



cibo e cucina

“cibo e cucina”

volumi già pubblicati

- Benedetta patata*, di Salvatore Marchese  
*Cucina vegetariana indiana*, di Jack Santa Maria  
*La cucina russa*, di Donatella Possamai  
*Cucina vegetariana cinese*, di Jack Santa Maria  
*La cucina dei numeri primi*, di Giovanni Ballarini  
*Il boccon del prete*, di Giovanni Ballarini  
*Morsi d'Italia*, di Giacomo Pilati  
*L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, di Olindo Guerrini  
*Guida alla Grande Cucina*, di Auguste Escoffier  
*Cavoli a merenda*, di Giovanni Ballarini  
*Acciuga regina*, di Salvatore Marchese  
*La regina Margherita mangia il pollo con le dita*, di Giovanni Ballarini  
*Ricette di cinghiale*, di Marco Galleri  
*Il sapore dei sogni*, di Alessandro Morelli  
*Muscoli. Storie e ricette di cozze nostre e mitili ignoti*, di Salvatore Marchese  
*Ricette di lepre*, di Marco Galleri  
*Andavamo a cena a “Saperi e Sapori” nel Delta del Po*, di Salvatore Marchese  
*I maccheroni di Casanova*, di Giovanni Ballarini

Giovanni Ballarini

# Memorie di un tubetto di conserva

Interviste impossibili a cibi, gusti,  
colori della nostra cucina

Prefazione di Giuseppe Benelli

Revisione e cura di Benedetta Aleotti

TARKA

Un ringraziamento particolare al dottor Giancarlo Gonizzi, curatore della Biblioteca gastronomica di Academia Barilla, coordinatore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, per la collaborazione nella ricerca iconografica.

Giovanni Ballarini

*Memorie di un tubetto di conserva*

Tutti i diritti riservati

Prima edizione: dicembre 2023

© 2023 Tarka Edizioni srl

Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)

[www.tarka.it](http://www.tarka.it)

ISBN: 979-12-80246-45-5

Finito di stampare nel mese di novembre 2023  
presso Mediagraf SpA - Noventa Padovana (PD)

# Indice

PREFAZIONE *di Giuseppe Benelli* IX

Stupori nel labirinto delle parole della cucina IX

PREMESSA 1

Anche i cibi ci parlano con interviste impossibili 1

NOMI DELLA MEMORIA 5

Culatello callipigio 6

Lucanica dei legionari 12

Mortadella nome antico 15

Parmigiano Reggiano di mille anni 18

Pasta dai mille nomi 22

Pomodoro dai molti nomi 26

Prosciutto nome italiano 29

Salame dal pesce al maiale 34

Strolghino nome stregato 37

NOMI SULLA TAVOLA 41

Ristorante, un nome che nasce dal brodo 43

A tavola antichi e nuovi nomi 46

Bottarga dall'antico nome arabo 51

Carbonara, nome misterioso 54

Chiacchiere, dolce di carnevale 57

Dadi da brodo, un ossimoro? 60

Gin, un nome italiano 63

Hamburger, fortuna di un nome 67

Ketchup, metamorfosi anche del nome 70

Marmellata e confettura, nomi diversi per stessi cibi 72

Polpetta dal nome nobile e popolare 75  
Ragù, nome di antiche e nuove preparazioni 79

## OGGETTI DELLA MEMORIA 83

Affettatrice per mortadella 83  
Apriscatole, uno e mille 87  
Cannella e lunghezza delle tagliatelle 90  
Cavatappi e i suoi progenitori 93  
Forchetta, ultima arrivata in tavola 98  
Grattugia, perfetta tecnologia 103  
Macchina per la pasta o l'Uomo di Bronzo 106  
Macina e la sua speciale farina 110  
Menù, carta in tavola 114  
Microonde non più misteriose 119  
Scatola di latta per alimenti conservati 123  
Speronella, memorie di una rotella da pasta 128  
Tovagliolo, figlio della tovaglia 131  
Trafila per la pasta 134  
Tritacarne dalle nobili origini teutoniche 139  
Tubetto di conserva di pomodoro 143

