni, mafia e mamma mia!: tracce lessicali dell'influsso culturale italiano in Inghilterra", in *L'inglese e le altre lingue europee. Studi sull'interferenza linguistica*, San Vicente F. (a cura di), CLUEB, Bologna, pp. 23-49.

**Iamartino G.** (2003), "Italy's unappetizing menu: italianismi recenti nella stampa angloamericana fra giudizio e pregiudizio", in *Italiano e inglese a confronto* (Atti del convegno Italiano e inglese a confronto: problemi di interferenza linguistica, Venezia, 12-13 aprile 2002), ed. by Anna-Vera Sullam Calimani, Franco Cesati Editore, Florence, pp. 209-219.

**Lanza S.M.** (2013), "L'adattamento fonetico e ortografico degli italianismi in lituano", in *Res Balticae 12*, Edizioni Joker, pp. 107-123.

**Lubello S.** (2001), Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni, in *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV)*. Atti del convegno (Lecce, 16-18 aprile 1999), a cura di R. Gualdo, Galatina, Congedo, pp. 229-242.

**Marcato C.** (1996), "„Pastas & Pizzas“: influssi dell'italiano sulla terminologia alimentare nordamericana", in *Quaderni d'italianistica*, Volume XVII, n.2, pp. 75-91.

**Marcato C.** (2010), *“Parole e cose migranti” tra Italia e Americhe nella terminologia dell'alimentazione*, Edizioni dell'orso, Alessandria.

**Perissinotto F.** (2015), *Meal in Italy. Italianismi nel linguaggio gastronomico inglese e angloamericano*, in *Italiano LinguaDue*, n.1., pp. 265-295.

**Pinnavaia L.** (2001), *The italian borrowings in the Oxford English Dictionary. A lexicographical, linguistic and cultural analysis*, Bulzoni Editore, Roma.

**Praz M.** (1929), *The Italian Element in English. Essay and Studies by Members of the English Association.*

**Rovere G.** (2009), *Quanti sono gli italianismi nel tedesco contemporaneo?*, in *Italiano LinguaDue*, n.1., pp. 160-167.

**Serianni L.** (2008), "Gli italianismi nelle altre lingue romanze: prime riflessioni", in *Italianismi e percorsi dell'italiano nelle lingue latine*, Atti del Convegno di Treviso, Treviso, Fondazione Cassamarca, pp. 19-41.

**Vedovelli M.**, *L'italiano nel mondo da lingua straniera a lingua identitaria: il caso 'freddoccino'*, «Studi italiani di linguistica teorica e applicata», XXXIV, 2005, 3, pp. 585-609.

**Zanola M., Chessa F., De Giovanni C.** (a cura di) (2014), *La terminologia dell'agroalimentare*, FrancoAngeli, Milano.

## **DIZIONARI**

Cortelazzo M., Zolli P. (1988), *Dizionario etimologico della lingua italiana*, 5 voll., Zanichelli, Bologna.

De Mauro T. (ideato e diretto da) (1999), *Grande dizionario italiano dell'uso* (GRADIT), 6 voll., UTET, Torino

Stammerjohann H. (diretto da), Arcaini E., Cartago G., Galetto P., Heinz M., Mayer M., Rovere G., Seymer G. (e a cura di) (2008), *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco*(DIFIT), Accademia della Crusca, Firenze.

Beccaria G.L., (a cura di) (2004), *Dizionario di linguistica*, Einaudi, Torino.