



Carla Marcato
**Italian in parole del cibo in Nord
America**

Parole chiave: Italian, Angloamericano, Lessico gastronomico

Abstract: In this article we consider the presence of the adjective “Italian” in the culinary vocabulary in the USA and Canada. We find the usage of this ethnic adjective in some common words that are used in cook books and menus, particularly in the menus of Italian restaurants. The terms with “Italian” demonstrate the influence of Italian food on the American one.

Keywords: Italian, Anglo-American, Gastronomic lexicon

Contenuto in: Nuovi valori dell'italianità nel mondo. Tra identità e imprenditorialità

Curatori: Raffaella Bombi e Vincenzoorioles

Editore: Forum

Luogo di pubblicazione: Udine

Anno di pubblicazione: 2011

Collana: Convegni e incontri

ISBN: 978-88-8420-726-5

ISBN: 978-88-8420-969-6 (versione digitale)

Pagine: 157-164

DOI: 10.4424/978-88-8420-709-8-16

Per citare: Carla Marcato, «Italian in parole del cibo in Nord America», in Raffaella Bombi e Vincenzoorioles (a cura di), *Nuovi valori dell'italianità nel mondo. Tra identità e imprenditorialità*, Udine, Forum, 2011, pp. 157-164

Url: <http://217.194.13.218:9012/forumeditrice/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/nuovi-valori-dellitalianita-nel-mondo/italian-in-parole-del-cibo-in-nord-america>

ITALIAN IN PAROLE DEL CIBO IN NORD AMERICA

Carla Marcato

L'etnico *Italian* si ritrova, variamente declinato, nelle denominazioni di pietanze e prodotti in ambiente angloamericano¹ e la nota che segue è una rassegna di formazioni comuni, stabilmente entrate nell'uso.

Si sa che il cibo italiano – accompagnato da parole provenienti dalla lingua e dai dialetti – è ben conosciuto fuori dai confini e un recente sondaggio ci mostra che le prime dieci parole italiane che all'estero sono considerate più importanti e significative riguardano quasi sempre il cibo: *pizza*, *cappuccino*, *spaghetti*, *espresso*, *mozzarella*, *tiramisù*, *bravo*, *allegro*, *lasagne*, *risotto*². In Nord America – e non solo – il cibo italiano è una presenza già dovuta, in misura significativa, agli immigrati³ e si è intensificata in questi ultimi decenni grazie all'apprezzamento dell'*Italian food* e più in generale del *made in Italy*. Al notevole contingente di voci importate dall'Italia⁴ si aggiungono poi parole create per designare pietanze che si ispirano alla lingua italiana, formazioni mistilingui, spesso caratterizzate da una certa quota di errori nella grafia, storpiature e adattamenti alla lingua replica, in varie occasioni segnalata ed analizzata⁵.

¹ Per un'indagine complessiva su prestiti e calchi dall'italiano e dai dialetti nell'angloamericano mi permetto di rinviare a C. MARCATO, "Parole e cose migranti" tra Italia e Americhe nella terminologia dell'alimentazione, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2010 e EAD., *Parole del cibo: italiano e dialetti nella terminologia gastronomica nordamericana*, in stampa in atti di convegno (Toronto).

² Sono le prime dieci tra cento parole del sondaggio promosso dalla Società 'Dante Alighieri' con le seguenti percentuali: *pizza* 8,5%, *cappuccino* 7%, *spaghetti* 7%, *espresso* 6%, *mozzarella* 5,5%, *tiramisù* 4,5%, *bravo* 4,5%, *allegro* 4,5%, *lasagne* 4,5%, *risotto* 3,5%.

³ Cfr. R.R. GRAY - C.M. COUNIHAN, *Stati Uniti d'America e melting pot*, in *Storia e geografia dell'alimentazione*, a cura di M. Montanari - F. Sabban, Torino, UTET Libreria, 2006, pp. 967-984, in particolare p. 972.

