

“Tra un’apericena e un frushi”: le nuove abitudini gastro-linguistiche degli italiani

Daniela Pietrini

Angaben zur Veröffentlichung / Publication details:

Pietrini, Daniela. 2012. “Tra un’apericena e un frushi’: le nuove abitudini gastro-linguistiche degli italiani.” In “Noio volevàn savuà”: studi in onore di Edgar Radtke del sessantesimo compleanno; Festschrift für Edgar Radtke zu seinem 60. Geburtstag, edited by Silvia Natale, Daniela Pietrini, Nelson Puccio, and Till Stellino, 77–95. Frankfurt am Main: Peter Lang.
<https://doi.org/10.3726/978-3-653-01745-8>.

Nutzungsbedingungen / Terms of use:

licgercopyright

Dieses Dokument wird unter folgenden Bedingungen zur Verfügung gestellt: / This document is made available under these conditions:

Deutsches Urheberrecht

Weitere Informationen finden Sie unter: / For more information see:

<https://www.uni-augsburg.de/de/organisation/bibliothek/publizieren-zitieren-archivieren/publiz/>



“Tra un’apericena e un frushi”: le nuove abitudini gastro-linguistiche degli italiani

Daniela Pietrini

“[...] Buone creanze a parte, però, l’aspetto di quei babelici pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall’interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.

L’inizio del pasto fu, come sempre avviene in provincia, raccolto. L’Arciprete si fece il segno della croce e si lanciò a capofitto senza dir parola; l’organista assorbiva la succolenza del cibo ad occhi chiusi: era grato al Creatore che la propria abilità nel fulminare lepri e beccacce procurasse talvolta simili estasi, e pensava che col solo prezzo di uno di quei timballi lui e Teresina avrebbero campato un mese; Angelica, la bella Angelica, dimenticò i migliaccini toscani e parte delle proprie buone maniere e divorava con l’appetito dei suoi diciassette anni e col vigore che la forchetta tenuta a metà dell’impugnatura le conferiva. Tancredi, tentando di unire la galanteria alla gola, si provava a vagheggiare il sapore dei baci di Angelica, sua vicina, nel gusto delle forchettate aromatiche, ma si accorse che l’esperimento era disgustoso e lo sospese, riservandosi di risuscitare queste fantasie al momento del dolce; Don Fabrizio, benché rapito nella contemplazione di Angelica che gli stava di fronte, ebbe modo di notare, unico a tavola che la *demi-glace* era troppo carica e si ripromise di dirlo al cuoco l’indomani; gli altri mangiavano senza pensare a nulla e non sapevano che il cibo sembrava loro tanto squisito perché un’aura sensuale era penetrata nella casa.”

(Tomasi di Lampedusa, ²2002, *Il Gattopardo*, Milano, Feltrinelli: 93-94)

“Cerimoniale squisitamente postmoderno, l’aperitivo che sazia non ha nulla a che fare con una grande narrazione alimentare come la cena, né con uno zapping gastronomico come il brunch. È piuttosto una sventagliata di twitter da bere, da mangiare, da scambiare. Un insieme di miniracconti da scrittori esordienti. Vite sceneggiate. Dialoghi in attesa di regia per pratiche in attesa di teoria. Più community che comunità. Non più aperitivo non ancora cena. L’happy hour è insomma la transizione in un bicchiere, anzi due al prezzo di uno. Per un verso è l’aperitivo che tracima sulla cena con i suoi tempi mentre la seconda inonda il primo con i suoi cibi, le sue bevande, i suoi comportamenti. Ma per l’altro verso è molto di più di un modo nuovo di vivere il bar. È una cerimonia sociale sincretica che rimescola tempi e sapori, persone e abitudini, mode e modi. Ed è una metafora del nostro presente in rapida trasformazione, nonché un simbolo anticipatore del nostro futuro.”

(*Happy Hour*, 3 settembre 2010, Repubblica)

C’erano una volta la (*prima*) *colazione*, il *pranzo* e la *cena*, magari inframmezzati da *merende* e *spuntini* a metà mattina e/o pomeriggio, e poi i banchetti delle grandi occasioni, festosi *rinfreschi* (solitamente legati a cerimonie quali nozze, battesimi, comunioni, cresime o anniversari) e tradizionali *cenoni* della vigilia di Natale o di Capodanno, e soprattutto i più o meno abbondanti *pranzi della domenica*, veri e propri riti familiari teatro di tante tragicommedie domestiche che affollano la memoria individuale di tutti noi. Ma le continue trasformazioni della società italiana si rispecchiano anche su forme e riti della convivialità, che si evolvono seguendo ritmi e mode del momento. Quest’articolo si propone di in-

dagare i recenti mutamenti delle abitudini “gastro-linguistiche” degli italiani offrendo una panoramica delle tendenze attuali e tentando di identificarne alcune linee di sviluppo.

I pasti ibridi ovvero la *macedonia delle parole*

Ad aprire la strada alla moda dei pasti “ibridi”, e con essi anche alla moltiplicazione delle parole “ibride” atte a designarli, è stato il *brunch*, “pasto della tarda mattinata costituito da una prima colazione ricca e variata, in grado di sostituire il pranzo”.¹ L’usanza, di origine angloamericana, ha da tempo preso piede nei locali alla moda delle città italiane soprattutto nella sua variante domenicale spingendosi fino a divenire un vero “classico della domenica”,² “un momento [sic!] estremamente diverso di godersi il risveglio ma in generale un nuovo modo di pranzare”.³

Dal punto di vista linguistico l’anglicismo *brunch* è un «blend», tipo formativo frequente nella lingua inglese consistente nella fusione di due parole (*breakfast* + *lunch*) utilizzando come «splinter» (“scheggia”) iniziale l’inizio di una parola base (in questo caso ‘br’ in quanto sequenza iniziale di *breakfast*) e come «splinter» finale la fine della seconda parola base (‘unch’ in quanto sequenza finale di *lunch*).⁴ Tale tipo formativo è comunemente ritenuto marginale all’interno del sistema della formazione delle parole dell’italiano, né esiste univocità nella sua denominazione e trattazione scientifica.⁵ Migliorini (1949: 89) propone il concetto di «parola macedonia» per designare – con una connotazio-

-
- 1 Tutte le definizioni riportate nel corso del presente articolo, quando non diversamente indicato, sono tratte da *Lo Zingarelli 2012* versione online, d’ora in poi abbreviato ZING.
 - 2 “Un classico della domenica tra insalata di orzo con prosciutto e melone saltato o cheese cake di fragole [...]” (*Il Brunch*, 9 luglio 2011, Repubblica).
 - 3 Dal portale di gastronomia “Buonissimo” (www.buonissimo.org). Si sottolinea in questa sede che tutti i siti internet citati nel corso di quest’articolo sono stati consultati nel mese di luglio 2011.
 - 4 Ne sono ulteriori esempi, sempre per quanto riguarda gli anglicismi penetrati in italiano, *smog* (*smoke* + *fog*) o *motel* (*motor* + *hotel*), cfr. Thornton (2004b: 571). Sulla struttura e sull’ordine dei componenti nei blend inglesi cfr. anche Kelly (1998).
 - 5 Le denominazioni del fenomeno non sono univoche nemmeno nelle altre lingue europee: in inglese, oltre a «blend/blending», anche «contamination», «amalgam», «fusion», «hybrid» e il metaforico «telescoped word», in tedesco «Kontamination», «Wortverschmelzung», «Wortkreuzung», in francese «mot-valise» (a sua volta alla base del calco traduzione tedesco «Kofferwort») oppure «mot portmanteau» (cfr. Schmid 2003: 265).

