



## Con AtLiTeG alla scoperta delle origini dei nomi dei cibi italiani

*Tre anni di studio sono stati condensati in un portale che permette di scoprire storia e tradizioni delle pietanze della nostra cucina. Sono stati selezionati 55 testi scritti, 18mila ricette e 400 parole*

La gastronomia italiana è tra le più ricche e variegate del mondo in virtù delle tante e diverse origini dei vari piatti tipici. E proprio il cibo è uno dei principali motori del turismo, per i viaggiatori nazionali ma soprattutto per quelli di oltre confine. Spesso questi ultimi provengono da paesi in cui le tradizioni culinarie sono più modeste della nostra e quindi un viaggio nel Belpaese rappresenta una continua e sorprendente scoperta per il palato.

Lasagne, arista con patate, tiramisù sono piatti compresi nella maggior parte dei menù odierni. Ma vi siete mai chiesti perché hanno questi nomi e da dove prendono origine?

Un interessante Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale (PRIN), finanziato dal **Ministero dell'Università e della Ricerca**, si è occupato proprio di questo tema, selezionando per tre anni 55 testi scritti, quasi 18mila ricette e 400 parole. I risultati sono stati raccolti in **AtLiTeG**, il primo Atlante della cultura gastronomica italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia, disponibile al link [www.atliteg.org](http://www.atliteg.org).

## AtLiTeG: l'Atlante della cultura gastronomica italiana

Autrici del lavoro sono la Professoressa **Giovanna Frosini**, responsabile dell'unità di ricerca dell'Università per Stranieri di Siena nonché ideatrice e coordinatrice nazionale, le prof.sse **Monica Alba**, **Chiara Murru** e la dott.ssa **Valentina Iosco**. In AtLiTeG, inoltre, sono state coinvolte **quattro unità di ricerca** di altrettante Università italiane: oltre a Siena Stranieri anche l'Università di Cagliari, l'Università di Napoli "Federico II" e l'Università di Salerno.

Il progetto è stato presentato, nei giorni scorsi, all'**Hotel Bernini Palace di Firenze** nel corso di un evento organizzato da **Aset – Associazione stampa enogastragroalimentare Toscana**.

I relatori hanno spiegato come sia stata analizzata la varietà linguistica che si lega ai territori con tradizioni e dialetti, producendo un numero impressionante di testi e parole che raccontano la storia sul cibo. Grazie al portale di AtLiTeG si possono esplorare, in maniera più veloce che in passato, le origini, la storia e le tradizioni di molte pietanze, una conoscenza senza precedenti.

Affascinante è seguire la storia di parole che tutti pensiamo di conoscere bene e che, invece, non mancano di riservare sorprese: per esempio, si è scoperto che la prima attestazione documentata del termine "spaghetti" risale al 1817 e che la parola tradizionale per indicare il tipo di pasta filiforme era, fino dai tempi di Dante, "vermicelli". La parola lasagna, invece, non è di origine latina ma probabilmente araba, per la forma della losanga in cui venivano tagliate le strisce di pasta.

Il periodo scelto per l'analisi è stato quello tra il Medioevo e l'Unità d'Italia per la sua rappresentatività, in quanto più ricco di incroci, di suggestioni, di realtà distinte eppure convergenti in forza di rapporti reciproci. È tuttavia un periodo che presenta molte zone ancora da indagare riguardo alle tradizioni dei testi, ai centri di produzione, al lessico.

Importanti per la riuscita del progetto sono stati i numerosi partner scientifici: Accademia Barilla, Parma; Accademia della Crusca, Firenze; Casa Editrice Leo S. Olschki, Firenze; Fondazione Casa Artusi, Forlimpopoli; Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea, CNR Roma; Laboratorio Geocartografico "Giuseppe Caraci" – Università Roma Tre; Lessico Etimologico Italiano, Saarbrücken; Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e Università di Roma Tre.

Nel portale [www.atliteg.org](http://www.atliteg.org) sono raccolti:

1. una **banca dati**, ovvero un corpus di oltre 50 testi, dal Medioevo alla fine dell'Ottocento, scelti fra i più rappresentativi della cucina italiana;
2. un **Vocabolario storico** della lingua italiana della gastronomia (VoSLIG), redatto in forma digitale, che ricostruisce la storia delle parole più interessanti della lingua del cibo (al momento circa 400, studiate una ad una);
3. un **Atlante geo-testuale**, che proietta su una rappresentazione cartografica della penisola

---

italiana i dati relativi alle attestazioni, alla diffusione, alla circolazione delle parole del cibo nelle loro varie forme linguistiche. Attualmente ospita 140 lemmi, per un totale di 2.434 attestazioni archiviate e riconosciute dai gruppi di ricerca.

**Data di creazione**

06/03/2025

**Autore**

curradi-delbimbo