

MEDIA E GASTRONOMIA 2.0. IL LESSICO AGRO-ALIMENTARE TRA NEOLOGISMI E RETRODATAZIONI

Davide D'Antonio^{1*}

1. INTRODUZIONE²

Se è scontato osservare che il cibo è onnipresente nella vita quotidiana di tutti, oggi in particolare se ne registra una sorta di iperpresenza mediatica. La televisione in particolare, nei primi due decenni del XXI secolo, ha conosciuto un'esplosione di programmi gastronomici, dal target molto ampio e diversificato, tanto che si potrebbe dire che si è passati da una «cibosofia»³ (Bartezzaghi, 2014) a una vera e propria «gastromania» (Marrone, 2014)⁴.

Se si considerano specificamente gli studi linguistici, negli ultimi tre decenni si registra un interesse crescente da parte degli studiosi per l'enogastronomia, per l'agroalimentazione e per tutto ciò che riguarda la cucina *made in Italy*. Tra i progetti e gli strumenti recenti, oltre alle carte relative nei diversi atlanti linguistici⁵, si possono almeno menzionare:

- i lavori del gruppo di ricerca guidato da Domenico Silvestri (si vedano gli atti Silvestri–Marra–Pinto, 2002) e del gruppo siciliano riguardanti l'ALS (*Atlante Linguistico della Sicilia*), diretto da Giovanni Ruffino (alcune delle quali carte su nomi di cibo);
- il VoSCIP (*Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria*), a cura di Patrizia Bertini Malgarini, Ugo Vignuzzi e Marco Biffi. Il VoSCIP «nasce con lo scopo di

¹ Università degli Studi di Salerno; <https://ror.org/0192m2k53>

**** Ringrazio per la lettura e i suggerimenti Francesco Crifò e Sergio Lubello.

² Università degli Studi di Salerno, <https://ror.org/0192m2k53>.

³ Bartezzaghi, 2014: 40.

⁴ A segnare una svolta decisiva è stato l'aggiornamento del programma televisivo britannico *MasterChef* nel 2005 (le prime stagioni, andate in onda dal 1990 al 2001, non avevano riscontrato un grande séguito) che, in poco più di dieci anni, è stato trasmesso in più di 40 Stati nelle diverse versioni nazionali. Per quanto riguarda l'Italia, *MasterChef Italia* è stato trasmesso per la prima volta nel 2011 ed è ancora in produzione: dato il suo enorme successo ha dato alla luce tre *spin-off*: *Junior MasterChef Italia* (2014-2016), *Celebrity MasterChef Italia* (2017-2018) e *MasterChef All Stars Italia* (2018-2019).

⁵ Utili riferimenti, in quanto riportanti numerosissimi termini del mondo alimentare, sia esso contadino o marinaresco, sono l'AIS (*Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale*, 1928-1940), l'ALM (*Atlante Linguistico Mediterraneo*, 1971-) e l'ALI (*Atlante Linguistico Italiano*, 1995-).

documentare il costituirsi e il fissarsi di una cultura e di una lingua unitaria della gastronomia in Italia dopo l'Unità»⁶. Il *corpus* dei testi raccolti riguarda soprattutto, come dice il nome, il periodo postunitario, e si ferma, almeno al momento⁷ agli anni '50 del Novecento;

- l'AtLiTeg (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*), progetto PRIN 2017, coordinato da Giovanna Frosini (Università di Siena Stranieri) e coadiuvato da Rita Fresu (Università di Cagliari), Nicola De Blasi (Università di Napoli Federico II) e Sergio Lubello (Università di Salerno), ha un triplice obiettivo: costruire una banca-dati online dei testi culinari preartusiani; elaborare digitalmente un *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* (VoSLIG), con testi dal Medioevo all'età moderna; produrre «un atlante dinamico, con rappresentazioni cartografiche in diacronia e in diatopia di un numero rappresentativo di lemmi del VoSLIG»⁸.

2. QUALCHE CENNO STORICO SUI NEOLOGISMI CULINARI

Il linguaggio della cucina e dell'alimentazione costituisce [...] un linguaggio settoriale [...]? La risposta non è semplice [...]: manca l'univocità delle corrispondenze fra le cose e i loro nomi [...]; [...] ha sì un fondo terminologico specialistico, ma interagisce – e potentemente – con la lingua comune⁹.

Fin dalla sua comparsa, il testo culinario si configura come appartenente alla categoria dei testi cosiddetti tecnico-pratici o prescrittivi, ovvero, come i moderni ricettari, gli antichi testi dicevano come cucinare i cibi, in che proporzioni, per quanto tempo, ecc. Da semplici e vaghi¹⁰ libri di ricette nel Medioevo si arriva al Rinascimento alla *facies* di veri trattati, per giungere a fine Ottocento con uno dei più famosi libri di ricette e che segna una svolta anche linguistica: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi. Quest'ultimo, con la sua narrazione mista a ricette e aneddoti, sarà da modello per un altro capolavoro, ma del Novecento: *Il talismano della felicità* (1925) di Ada Boni.

Artusi si oppone, in parte, «all'*infranciosamento* imbastardito dei precedenti ricettari»¹¹, da buon intellettuale italiano ottocentesco, italianizza molti dialettismi e, inoltre, cerca di chiarire e di ordinare i numerosissimi geosinonimi che ancora oggi confondono i parlanti italiani¹² (basti pensare che Picchi, 1995 ha registrato in Italia più di 200 tipi di pane definiti in più di 1500 modi diversi). Riflette graficamente la pronuncia di francesismi (*bordò* per *bordeaux*) e anglicismi (*rosbiffe* per *roast-beef*, comunque presente), ma lascia inalterati altri forestierismi (*brioche*, *champagne*, *dessert*, *Krapfen*, *Strudel*, *plum-cake*).

⁶ Bertini Malgarini–Biffi–Vignuzzi, 2019: 341. Cfr. anche Bertini Malgarini–Vignuzzi, 2017.

⁷ *Ibid.*

⁸ Frosini–Lubello, 2023a: 21.

⁹ Frosini, 2014: 22.

¹⁰ Spesso sono assenti indicazioni fondamentali come i tempi di cottura e i dosaggi.

¹¹ Frosini, 2009: 86. Corsivo mio.

¹² Un importante e lontano precedente è l'*Opera* del cuoco e letterato Bartolomeo Scappi (1570), forse il più importante testo culinario del '500-'600. Nel suo ricettario, infatti, Scappi è particolarmente attento ai geosinonimi. Cfr. Frosini, 2009: 82.

È ad Artusi che si deve, dunque, la fondazione del «linguaggio culinario italiano moderno»¹³, basato sul fiorentino medio.

Di qualche decennio successivo all'Artusi è la pediatra Amalia Moretti Foggia, famosa soprattutto con lo pseudonimo di Petronilla. La saggia cuoca Petronilla scrive, tra gli anni 1932-47, una ricca serie di ricette sia sul *Corriere della Sera* (nella rubrica *Tra i fornelli*) sia in volumi (per la Olivini ma in particolare per la Sonzogno)¹⁴.

Artusi e Moretti Foggia hanno in comune «le ricette non copiate dai libri ma attinte dalla propria quotidianità e spesso frutto di scambi, una lingua media segnata da grande attenzione verso il parlato, una strategia comunicativa che dà spazio alla cornice narrativa»¹⁵, e il rivolgersi prettamente a un pubblico di donne borghesi.

Da un punto di vista linguistico, «all'interno delle ricette di Petronilla, numerose sono le denominazioni di piatti regionali [...] che convivono con parole straniere, variamente adattate [...]»¹⁶. Abbiamo infatti la piemontese *bagna cauda*, il lombardo *pan de mej* (miglio), la veneta *pinza*, accanto ai francesismi *purée* e *fondüa* e al *gulasch*, voce di origine ungherese per tramite tedesco.

Nel Novecento, nonostante gli adattamenti grafo-fonetici (*bigné* per *beignet*, *pic-nic* per *pique-nique*), le traduzioni (*acquavite* per *brandy*, *cuoco/capocuoco* per *chef*) e alcune bizzarre invenzioni (*arlecchino* per *cocktail*, *pantosto* per *toast*, *tenerella* per *caramella mou*) della neopuristica Accademia d'Italia¹⁷, si assiste a una maggiore e continua apertura ai forestierismi, con una progressiva riduzione dei francesismi, per quanto abbondantemente presenti¹⁸, e un continuo incrementano di anglicismi (e orientalismo).

Prima di passare ai giorni nostri, non possiamo non citare le fantasticherie della cucina futurista. Marinetti e Fillia, ne *La cucina futurista* (1932) creano portate dai nomi incredibili: *aerovivanda, tattile, con rumori e odori* (una portata da gustare con tutti e cinque i sensi contemporaneamente), *ultravirile* («un piatto per signore»¹⁹: una visivamente articolata composizione di lingue di vitello, aragoste e creste di gallo), *carneplastico* («una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita, ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte», tale cilindro è «sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo»²⁰), *pollofiat* (un pollo cucinato, attraverso una difficile opera di taglia e cucì, in modo da sembrare vagamente un'automobile). Mentre nel *Piccolo dizionario futurista*, posto in appendice, parlano di *polibibita* (*cocktail*), *peralzarsi* (*dessert*), *poliglia* (*purée*) e *traidue* (*sandwich*).

La lingua della cucina italiana è stata influenzata fin dalle origini²¹, ma soprattutto tra '700-'800, dal francese, con buona pace dei puristi. Questa forte influenza da parte del nostro vicino d'oltralpe è presente ancora oggi, tant'è che il francese gastronomico è

¹³ Ivi, 87.

¹⁴ Per una disamina di ricettari femminili si rimanda a Moroni Salvatori, 1998: 901-925, in particolare 905-914.

¹⁵ Salibra, 2022: 952. Nel caso di Petronilla, i racconti trattano di confidenze personali, parenti (marito, cognata) ed amiche, tanto vicine quanto di altre regioni.

¹⁶ Alba, 2018: 248.

¹⁷ Piacentini, 2016: 154: «il campo semantico gastronomico occupa circa il 15% di tutte le sostituzioni avanzate dall'Accademia d'Italia», ovvero quasi 300 sostituzioni.

¹⁸ Cfr. Fusco, 1998: 295.

¹⁹ Marinetti-Fillia, 1932: 100-101.

²⁰ Ivi, 100.

²¹ Si rimanda a Frosini, 2009: 80.

simbolo «di raffinatezza e di internazionalità»²², a differenza dei termini (anglo-)americani, indice oggi di una produzione di massa di prodotti di non troppo alta qualità (si pensi a *fast-food*, *finger-food* o *street food*).

Un interessante lavoro di Stefano Ondelli, 2017 ha dimostrato come, attraverso uno spoglio di 423 testi scritti tra il 2012 e il 2016, sia da testate generaliste che specialistiche, sia da blog che da siti che parlano di gastronomia, gli anglicismi non adattati siano la maggioranza (3.484 occorrenze su 5.734). Però Ondelli ha evidenziato anche che, sebbene gli anglicismi costituiscano la percentuale più consistente, il grosso di tali forestierismi è utilizzato «per parlare soprattutto di argomenti non direttamente collegati alla cucina (2.024 contro 1.460)»²³, a differenza del francese, dove domina il lessico gastronomico (872 occorrenze contro 249).