ne evidentemente negativa –⁶ una parola formata “con una o più parole maciulate [...] messe insieme con una parola intatta” o anche, come si evince dagli esempi da lui stesso citati (*Sepral* per Sezione Provinciale dell’Alimentazione), con semplici pezzi di altre parole, “nemmeno una sillaba intera, ma un paio di lettere”.⁷ Dardano / Trifone (1985: 345-346) affiancano al concetto di «parola macedonia» quello di «tamponamento di parole», tipo della composizione usato soprattutto dal linguaggio della pubblicità e consistente nell’“incastro” di più elementi per formare composti stravaganti (tipo *ultimoda* e *digestimola*) che “stuzzicano la curiosità e l’attenzione del pubblico, suscitano interesse per un certo prodotto”.⁸ Serianni (1991²: 669) infine colloca nella categoria degli «acronimi» questo tipo di formazioni – “di diffusione soprattutto giornalistica o pubblicitaria e sovente effimere – ottenute dalla giustapposizione di parti staccate di parole, unite in modo spesso imprevedibile”, citando esempi quali *Palacongressi* o *Romaratonà* e nomi di animali immaginari come *elepardo* e *rinovallo*.⁹ Dedicò più spazio alla trattazione delle «parole macedonia» Thornton (2004b), che distingue il caso in cui si uniscano due elementi entrambi ridotti

-
- 6 Non a caso Migliorini, dopo aver citato alcuni esempi, non sa decidere quale, tra le parole macedonia di recente formazione, sia “la più orribile” (ibid.).
- 7 Proprio l’esempio *Sepral* mette inoltre in evidenza la facile confusione tra il meccanismo di formazione delle «parole macedonia» e quello delle «sigle». In effetti *Sepral*, in quanto «accorciamento» di Sezione Provinciale dell’Alimentazione, andrebbe letto piuttosto come «sigla», anzi come una sorta di incrocio tra la «sigla sillabica» (formata con le sillabe iniziali di più parole) e la «sigla letterale» (formata con le lettere iniziali di più parole), per usare una distinzione terminologica dello stesso Migliorini (1949: 89), abbandonata però dall’autore nell’edizione successiva (cfr. Thornton 2004a: 557).
- 8 Id.: 348. La differenza tra «parola macedonia» e «tamponamento di parole» è poco chiara: in base agli esempi citati da Dardano / Trifone, la prima risulterebbe dall’incastro di più di due unità (tipo *autoferrotranviario* o *postelegrafonico*), per quanto lo stesso autore citi subito dopo l’angloamericanismo *stagflation* costituito sulla base di soli due termini (*stagnation + inflation*): i tipi «parola macedonia» e «tamponamento di parole» sembrano insomma sinonimi, per quanto vengano distinti – in maniera ambigua – nella rispettiva trattazione.
- 9 Sia Serianni che Dardano / Trifone (1985: 348) menzionano a proposito delle «parole macedonia» la categoria dell’«acronimia», consistente nel “tagliare e nel fondere tra loro le parole” come in *cartolibreria*, *cantautore* o *Confindustria*. In realtà il termine «acronimo», comunque scarsamente diffuso nella bibliografia italiana sulla formazione delle parole, non trova altri riscontri in questo senso designando comunemente piuttosto un tipo di «sigla», a conferma della facile confusione tra i due meccanismi di formazione: “Ha scarsissima circolazione in Italia il termine «acronimo», che domina invece la bibliografia in lingua inglese [...]. I dizionari (DISC, Zingarelli) considerano «acronimo» sinonimo di «sigla», in linea con la tradizione terminologica romanistica (cfr. Kobler-Trill 1994, 22 n. 59)” (Thornton 2004a: 557-558).

(tipo *Confapi*) da quello, molto più frequente in italiano, in cui un elemento ridotto (in posizione iniziale) si unisce a una parola lasciata intera (tipo *Confcommercio*). Sempre Thornton (2004b: 570-571) sottolinea come questa tecnica non si limiti alla formazione di nomi abbreviati per enti e associazioni, ma venga utilizzata soprattutto per creare termini che sottolineino il carattere ibrido di un referente unitario, ma basato sull'incrocio di componenti ben diverse, sia esso un animale o un vegetale ibrido (*ligre, mandarancio*), un locale polifunzionale (*cartolibreria*), un movimento di pensiero basato sulla combinazione di correnti diverse (*cattocomunismo*), una varietà linguistica mista (*itanglese*), una persona con più ruoli (*cantattore, formazione analogica su cantautore*) ecc. Ecco quindi perché la categoria delle «parole macedonia» si presta perfettamente a designare, oltre a animali, piante, attività, locali e lingue ibridi, anche i nuovi tipi di pasto misto provenienti d'oltreoceano.

In effetti la moda del pasto unico e soprattutto ibrido, né dolce né salato, difficilmente collocabile in una fascia oraria definita o comunque temporalmente elastico e “estensibile”, sembra aver ormai superato i confini della colazione prolungata domenicale per tiratardi e dormiglioni (l'ormai “classico” *brunch*) fino a coinvolgere tutti i tipi di pasto rimescolandoli e fondendoli gli uni con gli altri. Si affacciano così sulla scena dell'alimentazione di tendenza (e di importazione anglo-americana) *slunch, drunch* e *brinner*, in un succedersi di orari e tipologie alimentari che si accavallano e si dilatano, pranzi che “sfondono” nella cena, merende-aperitivo, persino cene a base di uova strapazzate, bacon, pane, burro, marmellata e altri ingredienti tipici della prima colazione di tipo continentale.¹⁰ La diffusione delle nuove mode alimentari si accompagna solitamente alla più o meno rapida penetrazione delle loro denominazioni in lingua originale, con un conseguente proliferare di anglo-americanismi della categoria dei «blend». Il “solito *brunch*” lascia così gradualmente il posto allo *slunch*, una sorta di merenda a metà strada tra il pranzo e la cena:

“C'è una nuova tendenza al Gabetti-Apericena: lo «slunch». In realtà, non esiste un termine italiano per tradurlo correttamente. Quest'espressione inglese deriva dalla sinergia di supper (cena) e lunch (pranzo). Per riassumere: «slunch» significa il pasto che si consuma quando è troppo tardi per il pranzo, ma troppo presto per la cena, cioè «all'ora che si desidera», senza limiti. Ideale per quelle persone che saltano la

10 Non rientra tra gli scopi di questo contributo identificare e commentare i motivi socio-antropologici del diffondersi delle nuove pratiche conviviali ibride. Ci limitiamo quindi a citare alcuni fattori determinanti dal blog “100 casa”: “in primo luogo i ritmi e gli orari di lavoro, l'attività lavorativa di entrambi i coniugi, la moda, il diverso modo di porsi nel contesto delle relazioni esterne, la pigrizia, e non ultimo quell'esercito costituito da single in continuo aumento, che si è dimostrato fattore trainante nel commercio delle confezioni dei piatti pronti”.

colazione di mezzogiorno, e che non riescono a stare senza mangiare fino a sera. Anche se il concetto sembra un po' strano e artificioso, lo «slunch», in realtà, riempie un vuoto nello stomaco. Quel classico, improvviso languorino. Dunque, non è una merenda: qui, si inizia come e quando si vuole, con il dolce o con il salato; e non è un aperitivo, perché non ci sono gli stuzzichini.»¹¹

La natura ibrida della nuova moda gastronomica dello *slunch* è fonte di non poche incertezze, sia di ordine gastronomico (prima il dolce o prima il salato? con o senza bevande alcoliche?) che di ordine linguistico. L'anglo-americanismo originario sembra poco trasparente e viene pertanto sciolto e spiegato da tutti i documenti che costituiscono il nostro corpus, probabilmente anche a causa della scarsa dimestichezza dell'italiano medio con il termine inglese *supper*, evidentemente meno noto di *dinner*, di cui è tra l'altro solo parzialmente sinonimo.¹² È evidente una certa insofferenza nei confronti del forestierismo, ma il tentativo di trovare equivalenti italiani al prestito dall'inglese mette in luce la difficoltà di creare denominazioni ibride valendosi dei tradizionali meccanismi di formazione delle parole offerti dal nostro sistema linguistico: i testi del corpus ricorrono a composti e perifrasi più o meno macchinosi, solitamente evidenziati dalle virgolette, segno dell'incertezza dominante: “*merenda/aperitivo/cena leggera*”,¹³ “*aperitivo underground*”,¹⁴ “*spuntino pomeridiano/cena*”,¹⁵ mentre il timido, isolato tentativo di creazione di una «parola macedonia» sulla base di elementi italiani (l'ardito *cenanzo* in quanto *cena* + *pranzo*) viene immediatamente ritratto dal suo stesso autore:

“In italiano potremmo chiamarlo il cenanzo (suona meglio in inglese) ed è una sorta di *dejeuner* a metà tra il pranzo e la cena.”¹⁶

In effetti *cenanzo* è un termine relativamente anomalo rispetto ai meccanismi compositivi delle «parole macedonia» italiane, che tendono a lasciare intatto il

11 *Nasce lo “slunch” e accontenta tutti*, 12 novembre 2004, La Stampa.