## MEMORIA DEI SENSI DEL GUSTO 151

Dolce come il miele 152  
Amaro come il chinino 157  
Salato come l'acqua di mare 160  
Acido gradevole e disdegnato come l'aceto 164  
Umami come la bistecca alla griglia 167  
Piccante condimento culturale come il pepe 171

## COLORI DEL CIBO 175

Bianco non colore del latte e biancomangiare 178  
Nero misterioso del caffè 182  
Rosso del piccante peperoncino 185  
Arancione metamorfosi della carota 188

Giallo limone, oro della salute	192
Verde del prezzemolo tradizionale	194
Blu dell'uva nera	197
Viola della melanzana della paura	200



# PREFAZIONE

## Stupori nel labirinto delle parole della cucina

Giovanni Ballarini con questo nuovo libro ci offre, con grande leggerezza e profonda conoscenza, un sapere che deriva dalla ricerca universitaria e dalla passione linguistica. Nella sua lunga vita accademica ha raggiunto importanti e originali risultati, documentati da oltre mille pubblicazioni e numerosi libri. Una intensa attività di divulgazione, in particolare degli animali familiari e del rapporto uomo-animale, è ampiamente documentata durante il suo insegnamento universitario. Tuttavia in questi ultimi anni il suo lavoro si è notevolmente accentuato con libri piacevoli che esprimono con eleganza di scrittura i saperi di una vita di studi e i sapori della tradizione enogastronomica. Come in questo sorprendente libro *Memorie di un tubetto di conserva. Interviste impossibili a cibi, gusti, colori della nostra cucina*, che suscita continui “stupori” attraverso il labirinto delle parole.

Si sa che l’etimologia delle parole nasconde insidie continue, pur tuttavia apre orizzonti e squarci sulle nostre abitudini alimentari. Termini, colti e popolari insieme, sono ramificati nella descrizione della vita quotidiana, ma esprimono anche saperi tecnici, ben temperati dalle fonti letterarie e storiografiche. Con esercizi di ascolto e comprensione, il viaggio di Ballarini ci porta in una galassia vicina e lontana, splendida e misteriosa, dove spesso le parole conservano segreti insondabili. Strumento per riflettere, per ragionare sulla storia e sulle storie che ogni cibo porta con sé, arrivando da epoche lontane, da paesi remoti, presupposto per il confronto e quindi il dialogo. Fonte di meraviglie, perché appena Giovanni ci

spiega un'etimologia, magicamente una luce si accende dentro di noi, sorpresi da qualcosa che non sapevamo.

In queste interviste “impossibili” i cibi raccontano la loro storia e ci fanno conoscere il loro significato con scavi linguistici che attraverso i secoli si sono caricati di significati nuovi, a volte banalizzati, altre fraintesi o traditi. Basta scavare sotto alla superficie dell'italiano, in effetti, per trovare tante parole che nei secoli sono arrivate dai dialetti o da usi regionali. Di alcune, come quelle che riguardano specifici costumi o caratteri del territorio o prodotti alimentari, l'origine locale è facilmente riconoscibile. Scrive Ballarini: “Il cibo in particolare, in quanto entra in noi, ha valori emozionali e simbolici che ci riportano a relazioni primarie spiegandoci perché assumiamo determinati alimenti anche come sostegno emotivo”. È questa la vera sapienza che, nella sua radice latina di *sàpere*, significa innanzitutto avere sapore, gustare.