⁴ Sui prestiti provenienti dall'Italia presenti in inglese nel settore dell'alimentazione si rinvia specialmente a L. PINNAVAIA, *Il sapore delle parole: la terminologia inglese di origine italiana del cibo*, "Mots Palabras Words", 7 (2006-2007), pp. 7-23 (<http://www.ledonline.it/mpw/>).

⁵ Sul tema rinvio in particolare – benché riguardi gli italianismi nell'inglese australiano – al contributo al contributo di J. HAJEK - L. GIANNELLI, *L'impatto della cucina mediterranea in Australia e nel*

Quanto all'etnico *Italian* (talvolta anche *Italiano*) ricorre nelle liste dei ricettari e dei menu⁶ (specialmente, ma non esclusivamente, degli *Italian restaurants*) per denotare o connotare sia un piatto che un prodotto. Si possono distinguere denominazioni (di prodotti d'importazione o di produzioni/preparazioni locali) di impiego frequente e generalizzato, registrate anche in repertori lessicografici, da altre che paiono formazioni occasionali, create ad arte per la clientela attratta dall'italianità culinaria⁷. L'etnico si ritrova sia in gastronomi sia in traduzioni, come *Italian nougat*, come resa di *Torrone*, prodotto importato⁸, sia nelle glosse che descrivono la pietanza, si vedano per esempio: "*Cold Antipasto Salad*, garden salad with italian cold cuts", "*Traditional Tomato Sauce*, rich tomato sauce made from 100% italian tomatoes" (menu di "Adriana Pizzeria" New York), "Minestrone. Traditional Italian soup" ("Grazie" Toronto), "Panna cotta alla vaniglia con banana caramellati [sic] (Italian vanilla custard with caramelized banana)" ("Bice" New York), "Tartufo. Italian Ice Cream", "Gelato. Italian Ice Cream" ("Spiaggia" Toronto).

Come già accennato, tra i menu i più ricchi di attestazioni di terminologia italiana e dell'etnico *Italian/Italiano* sono, come si può immaginare, quelli degli *Italian restaurants*, nei quali anche l'uso di forme linguistiche, di indicazioni quali *Italian style*, che richiamano l'Italia, servono a dare "autenticità" al locale. Anche nei nomi dei ristoranti non è difficile incontrare parole, luoghi ecc., ispirati all'italianità, compreso l'etnico: "Italianissimo" è il nome di un ristorante di New York, di uno a Staten Island, un altro ancora a Woodinville, "Tutto Italiano" a Chicago, "L'italiano Restaurant" a Bossier City, "Italiano's" Restaurant a Baltimora. L'etnico si può trovare in nomi commerciali, in etichette di prodotti confezionati, di pasta o pomodori pelati, formaggi o altro, in vendita nei vari negozi, spesso accompagnate da suggerimenti per la preparazione dei cibi⁹ che in qualche modo si vogliono assegnare o accostare alla tradizione della cucina italiana.

L'etnico può comparire anche nella combinazione *Italian-American* come nella preparazione *Classic Italian-American Lasagne*¹⁰ efficace sintesi di un rap-

Pacifico, in *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, a cura di D. Silvestri - A. Marra - I. Pinto, Napoli, Università degli Studi 'L'Orientale', 2002, pp. 1205-1229.

⁶ I dati sono tratti da menu rintracciabili in rete (2010); le citazioni rispecchiano l'originale.

⁷ Tali sembrano denominazioni come "Italian Potatoes" ("Lombardo's" Albany), "Pesce Italiano (*Baked Whitefish Topped With Mushrooms, Green Peppers, and Marinara Sauce*)" ("Lombardo's" Albany).

⁸ "Torrone is a candy confection that is very similar to French nougat. Imported commercial brands are sold at Christmas and Easter Italian bakeries, delicatessens and grocery stores" (M. PACE - L. SCAINI-JOJIC, *The Little Italy Cookbook*, Toronto, Warwick, 1996, p. 240).