12 Se in quasi tutti gli Stati Uniti e in Canada *supper* e *dinner* possono essere considerati sinonimi, in Gran Bretagna *dinner* designa semplicemente il pasto principale, non necessariamente serale, mentre *supper* può indicare anche una cena leggera e/o informale e persino lo spuntino, spesso a base di latte e cereali, consumato poco prima di andare a letto o comunque dopo la cena vera e propria (un uso analogo si registra anche in Australia e Nuova Zelanda).

13 *Brunch? Superato, è arrivato lo slunch!*, pubblicato sul sito internet “Spaziodonna” (www.spaziodonna.com).

14 Dai termini inglesi “supper”, cena, e “lunch”, è una sorta di “aperitivo underground”, dal sito di segnalazioni di eventi “Joylife” (www.joylife.it).

15 *Domenica pomeriggio: che facciamo, slunchiamo?*, pubblicato sul portale “Al femminile” (www.alfemminile.com).

16 *Lo slunch*, pubblicato sulle guide tematiche online “Supereva” (<http://guide.supereva.it>).

secondo elemento formativo riducendo piuttosto il primo. Si ritrovano comunque in rete sporadiche attestazioni di *cenanzo* specialmente in blog e forum di giovani, soprattutto se originari dell'Italia settentrionale:

“oh... chettedevodi veccc... va così... cmq domenica si va di menù unico... si passa dall [sic!] aperitivo (non ho capito se offerto da te, dal bomber o da entrambi :-P) al “CENANZO” (tipica portata unica che unisce pranzo e cena... usanza molto nota delle zone di asiago [...]).”¹⁷

Sul versante opposto chi rifiuta l'anglo-americanismo rifacendosi invece alla tradizione gastronomica regionale, in particolare all'antica usanza contadina piemontese della *merenda sinoira*, ricco pasto pomeridiano organizzato in passato dai contadini al lavoro nei campi dopo il tramonto e che, per l'abbondanza, tende a sostituire la cena:

“Ma ‘sti americani credono proprio di essere sempre i primi? Di inventare tutto loro e gli altri a rimorchio? Leggo che l'ultima moda Usa è lo slunch, «suntuosa merenda che sconfinava, per esuberanza ed estensione, nella cena». Beh, non per vantarci, ma da noi questa moda esiste da almeno un secolo e in Piemonte ha pure un nome molto più bello di slunch, che come suono assomiglia a uno sputo con lo slancio. Si chiama merenda sinoira (cioè che funge da cena o se si preferisce cenereccia) ed è un'abitudine amichevole (friendly, negli Usa) soprattutto domenicale, che piace molto anche a quelle padrone di casa che il giorno dopo si scaraventano al lavoro di buon'ora e non sono fornite della servitù dei Buddenbrook.”¹⁸

Ancora più opaco il parallelo *drunch*, altro pasto ibrido senza più distinzione fra merenda, aperitivo o cena, considerato da alcuni sinonimo di *slunch* (“I più snob preferiscono parlare di *slunch*, laddove la ‘s’ sta per *supper*, termine d'altri tempi per indicare la cena”);¹⁹ “Il ‘drunch’ è chiamato anche alla francese ‘slunch’, da ‘souper’, cioè cenare”;²⁰ la cui caratteristica principale consiste nell'essere consumato prevalentemente a casa tra amici (mentre lo *slunch* sarebbe la variante “da ristorante”) secondo le regole dell'informalità e della condivisione:

“Il **drunch**, invece, deve rigorosamente rispettare alcune regole per essere definito tale: il principio di base è la convivialità, lo stare insieme, magari a casa di amici, in

17 Dal forum per giovani motociclisti “Scuderia svalvolati. Cazzari on the road! ...la passione per le 2 ruote a Verona e provincia...” (<http://scuderiasvalvolati.forumattivo.com>).

18 *Altro che «slunch»: è la «merenda sinoira» l'invenzione del secolo per la donna che lavora*, 21 luglio 2005, La Stampa. Sulla *merenda sinoira* cfr. anche il sito www.merenda.sinoira.it, espressamente dedicato proprio alla tradizione di questa “piccola cena, anticipata a metà pomeriggio”.

19 *Né pranzo né cena, né dolce né salato, è il drunch l'ultima moda a tavola*, 22 gennaio 2009, Repubblica.

20 *Il brunch? Superato, a Parigi si fa il 'drunch'*, dal blog “Informati subito” (<http://informati.subito.myblog.it>).

modo del tutto informale, facendo in modo che il padrone di casa prepari tutto senza impiegare ore in cucina e che la sua tavola si arricchisca anche delle pietanze portate direttamente dagli invitati.²¹

Poco chiara la formazione della parola, ancora una volta un esotismo della categoria dei «blend»: il termine viene comunemente interpretato come fusione di *dinner* e *lunch*, per quanto ciò non spieghi la presenza della ‘r’, probabilmente aggiunta per analogia rispetto al parallelo e più noto *brunch*:

“Il drunch? E che roba è, poi, questo drunch? Stando alle Biciclette [american-bar milanese dal cui ufficio stampa giunge il comunicato qui commentato, ndr.] è una merenda domenicale che si dilunga sino alla cena. “Per concludere in bellezza il week end”, dicono loro. Quel che non ci rivelano è l’etimo. Potrebbe essere, azzardiamo, un “dinner” con il “lunch”. O un “brunch” con “drink”. O un “drink” col “punch” but very must...”²²

Sia *slunch* che *drunch*, per quanto accolti con fastidio, sembrano destinati a relativa diffusione e danno addirittura origine a composti e neologismi di vario genere – sia pure ancora limitati al mondo degli occasionalismi di tipo giornalistico-pubblicitario.²³ Decisamente più opaco e difficilmente accettabile appare invece *brinner*, fusione di *breakfast* e *dinner* (o forse di *brunch* e *dinner*?) per indicare l’abitudine di cenare con il cibo solitamente usato per la colazione.²⁴ In italiano l’anglicismo è accolto con diffidenza, a parte pochi isolati post su blog culinari di tendenza,²⁵ mentre più interessanti sono le prime attestazioni del calco-traduzione italiano *colacena*. Il termine, ancora una volta una «parola macedonia» formata dall’unione di una forma ridotta del primo elemento (*colazione*) con il secondo elemento non ridotto (*cena*), è utilizzato la prima volta proprio

21 *Vieni da noi per un drunch*, dal blog di cucina “Giallo zafferano” (<http://news.giallozafferano.it>).

22 *Quando il drunch è un must*, dal blog del Corriere della sera “Mangiare a Milano” (<http://mangiare.milano.corriere.it>).

23 Si pensi a *slunchare* dal titolo del post *Domenica pomeriggio: che facciamo, slunchiamo?*, cit., ma anche a numerose attestazioni, sparse per la rete, del composto mistilingue *drunch-ricevimento* per indicare una festa informale pomeridiano-serale in casa di amici (un *drunch* appunto) in cui ognuno prepara una pietanza da condividere con gli altri.