In Italia la penetrazione massiccia di forestierismi gastronomici

è agevolata dall'abbattimento delle barriere dovuto a Internet, dal turismo globale, dalla disponibilità sul mercato italiano di prodotti esotici e dall'immigrazione che, fra le altre cose, ha incrementato la ristorazione etnica. [...] in Italia spiccano per numerosità i ristoranti arabi, turchi, cinesi, giapponesi e indiani [...]²⁴.

3. UN REPERTORIO DI NEOLOGISMI

Per quanto riguarda i repertori dei neologismi, dopo il periodo dei dizionari puristici ottocenteschi, è noto che si incomincia solo nel Novecento a raccogliere le nuove parole in lessici appositi “neutrali”, nel senso che si riporta solo l'entrata, l'uso di quella parola, senza commenti personali di approvazione o censura²⁵.

Relativamente al XXI secolo, si devono a Giovanni Adamo e a Valeria Della Valle, numerosi contributi, sotto forma di articoli e saggi, sul tema dei neologismi²⁶ (a titolo esemplificativo almeno Adamo–Della Valle, 2003, Adamo–Della Valle, 2005, Adamo–Della Valle, 2018). Sempre Adamo e Della Valle sono i curatori dell'importante *Osservatorio Neologico della Lingua Italiana* (ONLI), banca dati che si occupa di registrare i neologismi e le neosemie che appaiono sui quotidiani nazionali e locali.

Per quanto riguarda il nostro campo d'indagine, sono state riscontrate dall'ONLI, tra il 2008 e il 2014, 90 neoformazioni, suddivisibili in tre campi: agricoltura (30), alimentazione (25) ed enogastronomia (35). Ripoteremo le più interessanti. Quasi tutte le definizioni sono prese da Adamo, 2014²⁷.

In una prima fase, abbiamo datato le prime attestazioni attraverso una ricerca incrociata tra l'*Archivio* online dei quotidiani *la Repubblica* e *Corriere della Sera*, l'Enciclopedia Treccani online, dizionari Zingarelli di vari anni, la banca dati ONLI e la sezione “Parole nuove” del sito dell'Accademia della Crusca²⁸. In una seconda fase, abbiamo tentato di retrodatare la prima attestazione con l'uso di Google, Google Libri, dove possibile, e

²² Frosini, 2014: 29.

²³ Ondelli, 2017: 380.

²⁴ Sergio, 2017: 209.

²⁵ Dei molti repertori del XX secolo, citiamo solo Vaccaro, 1966, Quarantotto, 1987, il fondamentale Cortelazzo–Cardinale, 1989 e il settimo volume del GRADIT, 1999.

²⁶ Per un elenco più completo, si rimanda a <https://www.iliesi.cnr.it/ONLI/publicazioni.php>.

²⁷ Adamo, 2014: 34-38.

²⁸ Sulle circa 160 parole riportate al 30/12/2023, quasi 20 rientrano nell'ambito agro-alimentare.

L'Archivio di (retro)datazioni lessicali (ArchiDATA), consultabile in rete. Le retrodatazioni individuate sono state indicate con il simbolo #.

Per comodità di lettura, i titoli dei giornali e delle riviste ricorrenti saranno abbreviati nel modo seguente: *Corriere della Sera* = CS, *la Repubblica* = R, *La Stampa* = S, *l'Unità* = U, *Vignevini* = V.

- **Agricoltura:**

- **#agricoltura sociale:** loc. sost. f. 'coltivazione della terra che si propone anche obiettivi di natura sociale, offrendo opportunità terapeutiche, riabilitative, di integrazione lavorativa e di inclusione sociale' (S, 06/01/1990);
- **#agrinido:** s. m. 'scuola dell'infanzia che si propone di avvicinare i bambini alla natura, ponendoli in contatto con gli animali e i prodotti della terra' (R, 20/12/2007); **agronido** (CS, 06/05/2010);
- **#agroasilo:** s. m. 'scuola dell'infanzia che si propone di avvicinare i bambini alla natura, ponendoli in contatto con gli animali e i prodotti della terra' (R, 09/04/2006); **agriasilo** (CS, 30/03/2008);
- **#agrobiocarburante:** s. m. 'carburante ecologico ricavato da processi e prodotti dell'agricoltura' (*Avvenire*, 29/09/2007²⁹);
- **#agrobiodiversità:** s. f. 'la varietà che esiste tra differenti specie vegetali' (*Conservazione e valorizzazione della biodiversità*, 1998³⁰);
- **agrocarburante:** s. m. 'carburante ricavato da processi e prodotti dell'agricoltura' (R, 10/05/2008³¹); **#agricarburante** (*Rivista di meteorologia aeronautica*, 1968, anno. XXVIII, n° 2);
- **#agrocombustibile:** s. m. 'combustibile ricavato da processi e prodotti dell'agricoltura' (*Messaggero Veneto*, 02/11/2007³²);
- **#agroenergetico:** agg. 'relativo al potenziale energetico che si può ricavare da processi e prodotti dell'agricoltura' (U, 11/06/1988³³);
- **#agroenergia:** s. f. 'energia ricavata da processi e prodotti dell'agricoltura' (S, 26/11/1983); **#agrienergia** (CS, 17/02/1979);
- **#agrofarmaco:** s. m. 'sostanza di sintesi o naturale utilizzata per la prevenzione e la cura delle malattie delle piante e per la regolazione dei loro processi vitali' (CS, 31/05/2003);
- **#agromafia:** s. f. 'attività illegale della criminalità organizzata nel settore dell'agricoltura, che si realizza mediante investimento e riciclaggio di

²⁹ Esiste anche la variante grafica *agro-biocarburante*.

³⁰ Esiste anche la variante grafica *agro-biodiversità*.

³¹ Lo Zingarelli 2013 riporta come data di prima attestazione il 2005.

³² Attestata anche la variante grafica *agro-combustibile*.

³³ Presente anche la variante grafica *agro energetico*.

denaro, truffe per ottenere fondi pubblici, contraffazione di generi alimentari e controllo sulla vendita dei prodotti nei mercati ortofrutticoli? (R, 24/07/2006); **#agrimafia** (Iadeluca, 2007);

- **#agroterrorismo**: s. m. 'metodo di lotta politica rivoluzionaria o sovversiva condotto mediante atti criminali e dolosi nel settore agroalimentare' (CS, 14/11/1999³⁴);
- **#agro-veterinario**: agg. 'relativo alle scienze agrarie e veterinarie' (*Rivista di economia agraria*, 1961: 150, anno XVI, n°1);
- **#biometano**: s. m. 'gas combustibile ricavato dalla decomposizione di sostanze organiche in assenza di ossigeno, che contiene un'elevata percentuale di metano e risulta poco inquinante per l'ambiente' (Bellion-de Michelis, 1951);
- **#biovino**: s. m. 'vino ottenuto da uve coltivate con i metodi dell'agricoltura biologica' (V, 1991);
- **chilometro/i zero**: loc. sost. m. e agg. 'strategia che privilegia i prodotti agricoli locali, ritenuti più sicuri e genuini, anche perché spesso non geneticamente modificati e meno inquinanti, poiché non necessitano di un trasporto lungo e costoso; relativo a tale strategia' (Martellucci, 2008³⁵);
- **#colletto verde**: loc. sost. m. 'lavoratore attivo nei settori dell'agricoltura e della tutela dell'ambiente, con particolare riguardo alle energie rinnovabili' (U, 16/02/1986);
- **#greening**: s. m. 'processo di inverdimento, attuato come strumento di sostegno alle politiche agricole dell'Unione Europea nel periodo 2014-2020' (Sviluppo Brianza, 2007³⁶);
- **#mangiametalli**: agg. 'che assorbe particelle di elementi metallici che si depositano al suolo, esercitando una funzione di depurazione e risanamento naturale dell'ambiente' (*Tuttoscienze*, 11/03/1998);
- **#permacoltura**: s. f. 'tendenza a ripristinare un equilibrio consapevole tra l'uomo e l'ambiente' (Mollison-Holmgren, 1970); **#permacultura** (Coppola Pignatelli, 1982);
- **#serricoltura**: s. f. 'coltivazione in serra' (CS, 25/03/1933);
- **#superpomodoro**: s. m. 'pomodoro di dimensioni particolarmente sviluppate; anche, pomodoro geneticamente modificato, particolarmente

³⁴ Con la variante grafica *agro-terrorismo*.

³⁵ Martellucci, 2008: 80.

³⁶ Sviluppo Brianza, 2007: 143. Precedenti attestazioni di *greening* sono da riferire alla malattia dell'inverdimento degli agrumi provocata da alcuni batteri trasportati dall'insetto *Diaphorina citri*, termine presente nella letteratura scientifica italiana almeno dal 1967.

ricco di sostanze nutrizionali dagli effetti antiossidanti' (Migliorini, 1937³⁷: «Non mancano i nomi di speciali ditte: [...] i *Pomodori Super-Cirio* (1928), che, a rigore, dovrebbero essere piuttosto dei *superpomodori Cirio*»).

● **Alimentazione:**

- **alicamento:** s. m. 'alimento naturale o arricchito con molecole dotate di proprietà curative e corroboranti, che hanno la capacità di contribuire a regolare i processi fisiologici' (Adrian–Potus–Frangne, 2009³⁸);
- **#alimento funzionale:** loc. sost. m. 'alimento naturale o arricchito con molecole dotate di proprietà curative e corroboranti, che hanno la capacità di contribuire a regolare i processi fisiologici' (*Rivista di psicologia*, 1979, vol. 73³⁹);
- **#antiglutine:** agg. 'capace di neutralizzare l'azione di anticorpi specifici della celiachia, eliminando o riducendo l'effetto tossico delle sostanze contenute in alcuni cereali' (*Rivista critica di Clinica Medica*, 1962, vol. 62⁴⁰);
- **#carnivorismo:** s. m. 'regime alimentare che prevede il consumo di carne alimentare' (Ghisi, 1844⁴¹);
- **#cibospazzatura:** loc. sost. m. 'cibo ritenuto privo di efficaci elementi nutrizionali e considerato non salutare per la presenza eccessiva di grassi o zuccheri' (R, 13/03/1986⁴²);
- **#cruelty-free:** loc. agg. inv. 'che non usa violenza sugli animali, o non li rende oggetto di sperimentazione' (U, 06/03/1990);
- **#dietoterapico:** agg. 'relativo a una terapia dietetica, basata su un corretto regime alimentare' (*Gazzetta degli ospedali e delle cliniche*, 14/08/1910);
- **#fitonutriente:** s. m. 'sostanza naturale contenuta negli alimenti di origine vegetale, dotata di proprietà antiossidanti e protettive, il cui regolare consumo contribuisce a rafforzare il sistema immunitario e a prevenire numerose patologie' (*Rivista di agronomia*, 1993, vol. 27⁴³);
- **#food sharing:** loc. sost. m. inv. 'condivisione del cibo' (Fedele, 1985⁴⁴);

³⁷ Migliorini, 1937: 219.