L'autore interroga i cibi con grande rispetto e deferenza ma, pur attraverso narrazioni puntuali e documentate, la totalità dei significati si amplia e continua a sfuggirci. Il nome è un presagio, che indica una corrispondenza con le qualità che porta. Conoscere il nome dei cibi, come e quando questo nome è stato dato, come ne è variato l'uso e il significato, permette di conoscere la società nella quale il nome è usato. Risponde il culatello: “nel mio caso il nome è un destino: Infatti io nasco dalla parte della zampa posteriore del maiale, più precisamente dal fascio di muscoli crurali posteriori e interni della coscia da cui sono rimossi cotenna e osso, ossia dalla culatta che deve essere ben sviluppata”. La mortadella deriva il suo nome “dalle parole mortaio e mirto con i quali, indipendentemente l'uno dall'altro nell'antico passato si preparavano questi salumi”. Il prosciutto si chiama così perché è “una coscia di maiale, ma anche di altri animali, trattata con il sale che, prosciugandomi, nel corso di mesi e stagioni permette una mia maturazione”. La parola salume deriva dal latino tardo antico *salumen* per indicare l'alimento conservato con il sale. “Il primo documento nel quale si nomina il salame sembra essere un ordine del 1436 di Nicco-

lò Piccinino (1386-1444), Signore di molte terre dell'Appennino parmense.” L'etimologia della parola *ragù* ha le sue basi nel francese *ragoût*, sostantivo derivato da *ragoûter* “che significa risvegliare il gusto, l'appetito, perché originariamente indicava dei piatti di carne stufata con abbondante condimento, e solo in seguito il termine fu usato per accompagnare altre pietanze, in Italia principalmente la pasta e il riso”.

Il libro dedica una sezione agli utensili da cucina come la forchetta, dal latino *furca*, l'ultima arrivata in tavola dopo il coltello e il cucchiaio. “I Romani e i Greci a tavola mangiano con le mani, anche se nelle famiglie nobili e ricche per non scottarsi o sporcarsi le dita si utilizzano dei ‘ditali’ d'argento e le prime forchette.” Con la caduta dell'Impero romano d'Occidente la forchetta scompare quasi completamente. “Il primo evento in cui faccio la mia prima ricomparsa in Italia è a Venezia nel 1003, durante il banchetto nuziale del figlio del doge Orseolo II (961-1009) quando la sposa, la principessa bizantina Maria Argyropoulaina [...] non porta mai il cibo alla bocca con le mani, ma utilizza un piccolo arnese dotato di punte, tutto d'oro, una forchetta a due rebbi, scandalizzando tutti gli ospiti.” Il tovagliolo, invece, è figlio della tovaglia, “antico nome provenzale per una pezza di tessuto che si stende sulla tavola per apparecchiare la mensa”.

Questa narrazione lungo il sentiero dell'etimologia vuole individuare una strada maestra battuta da Ballarini, quella della celebrazione della parola, oggi spesso violata e umiliata. In tempi linguisticamente difficili, questo libro ci consegna il piacere di scoprire l'autentico significato linguistico attraverso il gusto alimentare. Gli italiani hanno a disposizione un buon numero di termini per poter discutere diffusamente e con dovizia di particolari di ciò che mangiano, dove lo mangiano, come lo cucinano e con cosa. Tante parole della gastronomia nostrana sono diventate veramente italiane soltanto nel secondo dopoguerra, grazie soprattutto al contributo dei dialetti che hanno prestato sempre più usi espressivi alla lingua di Dante. Spesso sono termini in traducibili perché indicano

prodotti ottenuti con una determinata sostanza, lavorati in una precisa maniera e cucinati in un particolare modo.