⁹ Ad esempio "Italian Pasta Pot" da "Viva la Roma! Trust Campbell's" con Campbell's Tomato Soup. Cfr. C. DYER, *Best Recipes. From the backs of Boxes, Bottles Cans and Jars*, New York, Galahad Books, 1989, p. 311.

¹⁰ I.S. ROMBAUER - M. ROMBAUER BECKER - E. BECKER, *Joy of cooking*, New York, Scribner, 1997, p. 314.

porto intenso e ormai consolidato tra la tradizione alimentare di origine italiana e quella “americana”, tale da considerare *classic* una pietanza come le lasagne. Si è ormai consolidato un insieme di preparazioni che formano una cucina “italo-americana” (Italian American dishes) comprendenti *spaghetti with meatballs* o *meatballs and spaghetti*, *Meatballs spaghetti*, *chicken cacciatore* o *chicken alla cacciatora*, *chicken Scarpariello*, *chicken Vesuvio*, *chicken francese*, *cioppino*, *clams oreganata*, *clams posillipo*, *eggplant parmigiana*, *fettuccine Alfredo* o *fettuccini Alfredo*, *linguini Alfredo*, *macaroni and cheese*, *piccata*, e altri¹¹, alcune rinviano a una terminologia proveniente dall'Italia, altre sono forme mistilingui o denominazioni dovute a nuove creazioni¹². Così agli ingredienti i cui colori ricordano quelli della bandiera italiana si deve la diffusa *Insalata Tricolore* “arugula, radicchio and endive” compresa tra gli “Antipasti/appetizers” del ristorante “Azio” (Atlanta), simile a quella *Insalata Italiano* proposta da “Ritorno” (Toronto) con “baby spinach, arugula and radicchio”¹³.

Designazioni ormai entrate stabilmente nell'uso con l'etnico *Italian* riguardano varietà botaniche come *Italian dandelion*¹⁴, e le più conosciute *Italian parsley*¹⁵ e *Italian eggplant*¹⁶; preparazioni come *Italian meat sauce*, *Italian meatballs*¹⁷, tra i prodotti vi è un condimento per insalata chiamato *Italian dressing*: “A salad dressing consisting of olive oil and wine vinegar or lemon juice, seasoned variously with ingredients including garlic, oregano, basil, dill and fennel”¹⁸.

Un settore nel quale vi sono diversi elementi di provenienza italiana è quello degli insaccati che conta anche vari italianismi e dialettalismi, da *salami* a *sopressata* a *prosciutto* e altri ancora. E oltre alle parole italiane, il settore conta la deno-

¹¹ Cfr. J. MARIANI, *The dictionary of American food and drink*, New York, Hearst Books, 1993; H. HALLER, *Shrimp Fra Diavolo e Chicken Scarpariello: Italiano e italianismi nella lingua dei menu dei ristoranti newyorkesi*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, a cura di C. Robustelli - G. Frosini, Firenze, Cesati, 2009, pp. 703-715.

¹² Cfr. H. HALLER, *Shrimp Fra Diavolo*, cit.

¹³ Il menu di “Caserta Vecchia” (New York) propone una “Insalata tre colore” con “arugola, fresh tomato, red onion and shaved imported parmigiano”.

¹⁴ “Although not a true dandelion, this green looks almost identical to its namesake. The main difference is that the jagged-edged leaves are a deeper green and slightly larger. The Italian dandelion has a tangy, slightly bitter flavor...” (T.S. HERBST, *Food Lover's Companion*, Happa NY, Barron's, 1995, p. 296). Nei primi tempi dell'emigrazione italiana il cibo etnico non era certo apprezzato: “Unsupervised Italians were known to gather apparently inferior foods, such as mussels and dandelion, from the urban wild” (*The Oxford Encyclopedia of food and drink in America*, a cura di A.F. Smith, New York, Oxford University Press, 2004, vol. I, p. 719).