³⁸ Adrian–Potus–Frangne, 2009: 26. Il lemma potrebbe essere già in circolazione dal 2006.

³⁹ Ci sembra che la locuzione venga utilizzata in senso metaforico, o comunque in un'accezione psicologica; questo uso non letterale fa ipotizzare un uso concreto di partenza, di cui però non riusciamo a trovare attestazioni a questa altezza cronologica. Nello Zingarelli 2024 è presente il sinonimo *cibo funzionale* (s.v. *cibo*).

⁴⁰ L'aggettivo *antiglutine* compare quasi sempre accompagnato al sostantivo *anticorpi*.

⁴¹ Ghisi, 1844: 158.

⁴² Nella variante grafica *cibo-spazzatura*.

⁴³ Nella variante grafica *fito-nutriente*.

⁴⁴ Fedele, 1985: 148, nella variante grafica *food-sharing*.

- **food tax**: loc. sost. f. inv. ‘tassa sul cibo, con particolare riferimento a quello ritenuto dannoso per un corretto regime alimentare’ (R, 12/03/2012);
- **#globesità**: s. f. inv. ‘la diffusione dell’obesità come fenomeno globale’ (R, 19/02/2002);
- **#gluten free**: loc. sost. m. e agg. inv. ‘privo di glutine’ (*La Pediatria*, 1973, vol. 81⁴⁵);
- **itticodipendente**: s. m. e f. ‘scherz. chi non può fare a meno di mangiare pesce’ (*www.valdovaccaro.com*, 26/06/2010⁴⁶);
- **#spezzafame**: s. m. e agg. inv. ‘preparato alimentare che riesce a diminuire lo stimolo della fame, producendo una temporanea sensazione di sazietà; che presenta tali caratteristiche’ (Bottai, 1988⁴⁷);
- **#veganesimo**: s. m. ‘concezione che determina uno stile di vita contrario a ogni forma di sfruttamento degli animali, anche nell’alimentazione’ (Castiglione, 1985); **#veganismo** (*Rivista di neurologia*, 1977, vol. 47).

● **Enogastronomia:**

- **aglianichista**: agg. ‘che si ispira all’aglianico’ (*www.lucianopignataro.it*, 17/07/2009⁴⁸);
- **#agro-piccante**: agg. ‘che fonde sapori aspri e aciduli con gusti forti e pungenti’ (*La Civiltà Cattolica*, 1920);
- **#aragosteria**: s. f. ‘ristorante nel quale si cucinano e si servono cibi prevalentemente a base di pesce, in particolare aragoste’ (CS, 24/07/1998);
- **#attovagliamento**: s. m. ‘scherz. l’imbandire una tavola; il sedersi a una tavola apparecchiata’ (R, 02/02/2007⁴⁹);
- **#birroso**: agg. ‘di birra; relativo alla birra; che consuma notevoli quantità di birra’ (Fontana, 1918);
- **#cioccotossico**: s. m. ‘scherz. chi non può fare a meno di mangiare cioccolata’ (CS, 01/11/2006⁵⁰);

⁴⁵ Lo Zingarelli 2023 riporta come prima attestazione il 1961.

⁴⁶ Nella variante grafica *ittico-dipendente*.

⁴⁷ Google Libri non permette la corretta visualizzazione del testo, ma dovrebbe trattarsi di una nota al testo a cura di G. B. Guerri.

⁴⁸ Escludendo Adamo, 2014, questa è l’unica altra testimonianza di tale voce su Internet. Giunti ormai nel 2023, si può ritenere che il neologismo *aglianichista* sia stato un semplice occasionalismo.

⁴⁹ Entrata assente ancora nello Zingarelli 2024. Invece dallo Zingarelli 2009 in poi è presente il lemma *attovagliare*, attestato almeno fin dal 1950 nel DEI 1: 358 (con il significato di ‘coprire con tovaglia’).

⁵⁰ In rete compare anche una possibile prima attestazione nel 1998, ma ulteriori ricerche non hanno portato nessuna prova a favore di ciò; quindi si è preferito mantenere come data certa il 2006.

- **#comfort-food**: loc. sost. m. inv. 'cibo familiare, economico, gratificante e semplice da preparare, che rievoca l'infanzia' (R, 19/03/2001⁵¹);
- **#discoristorante**: s. m. 'ristorante che al suo interno ha anche una discoteca' (S, 11/06/1998);
- **eco-chef**: s. m. inv. 'cuoco particolarmente attento al rispetto dell'ambiente, sia per la scelta degli ingredienti, privilegiando i prodotti biologici e locali, sia per le procedure di cottura e preparazione dei cibi' (R, 09/08/2009);
- **#eno-gastro-turismo**: s. m. 'il viaggiare per il piacere di scoprire e degustare i prodotti tipici e tradizionali di un territorio, cercando di conoscere la cultura che si manifesta nella preparazione di cibi e bevande' (*L'Universo*, 2001, vol. 81⁵²);
- **foodblogger**: s. m. e f. 'appassionato di cibo e buona cucina che dalle pagine di un proprio diario virtuale propone ricette, recensioni e consigli enogastronomici e ne discute con la comunità di utenti' (CS, 01/05/2010);
- **#foodie**: s. m. e f. 'buongustaio, appassionato di enogastronomia, che spesso fa sfoggio di nozioni superficiali e dilettantesche' (CS, 15/12/1997⁵³);
- **#food writer**: loc. sost. m. e f. 'chi scrive articoli e saggi sul cibo e sulla cucina, libri di ricette, diari di viaggio, recensioni di ristoranti o prodotti enogastronomici' (*Stampa Sera*, 08/11/1979);
- **#gastrolinguistico**: agg. 'relativo al linguaggio che denomina o descrive le preparazioni e i prodotti enogastronomici' (*Oggi*, 1987, n° 43);
- **#gastroessuale**: agg. 'iron. di cibo e di sesso; che al gusto per il cibo unisce quello per il sesso' (Giordani, 1945);
- **gusteria**: s. f. 'esercizio commerciale che offre ai propri clienti la degustazione di specialità enogastronomiche' (R, 06/02/2013⁵⁴);
- **#inforchettare**: v. tr. 'infilzare con una forchetta; per estens., passare da parte a parte, eliminare, anche in senso fig.' (Richelmy, 1928⁵⁵);

⁵¹ Nella variante grafica *comfort food*.

⁵² Nella variante univerbata *enogastroturismo*. Entrata non presente ancora nello Zingarelli 2024. Assente anche il lemma *gastroturismo*. Molto più presente in rete, invece, l'agg. *enogastronomico*, in unione spesso con il sostantivo *turismo*.

⁵³ Da un confronto con i risultati riportati in Di Carlo, 2019, a cui si rimanda per una ricerca approfondita sul neologisma *foodie*, si è notato come il numero di occorrenze sulle pagine in lingua italiana di Google delle parole *foodie* e *foodies* sia passato da 3.720.000 (ricerca del 21/10/2019) a 4.600.000 (ricerca del 19/06/2023).

⁵⁴ Come puro marchionimo di un locale, è attestato, sempre su *la Repubblica*, già nel 2010.

⁵⁵ Richelmy, 1928: 1041.

- **oiltasting**: s. m. 'degustazione di olio' (*Il Piccolo*, 14/02/2008);
- **#pastaparty**: loc. sost. m. 'ricevimento, festa, manifestazione a baste di pastasciutta' (CS, 05/04/1984);
- **showcooking**: loc. sost. m. inv. 'cucina dal vivo davanti a un pubblico di spettatori con i quali lo chef interagisce, spiegando ricette e segreti dei cibi che prepara' (R, 15/05/2008⁵⁶);
- **social eating**: loc. sost. e agg. inv. 'il piacere di socializzare condividendo il cibo; relativo a tale piacere' (R, 27/09/2011);
- **trapizzino®**: s. m. 'marchio registrato di un triangolo di pizza farcita, come fosse un tramezzino' (R, 15/06/2010⁵⁷);
- **#videoricetta**: s. f. 'ricetta di cucina spiegata in video' (U, 27/11/1983);
- **#winetasting**: s. m. inv. 'degustazione di vini' (V, 1998⁵⁸).

Ai neologismi qui riportati, tratti da Adamo, 2014, aggiungiamo qualche altro termine, sempre grazie a uno spoglio di repertori e giornali (il metodo di indagine è il medesimo).

- **abbattere**: v. tr. 'refrigerare rapidamente un alimento, gener. destinato al consumo crudo, mediante un abbattitore' (Mattei, 2001⁵⁹);
- **apericena**: s. m. e f. 'aperitivo, accompagnato da un'offerta di stuzzichini e piccole porzioni di piatti differenti, che può sostituire una cena' (www.lasalumeriatorino.it, 1999⁶⁰);
- **aperipollo®**: s. m. 'degustazione di piatti a base di pollo, accompagnati da varie tipologie di bevande' (www.ivg.it, 12/10/2014⁶¹);
- **aperipranzo**: s. m. 'aperitivo, accompagnato da un'offerta di stuzzichini e piccole porzioni di piatti differenti, che può sostituire un pranzo' (R, 21/09/2012);
- **aperisushi**: s. m. inv. 'aperitivo accompagnato da portate a base di sushi' (R, 22/05/2009);

⁵⁶ Nella variante grafica *show-cooking*.

⁵⁷ Marchionimo creato nel 2009 dallo chef Stefano Callegari.

⁵⁸ Nella variante grafica *wine-tasting*.

⁵⁹ Da un confronto con i risultati di Di Carlo, 2018, a cui rinviamo per una ricerca approfondita sul lemma *abbattere*, si è notato come i risultati delle pagine in italiano di Google per *abbattere la temperatura* siano passati da 11.200 (del 26/03/2018) a 16.900 (29/06/2023). Entrata presente con questa accezione dallo Zingarelli 2023, ma almeno fino allo Zingarelli 2013 era assente.

⁶⁰ Fonte ArchiDATA.

⁶¹ Marchionimo creato dai fratelli Maurizio e Cristina Scaramuzza, titolari della polleria savonese *Cry e Mauri*.