Tutto ciò che si mangia e il gusto che ne deriva si trasformano non solo in un mezzo per fare del passato uno strumento per migliorare il presente, ma diventa una via per la costruzione della nostra identità. Per Ballarini le parole della cucina, nella loro forma più intima, hanno il loro destino nel mondo e ci accompagnano in un viaggio divertente, dal latino *de-vertō*, quindi che va altrove e acquisisce leggerezza cambiando prospettiva. Per questo le sue *Memorie di un tubetto di conserva* riescono a comunicare emozioni, dove “comunicare” si declina nel palpabile desiderio di arrivare davvero al lettore. Proprio nell’etimologia della parola “comunicare” c’è il *cum* latino che indica insieme, unito a *munus*, che significa sia dono che dovere. Uno spirito che si ritrova nelle pagine di questo libro, che rispecchia quello di chi le ha scritte e si riverbera su chi le legge. Comprendere come volersi bene attraverso un’alimentazione sempre più consapevole e piacevole è, allo stesso tempo, una responsabilità precisa e un dono generoso che l’autore fa ai lettori. Così Giovanni, in modo appassionato e divertente, ci insegna a esercitare l’*intus legere*, che è la base etimologica del termine *intelligere*, nella consapevolezza che “considerare” il cibo è uno stare insieme con (*cum*) le stelle (*sidera*).

*Giuseppe Benelli*

# PREMESSA

## Anche i cibi ci parlano con interviste impossibili

Come ogni paesaggio, ambiente o cosa che ci circonda, anche gli alimenti e le loro trasformazioni ci parlano, a volte in modo quasi spontaneo e per ciascuno di noi inconscio, ma bisogna anche imparare a interrogarli, iniziando a dare loro un nome per cercare anche di trovare in loro una nostra memoria che possa dare significato a un'innovazione, a una svolta, a un cambiamento. Per questo il nostro cervello, in particolari aree, possiede gruppi di neuroni specializzati nel riconoscere categorie di oggetti di primaria importanza quali volti, corpi, luoghi e parole, ai quali oggi si aggiungono anche gli alimenti e soprattutto i cibi (Khosla, Murty et al. 2022<sup>1</sup>). Un riconoscimento, e quindi una memoria, non implica una categoria visivamente omogenea, come ricorda il proverbio italiano che *non si possono sommare mele e pere*, perché il cervello ha l'intelligenza – è proprio il caso di dire – di leggere dentro alle cose e dare loro un nome (latino *intus* dentro e *legere* raccogliere e comprendere), unendo i diversi cibi in una popolazione che comprende tutti gli alimenti, al pari di volti, corpi, luoghi e parole indispensabili per la vita. Altrettanto importante è che questi riconoscimenti e memorie degli alimenti sono situate nella stessa porzione del cervello (*ventral visual stream*), assieme a quelle di corpi, luoghi e parole, il che fa presagire interrelazioni prima solo intuitive. I risultati di queste nuove ricerche iniziano a spiegarci perché il cibo e le sue trasformazioni sono fondamentali per la nostra identità culturale, per la pratica religiosa, le interazioni sociali e le mol-

---

1 Khosla M., Murty R. A. et al., *An extremely selective response to meals within the human visible cortex revealed by hypothesis-free voxel decomposition*, "Current Biology", 25, VIII, 2022.

te altre cose che noi esseri umani facciamo. Il cibo in particolare, in quanto entra in noi, ha valori emozionali e simbolici che ci riportano a relazioni primarie, spiegandoci perché assumiamo determinati alimenti anche come sostegno emotivo. Mangiando non compulsivamente introduciamo in noi simboli, emozioni e relazioni perché il nutrimento, iniziando dal latte materno e forse dal liquido amniotico bevuto durante la vita fetale, è il primo dei linguaggi non verbali con cui ci confrontiamo. I cibi morbidi ci riportano a una integrazione affettiva, quelli duri e croccanti ci danno informazioni di determinazione e resilienza, gli alimenti dolci sono consolatori e quelli salati rinforzano un comportamento maturo, i piatti semplici ci parlano di chiarezza e linearità, le pietanze elaborate indicano un bisogno di integrazione. Inoltre gli alimenti di origine animale hanno in sé un elemento di forza e aggressività, mentre quelli vegetali ci aprono a una relazione con la natura e alla leggerezza. Il latte e i latticini ci parlano della madre mentre i cereali e in particolare il frumento del padre, i tuberi ci riportano alla terra e alle nostre radici, i germogli ci fanno pensare a una nuova energia. L'insieme variegato di queste relazioni e reazioni è anche un imprinting alimentare difficilmente eliminabile.