24 Cfr. la definizione di *brinner* nel dizionario online Urban Dictionary: “breakfast eaten at the time in which you eat dinner” (www.urbandictionary.com).

25 “Il **brinner** è una moda che si sta diffondendo da qualche tempo anche in Italia, tanto che a Milano già qualche locale si è organizzato per servirlo nei fine settimana. [...] Lessicalmente è l’unione di breakfast e dinner, quindi praticamente un brunch servito di sera” (blog “Butta la pasta”, www.buttalapasta.it); “Per descrivere questa cena particolare l’unico termine che mi è venuto in mente è **brinner (breakfast+dinner)**, in pratica un brunch (breakfast+lunch) serale” (dal blog “Due cuori e un fornello” del settimanale femminile Donna moderna, <http://blog.donnamoderna.com/duecuorieunfornello>).

come traduzione letterale dell'angloamericano *brinner* nel doppiaggio di un episodio del telefilm *Scrubs medici ai primi ferri*,²⁶ per poi penetrare – per adesso solo occasionalmente – anche nel linguaggio informale quotidiano (almeno nella varietà dell'“italiano digitato”),²⁷ come dimostra qualche prima, significativa attestazione sulla rete in post e blog di giovani e studenti universitari:

“finalmente ieri sera abbiamo dato sfogo alla colacena. Ovvero pancakes, fonduta di cioccolato con fragole, marshmallow e tutto quello che si può mangiare di solito a colazione ma dopo le 20.00!”²⁸

“Come ragazza posso dirti che a noi cromosomi XX piacciono un sacco i tipi un po' timidi, ma che si fanno avanti in modo impacciato chiedendoti di palo in frasca tipo se vuoi andare a mangiare una pizza domani a colacena. Però devi essere anche un bel po' carino, altrimenti punta su battute alla Big Bang Theory.”²⁹

Alle spalle dell'affermazione di *colacena* – ancora comunque allo stato iniziale – si può ipotizzare l'influenza di *apericena*, altra «parola macedonia» atta a designare un pasto ibrido, stavolta tutto italiano, che ha vissuto in epoca recentissima una rapida diffusione. *Apericena* deriva dalla fusione di *aperitivo* (in forma ridotta) e *cena* (in forma estesa) per designare un “aperitivo, accompagnato da un'offerta di stuzzichini e piccole porzioni di piatti differenti, che può sostituire una cena” (ZING). Il termine nasce nel 2002 come marchio registrato dalla Caffetteria Gabetti di Torino (ribattezzata in seguito “Gabetti-Apericena”) per rilanciare il proprio locale offrendo appunto un'ampia scelta di stuzzichini al prezzo e all'orario dell'aperitivo serale:

“Sempre in collina, tutt'altro target ma uguale desiderio di rinnovamento per un bar di corso Gabetti 4 che prima puntava sulle colazioni e la pausa pranzo e ora approfitta del ritrovato amore per il rito dell'aperitivo. Così quella che prima si chiamava caffetteria Gabetti ora si chiama Apericena. Un buffet ricchissimo, strambi ombrellini e cotillon stile locale balneare, stuzzichini a volontà fra freddo e caldo.”³⁰

La formula ha goduto uno straordinario successo tanto dal punto di vista gastro-nomico che da quello linguistico diffondendosi rapidamente in tutt'Italia.³¹ nato

26 Si tratta dell'episodio *My bad too* (it. “Le mie colpe condivise”), andato in onda in Italia a novembre 2008, in cui la *colacena* preparata da Carla a Turk riveste un ruolo centrale. Cfr. [http://it.wikipedia.org/wiki/Episodi_di_Scrubs_-_Medici_ai_primi_ferri_\(settimana_stagione\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Episodi_di_Scrubs_-_Medici_ai_primi_ferri_(settimana_stagione)).

27 Per il concetto di “italiano digitato” cfr. Gastaldi (2002).

28 Dal post “Dolci notti” (1 giugno 2011) del blog “Across University” (<http://acrossuniversity.blogspot.com>).

29 Risposta al post “Come iniziare un discorso con una ragazza in palestra?” sul sito di domande e risposte di Yahoo (<http://it.answers.yahoo.com>).

30 *Tutti i sapori della movida*, 3 giugno 2003, Repubblica.

31 La genesi settentrionale (piemontese) del termine è comunque ancora sensibile: mentre nel Nord-Italia *apericena* è ormai di uso comune e generalizzato, nelle pagine a diffusio-

come marchionimo, il termine è inizialmente attestato – prevalentemente tra virgolette – in riferimento al locale torinese che ne vanta la paternità, poi a Torino in quanto “città dell’aperitivo”,³² per passare gradualmente a sostituire l’anglicismo *happy hour*³³ ed indicare (con o senza virgolette) la moda che ha trasformato il “rito” dell’aperitivo accompagnato dalla consumazione di stuzzichini in una vera e propria alternativa alla cena tradizionale. A conferma dell’ormai avvenuta diffusione a tappeto del termine osserviamo a titolo esemplare come una recente operazione di controllo fiscale dell’Agenzia delle Entrate del Piemonte nei confronti di ristoranti e bar sia stata denominata proprio *Operazione apericena*,³⁴ mentre si moltiplicano nel linguaggio giornalistico-pubblicitario le attestazioni di sintagmi quali *apericena sociale, solidale, elettorale, serata apericena, apericena natalizio, apericena bangladese / tex mex / ivoriana* (a seconda del tipo di specialità locali protagoniste del buffet), *bioapericena* (a base di cibo biologico) ecc. Ancora aperto il problema del genere del termine *apericena*, attestato sia al maschile (sulla base del primo elemento della «parola macedonia» *aperitivo*) che al femminile (sulla base del secondo elemento femminile *cena*), e quello della reggenza (*apericena E buffet? CON buffet? A buffet? + buffet?* Tante le varianti in uso, senza che nessuna prenda ancora univocamente il sopravvento).

Il successo di *apericena* non è solo alla base dei primi tentativi di coniazione di «parole macedonia» italiane per designare pasti ibridi (tipo *colacena*), ma ha soprattutto aperto la strada alla formazione di innumerevoli occasionalismi più o meno effimeri basati sulla combinazione di *aperitivo* con gli elementi più svariati

ne locale meridionale dei quotidiani si sente ancora la necessità di spiegarne il significato magari ricorrendo a una perifrasi. Si veda in proposito un esempio recente tratto dalla pagina eventi di Repubblica nella sezione Palermo, in cui il termine *apericena* è virgolettato e parafrasato dalla formula *aperitivo rinforzato* con relativa spiegazione: “‘Apericena’, aperitivo rinforzato con talmente tante pietanze da somigliare a una cena” (*Pub/1*, 13 giugno 2010, Repubblica Palermo). Tra i sinonimi di *apericena* rinvenuti nel nostro corpus citiamo, oltre a *aperitivo rinforzato*, anche *aperitivo lungo, aperitivo prolungato e aperitivo-cena*.