- **brassare**: v. tr. e intr. 'fare, produrre birra (con particolare riferimento a quella artigianale)' (Florio, 1611⁶²);
- **cat café**: s. m. 'locale in cui i gatti sono accettati e in cui spesso si trovano gatti' (R, 11/02/2011);
- **cineristopizzeria**: s. m. 'esercizio pubblico che riunisce una o più sale cinematografiche, locali di intrattenimento e di ristoro' (*Il Mattino*, 23/07/2004⁶³);
- **climatariano**: s. m. 'chi sceglie di mangiare in modo da non influire sul cambiamento climatico (consumo di prodotti locali e in maniera integrale, ovvero senza buttare bucce, scorze e affini, uso molto ridotto di carni rosse)' (Maffei-Tacchini, 2016⁶⁴);
- **cocacolonizzazione**: s. f. 'espansione colonialistica, penetrazione capillare basata sulla capacità di suggestione, che produce un appiattimento culturale a livello mondiale' (*Occidente*, 1958, vol. 9⁶⁵);
- **colazionare**: v. intr. 'disus. fare colazione' (Arienti, 1483⁶⁶);
- **coppapasta**: s. m. inv. 'utensile da cucina costituito da una formina tagliante, gener. tonda o quadrata, utilizzata per tagliare la pasta o come contenitore per impiattare' (Belloni, 1890⁶⁷);
- **croccantezza**: s. f. 'la particolare consistenza di un cibo che scricchiola sotto i denti' (*Humus*, 1949, vol. 5); con la loc. verb. (**aggiungere/dare al piatto una nota di croccantezza** (Cracco, 2016) o **una nota croccante** (Navone-Palomba-Zambello, 2019));
- **crumble**: s. m. inv. 'preparazione dolce o salata consistente in uno strato di frutta o di verdura ricoperto da uno strato di pasta sbriciolata e dorato al forno' (R, 15/12/2001⁶⁸);

⁶² Da un confronto con i risultati riportati in Giovine, 2021, a cui si rimanda, si è notato come il numero di occorrenze sulle pagine in lingua italiana di Google della parola *brassare* sia passato da 5.660 (ricerca del 07/10/2021) a 10.500 (ricerca del 20/06/2023).

⁶³ *Hapax* sulle pagine italiane di Google. Interessante il fatto che il genere di questa parola macedonia sia maschile, come, ad esempio, *discoristorante*, quando ci saremmo aspettati un femminile. Probabilmente il genere maschile è dato dalla presenza di due teste maschili (*cinema* e *ristorante*), che sovrastano la coda femminile (*pizzeria*).

⁶⁴ Maffei-Tacchini, 2016: 89.

⁶⁵ Nella variante grafica *coca-colonizzazione*. Estratto presente su Google Libri, ma opera non consultabile.

⁶⁶ Arienti, 1483 (1914): 64 (nella forma *collazionati*). Sebbene molto antico e diffuso anche nei dialetti (cfr. LEI 15,772), e sebbene sia stato usato costantemente nei vari secoli fino ai giorni nostri, i dizionari dell'uso ancora non lo registrano. È presente, però, nel dizionario storico Tommaseo-Bellini 1,1488, con il commento «taluno lo dice, ma non è bello».

⁶⁷ Belloni, 1890: 137. È curioso il fatto che tale lemma compaia in un dizionario più di cento anni dopo, più precisamente nel 2007 nel GRADIT e nel 2009 nel secondo Supplemento del GDLI, s.v.; per quanto riguarda lo Zingarelli, è presente solo dall'edizione del 2020.

- **dare una spinta (di sapore) in più al piatto:** loc. verb. ‘rendere il piatto più saporito mediante l’aggiunta di certi ingredienti’ (Barbieri, 2015)⁶⁹;
- **enogastronomo:** s. m. ‘esperto, cultore di enogastronomia’ (CS, 07/12/1976);
- **eno-pirata:** s. m. ‘chi produce e commercializza vino contraffatto’ (*il Giornale*, 01/02/2004⁷⁰);
- **enosborone:** s. m. ‘chi vanta conoscenze enologiche’ (*www.nekochan.it*, 18/07/2005⁷¹);
- **farrotto:** s. m. ‘come il risotto, ma con il farro’ (R, 10/06/2000);
- **finger-food:** loc. sost. m. inv. e loc. agg. inv. ‘cibo che si mangia usando direttamente le mani (per es. pizzette, tartine, tapas, spiedini, ecc.)’ (R, 01/05/2001⁷²);
- **food porn:** loc. sost. m. inv. ‘l’ossessione di fotografare o di guardare le fotografie di ciò che si mangia e beve’ (R, 11/05/2000);
- **forchiaio:** s. m. ‘posata multiuso che unisce forchetta e cucchiaio, e talvolta anche coltello’ (CS, 22/05/2008⁷³);
- **frappuccino®:** s. m. ‘bevanda fredda frullata al gusto di cappuccino’ (CS, 08/06/1998⁷⁴);
- **gastroavvertito:** agg. ‘che presta particolare attenzione alla qualità, alla preparazione e alla degustazione dei cibi’ (R, 13/01/2002);
- **gastrocolto:** s. m. e agg. ‘chi o che ama coltivare, approfondire e divulgare la cultura gastronomica’ (R, 13/01/2002);

⁶⁸ Si è notato che nelle prime attestazioni *crumble* è femminile, probabilmente a causa della sovrapposizione del genere del lemma *torta* (ad es.: una *crumble* di pere al cioccolato).

⁶⁹ Tale locuzione, da una ricerca su Google Libri, risulta discretamente attestata.

⁷⁰ Anche nella variante grafica *enopirata*.

⁷¹ Il lemma si trova, da una ricerca Google, quasi solo al plurale.

⁷² Google Libri riporta una possibile prima attestazione già nel 1985, in un numero di *Panorama*; l'impossibilità di una consultazione diretta ci ha impedito l'inserimento del 1985 come data di nascita del neologismo.

⁷³ Da un confronto con di Valvasone, 2023, a cui si rimanda per una ricerca approfondita, si è osservata una riduzione ingente delle occorrenze del lemma *forchiaio* nelle pagine in italiano di Google: da 1.690 (28/11/2022) a sole 306 (29/06/2023).

⁷⁴ Marchionimo creato dalla catena americana *Starbucks* nel 1995, parola macedonia formata dalla fusione di *frappè* e *cappuccino*. Lo Zingarelli 2024 riporta come data della prima attestazione della parola il 1988; dunque in contrasto con i nostri dati. Ma si tratta di un semplice errore di battitura da parte della Zanichelli, dato che lo stesso sito di *Starbucks* riporta il 1995: «Starbucks launched the first Frappuccino® blended beverages, Coffee and Mocha, in the U.S. in 1995» (data di consultazione 30/12/2023).

- **gastrodevolution**: s. f. inv. 'iron. la diversità gastronomica che caratterizza le cucine locali italiane' (*Il Sole 24 Ore*, 22/12/2002);
- **gastrofighetto**: s. m. 'chi cucina, o parla di cucina, in modo snob e ostentatamente ricercato' (Bellantoni, 2010⁷⁵);
- **gastro-filologo**: s. m. 'iron. chi ama le regole e gli ingredienti della buona cucina e studia nei minimi dettagli le proprietà dei cibi e la preparazione di pietanze particolari' (R, 25/04/2004⁷⁶);
- **gastrogaudente**: s. m. e f. 'iron. chi ama godere della buona tavola' (R, 10/02/2001);
- **gastroignorante**: s. m. e agg. 'chi o che non conosce o non capisce la cultura gastronomica' (R, 13/01/2002);
- **gastromaniaco**: s. m. e agg. 'chi è ossessionato dal cibo, dalla cucina, dall'enogastronomia' (R, 02/11/2014⁷⁷);
- **gastronauta**: s. m. 'chi viaggia alla ricerca di ristoranti, enoteche, prodotti tipici e sim.; nome commerciale di vari prodotti e servizi editoriali connessi con il turismo gastronomico' (Di Corato, 1976);
- **hangry**: agg. 'una persona talmente affamata da diventare aggressiva' (Gradassi–Ramilli, 2007⁷⁸);
- **impiattamento**: s. m. 'l'arte dell'impattare' (*Almanacco italiano*, 1915: 146, anno XX);
- **impiattare**: v. tr. 'disporre con cura una vivanda nel piatto' (Pettini, 1914⁷⁹);
- **inzupposo**: s. m. e agg. 'che si inzuppa velocemente e abbondantemente, trattenendo una notevole quantità di liquido' (Guimarães Rosa, 2007⁸⁰);

⁷⁵ Bellantoni, 2010: 179. Parola salita alla ribalta a inizio maggio 2023, in seguito alle critiche di alcune persone, i cosiddetti *hater*, contro la cuoca e conduttrice Benedetta Rossi per il suo modo semplice di cucinare. Tali persone sono state definite dalla conduttrice Antonella Clerici in un'intervista *gastrofighetti*, appunto.

⁷⁶ Esiste anche la variante grafica *gastrofilologo*.

⁷⁷ Google Libri riporta una possibile prima attestazione al 2006, in un numero di *Panorama*; l'impossibilità di una consultazione diretta ci ha impedito l'inserimento del 2006 come data di nascita del neologismo.

⁷⁸ Parola macedonia formata da *hungry* (affamato) + *angry* (arrabbiato). Gradassi–Ramilli, 2007: 12. Carmen Marchetti, traduttrice di Siegel–Bryson, 2018, utilizza il termine *arrabbiaffamato*, *hapax* su Google al 29/06/2023.

⁷⁹ Il lemma *impiattare*, ma con l'accezione di 'nascondere', è attestato fin dalla seconda metà del '600.

⁸⁰ Guimarães Rosa, 2007: 25. Però tale neologismo si è diffuso tra i parlanti solo nel 2015-2016, in seguito a una pubblicità del *Molino Bianco* con Antonio Banderas. Si potrebbe dire che questa parola sia madre del molto discusso *petaloso*, nato sempre nel 2016.

- **libreria-caffè:** loc. sost. f. ‘esercizio commerciale nel quale è possibile leggere e comprare libri e intrattenersi in un ambiente comodo e confortevole dotato di un servizio bar’ (S, 10/05/1995);
- **lievitista:** s. m. e f. ‘esperto/a di lieviti e di paste lievitate, specie in pasticceria’ (*Rivista di commissariato e dei servizi amministrativi*, 1939⁸¹);
- **location:** s. f. inv. ‘posizione, collocazione; ambiente nel quale si effettuano le riprese di film, serie TV, ecc.’ (*Corriere d'informazione*, 17/06/1948⁸²);
- **mappazzone:** s. m. ‘ammasso di elementi che non formano un insieme coerente, o che si presentano in grande quantità’ (R, 22/02/2013⁸³);
- **mcdonaldizzazione:** s. f. ‘espansione colonialistica, penetrazione capillare basata sulla capacità di suggestione, che produce un appiattimento culturale a livello mondiale’ (CS, 05/04/1992⁸⁴);
- **microondabile:** agg. ‘detto di cibo che può essere cotto o riscaldato nel forno a microonde, o di contenitore che può essere utilizzato in tale forno’ (R, 12/01/1993⁸⁵);
- **mocaccino:** s. m. ‘cappuccino con l’aggiunta di panna, cioccolato fondente e una spruzzata di cacao in polvere’ (R, 05/11/1999);
- **paleodieta:** s. f. ‘dieta del paleolitico, in cui si dovrebbero mangiare cibi presenti 15.000-10.000 anni fa: frutta e verdura, piccole quantità di carne e pesce ma niente latticini, cereali e alimenti trasformati’ (*papillevagabonde.blogspot.com*, 23/01/2010⁸⁶);

⁸¹ Da una comparazione con quanto riportato in Setti, 2022, a cui si rinvia per un approfondimento, si è osservato che il numero di occorrenze sulle pagine in lingua italiana di Google di *lievitista* sia aumentato da 5.990 (al 19/01/2022) a 10.700 (al 20/06/2023). La Setti segnala il lemma a p. 407 della *Rivista di commissariato e dei servizi amministrativi*, ma noi abbiamo scelto di non riportare la pagina, in quanto la modalità di visione dei materiali attualmente disponibile su Google Libri non permette di verificare i dati di Setti.