Conoscere i cibi e averne consapevolezza dà differenza alla qualità della vita, e un mezzo particolarmente utile per acquisire questa consapevolezza è interrogarli direttamente, sottoponendoli a interviste impossibili. Fingere d'intervistare non solo persone ma anche oggetti è un genere letterario che in un ambito narrativo di storie è identificato come colloquio fantastico postumo. Nelle interviste impossibili la narrazione è usata come mezzo della mente per inquadrare eventi di una realtà e spiegarli secondo una logica di senso nella quale si ritrova un'esperienza umana che si connette a pensiero e cultura. In un'intervista impossibile il discorso narrativo permette di rendere comprensibile, comunicabile e ricordabile il vissuto, perché rende possibile una riflessione e un'interpretazione dei molteplici aspetti dei soggetti con i quali si entra in contatto. Attraverso il racconto di storie, nell'intervista impossibile si mette

ordine e si dà un senso a caotiche esperienze quotidiane, donando forma a un vissuto umano che diviene comunicabile, comprensibile e può essere ricordato.



# NOMI DELLA MEMORIA

## NOMEN OMEN

Attribuire un nome alle cose è una caratteristica umana e non ne abbiamo traccia nei viventi che ci hanno preceduti. Strettamente legata al linguaggio, dare un nome è un'attività divina in quanto Dio, secondo il testo biblico, chiama la luce Giorno, la tenebra Notte, l'asciutto Terra, la raccolta delle acque Mari e affida all'uomo il compito di denominare gli animali. Un compito questo che, al di fuori del mito biblico, solleva un problema che percorre la storia del pensiero umano, perché la relazione tra pensiero e parola è intimissimo e il nome è la parola per eccellenza. Già al tempo dei filosofi greci il problema è vivo e Platone (428/427-348/347 a.C.) lo affronta nel dialogo il *Cratilo*.

I nomi sono naturalmente suggeriti dalle cose stesse in modo onomatopoeico, come per esempio bisbiglio, o sono convenzionali, dati dall'uomo, ma nel linguaggio divengono contemporaneamente strumentali, mezzi per comunicare tra gli uomini per designare, significare una cosa, un concetto, un simbolo. Questo non implica che le cose siano denominate a caso, e ben lo sanno già gli antichi con la frase latina *nomen omen (nomina sunt omina)* che significa il nome è un presagio, un destino. *Nomina sunt consequentia rerum*, recita Giustiniano (527-565 d.C.) nelle sue *Institutiones* (Libro II, 7, 3), riferendosi alle cose del mondo, e tra queste anche ai cibi. Conoscere il nome dei cibi, come e quando questo nome è stato dato, come ne è variato l'uso e il significato non è soltanto una questione di ordine, ma permette di conoscere la società nella quale il nome è usato. Le etimologie custodiscono il significato, nei detti popolari sopravvive la cultura degli antichi, ma è con la parola scritta, tappa miliare della nostra storia, che possiamo aprire

uno sguardo sul passato e tramandare il presente ai posteri. Sbaglia chi pensa che i fatti contano più delle parole, spesso sono le azioni a essere conseguenza delle parole, non soltanto il contrario e soprattutto, come dice Ludwig Wittgenstein (1889-1951) nel suo *Tractatus logico-philosophicus*, “su ciò di cui non si può parlare, si dovrebbe tacere”, perché un ascolto in silenzio vale più di mille parole.

Questo spiega l'importanza data a questi nomi e perché giustamente ci si preoccupa di un loro uso improprio per forma, contesto e contenuto e come sia interessante conoscere il nome di quel che mangiamo attraverso interviste impossibili, colloqui fantastici su fatti ed elementi reali.