¹⁵ “the more strongly flavored Italian or flat-leaf parsley” (T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 416).

¹⁶ Una delle varietà di melanzane “The Italian or baby eggplant looks like a miniature version of the common large variety, but has a more delicate skin and flesh” (T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 195).

¹⁷ *Better Homes and gardens new cook book*, Des Moines, Bantam Books, 1976.

¹⁸ T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 296.

minazione *Italian sausage*¹⁹ un tipo di salamino fresco o stagionato, piccante e non, spesso aromatizzato con aglio e finocchio, denominazione assai diffusa. Ne è una variante stagionata e piccante *pepperoni*, l'ingrediente della comunissima *Pepperoni pizza*. Il termine, com'è noto, ha alla base l'italiano *peperoni* incrociato con l'inglese *pepper* 'pepe' ed è il nome del salamino piccante tipico ingrediente della pizza, "a small, firm, spicy salami well known to American pizza lovers, is unknown in Italy"²⁰; un termine ben attestato nell'angloamericano e ovunque in Nord America²¹. I salumi di vario tipo sono designati complessivamente con l'espressione *Italian cured meats* e fanno parte del caratteristico antipasto all'italiana, abbastanza ricorrente in menu e ricettari con il termine italiano *affettato*, spesso glossato con "Italian cured meats"²², o con altra denominazione come *Italian Antipasto* e *Antipasto*²³ *italiano*, cfr. "Antipasto all'Italiano assortment of salami, prosciutto, marinated vegetables and imported cheese" ("Aero" New York), "Antipasto Italiano" con prosciutto di Parma importato, provolone ecc. ("Caserta Vecchia" New York), "Italian Antipasto. Italian meats, cheese, vegetables and shrimp" ("the Village" Chicago), "Antipasto Freddo. An Italian, assorted meats, cheeses and marinated vegetables with balsamic vinaigrette" ("Alto-beli's" Atlanta).

Salami, mortadella, *capicola*, prosciutto, e formaggi come il provolone sono gli ingredienti del sandwich²⁴ preparato con *roll bread* (in genere di forma allungata), noto come *hero* o con altri nomi: "The hero – also known as the bomber,

¹⁹ "This favorite pizza topping is a coarse pork sausage, generally sold in plump links. Italian sausage is usually flavored with garlic and fennel seed or anise seed" (T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 296).

²⁰ *Ivi*, p. 166.

²¹ Negli Stati Uniti "In the early 1900s Armour and Company in Chicago pioneered automated production of pepperoni" (*The Oxford Encyclopedia*, cit., vol. I, p. 447).

²² "Affettato (Italian cured meats). A traditional affettato includes five or six kinds of assorted cured meats..." (I.S. ROMBAUER - M. ROMBAUER BECKER - E. BECKER, *Joy of cooking*, cit., p. 166).

²³ *Antipasto* è voce entrata stabilmente nell'angloamericano; poiché la pasta occupa un posto di tutto rilievo nei ristoranti italiani, *antipasto* è spesso rimotivato negli Stati Uniti nella forma *anti-pasta* (anche *anti pasta*) utilizzato anche come nome di ristorante (cfr. H. HALLER, *Una lingua perduta e ritrovata. L'italiano degli italo-americani*, Firenze, La Nuova Italia, 1993, p. 106), si veda anche *antipasto* "In Italian, literally 'before the pasta', an antipasto is an appetizer or starter", E. RIELY, *The chef's companion: a concise dictionary of culinary terms*, New York, Van Nostrand Reinhold, 1986. In alcuni menu il termine *antipasta* è generico per l'insieme delle pietanze tra le quali è compreso l'antipasto che allude propriamente a quello di tipo italiano che è fatti di diversi salumi, detto spesso "Antipasto italiano".