⁸² Entrata presente sin dallo Zingarelli 2005 con entrambe le accezioni. Parola divenuta particolarmente famosa, nella prima accezione, in seguito al successo del programma *Alessandro Borghese – 4 ristoranti* (2015 – in produzione), dove il conduttore e chef Alessandro Borghese allunga nella pronuncia la fricativa postalveolare sorda della parola inglese, creando una pronuncia che si potrebbe trascrivere come *loch(es)cion*.

⁸³ Lemma molto conosciuto in seguito all’utilizzo da parte dello chef Bruno Barbieri nel programma televisivo *MasterChef Italia* (2011 – in produzione). Essendo Barbieri bolognese (di Medicina), si è diffusa la pronuncia bolognese *mappassone*. Questo perché la ʃ fricativa dentale sorda viene pronunciata in diverse parti dell’Emilia, tra cui le province di Bologna, in maniera laminare e quindi simile ad una *s*.

⁸⁴ Nella variante grafica *Macdonaldizzazione*. Altre varianti sono: *Mcdonaldizzazione*, *McDonaldizzazione*, *macdonaldizzazione*; per un totale di ben cinque varianti grafiche.

⁸⁵ Nella variante grafica *micro-ondabile*. Lo Zingarelli 2023 riporta come prima attestazione il 1992.

⁸⁶ Il lemma *paleodieta*, con questa accezione, nasce negli anni ’10 del XXI secolo. Ma il lemma, con l’accezione di ‘studio del regime alimentare degli uomini primitivi’ è presente almeno fin dagli anni ’90 del XX secolo nel campo dell’antropologia.

- **pescetariano**: s. m. e agg. 'fautore di una dieta che esclude la carne rossa e bianca a favore della carne di pesce e di animali acquatici invertebrati, come i crostacei' (Smith, 2010);
- **pizzata**: s. f. 'pasto a base di pizza; ritrovo in cui si mangiano pizze' (CS, 15/10/1992⁸⁷);
- **pollotariano**: s. m. e agg. 'chi mangia carne bianca' (www.vegolosi.it, 14/01/2016);
- **reducetariano**: s. m. e agg. 'chi riduce gradualmente il consumo di carne, con lo scopo di migliorare la propria salute e diminuire l'inquinamento ambientale' (CS, 23/01/2015);
- **retroffatto**: s. m. 'residuo organolettico che, prodotto per via retronasale da molecole odorose, persiste in bocca dopo la degustazione di una bevanda o di un cibo; sistema sensoriale che, in seguito all'assaggio, attraverso recettori olfattivi rinofaringei, permette di percepire in bocca la natura aromatica di cibi e bevande' (V, 1994⁸⁸);
- **risottata**: s. f. 'mangiata collettiva di riso' (Timeus, 1879⁸⁹);
- **sexy-bar**: loc. sost. m. 'ritrovo a luci rosse, nelle quali si assiste a spettacoli di genere erotico' (R, 10/12/1986);
- **slow food®**: s. m. 'orientamento enogastronomico che combina la cucina tradizionale e locale e il piacere della tavola, in opposizione al fast-food' (R, 15/11/1988⁹⁰);
- **snakkeria**: s. f. 'esercizio pubblico nel quale si consumano spuntini veloci' (S, 09/11/2003);
- **supercibo**: s. m. 'alimento che presenta un alto concentrato di diverse proprietà benefiche per l'organismo' (*Atti e Memorie*, 1985⁹¹);
- **susci**: s. m. inv. 'rielaborazione italiana del sushi giapponese, aromatizzato con spezie e olii mediterranei' (R, 07/01/2001);

⁸⁷ Esistono attestazioni precedenti di *pizzata*, ma hanno altre accezioni.

⁸⁸ Rispetto a Patella, 2023, a cui rinvio per un approfondimento, si è notato uno strano calo di attestazioni sulle pagine italiane di Google del lemma *retroffatto*: da 8.720 (il 20/11/2022) a 4.630 (29/06/2023).

⁸⁹ Timeus, 1879: 77.

⁹⁰ Per un approfondimento sul neologismo *slow food*, si rinvia a Bombi, 2014. Lo Zingarelli 2024 riporta come data di prima attestazione il 1986, che è la data di fondazione dell'associazione ad opera del gastronomo Carlo Petrini.

⁹¹ Come marchio per un «mangime ricostituente per cani ed animali domestici in genere (pollame, ovini, suini e simili)», *Supercibo Franco* è registrato fin dal 1939, come si legge dal *Bollettino dei marchi di fabbrica e di commercio*, 1939: 655, anno XXVII.

- **vegefobia**: s. f. 'avversione nei confronti di vegetariani e/o vegani, che si manifesta mediante atti o atteggiamenti di stigmatizzazione, ridicolizzazione o svalutazione' (*www.veganitalia.com*, 05/05/2003⁹²); **vegafobia** (*www.ilcambiamento.it*, 27/07/2012);
- **vinoterapia**: s. f. 'trattamento con cui, grazie alle proprietà benefiche di vino e mosto, si cerca di contrastare l'effetto dei radicali liberi e tonificare la pelle' (*Annali Universali di Medicina*, 1858⁹³).

4. MODALITÀ DI FORMAZIONE DEI NEOLOGISMI

Distinguiamo i neologismi ricorrendo alla distinzione classica tra neologismi lessicali (che formano vere e proprie parole nuove attraverso diversi processi di formazione) e semantici (in cui a una parola già esistente viene aggiunto un ulteriore significato).

4.1 *Neologismi lessicali*

- **Derivazione**

- **Suffissazione**

- **Suffissazione nominale**

- **suffissati nominali denominali in -ata**, indicanti un valore collettivo: *pizza* → **pizzata**, *risotto* → **risottata**;
- **suffissati nominali denominali in -eria**, indicanti luoghi di vendita: *aragosta* → **aragosteria**, *gusto* → **gusteria**, *snack* → **snakkeria** (derivato ibrido, in quanto al prestito adattato dall'inglese si aggiunge un suffisso italiano);
- **suffissati nominali deaggettivali in -ezza**, indicanti sostantivi astratti: *croccante* → **croccantezza**;
- **suffissati nominali deaggettivali in -ismo/-esimo**, indicanti tendenze, atteggiamenti, correnti, dunque sostantivi astratti: *carnivoro* → **carnivorismo**, *vegano* → **veganismo** e **vegenesimo**;
- **suffissati nominali e aggettivali denominali in -ista**, indicanti la persona che svolge l'attività, segue l'ideologia, presenta le caratteristiche espresse dal nome di partenza: *aglianico* → **aglianichista**, *lievito* → **lievitista**;
- **suffissati nominali deverbali in -mento**, indicanti il risultato dell'azione espresso dal verbo di partenza:

⁹² Varianti più comuni sono *veganofobia* e *vegaphobia*, più rare sono *vegetofobia* e *veganfobia*. Da un raffronto con Patella, 2020, a cui si rimanda per un approfondimento, si è visto come le occorrenze del neologismo *vegefobia*, nelle pagine in lingua italiana di Google, siano stranamente diminuite da 1.180 (del 14/10/2020) a 606 (del 20/06/2023), mentre per *vegafobia*, da 5.950 (14/10/2020) a sole 439 (20/06/2023).

⁹³ *Annali Universali di Medicina*, 1858: 639.

attovagliare → **attovagliamento**, *impiattare* → **impiattamento**.

- **Suffissazione aggettivale**

- **suffissati aggettivali denominali in -bile**, indicanti la possibilità di quanto indicato dal sostantivo: *microonde* → **microondabile** (probabile calco semantico omonimico o un prestito adattato dal francese *microondable*);
- **suffissati aggettivali denominali in -ico**, indicanti un collegamento semantico con il sostantivo da cui derivano: *dietoterapia* → **dietoterapico**;
- **suffissati aggettivali denominali in -oso**, indicanti la presenza o l'abbondanza di una caratteristica espressa dal sostantivo da cui derivano: *birra* → **birroso**;
- **suffissati aggettivali deverbali in -oso**, indicanti la presenza o l'abbondanza di una caratteristica espressa dal verbo da cui derivano: *inzuppare* → **inzupposo**.

- **Suffissazione verbale**

- **suffissati verbali denominali in -are**, indicanti lo svolgimento dell'azione indicata dal sostantivo da cui derivano: *colazione* → **colazionare**.

- **Alterazione**

- **suffissati nominali denominali in -one**, indicanti la dimensione accresciuta del sostantivo di partenza: *mappazza* → **mappazzone**;
- **suffissati nominali denominali in -otto**, indicanti un'alterazione del sostantivo in senso diminutivo/vezzeggiativo: *farro* → **farrotto**.

○ **Prefissazione**

- **prefisso anti-**: *glutine* → **antiglutine**;
- **prefisso retro-**: *olfatto* → **retroolfatto** (potrebbe trattarsi anche di una retroformazione da *retroolfattivo*, cronologicamente poco precedente, o di un calco dal francese *rétro-olfaction*⁹⁴);
- **prefisso super-**: *pomodoro* → **superpomodoro**, *cibo* → **supercibo**.

⁹⁴ Cfr. Patella, 2023: 146.

- **Formazione parasintetica**
 - prefisso *in-/im-* e suffisso *-are*: *forchetta* → *inforchettare*, *piatto* → *impiattare*.
- **Composizione**
 - **Composti sostantivali**
 - composto da sostantivo + aggettivo: *agricoltura sociale*, *chilometro/i zero*;
 - composto da sostantivo + sostantivo: *libreria-caffè*, *pastaparty* (composto ibrido, con l'ordine non romanzo determinante - determinato), *serricoltura*, *vinoterapia*.
 - **Composti aggettivali**
 - composto da aggettivo + aggettivo: *agro-piccante*, *itticodipendente* (anche sostantivo);
 - composto da verbo + sostantivo: *mangiametalli*, *spezzafame*.
- **Confissazione o composizione neoclassica**

Si riportano solo le accezioni che riguardano il nostro campo di indagine.