- 32 “Ma come, il rito dell’aperitivo è nato qui da noi, a forza di Campari, Carpano e Martini & Rossi e io corro a casa tutte le sere a lavarmi e cambiarmi e truccarmi apposta per e quelli (la televisione, ndr.) come al solito, ci ignorano?” Sarà che Torino non sta mai ferma, le ho risposto, e fanno fatica a inquadrarla” (Culicchia 2005).
- 33 In realtà i due termini sono solo parzialmente intercambiabili in quanto *happy hour* si riferisce esclusivamente all’aperitivo con stuzzichini consumato in un locale pubblico, mentre *apericena* può far riferimento anche a una cena a base di aperitivi e stuzzichini consumata in casa (“ti invito a un’apericena a casa mia”).
- 34 Cfr. *Operazione apericena. Multati dieci locali su venti*, 14 ottobre 2010, Repubblica, e anche *Operazione apericena. Agenzia e Inps insieme* (www.fiscooggi.it).

ti. La forma ridotta ‘aperi’ si trasforma così in una sorta di elemento formativo valido non più soltanto come abbreviazione di *aperitivo* nella formazione di nuove «parole macedonia» tipo *aperipasto* (*aperitivo* + *antipasto*),³⁵ ma come vero e proprio «accorciamento» di *apericena* nella costruzione di nuovi composti.³⁶ Ecco quindi, per citare solo qualche esempio, numerose neoformazioni designanti col secondo membro l’alimento base dell’*apericena* in questione, del tipo *aperifrutta* = *apericena* a base di *frutta*,³⁷ *aperipasta* = *apericena* a base di *pasta*³⁸ e persino *aperi-sushi* = *apericena* a base di *sushi*,³⁹ ma anche l’*apericinema*, composto con testa a destra nel senso di un *cinema* che offre *apericene* prima delle proiezioni:

“L’idea dell’*apericena*, anzi, come la chiameremo noi, dell’*apericinema*, è pensata per un pubblico che lavora fino a tardi e che non ha tempo per consumare una vera e propria cena prima del cinema.”⁴⁰

La cucina in miniatura

La moda gastronomica dell’*apericena* è strettamente legata ad un’altra tendenza in crescita nel panorama delle nuove abitudini alimentari degli italiani, il vero e

35 “Quest’anno abbiamo deciso di “rivisitare” il classico antipasto, diciamo che abbiamo optato per un **aperi-pasto**, un po’ aperitivo e un po’ antipasto! [...] poi per movimentare un po’ il tutto abbiamo allestito il nostro aperi-pasto in un *buffet* da cui ognuno ha potuto servirsi come e quanto desiderava!” (dal post *Il nostro pranzo di Natale* del blog “Con il cuore e le mani”, <http://conilcuoreelemani.blogspot.com>).

36 L’«accorciamento», procedimento indipendente dalla formazione di elementi compositivi, assume il significato della parola da cui è tratto, per cui ad esempio ‘tele-’ in quanto accorciamento di *televisione* può fungere a propria volta da primo elemento di composizione con il valore semantico di “tivù” in termini del tipo *telegfilm*, *teleguiz*, *telegiornale*, *teleabbonato* ecc. (cfr. Pietrini 2008 e Thornton 2004a: 561-566).

37 “La serata inizierà decisamente prima: infatti dalle ore 19.30 sarà allestito L’APERIFRUTTA!!! Cos’è? È un aperitivo ma solamente con frutta fresca e di stagione!!!”, dalla pubblicità (su facebook) del locale sardo Kubrik Lounge Club, ma le attestazioni di *aperifrutta* su internet sono numerose.

38 “Leggevo di questo trend (in verità l’ho spesso anche assaggiato..il trend) dell’aperitivo dove è la pasta a farla da padrone. [...] E allora perchè non servirlo anche in casa, un aperipasta, con accompagnamento di cocktail [sic!] o meglio ancora vino bianco o rosso, e scaglie di formaggio, e pomodorini.” (*Aperipasta alla De Cecco*, dal blog della ditta De Cecco, www.dececco.it/community/it).

39 “[...] alla Bibliotechina, locale circondato dal verde tra pini secolari, seduti ai tavolini e a lume di lanterna si gusta l’aperi-sushi, tra un drink e un ballo con gli amici” (*Happy Hour*, 12 giugno 2010, Repubblica).

40 *Bentornato cinema, stavolta si apre*, 11 giugno 2011, Repubblica.

proprio boom della *mini-* (o *mono-*)*porzione* ovvero, per dirla con l'ennesimo anglicismo, del *finger food*. A portate pantagrueliche, arrostiti e lasagne, si sostituiscono “piattini con tanti piccoli bocconi dai sapori diversi. Un buffet di nuova generazione [...]”,⁴¹ prelibatezze in miniatura per la cui designazione si moltiplicano prestiti, neologismi e diminutivi. A tradizionali tartine, canapè e salatini subentrano *stuzzichini* di ogni tipo, ribattezzati *appetizer* e soprattutto *assaggini*, *antipastini*, *mini-snack*, serviti su *piattini*, *ciotoline* e *coppette*⁴² in un vero e proprio trionfo della cucina (e della sua denominazione) in miniatura. Bandite le posate, il mini-cibo diventa *finger food*, “cibo che si mangia usando direttamente le mani (per es. pizzette, tartine, tapas e ogni altra vivanda preparata a tale scopo)” (ZING), espressione usata anche con valore aggettivale (“I cocktail sono accompagnati da raffinati stuzzichini *finger food*”),⁴³ spesso ancora parafrasata o variamente spiegata:

“Ad aprire la serata con l'ex giudice tutor di “X Factor” [...] sarà il dj-set di Ines a cui verrà abbinato un aperitivo di *finger food* (degustazioni di cibo con le dita)”,⁴⁴

“abbondante il buffet *finger food* (monoporzioni) a base di pesce e champagne.”⁴⁵

La moda della cucina in miniatura non investe solo il salato, ma anche i dolci: oltre ai *mini pasticcini*,⁴⁶ compaiono sui buffet di *slunch*, *drunch* e *apericene* anche le *cupcake*, “mini-torte monoporzionamento morbidissime [che] prendono il nome dalla loro “taglia”: sono grandi come una tazza da tè”:⁴⁷

“Sono tortine stracolorate. Sono le zie folli del muffin. La base, infatti, gli somiglia molto. Ma è sormontata da una sorta di crema morbida e compatta, che assume le tinte più varie”.⁴⁸

41 *Personal chef, il ristorante a casa*, 25 febbraio 2011, Repubblica.

42 “Puoi puntare su dei mini-aperitivi, delle coppette colorate o delle ciotoline cinesi...” (*Domenica pomeriggio: che facciamo, slunchiamo?*, cit.).

43 *Luci, arredi minimal e dettagli barocchi. Il lounge bar sospeso fra terra e mare*, 21 novembre 2009, Repubblica.

44 *Morgan Pianoforte e voce in riva al mare rock britannico e melodie italiane*, 7 maggio 2011, Repubblica.

45 *Panfili, champagne e principessa sulla Croisette torna la mondanità*, 15 maggio 2011, Repubblica.

46 *Domenica pomeriggio: che facciamo, slunchiamo?*, cit.

47 Dal post *Cupcakes, dolcezza in miniatura* pubblicato sul blog gastronomico “Ginger and tomato” (www.gingerandtomato.com). A favorire la diffusione di questo tipo di dolce (e dell'anglo-americanismo che lo designa) si può ipotizzare il successo della serie televisiva cult “Sex and the City” le cui protagoniste sono solite gustare appunto *cupcake* nella pasticceria di Manhattan “Magnolia Bakery”.

48 *La pasticceria*, www.corriere.it.

Notevole dal punto di vista linguistico la semantica dello *sfizio* gastronomico declinata in tutte le sue variazioni morfologiche più o meno lessicalizzate: *antipastini* e *finger food* sono qualificati soprattutto in quanto *sfiziosi*,⁴⁹ e al sostantivo *sfizio* (anche gastronomico) si affiancano *sfiziosità* nel senso di “cosa sfiziosa; cibo appetitoso, raffinato” (ZING)⁵⁰ e il neologismo *sfizieria*, non ancora registrato nei dizionari, ma presente sulle pagine dei giornali:

“Magari in piazza Massari dove al “The Hole” [...] si possono gustare sfizierie di ogni genere.”⁵¹

La drastica riduzione della dimensione delle portate dal *piatto* al *piattino* fino al *finger food* ha come conseguenza “gastro-linguistica” qualche slittamento semantico nel campo dei verbi della consumazione alimentare. Le nuove mini-portioni non si mangiano, ma si *degustano*, con un sottile slittamento del significato di *degustare* da “assaggiare qlco., per riconoscerne la qualità o giudicarne il sapore” (ZING) a “gustare una pietanza di ridotte dimensioni”, insomma un gustare qualcosa a piccole dosi non allo scopo di assaporarne meglio il sapore, ma in riferimento alla taglia ridotta del cibo stesso:

“Così abbiamo chiesto loro di suggerirci alcuni piatti semplici da realizzare, economici negli ingredienti, che senza snaturare il vostro menu di capodanno, si possano degustare con un bicchiere di bollicine in mano e vi facciano fare un figurone! Qualcosa tra l'aperitivo, l'antipasto e il finger food.”⁵²

Ancora più evidente e significativa è l'estensione semantica in atto per quanto concerne il verbo *stuzzicare*. Ai significati lessicalizzati di “frugare leggermente qua e là, spec. con cosa sottile e appuntita: *stuzzicare gli orecchi*”, “toccare con insistenza: *stuzzicare una ferita*; (fig.) molestare, irritare: *non stuzzicare tuo fratello*” e “stimolare, eccitare: *stuzzicare l'appetito, la curiosità*” (ZING) si è infatti aggiunto, per analogia da *stuzzichino*, il valore semantico di *stuzzicare* nel senso appunto di “mangiare uno stuzzichino”, attestato non solo nell'italiano digitato di blog e forum, ma anche sui quotidiani più accreditati, per quanto ancora non registrato nei principali dizionari. Di seguito solo qualche esempio:

49 Innumerevoli gli esempi di co-occorrenze *sfizioso* e *finger food* / *antipasto* / *aperitivo* nei quotidiani italiani. Significativo in proposito anche il fatto che ZING riporti proprio l'esempio “un antipasto sfizioso” per illustrare la definizione dell'aggettivo *sfizioso* “Particolarmente piacevole, attraente, originale o gustoso”.

50 *Sfiziosità* designa addirittura una categoria alimentare autonoma al pari di *formaggi*, *salmi*, *dolciumi* e *paste* nell'ambito del premio per prodotti alimentari Agrifood Club-Golosario (cfr. *L'Agrifood Club-Golosario, il premio per i prodotti alimentari di qualità*, 11 aprile 2011, Corriere del Veneto).

51 *Caciocavallo per brunch e musica nel borgo antico*, 29 settembre 2002, Repubblica.

52 *Tre ricette d'autore per un menù da chef*, 30 dicembre 2010, Repubblica.

“Sono golosissima e quanto scatta l’happy hour per me vale una cena, stuzzico tutti gli sfizi a disposizione nel buffet.”⁵³

“Per concludere la serata in bellezza si potrà stuzzicare qualcosa nei ristoranti e nelle osterie della città o spostarsi di poco verso il centro della città.”⁵⁴

“C”è il ritrovo che è ormai un’istituzione come Nuvolari dove ci si incontra per gustare un buon vino a fine serata, fare due chiacchiere con gli amici e stuzzicare qualche sfizio preparato al momento.”⁵⁵

La cucina green

“Godere dei piaceri della buona tavola in modo sano e naturale: questo il credo di un’alimentazione moderna, fresca ed ecologica”:⁵⁶ tra le nuove tendenze dell’alimentazione contemporanea un posto di tutto rilievo è occupato dalla cucina bio(logica) e equosolidale. A parte le innumerevoli formazioni di recente diffusione basate sull’elemento formativo ‘bio-’ ricavato per «accorciamento» da *biologico*⁵⁷ (da cui, nell’ambito della “gastro-lingua”, oltre al già menzionato *bioapericena* anche *biocucina*,⁵⁸ *biomenu*,⁵⁹ e persino *biocena*,⁶⁰ *biopanino* / *biopane* e *bioaperitivo*⁶¹), la moda della cucina green, basata su frutta e verdura di stagione e sul consumo consapevole di carne e pesce, non manca di arricchire la tavola degli italiani di piatti (e di parole) nuovi. Per controbilanciare le calorie e il disordine alimentare dell’*apericena*, la pausa pranzo cerca di “unire la

53 *Al Waterfront grande aperitivo guardando un bel tramonto*, 28 agosto 2010, Repubblica.

54 *Caciocavallo per brunch e musica nel borgo antico*, cit.

55 *Borgo, delizie di antiche strade. Vino, pesce fritto e birra tedesca*, 10 gennaio 2009, Repubblica.

56 “*Il libro di cucina per amanti della buona tavola consapevoli*”, comunicato pubblicitario per il lancio del libro *Green Gourmet* promosso dal marchio svizzero Migros Bio e dal WWF (cfr. www.migros.ch/it/informazioni-per-i-media/media).

57 Cfr. Iacobini (2004: 74).

58 *Tra biocucina e musica*, 9 gennaio 2011, Messaggero Veneto.

59 “Il ristorante biologico e naturale Satprem organizza nel locale di via Piave 8 un cenone di San Silvestro con biomenu a scelta vegetariano o non vegetariano”, *L’altra serata*, 31 dicembre 2010, Repubblica.

60 “Via alla «biocena equa e vegetariana» con prodotti del commercio equo e solidale, biologici e vegetariani”, *La festa di animali ed escursionisti ‘Caccia la caccia’ a Ragusa Ibla*, 8 febbraio 2007, Repubblica.

61 “Verzuolo, nel Cuneese, si candida a diventare «Il paese del biologico» e domenica 7 presenterà il biopanino e il bioaperitivo, il BIOPANE e il menu’ bio in alcuni ristoranti della cittadina”, *Arriva la «BioDomenica»*, 5 ottobre 2001, La Stampa.

leggerezza al gusto”⁶² grazie all’*insalatona*, non più semplice *insalatina* di contorno, ma *piatto unico* sano e naturale:

“L’*insalatona* è un ottimo piatto unico ricco di verdure da inserire nella dieta quotidiana. Veloce da preparare, l’*insalatona* è un piatto dietetico che può essere consumato anche in ufficio per tenersi in forma. Le *insalatone* possono inoltre essere utilizzate anche per dimagrire e perdere qualche chilo di troppo. Ma non tutte le *insalatone* sono davvero light e dietetiche: occorre fare attenzione agli ingredienti scelti per preparare l’*insalatona*. Anche l’*insalatona* infatti può diventare una bomba calorica: se insieme alle verdure salutari vengono aggiunte anche olive nere, patate, mais, emmental e avocado, è facile che nel piatto si crei una bomba di quasi mille calorie [...]. Buona *insalatona* e attenzione agli ingredienti, alle quantità e alle calorie!”⁶³

Caratteristica dell’*insalatona* sembra essere non tanto la sua grande dimensione (che spiegherebbe il mero valore accrescitivo di “*insalata grande*”), ma la ricchezza e varietà degli ingredienti che la compongono, non più solo erbe e verdure, ma anche tonno, uova, pollo ecc.:

“Pranzo: l’ideale è un piatto unico. Per esempio un’*insalatona* verde con mais e tonno o uova, condita con poco olio extravergine di oliva, limone o aceto balsamico”.⁶⁴

Si osservi che i principali dizionari dell’italiano si limitano finora a menzionare *insalatona* in quanto accrescitivo di *insalata* senza fare riferimento esplicito all’*insalatona* come piatto unico, pur trattandosi ormai di un termine entrato nell’italiano d’uso comune.

Nell’ambito di un’alimentazione sana e naturale frutta e verdura non si possono solo mangiare, ma anche bere, preferibilmente mescolate in inedite combinazioni.⁶⁵ Tra le novità più macroscopiche della tavola (e della lingua) *green* troviamo infatti le *centrifughe*, bibite sane e salutari, ma soprattutto di tendenza, citate al pari di *spritz* e *mojito* nelle guide ai trend delle movide metropolitane:

“L’Happy Hour è il momento in cui concedersi una pausa e una bevuta con gli amici, magari all’aria aperta con l’aggiunta di qualche stuzzichino. Nella guida, le ultime tendenze, tra centrifughe, spremute ed eventi live, jazz o rock.”⁶⁶

62 *Mangia la foglia. L’insalata regina della pausa pranzo*, 10 settembre 2010, Repubblica, in cui compaiono anche neoformazioni quali *insalata-mania* e *Insalateria*.