²⁴ Cfr. *The Oxford Encyclopedia*, cit., vol. I, p. 720: "Men and women working outside the home at first carried what they could approximate of the Italian fieldworker's ration of chunks of hard bread, sausage, and cheese. Groceries, little more than peddlers or sutlers could carry in the nineteenth-century mining camps, arose to provide imported foods, and bakeries quickly followed. In large cities people working in or near their own neighborhoods could buy the components of an Italian fieldworker lunch each day. Inevitably they were made up into sandwiches".

the grinder, the wedge, the zep, the hoagie, and the submarine²⁵ (some say for its shape; others, because a deli near the U.S. submarine base in Groton, Connecticut, made a particularly famous version), among other things – is essentially a long, wide roll filled with Italian-style deli meats and cheese²⁶. Spesso sono genericamente conosciuti come *Italian sandwiches* sia perché, nella varietà di forme e ingredienti, comprendono salumi, sia per il tipo di pane usato che è di solito *Italian bread* o *French bread*. “Not all of these sandwiches have Italian names, but most are understood as Italian American food, even when purveyed by Greek Americans [...] or when made of tuna salad”²⁷. Il ricettario *The Fannie Farmer cook book* distingue tra *Hero sandwich* e *Italian Hero sandwich* con l’indicazione “Omit the mustard. Use sliced *prosciutto ham* and *Genoa salami* and *Fontina, Romano, or Parmesan cheese*. Top with *onion* and *green pepper slices* and *olive relish*”²⁸; il menu di “Acquedolci” (New York) propone tra i sandwich l’*Italian Hero* con la glossa: “L’italiano Sandwich prosciutto, capocollo, sopressata, mozzarella cheese, roasted peppers, lettuce & balsamic dressing”; in quello di “Cassizzi” (Philadelphia) figura un “*Italian Hoagie* prosciutto [sic], cappicola, sopressata, provolone, romaine, tomato, onion, with balsamic or red wine vinegar”.

Tra i diversi nomi regionali dei sandwiches del tipo *submarine* vi è *Italian sandwich*, o semplicemente *Italian*, denominazione che si usa nel Maine e si dice che a Portland “an Italian grocer claims to have invented something known locally as an ‘Italian sandwich’”²⁹; tra i sandwiches del ristorante “Canestaro” di

²⁵ Anche *sub*; *zep* è forma accorciata per *zeppelin*; vi sono altri nomi come *rocket*, *torpedo*, *bomber*, *tunnel*; *grinder* è tipico del New England, *hero* di New York e Philadelphia, *hoagie* di Philadelphia, *Poor boy* o *Po’ Boy* in Louisiana.

²⁶ I.S. ROMBAUER - M. ROMBAUER BECKER - E. BECKER, *Joy of cooking*, cit., p. 185.

²⁷ *The Oxford Encyclopedia*, cit., vol. I, p. 721; non manca un *Italian tuna*, cfr. da un menu: “*Il Tonno Sandwich* italian tuna in olive oil, balsamic vinegar & red onions” e tra le salads una “*Italian Tuna Over Greens*” (“Acquedolci” New York)

²⁸ M. CUNNINGHAM, *The Fannie Farmer cookbook*, 13 ed., New York, Bantam Books, 1994, p. 416. Cfr. anche *Italian hero* è così chiamato quando ripieno di *Italian deli meats* “a combination of 3 or more of Genoa salami, prosciutto, mortadella, capocollo, pepperoni, or sopressata” (I.S. ROMBAUER - M. ROMBAUER BECKER - E. BECKER, *Joy of cooking*, cit., p. 185).