- **Prefissoidi dal latino**
 - *agro-/agri-* 'relativo alla campagna, al verde': *agroasilo/agriasilo*, *agrobiocarburante* (dove i prefissoidi sono ben due: *agro-* e *bio-*), *agrobiodiversità*, *agrocarburante/agricarburante*, *agrocombustibile*, *agroenergetico*, *agroenergia/agrienergia*, *agrofarmaco*, *agromafia/agrimafia*, *agronido/agrinido*, *agroterrorismo*, *agro-veterinario*;
 - *video-* 'relativo a una trasmissione a distanza': *videoricetta*.
- **Prefissoidi dal greco**
 - *bio-* 'relativo alla vita, e dunque naturale, ecologico': *biometano*, *biovino*;
 - *eco-* 'relativo alla tutela dell'ambiente': *eco-chef*;
 - *eno-* 'relativo al vino': *enogastronomo* (con due prefissoidi: *eno-* e *gastro-*), *eno-gastro-turismo*, *eno-pirata*, *enosborone*;

- **fito-** 'relativo al mondo vegetale': **fitonutriente**;
- **gastro-** 'relativo alla gastronomia': **gastroavvertito**, **gastrocolto**, **gastrodevolution** (un ibridismo italiano formato da *gastro-* e *devolution* (devoluzione, decentramento)), **gastrofighetto**, **gastrofilologo**, **gastrogaudente**, **gastroignorante**, **gastrolinguistico**, **gstromaniaco**, **gastrosessuale**.

- **Tamponamento o parola macedonia**

- **alicamento**: *ali(mento) + (medi)camento*;
- **apericena**: *aperi(tivo) + cena*;
- **aperipollo**: *aperi(tivo) + pollo*;
- **aperipranzo**: *aperi(tivo) + pranzo*;
- **aperisushi**: *aperi(tivo) + sushi*;
- **cineristopizzeria**: *cine(ma) + risto(rante) + pizzeria*;
- **cioccotossico**: *ciocco(lato) + tossico*;
- **cocacolonizzazione**: *Coca-Col(a) + (col)onizzazione*;
- **discoristorante**: *disco(teca) + ristorante*;
- **forchiaio**: *forch(etta) + (cucch)iaio* (possibile calco dall'inglese *spork*: *sp(oon)* 'cucchiaio' + *(f)ork* 'forchetta');
- **gastronauta**: *gastro(nomo) + (astro)nauta*;
- **trapizzino**: *tra(me)zzino + pi(zza)*.

Un'altra componente importante dei neologismi è quella del prestito.

- **Prestiti**

- **Prestiti adattati**

- **Dall'inglese:**

- *climatarian* (*clima(te) + -tarian*) → **climatario**;
- *globesity* (*global + obesity*) → **globesità**;
- *Mc Donaldization* → **mcdonaldizzazione**;
- *paleo diet* → **paleodieta**;

- *permaculture* (*perma(nent)* + (*agri*)*culture*) → ***permacoltura/permacultura***⁹⁵;
 - *pescetarian* (*pesce* + (*vege*)*tarian*) → ***pescetariano***⁹⁶;
 - *pollotarian* (*pollo* + (*vege*)*tarian*) → ***pollotariano***⁹⁷;
 - *reducetarian* ((*to*) *reduce* + (*vege*)*tarian*) → ***reducetariano***;
 - *vegaphobia* → ***vegafobia***.
- **Dal francese:**
 - *brasser* → ***brassare***⁹⁸;
 - *végéphobie* → ***vegefobia***.
 - **Dal giapponese:**
 - *sushi* → ***susci***.
- **Presiti integrali**
 - **Dall'inglese:**
 - ***cat café, comfort-food, cruelty-free, crumble, finger food, foodblogger, foodie, food porn, food sharing, food tax, food writer, frappuccino*** (*frappè* + *cappuccino*), ***gluten free, greening, hangry*** (*hungry* + *angry*), ***location***⁹⁹, ***mocaccino*** (*moca* + *cappuccino*), ***oiltasting, sexy-bar, social eating, winetasting***. A cui aggiungiamo lo pseudoanglicismo ***slow food***.
 - **Calco strutturale o calco traduzione**
 - **Dall'inglese:**
 - *functional food* → ***alimento funzionale***;
 - *trash food* → ***cibospazzatura***;

⁹⁵ In questo caso si dovrebbe parlare più propriamente di anglo-latinismo, in quanto l'aggettivo inglese *permanent* deriva dal verbo latino *permanere* 'rimanere a lungo'; dunque si tratta di un prestito adattato di una parola inglese con elementi latini.

⁹⁶ Si tratterebbe dunque di un italo-anglicismo.

⁹⁷ Anche in questo caso si tratterebbe di un italo-anglicismo, o di un ispano-anglicismo. Bisogna aggiungere che, anche se la radice è *pollo*, chi è *pollotariano* mangia tutti i tipi di carne bianca (pollo, tacchino, anatra, ecc.).

⁹⁸ *Brasser* a sua volta deriverebbe dal latino parlato **braciare*, verbo denominale formato a partire dal sostantivo latino di origine gallica *bracem* 'malto'. Cfr. Giovine, 2021: 119 e FEW 1: 483.

⁹⁹ Ulteriore anglo-latinismo, in quanto l'inglese *location* deriva dal latino *locatiō*, *-onis* 'collocazione, locazione'.

- *green collar* → **colletto verde**.

▪ **Dal francese:**

- *coupe-pâte* → **coppapasta**.

4.2. *Neologismi semantici*

Poche le neosemie, ad esempio:

- **abbattere**: in cui al significato di 'far cadere, distruggere' si è aggiunto quello di 'raffreddare rapidamente';
- **dare una spinta al piatto**: in cui al significato di 'imprimere un movimento al piatto' si è aggiunto quello di 'rendere il piatto più saporito'.

5. ZINGARELLI SÌ, ZINGARELLI NO: ALCUNE OSSERVAZIONI

Potrebbe essere utile per future ricerche l'elenco della prima attestazione dei vocaboli analizzati nelle varie edizioni dello Zingarelli. Le entrate sono state distribuite, in ordine alfabetico, in base all'anno di edizione del dizionario. Come si potrà notare, la maggioranza delle voci non è presente ancora nello Zingarelli 2024.

- Zingarelli 2005:
location;
- Zingarelli 2007:
croccantezza, permacoltura;
- Zingarelli 2009:
chilometro zero, enogastronomo, astronauta;
- Zingarelli 2010:
finger food;
- Zingarelli 2011:
apericena, colletto verde, crumble, risottata;
- Zingarelli 2013:
agrocarburante, impiattare;
- Zingarelli 2017:
cruelty-free;
- Zingarelli 2020, ma assenti almeno fino allo Zingarelli 2013:

coppapasta, foodie, supercibo;

- Zingarelli 2023, ma non presenti almeno fino allo Zingarelli 2013:

abbattere (accezione ‘refrigerare rapidamente’), *agroenergia*, *agrofarmaco*, *agromafia*, *comfort-food* (s.v. *comfort*), *gluten free*, *mappazzione* (s.v. *mappazzia*), *microondabile*, *moccacino*, *permacultura*, *pescetariano*, *pizzata*, *veganismo*, *videoricetta*;

- Zingarelli 2024:

farrotto, *foodblogger* (s.v. *blogger*), *frappuccino*, *slow food*, *social eating* (s.v. *social*);

- Assenti ancora nello Zingarelli 2024:

aglianichista, *agriasilo/agroasilo*, *agricarburante*, *agricoltura sociale*, *agrienergia*, *agrinido/agronido*, *agrimafia*, *agrobiocarburante*, *agrobiodiversità*, *agrocombustibile*, *agroenergetico*, *agro-piccante*, *agroterrorismo*, *agro-veterinario*, *alicamento*, *alimento funzionale*, *antiglutine*, *aperipollo*, *aperipranzo*, *aperisushi*, *aragosteria*, *attovagliamento*, *biometano*, *biovino*, *birroso*, *brassare*, *carnivorismo*, *cat café*, *cibospazzatura*, *cineristopizzeria*, *cioccotossico*, *climatariano*, *cocacolonizzazione*, *colazionare*, *dietoterapico*, *discoristorante*, *eco-chef*, *eno-gastro-turismo*, *eno-pirata*, *enosborone*, *fitonutriente*, *food porn*, *food sharing*, *food tax*, *food writer*, *forchiaio*, *gastroavvertito*, *gastrocolto*, *gastrodevolution*, *gastrofighetto*, *gastro-filologo*, *gastrogaudente*, *gastroignorante*, *gastrolinguistico*, *gastromaniaco*, *gastrosexuale*, *globesità*, *greening*, *gusteria*, *hangry*, *impiattamento*, *inforchettare*, *inzupposo*, *itticodipendente*, *libreria-caffè*, *lievitista*, *mangiametalli*, *mcdonaldizzazione*, *oiltasting*, *paleodieta*, *pastaparty*, *pollotariano*, *reducetariano*, *retroffatto*, *serricoltura*, *sexy-bar*, *showcooking*, *snakekeria*, *spezzafame*, *superpomodoro*, *susci*, *trapizzino*, *vegafobia*, *veganesimo*, *vegefobia*, *vinoterapia*, *winetasting*.

6. CONCLUSIONI

Ripercorrendo i neologismi qui repertoriati e analizzati si possono ricavare alcune osservazioni:

- 1) come si evince dalle date di prima attestazione, circa la metà dei neologismi è costituita in realtà da “neologismi di seconda mano”, ovvero attestati già nel corso di tutto il Novecento, ma, per un motivo o per l’altro, sono ricomparsi solo ai giorni nostri, dopo una vita seminascosta;
- 2) molti dei neologismi, nonostante siano nati da diversi decenni, se non da circa un secolo in alcuni casi, non sono ancora presenti nei moderni dizionari dell’uso, o almeno, non nello Zingarelli;
- 3) come era quasi ovvio, tanti neologismi sono, in accordo con il pericolo del *morbis anglicus* di Castellani, 1987¹⁰⁰ e con quanto anticipato pochi anni fa da Ondelli, 2017, anglicismi, adattati o integrali;

¹⁰⁰ Castellani, 1987: 141, «gli anglicismi non assimilati sono [...] sassolini nelle scarpe. Anche coi sassolini si può continuare a camminare, ma se non ci fossero si camminerebbe meglio».

- 4) la quasi totalità dei prestiti adattati dall'inglese è composta da parole macedonia;
- 5) come ci si poteva, forse, aspettare, i confissi più produttivi sono il greco *gastro-* e il latino *agro-/agri-*;
- 6) tante parole appaiono per la prima volta sui quotidiani¹⁰¹; questo suggerisce che spesso si tratti di neologismi, se non occasionalismi, creati *ad hoc* per incuriosire e colpire il lettore (una delle caratteristiche del giornalese e dei linguaggi dei media in generale). In percentuale, delle circa 120 entrate presenti, 66 provengono da giornali, ovvero più del 50%. Questo numero mostra chiaramente e in maniera oggettiva che i quotidiani sono tra le prime fonti di diffusione di massa di neologismi. Specifichiamo perché è stato utilizzato l'avverbio "spesso": non è assolutamente ovvio che i neologismi, che compaiono per la prima volta sui giornali, siano effettivamente nati lì. Anzi, è più probabile pensare che siano nati in determinati eventi pubblici o in riviste specializzate o in altri contesti altamente specifici e che poi siano stati diffusi tra il grande pubblico attraverso i mezzi di comunicazione di massa, *in primis* i giornali;
- 7) osservazione strettamente collegata alla precedente è che il quotidiano *la Repubblica* è il giornale sul quale compaiono con maggiore frequenza, rispetto al *Corriere della Sera*, ma, forse, ci si potrebbe azzardare a dire rispetto alle maggiori testate nazionali, neologismi/occasionalismi enogastronomici; questo potrebbe indicare o che si tratta di un quotidiano particolarmente sensibile verso le neoformazioni o che si tratta di un giornale molto fantasioso e amante delle neoconiazioni, o, ancora, entrambe le possibilità. Da un punto di vista numerico, su tale quotidiano si trovano 33 lemmi dei circa 120 riportati, ovvero poco più del 25%.

