

[📖] **Dall'‘Apicio moderno’ di Francesco Leonardi**

Cuoco di fama internazionale, **Francesco Leonardi** (1736-1824) nasce a Roma. Si interessa di cucina sin da giovanissimo, e svolge il suo praticantato nel Paese in cui era più sviluppata in quegli anni la sensibilità per la gastronomia: la Francia. Nel sesto decennio del secolo è infatti a Parigi **nelle cucine del maresciallo di Richelieu**, e nel 1772 è assunto dal **Cardinale Bernis**, ambasciatore francese presso la Santa Sede. Nella sua carriera vanta anche numerose esperienze presso la corte di **Luigi XV**, lavora presso **Michele Imperiale** (principe di Francavilla), nella corte viennese, e ha una lunga esperienza a Pietroburgo, dove nel 1783 diventa cuoco particolare dell'imperatrice **Caterina II**.

L'esperienza maturata sul campo gli permette di accostarsi alla gastronomia anche dal punto di vista della **divulgazione**. Dall'esigenza di fornire ai connazionali un libro di ricette ampio e adatto ai tempi nasce l'**Apicio moderno (1790)**, ricettario in sei tomi contenente più di 3000 ricette. Testimone privilegiato (visto il suo lavoro in Francia) del **«massiccio infraciosamento settecentesco»** (Lubello 2010), Leonardi tenta di dare una sostanza “italiana” alla lingua della cucina, attingendo però a piene mani al francese, all'epoca lingua internazionale della cucina (→ cap. 9 par. 4.2; aulaweb@percorso: *La lingua del cibo*).

Le **principali caratteristiche linguistiche** dell'opera sono:

- 1) l'impiego ampio di **nomi non italiani** sulla base del principio di «corrispondenza fra la cosa e la parola che la esprime» (Frosini 2009: 84); questo perché, spiega Leonardi (1808: I XXIII), «si rende impossibile di cambiarli, dovendogli dare quello che portano seco dalla loro origine»;
- 2) compimento del «processo di **gallicizzazione della terminologia**» culinaria italiana (Capatti-Montanari 2005: 234), poiché la gran parte dei termini stranieri usati nell'*Apicio* sono di origine francese. La lingua d'Oltralpe è impiegata largamente per la sua natura di linguaggio tecnico di ampia diffusione (nella gastronomia come in altri àmbiti del sapere), e dunque «fornisce la terminologia tecnica spendibile a livello internazionale» (Frosini 2009: 84);
- 3) contributo non esteso alla terminologia tecnica dei secoli successivi: Leonardi infatti **usava termini stranieri adattando la loro grafia alla pronuncia**. Questo crea una unicità delle sue rese grafiche che rende le parole che usa scarsamente riconoscibili dai posteri;
- 4) **sottigliezza definitoria**: ogni termine tecnico viene spiegato ampiamente, sia che si tratti di forme italiane sia straniere (come vedremo *infra* nel testo esaminato).

NOTA FILOLOGICA. L'*Apicio moderno* è stato pubblicato per la prima volta nel 1790, e se ne conoscono molte ristampe, tra cui quella del **1808** da cui è citato un estratto del quarto Tomo.

Il nome di Crema ci viene dal Francese: Esse si servono in diverse maniere; cioè nelle grandi, e piccole stampe, nelle giatte, sul piatto, nelle chicchere,

ossiano vasetti, calde, fredde, o gelate; inoltre fritte, per la pasticceria ec. Le Creme sono di un grand'uso nella buona cucina, di un vago ornamento sulle mense, ed inoltre molto delicate per quelli che ne amano il gusto.

Crema velutè al Caffè

Antremè = Fate bollire mezzo quarto d'ora una foglietta di latte, con mezza foglietta di fiore di latte, e zucchero in pane a proporzione. Abbrostolare intanto un buon pugno di caffè in una picciola padella, che terrete a tale oggetto, allorchè sarà giunto al suo punto, gettatelo nel latte bollente, e coprite la cazzarola. Quando sarà freddo passatelo per una salvietta prima bagnata, e ben spremuta, il che si deve sempre praticare, gettate via il caffè, ripassate il latte per la salvietta con tre o quattro *Gigiè*, ossia pellicole de' griscili di pollastri, o di piccioni, o freschi, o secchi; se sono freschi tagliateli in filetti assai fini; se sono secchi stritolateli, ma i primi si preferiscono alli secondi; onde farete tutte le Creme Velutè con i *Gigiè* freschi qualora gli abbiate, e ben puliti, a lavati. Passate il latte quattro volte per la salvietta con i *Gigiè*, e finalmente torcetela leggermente; indi riempiteci le chicchere, o vasetti; abbiate una cazzarola con due dita d'acqua bollente, poneteci dentro le chicchere, coprite, ponete sopra il coperchio un poco di fuoco. Dopo cinque minuti la Crema sarà quagliata, levate le chicchere fatele raffreddare, pulitele all'intorno, e servitele. Con questa dose verranno sette, o otto vasetti di Crema.

ANALISI LINGUISTICA. Le prime osservazioni devono riguardare senz'altro il **lessico**. Intanto notiamo alcuni termini di origine francese, come *Gigiè* o *Crema velutè*, la cui grafia non corrisponde a quella del francese ma **riproduce la pronuncia**. La prima parola (si tratta di una 'pellicola fatta di pelle di animale') viene marcata nell'edizione in corsivo, mentre per la seconda questo non avviene; ciò probabilmente perché si avvertiva già all'epoca la differenza tra **prestiti affermati** in italiano (è il caso anche di *caffè* non in corsivo) e **prestiti innovativi** che perciò risultano marcati graficamente. Leonardi sceglie invece la forma "italiana" quando essa esiste (è il caso di *crema*), pur confessando la derivazione dal francese. È però interessante – e questo accade in generale per la terminologia tecnica impiegata – che le forme francesi non si siano conservate nel lessico gastronomico italiano dei secoli successivi, diversamente da quanto è accaduto per *crema*.

Nella terminologia tecnica usata da Leonardi vanno segnalati anche altri termini "italiani". La loro diffusione all'epoca era ampia, ma non tutti si sono conservati. Vediamo qual è il **triplice atteggiamento dell'autore verso questi tecnicismi**:

- *cazzarola* ('casseruola') è definito termine «lombardo» da Romani (1827: II 327); in realtà si rintraccia in opere di altri autori non lombardi (tra cui Leonardi), ed è interessante il fatto che l'autore non abbia avvertito l'esigenza di spiegarne il significato;
- *chicchera* viene invece spiegato, nonostante la diffusione in apparenza più elevata testimoniata dalla sua presenza già nella quarta edizione del *Vocabolario della*

Crusca («Vaso piccolo a forma di ciotoletta, per lo più di terra, per uso di ber cioccolato, o simili liquori»);

— *quagliare* ('solidificare') pare un adattamento dal francese *cailler*, rappresentato tuttavia con una voce presente in italiano.

Dal **punto di vista sintattico**, è interessante notare l'**uso del "voi"**: Leonardi si rivolge direttamente al suo pubblico, accentuando il carattere divulgativo dell'opera. Il fatto che l'*Apicio* si rivolga un ampio numero di lettori è confermato anche dalla frequenza di **subordinate esplicative** introdotte da *cioè* e *ossiano*, e soprattutto dalla frequenza di **elenchi**, posti spesso come frasi coordinate per asindeto. Ciò dà alle ricette un andamento scattante e non affettato, e innalza la **coerenza testuale**, basata sull'evoluzione cronologica delle azioni e favorita dal sapiente ricorso a connettivi logici (*indi, finalmente, inoltre* ecc.).