## Culatello callipigio

*Nobile Culatello, la ringrazio per questa intervista che riguarda il suo nome e altre denominazioni di salumi e cibi che, in luoghi e tempi diversi, sono accettate o invece considerate politicamente non corrette. Mi rivolgo a Lei che ha uno di questi nomi, certamente antico e che risale a un periodo nel quale, per esempio, il grande condottiero, capitano di ventura e Signore italiano Bartolomeo Colleoni (1400-1475), discendente di Sozzon de' Coglioni, ha uno stemma adottato già nel 1123 da Ghisalberto nel quale sono raffigurati tre coleus (testicoli), due rossi su campo bianco e uno bianco su campo rosso, e di questo Bartolomeo è tanto orgoglioso da riempirne le sue dimore. Nome e stemma che oggi sono forse da ritenere politicamente non corretti, e dire a uno che è un “colleone” non è certamente un complimento. Domando quindi se anche Lei, come il Colleoni, è ancora orgoglioso del suo nome.*

Bene ha fatto a ricordare i tempi passati nei quali io sono nato, come quelli del Colleoni, e di quando la famiglia Farnese nel 1594, per la sua collezione romana di sculture archeologiche, acquista la meravigliosa scultura marmorea di epoca romana di Venere o

Afrodite. In questa statua la dea mostra in modo quanto mai evidente uno degli elementi più rilevanti del corpo da un punto di vista estetico, erotico, rituale e apotropaico e polo di attrazione anche per il linguaggio, e per questo è denominata Venere Callipigia o dalle belle natiche. Dalle belle natiche del maiale nasco io, e potrei essere chiamato Callipigio dei Salumi, se il nome culatello non fosse già radicalmente entrato nell'uso fin da quando, nel Millesettecento, compare su avvisi ed editti.



*Culatello - Courtesy Musei del Cibo di Parma.*

*Quindi Lei, anche con il suo nome, sia questo Culatello (o Culattello?) o Callipigio, rivendica un'origine particolare se non unica, per cui nomen omen. O sbaglio?*

Non una ma molte domande, mi ha posto, e quindi altrettante risposte le darò, iniziando dal detto latino *nomen omen* per cui il nome è un presagio, ma nel mio caso il nome è un destino. Infatti io nasco dalla parte della zampa posteriore del maiale, più precisamente dal fascio di muscoli crurali posteriori e interni della coscia da cui sono rimossi cotenna e osso, ossia dalla culatta che deve essere ben sviluppata. Qui veniamo alla sua seconda domanda, che non è nuova, visto che se la pone anche Gabriele D'Annunzio (1863-1938) quando il 30 giugno 1891 scrive allo scultore, incisore e orafo parmigiano Renato Brozzi (1885-1863)<sup>2</sup>. D'Annunzio non è solo un fine letterato e amante di giovani fanciulle callipigie, ma anche un uomo di guerra e di armi e sa che in quelle da fuoco la culatta, con due T, deve essere ampia perché chiude la camera di scoppio del proiettile dove le pressioni sono alte. In modo analogo i muscoli della culatta suina devono essere ben sviluppati per una buona attività fisica del maiale e per ottenere un culatello, che per lunga consuetudine oggi rimane con una unica T. Ma senza una buona, ampia e ben sviluppata culatta non può nascere un culatello da una forma rotondeggiante come la parte dell'animale dal quale proviene.

*Il suo nome di culatello è stato ritenuto poco adatto, e talune dame e signore del passato, pur di non rinunciare alla sua prelibatezza, avrebbero voluto chiamarla "sederello", ritenendo il termine sedere più gentile di culo. Cosa ne pensa?*

Follia come altre di un puritanesimo anglosassone che avrebbe chiamato estremità i piedi e le gambe, e che quelle dei tavoli per decenza le ha coperte, evitando di parlare del culo di una bottiglia

---

<sup>2</sup> L'autore narra questo aneddoto nel suo libro *I maccheroni di Casanova. Interviste impossibili a uomini illustri*, Tarka, Mulazzo 2022.