Come si può constatare, dallo Zingarelli 2023 allo Zingarelli 2024 sono stati aggiunti solo cinque neologismi alimentari. Questo significa che il linguaggio comune ha accettato, e dunque diffuso, ben pochi, rispetto al cospicuo elenco riportato, neologismi appartenenti a questo settore.

Una spiegazione parziale di tale mancata diffusione è fornita nell'osservazione numero 6. Molti neologismi enogastronomici sono particolarmente curiosi, perché creati appositamente per attirare il pubblico, e quindi, una volta ottenuto tale scopo, non vengono più utilizzati. Inoltre vari neologismi, soprattutto dall'inglese, nascono in contesti online (forum e blog di cucina, siti culinari, quotidiani da tutto il mondo), dove il giovane pubblico è particolarmente vicino all'influenza culturale del mondo anglofono: per questo motivo, quando si passa dal computer alla conversazione quotidiana, venendo meno il contesto originario, diminuisce o scompare anche l'uso di quei termini.

¹⁰¹ *Ibid.*, «i principali responsabili delle violazioni subite dalle regole fondamentali dell'italiano son forse i giornalisti [...]. Per pigrizia, [...], per mancanza di fantasia, per desiderio di dare ad intendere che conoscono bene l'inglese».

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Adamo G. (2014), “Parole nuove dai giornali nel settore agroalimentare”, in Chessa F., De Giovanni C., Zanola M. T. (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, FrancoAngeli, Milano, pp. 33-43.
- Adamo G., Della Valle V. (2003), *Neologismi quotidiani. Un dizionario a cavallo del millennio (1998-2003)*, Olschki, Firenze.
- Id. (2005) (a cura di), *2006 parole nuove. Un dizionario di neologismi dai giornali*, Sperling & Kupfer, Milano.
- Adrian J., Potus J., Frangne R. (2009), *Dizionario degli alimenti. Scienza e tecnica*, Tecniche nuove, Milano, p. 26.
- Alba M. (2018), “Parole per tutti i gusti. Osservazioni sul lessico gastronomico dei ricettari di Amalia Moretti Foggia”, in *Studi di lessicografia italiana*, XXXV, pp. 245-288.
- Annali Universali di Medicina* (1858), Società per la pubblicazione degli Annali Universali delle Scienze e dell'Industria, Milano, serie quarta, vol. XXVII, p. 639.
- Aprile M. (2015), *Dalle parole ai dizionari*, il Mulino, Bologna (1ª ed. 2005), pp. 60-68, 87-118.
- Arienti S. degli (1914), *Le Porretane*, a cura di Gambarin G., Laterza, Bari, p. 64.
- Artusi P. (1891), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Salvatore Landi, Firenze.
- Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale* (AIS, tit. originale *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*) (1928-1940; 1987), a cura di Jaberg K., Jud J., Ringier, Zofingen, 8 voll., trad. it. Unicopli, Milano, 2 voll.
- Atlante Linguistico Italiano* (ALI) (1995-), a cura di Rivoira M., Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 9 voll.-.
- Atlante Linguistico Mediterraneo* (ALM) (1971), a cura di Folena G., Cortelazzo M., Firenze.
- Atlante Linguistico della Sicilia* (ALS) (1989-), a cura di Ruffino G., Centro di studi filologici e linguistici siciliani (CSFLS), Palermo.
- Atti e Memorie* (1985), Mucchi, Modena, serie VII.
- Barbieri B. (2015), *Via Emilia via da casa. Ricette e racconti di un cuoco sempre in viaggio*, BUR, Milano.
- Bartezzaghi S. (2014), “Cibosofia”, in *la Repubblica* 02/11/14, p. 40.
- Bellantoni I. (2010), *Lo chef è un dio*, Feltrinelli, Milano, p. 179.
- Bellion B., de Michelis F. A. L. (1951), *L'energia atomica e sue applicazioni biologiche. Introduzione all'impiego degli isotopi in biologia e medicina*, Rosenberg & Sellier, Torino.
- Belloni G. (1890), *Il vero re dei cuccinieri*, Cesare Gioffi, Milano, p. 137.
- Bertini Malgarini P., Vignuzzi U. (2017), “*Bagnomaria* nel Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)”, in D'Alessandro R., Iannàccaro G., Passino D., Thornton A. M. (a cura di), *Di tutti i colori. Studi linguistici per Maria Grossmann*, Utrecht University, Utrecht, pp. 369-384.
- Bertini Malgarini P., Biffi M., Vignuzzi U. (2019), “Dal «Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria» («VoSCIP») al «Vocabolario dinamico dell'italiano moderno» («VoDIM»): riflessioni di metodo e prototipi”, in *Studi di lessicografia italiana*, vol. XXXVI, Le Lettere, Firenze, pp. 341-366.

- Bombi R. (2014), "Italicità, food e slow food. Una nuova dimensione culturale ed espressiva", in Bombi R., Orioles V. (a cura di), *Essere italiani nel mondo globale oggi. Riscoprire l'appartenenza*, Forum, Udine, pp. 65-76.
- Boni A. (1925), *Il talismano della felicità*, Edizioni della Rivista Preziosa, Roma.
- Bottai G. (1988), *Diario 1944-1948*, a cura di Guerri G. B., Rizzoli, Milano.
- Capatti A. (1998), "Lingue, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale", in *Storia d'Italia. Annali*, vol. XIII, *L'alimentazione*, Einaudi, Torino, pp. 753-801.
- Castellani A. (1987), "Morbus Anglicus", in *Studi linguistici italiani*, Salerno Editrice, Roma, vol. XIII, fasc. I, pp. 137-153.
- Castiglione S. (1985) (a cura di), *I diritti degli animali: prospettive bioetiche e giuridiche*, il Mulino, Bologna.
- Chessa F., De Giovanni C., Zanola M. T. (2014) (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, FrancoAngeli, Milano, pp. 1-43.
- Conservazione e valorizzazione della biodiversità. Atti della XV Giornata dell'Ambiente* (1998), Roma, 5 giugno 1997, Accademia Nazionale dei Lincei, Roma.
- Coppola Pignatelli P. (1982), *Spazio e immaginario. Maschile e femminile in architettura*, Officina, Roma.
- Cortelazzo M., Cardinale U. (1989), *Dizionario di parole nuove 1964-1987*, Loescher, Torino.
- Cracco C. (2016), *È nato prima l'uovo o la farina? 60 nuove ricette per raccontare, con le parole e con i piatti, 11 ingredienti della cucina italiana*, Rizzoli, Milano.
- Di Corato R. (1976), *Il gastronomo. Vademecum del gastronomo navigatore*, Sonzogno, Milano.
- Dizionario etimologico italiano (DEI) (1950-1957)*, a cura di Battisti C., Alessio G., G. Barbèra, Firenze, 5 voll.
- Fedele F. G. (1985) (a cura di), *Aspetti dell'evoluzione umana*, Guida, Napoli, p. 148.
- Florio J. (1611), *Queen Anna's New World of Words, or Dictionarie of the Italian and English Tongues*, Edw. Blount and William Barret, London.
- Fontana G. (1918), *Su dal sangue. Precede una nota Poeti della guerra di Giovanni Borelli*, Zanichelli, Bologna.
- Französisches Etymologisches Wörterbuch (FEW) (1922-2002)*, a cura di von Wartburg W., Klopp, Bonn, 25 voll.
- Frosini G. (2009), "L'italiano in tavola", in Trifone P. (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale*, Carocci, Roma (1ª ed. 2006), pp. 79-103.
- Ead. (2014), "«Se vuoi fare blasfemare di pesce» ... Mettere a tavola l'italiano: storia e parole", in Chessa F., De Giovanni C., Zanola M. T. (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, FrancoAngeli, Milano, pp. 21-32.
- Frosini G., Lubello S. (2023a), *L'italiano del cibo*, Carocci, Roma, pp. 1-62, 103-113.
- Id. (2023b), "Le mille sfumature della lingua del cibo", in *Cook*, in *Corriere della Sera* 13/07/2023, p. 5.
- Fusco F. (1998), "Francesismi nella gastronomia", in Morresi M. (a cura di), *Le lingue speciali. Atti del convegno di studi* (Università di Macerata, 17-19 ottobre 1994), Il Calamo, Roma, pp. 285-296.
- Gazzetta degli ospedali e delle cliniche* (1910), F. Vallardi, Milano, 14/08/1910, vol. 31, anno XXXI, semestre II, n° 97, p. 1023.

