



**Massimo Percotto**  
**Saluto dell'Accademia Italiana della  
Cucina**

**Parole chiave:** Accademia Italiana della Cucina, Artusi, Terminologia

**Keywords:** Accademia Italiana della Cucina, Artusi, Vocabulary

**Contenuto in:** Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana

**Curatori:** Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles

**Editore:** Forum

**Luogo di pubblicazione:** Udine

**Anno di pubblicazione:** 2015

**Collana:** Convegni e incontri

**ISBN:** 978-88-8420-931-3

**ISBN:** 978-88-3283-052-1 (versione digitale)

**Pagine:** 33-34

**DOI:** 10.4424/978-88-8420-931-3-04

**Per citare:** Massimo Percotto, «Saluto dell'Accademia Italiana della Cucina», in Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles (a cura di), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 33-34

**Url:** <http://forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel-mondo/saluto-dell2019accademia-italiana-della-cucina>

# SALUTO DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

*Massimo Percotto*

A nome della delegazione di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, sono lieto di porgere il benvenuto ai relatori ed agli intervenuti a questo interessante convegno.

Si tratta di un appuntamento di grande spessore, che punta i riflettori su un tema strategico per il nostro Paese ed al quale l'Accademia Italiana della Cucina assicura un rilevante contributo di riflessione e di approfondimento.

Siamo infatti l'unica associazione gastronomica italiana presente in tutto il mondo tramite 216 delegazioni in Italia e 74 all'estero, spesso facenti riferimento alle nostre sedi diplomatiche in loco.

Uno dei nostri compiti istituzionali è quello di salvaguardare i valori della cucina e della gastronomia italiana, il che equivale a tutelare un patrimonio più ampio: quello della storia, della cultura e del costume d'Italia. Non si tratta solo di preservare antiche tradizioni, ma di seguirne e tutelarne l'evoluzione e la corretta divulgazione presso tutti coloro i quali operano nell'ambito della gastronomia e della cucina, ivi inclusi i consumatori del mercato globale.

Ecco perché il linguaggio della gastronomia, ovvero il sistema di comunicazione verbale o non verbale mediante il quale si diffondono informazioni riguardo al *food* italiano, riveste una fondamentale importanza nel veicolare messaggi corretti e quindi portatori dei nostri reali valori culturali e identitari.

La terminologia alimentare italiana è entrata nell'uso comune di molte lingue del nostro pianeta, così come entrò a suo tempo nella lingua italiana quella derivata da molte forme dialettali della nostra penisola.

Fu infatti il letterato e gastronomo Pellegrino Artusi (1820-1911) lo studioso che, come ricorda la lapide posta a Villino Puccioni in Piazza D'Azeglio a Firenze, «dette unità italiana alla varietà linguistica regionale» tentando, con la sua celebre pubblicazione<sup>1</sup>, di uniformare all'italiano dell'epoca, ovvero a un

<sup>1</sup> P. ARTUSI, *La scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, Firenze, Tipografia di Salvatore Landi, 1891.

nobile e conclamato Fiorentino, il linguaggio alimentare mutuato dalle tradizioni dialettali popolari nonché dai termini di origine straniera derivati da secoli di dominazioni e di uso oramai comune nelle varie regioni dell'Italia post-unitaria.

Anche il celebre studioso dovette però arrendersi a fronte di alcuni regionalismi (e forestierismi) che non trovavano corrispondenza nella lingua italiana e che quindi si diffusero in tutto il mondo proprio nella loro versione *local*, ricordando pur sempre la loro origine e matrice italiana.

Di questo vi sono molti esempi. Ricordando solo i più eclatanti, il termine *pizza* secondo alcuni studiosi<sup>2</sup> deriva probabilmente dal tedesco *Bissen* (boccone, morso); il termine *bruschetta* deriva dal regionale *bruscare* o *abbruschiare* che significa abbrustolire<sup>3</sup>.

Se da un lato è quindi positivo che un linguaggio diventi *glocal*, ovvero sfrutti le opportunità offerte dai processi di globalizzazione per diffondersi a livello mondiale, dall'altro dobbiamo rilevare che esso a volte viene usato per creare volutamente equivoci e falsità che mortificano e annichiliscono la nostra cultura gastronomica e falsano le eccellenze del nostro sistema produttivo alimentare.

Le subdole imitazioni, i falsi, i prodotti alimentari che ricordano nelle illustrazioni o nelle descrizioni luoghi e nomi del nostro Paese ma sono prodotti in altri angoli del pianeta con materie prime e metodologie che nulla hanno di italiano, sono oramai diffusi sui mercati internazionali e costituiscono un cancro molto difficile da estirpare.

Oltre a continuare a svolgere il nostro fondamentale compito di difesa della tradizione gastronomica nazionale, in particolare presso gli Italiani all'estero ma anche verso la comunità globale di *Italici* stimata in numero di 250 milioni, ci auguriamo che da questi incontri nascano spunti e riflessioni per una normativa sul corretto uso del linguaggio del *food*, un sistema di prescrizioni di correttezza e trasparenza al quale tutti gli operatori del mercato globale debbano uniformarsi per il bene della nostra economia alimentare e di tutti i consumatori del mercato globale.

<sup>2</sup> M. CORTELAZZO - P. ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1979-1987.

<sup>3</sup> G. TRECCANI, *Il nuovo Dizionario della Lingua Italiana in 5 volumi*, Roma, Istituto Treccani, 2015.