²⁹ *The Oxford Encyclopedia*, cit., vol. I, p. 721. “During the beginning of the 20th century, Italians were emigrating to New England in large numbers to lay paving stones on streets, extend railway lines, and work as longshoremen on the waterfront. Giovanni Amato, an Italian immigrant, started selling fresh baked rolls from a pushcart to his fellow Italian immigrants working on the docks of Portland, Maine. At the workers’ request, Giovanni added a little meat, cheese, and fresh vegetables, and the ‘Italian Sandwich’ was born. Nobody knows the precise date of the first Italian Sandwich, but Amato’s sandwich historians say it had happened by 1903. By the 1920s, Amato had opened a sandwich shop on India Street. In the 1950s, people would line up outside the shop to get their Italians, and Amato’s would sell 5,000 sandwiches on Sundays. Others may lay claim to inventing the Italian Sandwich, and there are now dozens of imitators selling them. Today, almost every corner grocery store in Southern Maine make their own version of this regional delight. According

Boston si trova l'“*Italian*” con “Mortadella, hot cappicola, genoa salami and provolone cheese with your choice of toppings”. Un *Italian beef sandwich*, preparato con “Italian beef”, si trova specialmente nella zona di Chicago³⁰.

Una variante del *Club* o *Clubhouse sandwich*, che viene preparato con fette di pane da toast e tacchino, pollo, pancetta, lattuga e altro³¹ è l'*Italian Club sandwich*, versione che prevede una farcitura con ingredienti quali provolone, mortadella, *parmesan cheese*, *Italian dressing*.

Nella zona di Boston, in particolare in quartieri interessati da immigrazione italiana, un tipo di *submarine sandwich* viene chiamato *spuckie*, parola che si vuole derivata da un termine “italiano” *spuccadella*, nome di un pane³², che fa pensare a una tramite dialettale per “spaccatella”. Esiste, infatti, tra i numerosi tipi di pani italiani, la *spaccatella* di Bernalda (in Lucania), una pagnotta caratteristica per la fenditura che presenta nella parte superiore, essendo l'impasto colpito col taglio della mano prima di essere infornato. Un sandwich chiamato *Garibaldi sandwich* è una denominazione commerciale che si deve al ristorante “Paisan's” di Madison³³. Rinvia all'ambiente italiano il termine *muffuletta* (e varianti), nome di un tipo di sandwich che si prepara a New Orleans, voce di provenienza siciliana³⁴. Con il termine *stromboli* si designa un altro tipo di sandwich, oltre che un tipo di calzone e pizza, comune nell'area di Philadelphia; è un deonomastico che riprende il nome dell'isola vulcanica, ma la motivazione è incerta³⁵.

to most Italian Sandwich aficionados, the best Italian's in Maine are ALWAYS made in little Mom & Pop grocery stores. And the size of the sandwich making area relative to the rest of the store is a very good indication of the quality of product” (<http://whatscookingamerica.net/History/>).

³⁰ “Italian beef stand. An inexpensive restaurant or streetside stand selling sliced beef in a spicy gravy. Italian beef is a specialty of the Midwest, especially Chicago. The name merely refers to some vague idea of how Italians would serve their beef – highly, seasoned – but there is no such dish in Italy” (www.foodtimeline.org).

³¹ T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 135.

³² Cfr. www.boston-online.com/spuckie.html: “One is that it comes from ‘spuccadella’, which is a particular kind of Italian roll”.

³³ Il menu offre “Garibaldi™. A 1957 Paisan's original. Layers of ham, salami, spicy cheese, tomatoes and your choice of green or banana peppers”. Si veda anche la seguente fonte: “The ‘Garibaldi Sandwich’, however, is from Paisan's restaurant in Madison, Wisconsin, and its affiliated restaurant, Porta Bella. Paisan's opened in 1950 and claims the ‘Garibaldi’ since 1957. Paisan's menu indicates that “Garibaldi” is a trademarked name, although this does not appear on trademark records. Paisan's menu states that a ‘Garibaldi’ consists of ‘layers of ham, salami, hot spicy cheese, sliced tomatoes and your choice of green or banana peppers’, served on French bread” (http://www.barrypopik.com/index.php/new_york_city/entry/garibaldi_sandwich/).