- Ghisi L. A. (1844), *I sei giorni della Genesi spiegati colla Filosofia naturale dal Sacerdote Professore Lorenzo Agostino Ghisi*, Tipografia de' Fratelli Ubicini, Milano, p. 158.
- Giordani I. (1945), *La rivolta morale*, Capriotti, Roma.
- Gradassi M., Ramilli S. (2007), *Le origini della malattia. Psicobiotica: una guida all'autoguarigione attraverso la storia personale e familiare*, tecniche nuove, Milano, p. 12.
- Grande dizionario della lingua italiana (GDLI)* (1961-2002), a cura di Battaglia S., UTET, Torino, 21 voll. Sanguineti E. (2004; 2009) (a cura di), *Supplemento*, 2 voll.; 1 vol.
- Grande dizionario italiano dell'uso (GRADIT)* (1999-2000), a cura di De Mauro T., UTET, Torino, 6 voll. De Mauro T. (2003-2007) (a cura di) *Nuove parole italiane dell'uso del Grande dizionario italiano dell'uso*, UTET, Torino, 2 voll.
- Guimarães Rosa J. (2007), *Grande Sertão*, Universale Economica Feltrinelli, Milano, p. 25.
- Iadeluca F. (2007), *Criminalità organizzata e la Ndrangheta in Calabria*, Gangemi Editore, Roma.
- La Civiltà Cattolica* (1920), Compagnia di Gesù, Roma, vol. 2.
- Lessico Etimologico Italiano (LEI)* (1979-), a cura di Pfister M., Schweickard W., Prifti E., Reichert, Wiesbaden, 21 voll.-.
- Lubello S. (2012), "Gastronimi e deonomastica: 150 anni d'Italia in cucina", in D'Achille P., Caffarelli E. (a cura di), *Lessicografia e onomastica nei 150 dell'Italia unita. Atti delle Giornate internazionali di Studio* (Università degli Studi Roma Tre, 28-29 ottobre 2011), Società Editrice Romana (QuadRIOn 4), Roma, pp. 157-168.
- Id. (2023), *Minima culinaria. Storie di parole, incontri di culture*, Edizioni dell'Orso, Alessandria.
- Maffei G., Tacchini G. (2016), *Un insetto nel piatto. Piccola guida al cibo del futuro*, red!, Milano, p. 89.
- Marazzini C. (2009), *L'ordine delle parole. Storia di vocabolari italiani*, il Mulino, Bologna, pp. 399-409.
- Marinetti F. T. – Fillia L. C. (1932), *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano (ristampa anastatica a cura di Francesco Tozzuolo Editore, Perugia 2019), pp. 94-108, 220.
- Marrone G. (2014), *Gastromania*, Bompiani, Milano.
- Martellucci S. (2008), *Dispositivo ILM. Infopaesaggi a km0*, Alinea, Firenze, p. 80.
- Migliorini B. (1937), "Super- nella lingua contemporanea", in *Archivum Romanicum. Nuova rivista di filologia romanza*, Olschki, Firenze, vol. XXI, pp. 211-227.
- Mollison B., Holmgren D. (1970), *Permacoltura. Un'Agricoltura Perenne per gli Insediamenti Umani*, Libreria Editrice Fiorentina, Firenze.
- Moroni Salvatori M. P. (1998), "Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento", in *Storia d'Italia. Annali*, vol. XIII, *L'alimentazione*, Einaudi, Torino, pp. 887-925.
- Navone A., Palomba L., Zambello N. (2019), *Chef in camicia. Gourmet · Fusion · Casereccio. Ricette perfette per tutte le occasioni*, BUR, Milano.
- Ondelli S. (2017), "Dal crème caramel al cupcake: l'invasione degli anglicismi in cucina, al ristorante e al bar", in *Italiano LinguaDue. Rivista internazionale di linguistica italiana e educazione linguistica*, vol. 9, n° 2, pp. 373-383.
- Pettini A. (1914), *Manuale di cucina e di pasticceria*, Fratelli Marescalchi, Casale Monferrato.

- Piacentini L. (2016), «Parole nostre a casa nostra, fino all'estremo limite del possibile». Le italianizzazioni gastronomiche della Reale Accademia d'Italia (1941-1943)", in *Studi di lessicografia italiana*, vol. XXXIII, Le Lettere, Firenze, pp.151-186.
- Picchi G. (1995) (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici. Il Pane*, FrancoAngeli, Milano.
- Quarantotto C. (1987), *Dizionario del nuovo italiano. 8000 neologismi della nostra lingua e del nostro parlare quotidiano dal dopoguerra ad oggi, con le citazioni dei personaggi che li hanno divulgati*, Newton Compton, Roma.
- Richelmy C. (1928), "Laghi, birra e ombrelli", in *Noi e il mondo. Rivista mensile de "La Tribuna"*, Roma, anno XVIII, dicembre, n° 7, pp. 1041-1046.
- Salibra L. (2022), ""Altre ricette di Petronilla" (1937): osservazioni linguistiche", in *Italiano LinguaDue. Rivista internazionale di linguistica italiana e educazione linguistica*, vol. 14, n° 1, pp. 950-971.
- Scappi B. (1570), *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio Quinto, divisa in sei libri*, Michele Tramezzino, Venezia.
- Sergio G. (2017), "L'Italiano in cucina", in Bajini I., Calvi M. V., Garzone G., Sergio G. (a cura di), *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, LED, Milano, pp. 193-214.
- Siegel D. J., Bryson T. P. (2018), *Yes Brain. Come valorizzare le risorse del bambino*, Raffaello Cortina Editore, Milano.
- Silvestri D., Marra A., Pinto I. (2002) (a cura di), *Saperi e Sapori Mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Atti del Convegno Internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999), Quaderni di AIQN, 3, Il Torcoliere, Napoli, 3 voll.
- Smith Z. (2010), *Denti bianchi*, Mondadori, ebook (ed. cartacea Mondadori, Milano 2021).
- Sviluppo Brianza (2007) (a cura di), *La Brianza delle qualità. Socialità, ambiente e infrastrutture per lo sviluppo locale*, FrancoAngeli, Milano, p. 143.
- Timeus F. (1879), *Saggi di istruzione intuitiva ad uso delle scuole e delle famiglie. Lezioni Cinquantaquattro*, G. Caprin, Trieste, p. 79.
- Tommaseo N., Bellini B. (1865), *Dizionario della lingua italiana*, rist. anastatica, Rizzoli, Milano 1977, 20 voll.
- Vaccaro G. (1966), *Dizionario delle parole nuovissime e difficili. Neologismi, solecismi, esotismi, barbarismi, regionalismi, dialettismi, locuzioni. Supplemento annuale a tutti i vocabolari della lingua italiana*, Romana Libri Alfabeto, Roma.
- Vignevini* (1991, 1994, 1998), Edagricole, Milano.
- Zingarelli N. (2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2017, 2020, 2023, 2024), *Vocabolario della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna.

SITOGRAFIA (ultima data di consultazione dei siti: 30/12/2023)

- Accademia della Crusca, sezione "Parole nuove", <https://accademiadellacrusca.it/it/lingua-italiana/parole-nuove/>.
- Adamo G., Della Valle V. (2008) (a cura di), *Il Vocabolario Treccani. Neologismi. Parole nuove dai giornali*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma.
- Id. (2018) (a cura di), *Il vocabolario Treccani. Neologismi. Parole nuove dai giornali 2008-2018*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma.

- Archivio di (retro)datazioni lessicali* (Archidata), a cura di Maconi L., Lavezzi M., <https://www.archidata.info/>.
- Avvenire*, <https://www.avvenire.it/rubriche/>.
- Cacchiani S. (2011), “On unfamiliar Italian lexical blends from names and nouns”, in *LINGUISTICA, Les frontières internes et externes de la morphologie*, vol. LI, n°1, Ljubljana, pp. 105-120, <https://journals.uni-lj.si/linguistica/article/view/3609/3305>.
- Corriere della Sera*, “Archivio”, <https://archivio.corriere.it/Archivio/interface/landing.html>.
- Corriere d'informazione*, “Archivio”, *Corriere della Sera*, <https://archivio.corriere.it/Archivio/interface/landing.html>.
- Di Carlo M. (2018), “*Abbatere in abbattitore un pesce abbattuto*”, in *Italiano digitale*, IV, gennaio-marzo, n° 1, pp. 98-102.
- Ead. (2019), “*Il foodie: parlare di cibo non è stato mai così virale*”, in *Italiano digitale*, X, luglio-settembre, n° 3, pp. 65-69.
- di Valvasone L. (2023), “*Forchiaio*”, in *Italiano digitale*, XXIV, gennaio-marzo, n° 1, pp. 139-142.
- Frosini G. (2015), “La lingua delle ricette”, intervento per il convegno *Dammi la tua ricetta* (Forlimpopoli, 20 giugno 2015), Casa Artusi, <https://www.casartusi.it/it/convegni/2015-dammi-la-tua-ricetta/>.
- Giovine S. (2021), “Anche in Italia possiamo *brassare* la birra”, in *Italiano digitale*, XIX, ottobre-dicembre, n° 4, pp. 119-124.
- www.ilcambiamento.it, https://www.ilcambiamento.it/articoli/mangiare_carne_abitudine_indotta.
- Il Piccolo*, “Archivio”, <https://ricerca.gelocal.it/ilpiccolo/>.
- www.ivg.it, <https://www.ivg.it/2014/10/savona-laperipollo-diventa-vip-e-sbarca-centro-citta/>.
- la Repubblica*, “Archivio”, <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica>.
- Lubello S. (2010), *Lingua della gastronomia*, in *Enciclopedia dell'italiano*, in Treccani, [https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/).
- www.lucianopignataro.it, <https://www.lucianopignataro.it/a/piedirosso-2008-sannio-doc/6117/>.
- www.nekochan.it, http://www.nekochan.it/forum/topic.asp?TOPIC_ID=129&whichpage=4.
- Osservatorio Neologico della Lingua Italiana (ONLI), a cura di Adamo G., Della Valle V., Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo e Storia delle Idee, Consiglio Nazionale delle Ricerche, <https://www.iliesi.cnr.it/ONLI/BD.php>.
- papillevagabonde.blogspot.com, <https://papillevagabonde.blogspot.com/2010/01/la-dieta-paleolitica-e-uno-scherzo-vero.html>.
- Patella B. (2020), “*Vegafobia, vegefobia*”, in *Italiano digitale*, XV, ottobre-dicembre, n° 4, pp. 105-109.
- Ead. (2023), “*Retrolfatto (e retrolfattivo)*”, in *Italiano digitale*, XXIV, gennaio-marzo, n° 1, pp. 146-149.

- Setti R. (2022), “Che lavoro fa il/la *lievitista*?” in *Italiano digitale*, XX, gennaio-marzo, n° 1, pp. 209-215.
- Starbucks® Stories & News*, <https://stories.starbucks.com/press/2013/fact-sheet-frappuccino-blended-beverages/>.
- Treccani, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, <https://www.treccani.it>.
- Tuttoscienze*, <https://www.artico.name/testi/ts99/980311.shtm#14>.
- www.valdovaccaro.com*, <https://www.valdovaccaro.com/acido-urico-gotta-artrite-e/>.
- www.veganitalia.com*, <http://www.veganitalia.com/2003/05/veggie-pride-2003/>.
- www.vegolosi.it*, <https://www.vegolosi.it/news/italia-i-vegani-sono-1milione-e-mezzo-ma-occhio-ai-pollotariani/>.

ABSTRACT

Il presente contributo è suddivisibile in due parti. La prima parte, dopo due brevi introduzioni storico-generalistiche, si prefissa essenzialmente due compiti: riportare alcuni degli ultimi neologismi nel campo del lessico agro-alimentare e dimostrare, attraverso la retrodatazione, come molte parole considerate nuove in realtà non siano così tanto "nuove". Nella seconda parte i neologismi riportati sono analizzati dal punto di vista della formazione (derivati, prestiti, calchi, ecc.) e vengono indicati in quali edizioni dello Zingarelli compaiono o meno. A fine contributo sono presenti alcune considerazioni conclusive.

This paper can be divided into two parts. The first part, after two brief historical-general introductions, essentially sets itself two tasks: to report some of the latest neologisms in the field of agri-food lexicon and to demonstrate, through backdating, how many words considered new are actually not so "new." In the second part, the neologisms reported are analyzed from the point of view of formation (derivatives, loanwords, calques, etc.) and are indicated in which editions of the Zingarelli do or do not appear. At the end of the contribution are some concluding remarks.

KEYWORDS: gastronomia; linguistica italiana; media; neologismi; retrodatazioni; Zingarelli

DATA DI PUBBLICAZIONE: 30 gennaio 2024.