Formazione, AtLiTeG è il primo Atlante sulla storia della cultura gastronomica italiana

20250306110447aliteg-6cc887ef

Un Atlante sulla cultura gastronomica italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. È questo **AtLiTeG, il progetto di ricerca ideato e coordinato dalla prof.essa Giovanna Frosini**, responsabile dell'unità di ricerca dell'Università per Stranieri di Siena e a cui hanno lavorato anche l'Università di Cagliari, l'Università di Napoli "Federico II", e l'Università di Salerno.

Attraverso **un metodo di lavoro scientifico**, basato sulla tradizione filologica e linguistica italiana, insieme alle tecniche moderne delle **digital humanities**, i ricercatori e le ricercatrici hanno analizzato la varietà linguistica, che si lega ai territori con le loro tradizioni e i loro dialetti, e hanno selezionato **55 testi scritti, 18mila ricette e 400 parole.**

«*AtLiTeG è stato ideato come risorsa innovativa e interattiva per tutti coloro che vogliono studiare e approfondire la cultura gastronomica italiana attraverso la lingua* - **dichiara in una nota stampa prof.ssa Giovanna Frosini coordinatrice nazionale e ideatrice del progetto** - Grazie al portale si possono esplorare le origini, la storia e le tradizioni di molte pietanze, offrendo un viaggio di conoscenza senza precedenti, proprio perché uno dei principali obiettivi *del progetto è quello dell'accertamento delle fonti, con studi di indagine molto approfonditi. L'auspicio adesso è quello di continuare il lavoro iniziato con nuove risorse per rendere sempre più completa ed aggiornata l'opera* ».

I RISULTATI DELLA RICERCA

Il periodo scelto - quello dal Medioevo all'Unità di Italia - è stato scelto come oggetto di studio perché si tratta del periodo più ricco di incroci, di suggestioni, di realtà distinte eppure convergenti in forza di rapporti reciproci, **ma anche quello che presenta zone numerose ancora da indagare riguardo alle tradizioni dei testi, ai centri di produzione, al lessico.**

Tra i risultati dell'indagine, è interessante la storia della **cioccolata,** originaria delle Americhe, fu portata in Europa dai *conquistadores* spagnoli nel XVI secolo; in Spagna, la bevanda densa e scura conquistò rapidamente la corte reale e da lì si diffuse in tutta Europa. In Italia, la parola "cioccolata" ha attraversato diverse trasformazioni. Derivata dal termine spagnolo "chocolate", che a sua volta ha origini azteche, la cioccolata è diventata sinonimo di dolcezza e comfort nella nostra cultura. Inoltre, è curioso seguire la storia di parole che tutti pensiamo di conoscere bene, e che invece non mancano di riservare sorprese: si è così scoperto che la prima attestazione documentata del termine ***spaghetti*** risale al 1817, in un contesto preciso e particolare; e che la parola tradizionale per indicare il tipo di pasta filiforme era, fino dai tempi di Dante, *vermicelli*. Ma non solo. La parola ***lasagna*** appare oggi, grazie alle ultime ricerche, non tanto di origine latina, quanto probabilmente araba, per la forma della losanga in cui venivano tagliate le strisce di pasta.

I risultati dell'indagine sono raccolti nel portale www.atliteg.org, e accessibili a tutti, secondo la seguente suddivisione:

1) una **banca dati**, ovvero un corpus di testi, al momento oltre 50, 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.