³⁴ C. MARCATO, *Lessico alimentare: la muffuletta, specialità di New Orleans*, in *Per i linguisti del nuovo millennio. Scritti in onore di Giovanni Ruffino*, a cura del Gruppo di ricerca dell'Atlante Linguistico della Sicilia, Palermo, Sellerio, 2011, pp. 201-204.

³⁵ Cfr. www.foodtimeline.org: “How old is stromboli & where did it originate? Excellent questions! Italian food history books/cookbooks are curiously silent on this topic. This suggests an

Scorrendo menu di ristoranti e pizzerie, si incontrano le diverse combinazioni possibili tra nomi, forme, ingredienti. In alcuni menu vi è, oltre alla sezione sandwich, quella chiamata “Panini” (*panini* al singolare, *paninis* al plurale; come prestito nell’angloamericano³⁶) e in quello di “Azio” (Atlanta) si trova tra i *Grilled Paninis* l’*Italian Sub Panini* con “capicola ham, salami, prosciutto, tomato mozzarella and lettuce”, da notare il composto misto *capicola ham*, con *ham* che serve a chiarire l’area semantica di *capicola*.

Ricorrente nella preparazione di *hero*, *grinder*, *submarine sandwich* è l’*Italian bread*³⁷, di forma allungata, simile alla baguette francese³⁸, che si trova facilmente nei supermercati e nei ristoranti³⁹.

Oltre a quello dei salumi un altro settore ben rappresentato è quello dei formaggi, i cui nomi sono generalmente conosciuti, sicché la precisazione *Italian* ritorna per lo più in composti come *Italian Fontina Cheese* (“Acquedolci” New York), indicazione di provenienza e con la precisazione chiarificante l’ambito semantico; si veda anche a proposito del mascarpone: “Tiramisu. Traditional creamy Italian mascarpone cheese espresso and dark rum” (“Spiaggia” Toronto). In vari menu s’incontra l’*Italian Cheesecake* (“Italianissimo” New York), *Italian Cheese Cake* (“Aero” New York), che generalmente corrisponde a una torta di ricotta, cioè *Ricotta Cheesecake*: “For the creamiest and best cheesecake of all, buy fresh whole-milk ricotta from an Italian market”⁴⁰, va-

Italian-American genesis. South Philadelphia is generally regarded as the American epicenter for this delicious dish. Our survey of historic newspapers confirms stromboli piqued the palates of mainstream America in the 1990s”. Per alcuni l’invenzione di *stromboli* si deve a un Nat Romano che aveva un hoagie/pizza shop in Essington (Pa) dove preparava un sandwich cotto al forno e che aveva chiamato in tal modo nel 1950 all’epoca in cui scoppiava lo scandalo intorno al film *Stromboli* di Rossellini; lo *stromboli* originario è un pane ripieno con formaggio, prosciutto e altro e cotto al forno, cfr. www.romanostromboli.com, sito nel quale si dice che “The Original Stromboli Includes ham, peppered ham, coteghino and American cheese” e per The Special Stromboli “You better bring an appetite for this one... includes 6 different kinds of lunchmeat, including ham, coteghino, ham cap, prosuttino, Italian salami, pepperoni and American cheese. Your choice of hot or sweet peppers!”.

³⁶ Ma *panino* è abbastanza frequente nei menu di Italian restaurant: “Italian Panino” (Prosciutto, cappicola, salami, balsamic artichokes, spicy peppers and sun-dried tomato aioli) (“Il sole” Dallas).

³⁷ “Almost identical to French bread, with the exception of its shape, wick is shorter and plumper than the French Baguette. The top of Italian bread is sometimes sprinkled with sesame seed” (T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 295).

³⁸ Una *Italian Baguette* si trova tra i “Breads” del menu di “Acquedolci” (New York).