63 Dal blog di salute e alimentazione “Io benessere” (www.iobenessereblog.it).

64 *Cinque piccoli pasti e si inganna il grasso*, 12 maggio 2003, La Stampa.

65 “Carote, cavolo e peperoni verdi contro l’acne, verdure a foglia verde e zenzero per i capelli sfibrati, aglio e prezzemolo o melone per l’emicrania, uva e ananas o piselli per l’insonnia, ciliegie e pomodori o cime di rapa per i dolori mestruali, prezzemolo, cavolo o melone contro lo stress, spinaci o aglio per il raffreddore [...]”, *Centrifuga-mania*, pubblicato sul sito di eventi e tendenze “Milano da bere” (www.milanodabere.it).

66 *Simply Happy Hour i trend della città*, 28 giugno 2010, Repubblica.

Il termine indica una bevanda ottenuta centrifugando frutta e/o verdura, diversa dal *frullato* in quanto il macchinario apposito – denominato appunto *centrifuga* – consente, a differenza di un frullatore, di separare la polpa dalle fibre ottenendo un vero e proprio succo. I parlanti non sono sempre consapevoli della differenza tra *centrifughe* e *frullati* (e anche *frappè*), come dimostra l’alta quantità di post chiarificatori sull’argomento presenti in rete.

Per designare il succo prodotto dall’azione di una macchina *centrifuga* l’italiano contemporaneo presenta in realtà due termini concorrenti, *centrifugato* e *centrifuga*, solo il primo dei quali però registrato nei principali dizionari dell’italiano. *Centrifugato* (“bibita ottenuta centrifugando verdura o frutta”, ZING) è il risultato di un processo di conversione dall’aggettivo omofono del participio passato di *centrifugare* – verbo a propria volta deaggettivale da *centrifugo* – al sostantivo *centrifugato*. Lo spoglio di diversi materiali online (articoli di giornale, post su blog e forum, pubblicità ecc.) evidenzia piuttosto una notevole diffusione del termine *centrifuga* nel senso di “bibita”, attestato non solo nelle varietà più informali, ma anche in testi di tipo informativo e (pseudo-)scientifico:

“Per chi non vuole rinunciare all’appuntamento con gli amici posso consigliare una spremuta di agrumi, una centrifuga o un succo di frutta al 100%, magari di questi nuovi, ricchi di antiossidanti.”⁶⁷

“Seguire una dieta priva di importanti sostanze nutritive e del necessario apporto vitaminico, infatti, debilita l’organismo e predispone al rischio di contrarre il virus influenzale: via libera, allora [sic!] a frutta e verdura, spremute e centrifughe per aumentare le difese immunitarie.”⁶⁸

Più complessa, rispetto all’etimo di *centrifugato*, la ricostruzione dei meccanismi di formazione del suo sinonimo *centrifuga*. È possibile ipotizzare un’associazione metonimica per contiguità concettuale basata su un rapporto di successione ATTIVITÀ-RISULTATO⁶⁹ (*centrifugazione* “separazione con la centrifuga di sostanze di densità diversa emulsionate o mescolate” > “sostanza semiliquida ottenuta dalla centrifugazione di frutta o verdura”)⁷⁰ seguita dall’accorciamento di *centrifugazione* in *centrifuga*. Si tratterebbe quindi di uno dei tanti apparenti deverbali femminili in ‘-a’ originati dal troncamento di derivati in ‘-zione’ del tipo *permutazione* > *permuta*, appartenenti però di solito al linguaggio giuridico e burocratico e spesso spiegati dalla lessicografia contem-

67 *Come si diventa aperitivo-dipendenti*, 27 aprile 2009, Repubblica.

68 *I single tra le categorie più a rischio*, 18 gennaio 2004, La Stampa.

69 Cfr. Blank (2004: 26-30) e, per i tipi della metonimia, anche Blank (1999).

70 Per queste definizioni cfr. DISC (2005).

poranea in quanto deverbali a suffisso zero.⁷¹ Interessante comunque che l'italiano contemporaneo, pur avendo a disposizione il termine *centrifugato*, opti in misura crescente per il meno esplicito *centrifuga*, poco chiaro dal punto di vista lessicale e semantico (mentre *centrifugato* limita l'interpretazione non potendo designare che il prodotto della centrifugazione, *centrifuga* è il succo o il macchinario con cui questo viene prodotto?).

Nell'ambito della cucina *green* segnaliamo infine l'ultimo arrivato in tema di cucina sana, esotica e di tendenza: si tratta del *frushi*, "aperitivo di moda e cibo ideale per la dieta da rientro".⁷² Il termine, ennesimo internazionalismo della categoria dei «blend», designa stavolta non un tipo di pasto, ma un piatto, ibrido se non nel contenuto quanto meno nel suo aspetto. Il *frushi*, inventato dai cuochi del ristorante Orange di Chicago,⁷³ nasce infatti dall'accostamento – tanto linguistico quanto gastronomico – di *frutta* (*fruit*) e *sushi* per indicare bocconcini di frutta fresca e riso conditi con yoghurt e spezie, da mangiare rigorosamente con le bacchette e che imitano anche nella forma i celebri rotolini di pesce crudo e riso di provenienza nipponica.

Dal punto di vista morfologico l'incastro di *frutta* / *fruit* e *sushi* è facilitato e reso trasparente dalla presenza in entrambe le parole d'origine dell'elemento comune 'u', che funge quindi da cerniera in maniera semi-aplologica.⁷⁴ Interessante è il rapporto semantico che si instaura tra i due elementi alla base della nuova «parola macedonia» e che si distingue dai casi di «blend» analizzati finora. Sia gli anglo-americanismi *brunch*, *slunch* / *drunch* e *brinner* che gli italiani *cenanzo*, *colacena* e *apericena* sono caratterizzati da un rapporto simmetrico tra gli elementi alla base della rispettiva «parola macedonia», per cui la neoformazione esprime la natura mista, ibrida del referente (una colazione-pranzo, un pranzo-merenda, una colazione-cena, un aperitivo-cena ecc.).⁷⁵ Nel caso di *frushi* invece la relazione tra i lessemi alla base della neoformazione è asimmetrica, nel senso che uno dei due spiega sotto quale aspetto semantico vada interpretato

71 Per la discussione delle due ipotesi concorrenti (derivati per troncamento di '-zione' o deverbali senza suffisso) cfr. Thornton (2004c: 518-520) e la letteratura ivi citata.

72 *La tentazione del «frushi»: 25 grammi costano 2 euro*, 28 agosto 2010, Corriere della sera.

73 Cfr. la recensione all'indirizzo www.gastronomicfightclub.com/blog/food/2005/06/orange-chicago.cfm.

74 Per «aplologia» si intende in linguistica la "scomparsa di una sillaba, per una sorta di dissimilazione con una sillaba uguale o simile nella stessa parola o in un gruppo di parole strettamente unite (per es.: ital. *mineralogia* per **mineralologia* [...])" (TREC). Nel caso di *frushi* non si tratta però di vera e propria aplologia dal momento che il segmento comune tra le due parole consiste nella sola 'u' e non in un'intera sillaba.

75 Schmid (2003: 273) parla in proposito di «tipo iconico» (ted. *ikonischer Typus*).

l'altro:⁷⁶ il *frushi* non designa un piatto misto fatto di *sushi* e *frutta*, ma un piatto di *frutta* che ha l'aspetto del *sushi* (e come questo si mangia con le bacchette, oltre a contenere a volte del riso):

“Si chiama «frushi» ma non è nemmeno lontano parente del sushi. Niente pesce crudo, solo frutta e riso. [...] Dal più famoso sushi di esotico ha ereditato solo il nome e, per alcuni, anche l'aspetto, ma si è già affermato sulle mense estive perché è facile da preparare, veloce da mangiare, fresco e soprattutto molto salutare.”⁷⁷

Grazie alla possibilità di sostituire l'elemento *fruit* del «blend» originario con l'italiano *frutta*, *frushi* non viene percepito come un prestito straniente, ma come una «parola macedonia» forse all'inizio sorprendente, ma comunque accettabile senza troppe resistenze:

“Che cosa ho amato del frushi? Allora la prima volta che l'ho sentito nominare mi ha giusto colpito il nome (da storpiare e ristorpiare:-) ma mi è sembrata l'ennesima moda a stelle e strisce da bar sulla spiaggia.