³⁹ “Adriana Pizzeria” (New York) che propone alla voce *Pasta*: “Select Your Pasta And Sauce, Choice Of Spaghetti Or Ziti, Penne, Linguini & Italian Bread”.

⁴⁰ I.S. ROMBAUER - M. ROMBAUER BECKER - E. BECKER, *Joy of cooking*, cit., p. 982; cfr. anche T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 485 s.v. *ricotta cheese* “Ricotta is a popular ingredient in many Italian savory preparations like lasagna and manicotti, as well as desserts like cassata and cheesecake”.

riante della *cheesecake*, il cui ingrediente principale è il cream cheese⁴¹. Vi è pure l'*Italian Cream Cake* – preparazione documentata dal 1913 – una torta che si prepara con cream cheese o panna montata⁴².

Un'altra denominazione che riprende *Italian* riguarda una zuppa ed è l'*Italian wedding soup*, preparazione diffusa specialmente in Pennsylvania e che figura in qualche ricettario e in qualche menu, ad esempio quello di "Acquedolci" (New York), "Canestaro" (Boston), in quello di "Cassizzi" (Philadelphia) si chiama *Escarole italian wedding*, per il fatto che la scarola è uno degli ingredienti di questa minestra che si prepara con brodo di pollo, polpettine e scarola o spinaci. Nella preparazione e nella denominazione ricalca, con un fraintendimento, la cosiddetta *minestra maritata* della tradizione napoletana, il cui nome non riguarda necessariamente l'occasione di un matrimonio ma la combinazione di carne e verdura nella pietanza.

Abstract

In this article we consider the presence of the adjective "Italian" in the culinary vocabulary in the USA and Canada. We find the usage of this ethnic adjective in some common words that are used in cook books and menus, particularly in the menus of Italian restaurants. The terms with "Italian" demonstrate the influence of Italian food on the American one.

⁴¹ È il formaggio fresco e burroso inventato dai quaccheri inglesi della Pennsylvania nel secolo XVIII (R.R. GRAY - C.M. COUNIHAN, *Stati Uniti*, cit., p. 973). "The appellation comes from the smooth, creamy texture of this mildy tangy, spreadable cheese" (T.S. HERBST, *Food*, cit., p. 160). Per il tipo di torta detto *New York cheesecake* cfr. www.foodtimeline.org: "*New York Cheese cake*. The history of 'New York Style' cheesecake begins with upstate New York creameries which developed a unique *American type cream cheese*. 'New York Style' cheesecake became famous in the 1920s when it was featured by popular Jewish Delis (Lindy's, Junior's etc.) in the greater New York area. Molly O'Neill hits it right on the head: 'Just as the city cannot claim to have invented steak, New York can't claim to be the birthplace of cheesecake. But historic detail has never stopped New Yorkers... New Yorkers wave a dismissive hand to... facts... and say that cheesecake wasn't really cheesecake until it was cheesecake in New York'". Per quanto riguarda un'influenza della torta di ricotta italiana, si veda nella stessa fonte: "What makes it New York cheesecake? Say Cheesecake: Q. I've heard that the recipe for cheesecake, that classic New York dessert, came here from Italy. A friend insists that it was 'invented' here at the turn of the century. Care to get mixed up in this? A. You're both at least partly correct. New York cheesecake, the kind made famous this century in restaurants like Reuben's, Lindy's and Junior's, is considered by some to be a dense, sweet, creamy adaptation of traditional Italian cakes made with curd or cottage cheese. Recipes for coarser, less sweet ricotta cakes like the Tuscan *crostata di ricotta* and the Neapolitan *pastiera* have been around for centuries, according to Matt Sartwell, a resident scholar at the Kitchen Arts and Letters store in Manhattan".

⁴² Cfr. www.foodtimeline.org; in I.S. ROMBAUER - M. ROMBAUER BECKER - E. BECKER, *Joy of cooking*, cit., p. 1008: "Italian cream frosting".