In realtà è divertente da mangiare (almeno se ci fate due o tre intingoli in cui affondare il rotolino) e poi una genialata per i pupi.”⁷⁸

Si moltiplicano già sul web le neoformazioni e le variazioni sul tema *frushi*, come l'occasionalismo *afrushi*,

“nuova versione afrodisiaca, rossa e speziata del piatto a base di riso [...] che unisce il riso a spezie e frutti afrodisiaci”⁷⁹

che spinge all'estremo il meccanismo di formazione delle «parole macedonia» realizzando una sorta di «parola macedonia al quadrato» attraverso l'incrocio di *afrodisiaco* e *frushi* (< *frutta* + *sushi*), facilitato dalla quasi omofonia dei segmenti iniziali 'afr'(odisiaco) e 'fr'(ushi).

In cucina: dall'angolo all'isola

Per concludere questa panoramica sulle nuove abitudini gastro-linguistiche degli italiani non possono mancare alcune osservazioni sul cucinare in casa. Per quanto molte delle pratiche (e dei neologismi) qui analizzati nascano nei ristoranti e

76 Cfr. il «tipo relazionale» (ted. *Beziehungstypus*) della classificazione proposta da Schmid (2003: 274).

77 *Il sushi si converte alla frutta*, 31 luglio 2009, La Stampa.

78 Dal blog di cucina “Il cucchiaino di Alice” (www.ilcucchiainodialice.it). Interessante anche il titolo del post: “Frushi anche tu?”, costruito sull'occasionalismo verbale *frushare* (*frushi* + desinenza verbale *-are*).

79 *Afrushi, il frushi afrodisiaco*, dalla testata online di informazione e opinione su tematiche green “GreenMe” (www.greenme.it).

nei *lounge-bar* più *trendy* (e nel loro linguaggio autopromozionale), nulla vieta di trasferirli tra le quattro mura domestiche in nome di una ritrovata convivialità:

“Anche perché, in parallelo alla crisi, si sono diffusi i piaceri dell’happy hour: nel tardo pomeriggio ci si trova al bar, si beve, si mangia, si chiacchiera davanti a un banco imbandito di appetizer da aperitivo. Farlo a casa ha i suoi vantaggi: si spende meno, non c’è il problema del parcheggio, non si sgomita per arrivare al banco, si parla più tranquillamente e poi si guarda insieme il film o la partita.”⁸⁰

Complice la crisi, si trascorre più tempo in casa e il cucinare domestico riacquista centralità. A ciò si accompagna una trasformazione di forme e funzioni dello spazio cucina: finiti i tempi del *cucinino*, la cucina smette di nascondere fornelli, fuochi, utensili e piatti da lavare e diventa *a vista*,

“che vuole farsi guardare e, esibizionista, offre nudi anche i suoi scaffali: a giorno, senza ante, qualche volta di vetro e quindi trasparenti. Dove si mettono in mostra piatti, bicchieri, la sfilata dei barattoli delle spezie che cita i semplici del farmacista.”⁸¹

Anche la lingua non manca di inscenare le trasformazioni del cucinare domestico, come mostra l’evoluzione delle metafore destinate ad indicare gli spazi per la preparazione del cibo. Si passa infatti dall’angustia e la marginalità dell’*angolo cottura*⁸² al respiro e all’ampiezza di *isole* e *penisole*, metafore prese in prestito dalla geografia per indicare le soluzioni più nuove quanto a disposizione e arredamento della cucina contemporanea. I termini, non ancora registrati dai principali dizionari in riferimento specifico al linguaggio dell’arredamento domestico, evocano le precise disposizioni dei nuovi moduli nelle cucine componibili più moderne. Le *penisole* sono moduli polifunzionali aperti su tre lati e che, sull’altro lato, continuano il resto della cucina come un “territorio che sporge dal continente protendendosi nel mare”,⁸³ mentre per *isole* si intendono dei moduli per la preparazione, la cottura o semplicemente l’appoggio dei cibi completamente staccati dagli altri mobili della cucina e posti al centro della stanza proprio come un’isola in mezzo al mare. Un’isola tutt’altro che deserta, attorno alla quale si può rimanere in piedi o sedersi su sgabelli e banconi, assistere alla preparazione della cena tra stuzzichini e aperitivi o anche cucinare tutti insieme, e che può trasformarsi in piano d’appoggio per gli innumerevoli *piattini*, *ciotoli-*

80 *Show cucina Facile da usare bella da vedere perfetta con gli amici*, 17 febbraio 2011, Repubblica.

81 Ibid.

82 “Cucinino aperto ricavato all’interno di un ambiente” (DISC).

83 Definizione di *penisola* in DISC. Sulla funzione di *isole* e *penisole* nella cucina contemporanea cfr. il sito internet “Guida al consumatore” (www.guidaconsumatore.com).

ne e coppette che ospitano i *finger food* da *stuzzicare* durante i mille *brunch*, *slunch*, *drunch* e *apericene* contemporanei.

Bibliografia

- Blank, Andreas (1999): “Co-presence and succession: a cognitive typology of metonymy”, in: Panther, Klaus-Uwe / Radden, Günter (eds.): *Metonymy in language and thought*, Amsterdam, Benjamins: 169-191.
- Blank, Andreas (2004): “Cambio semantico e formazione delle parole”, in: Grossmann, Maria / Rainer, Franz (eds.): 23-30.
- Culicchia, Giuseppe (2005): *Torino è casa mia*, Roma / Bari, Laterza.
- Dardano, Maurizio / Trifone, Pietro (1985): *La lingua italiana*, Bologna, Zanichelli.
- DISC = Sabatini, Francesco / Coletti, Vittorio (2005) (eds.): *Il Sabatini Coletti 2006. Dizionario della lingua italiana*, Milano, Rizzoli-Larousse.
- Gastaldi, Erika (2002): “Italiano digitato”, in: *Italiano & Oltre* 17: 134-137.
- Grossmann, Maria / Rainer, Franz (eds.) (2004): *La formazione delle parole in italiano*, Tübinga, Niemeyer.
- Iacobini, Claudio (2004): *Composizione con elementi neoclassici*, in: Grossmann, Maria / Rainer, Franz (eds.): 69-95.
- Kelly, Michael H. (1998): “To ‘brunch’ or to ‘brench’: some aspects of blend structure”, in: *Linguistics* 36 / 3: 579-590.
- Migliorini, Bruno (1949): “Uso ed abuso delle sigle”, in: Id., *Conversazioni sulla lingua italiana*, Firenze, Le Monnier: 86-90.
- Pietrini, Daniela (2008): “*Termoarredo, calore che arreda*: sulla produttività di ‘termo-’ nell’italiano contemporaneo”, in: *Italienisch* 60: 85-94.
- Schmid, Hans Ulrich (2003): “Zölibazis Lustballon. Wortverschmelzungen in der deutschen Gegenwartssprache”, in: *Muttersprache* 113: 265-278.
- Thornton, Anna M. (2004a): “Riduzione”, in: Grossmann, Maria / Rainer, Franz (eds.): 555-566.
- Thornton, Anna M. (2004b): “Parole macedonia”, in: Grossmann, Maria / Rainer, Franz (eds.): 567-571.
- Thornton, Anna M. (2004c): “Conversione”, in: Grossmann, Maria / Rainer, Franz (eds.): 499-533.
- TREC = *Il Vocabolario Treccani* versione online.
- ZING = *Lo Zingarelli 2012* versione online.