

# *Pane all'olio e tarte au citron:* costruzioni gastronomiche e questioni di semantica

---

MARIA CATRICALÀ  
Università Roma Tre

**Abstract.** Nel presente contributo si esaminano le espressioni italiane e francesi del tipo [N1 *a/à* Art+N2 I(NGREDIENTE)] *pane all'olio/pain à l'huile*, molto frequenti nell'ambito del linguaggio gastronomico e negli usi quotidiani d'ogni cucina. Tale tipo di struttura viene esaminato come costruzione, cioè come elemento semantico complesso, caratterizzato da una rete di relazioni morfo-sintattiche, lessicali e pragmatiche che corrispondono a uno specifico processo percettivo e di concettualizzazione. Più precisamente, in base all'analisi di alcuni dati relativi alle costruzioni e alle loro frequenze all'interno di ricettari e corpora, si avanza l'ipotesi che la forma esaminata sia configurabile come un amalgama inserito all'interno di un *continuum* di relazioni locative/posizionali e di *link*, che da *pane al forno/pain au four* (vs *pane e olio/pain et huile*) si estende fino agli esempi metaforici, come *pizza alle quattro stagioni/poulet à l'impérial*.

*La rete dei significati delle parole costituisce  
un'analisi del mondo linguospecifica.*  
(Mioni 1992)

## 1. Premessa

Per quanto oggi gli studi sulla polisemia delle preposizioni e quelli relativi alle varietà settoriali gastronomiche siano ricchi di approfondimenti, la semantica di molte espressioni apparentemente banali, come per l'appunto *pane all'olio* o *tarte au citron* della nostra alimentazione quotidiana, resta indefinita.

Sulla *vexata quaestio* della valenza semantica delle preposizioni, come di altre parti del discorso ritenute a lungo *vuote*, la letteratura di riferimento è ormai molto vasta. Il dibattito attuale si può avvalere di una trattatistica molto più estesa e rilevante degli anni '80, quando la tesi di Brugman del 1981

(1988) e i saggi di Lakoff (1987: 416-461) evidenziarono tutte le sfaccettature di significato dell'inglese *over* e Vaneloise (1986) dimostrò che una rappresentazione puramente geometrica delle preposizioni spaziali francesi non è sufficiente a dar conto delle loro articolate valenze semantiche. Basti citare a riguardo un volume come quello curato da Zelinsky-Wibbett (1993), in cui si prospettano differenti metodologie d'analisi (*From Mental Processing to Natural Language Processing*) di varie lingue, tra cui lo stesso francese, o specifiche monografie su un unico sistema, come quella di Di Meola (2000) sul tedesco. Sono in particolare la dimensione funzionale e quella pragmatica ad essere state aggiunte nella definizione delle attuali tassonomie e nella elaborazione dei nuovi modelli esplicativi, che tengono conto di una serie di principi generali come quello della massima traiettoria (*il dito è nel ditale/la mano è nel ditale*), quello del minimo contrassegno (*X ha la chiave nella tasca e si trova in cucina: la chiave è nella tasca di X/la cucina*) e quello della rilevanza (*le mele sono nella ciotola/la mano è nel guanto: funzione contenitore della ciotola vs funzione protettiva del guanto*).

E tuttavia, per il costrutto qui esaminato, rimane per ora progettuale la possibilità di stabilire un *framework* adeguato a descriverne “the degree of polysemy [...], primitives [...], the definition [...] and the interactions with its environment”, secondo il modello della *Lexical Conceptual Structure* (Saint Dizier, Vazquez 2001: 1-2).

Così, per esempio, rispetto al tema della valenza spaziale delle preposizioni (che è quella che interessa a/à essendo connessa al latino *ad, apud*) sono emerse posizioni molto differenti. Da una parte si dà maggior importanza in prospettiva tipologica e funzionalista ai sincretismi diacronici e alla grammaticalizzazione che avrebbero portato a un processo di erosione (anche fonetica) la maggior parte delle preposizioni, in particolare quelle monosillabiche (Goyens, Lamiroy, Melis 2002; Fagard 2010). Dall'altra, nell'ambito della *Cognitive Grammar*, si sottolinea che proprio le restrizioni polisemiche sarebbero prova stessa del mantenimento della valenza semantica di ciascun minimo elemento linguistico. Soprattutto le preposizioni destinate originalmente a contrassegnare le relazioni spaziali avrebbero sviluppato solo apparentemente altre valenze, in realtà “systematically grounded in the nature of human spatio-physical experience” (Tyler, Evans 2003: 2).

D'altra parte, lo studio di elementi e fenomeni lessicali e morfo-sintattici in ambiti specialistici rappresenta ormai un preciso filone di sviluppo della ricerca. In particolare, nel campo di indagini relative al trattamento automatico delle lingue (van Hage, Katreko, Schreiber 2005; Sabou, d'Aquin, Motta 2006), è stato dimostrato come ricettari e riviste specialistiche di cucina siano importanti per integrare le mappe concettuali dei *thesauri* relativi

al cibo (come Agrovoc della FAO) e per determinare ontologie adeguate a rappresentare la varietà di denominazioni degli alimenti profilati secondo il *frame/domain of food preparation* ('caviar', denominazione diversa da quella utilizzata in relazione agli animali viventi > 'eggs of fish': Langacker 1987: 164-165; anche Croft 2009). A questo si aggiunga che negli ultimi quindici anni il linguaggio gastronomico è diventato, con uno sforzo editoriale senza precedenti, oggetto di molte importanti ricerche sistematiche (v. Silvestri, Marra, Pinto 2002; Robustelli, Frosini 2009).

Non è altrettanto noto che molti dei nodi tematici ricordati fin qui e delle linee-guida della ricerca attuale sono alla base di uno studio svolto da Mioni (1994)<sup>1</sup> su *acqua e olio* per il convegno senese *De sensibus* del 1992, durante il quale ho avuto il piacere e l'onore di conoscerlo di persona. Pubblicato in parte negli *Atti* curati dall'antropologo Falassi nel 1994, il contributo è stato molto utile per me (che mi occupavo in quell'occasione del binomio *pane e vino*). Lo studio, infatti, non è fondato sull'esame di singole parole, ma su quelle che oggi chiamiamo *costruzioni multiparola* legate a tassonomie ben precise (p. es. quelle relative al territorio: *Olio del Garda*, *Olio di Oliva Sabina*; *Acqua di Nepi*, *Acqua San Pellegrino*, ecc.; v. quelle di tipo commerciale: *Acqua Liscia Gassata o Ferrarelle*), nonché sull'esplorazione di tre campi e forme d'uso, cioè i sintagmi e i modi di dire; la toponomastica e l'antroponomastica. Oltre che per questa particolare attenzione verso le fraseologie, le collocazioni e i perimetri semantici, il lavoro ha avuto per me una particolare importanza anche per le questioni relative alle fonti. Mioni, infatti, vi sottolinea pionieristicamente l'importanza che i supporti informatici hanno poi di fatto assunto per l'analisi linguospecifica del mondo.

Tali linee-guida, che a distanza ritengo ancora valide, tracciano il percorso di queste brevi riflessioni sulla natura di costruzione della forma [N1 a/à Art+N2 I(NGREDIENTE)] all'interno della quale la preposizione a/à sembra essere tutt'altro che vuota, incolore o desemantizzata.

## 2. La costruzione [N1 a/à N2 I(NGREDIENTE)]: proprietà e prospettive di analisi

È noto che la materia relativa alle aggregazioni di parole come *pasta al pomodoro* e *tarte au citron* è molto complessa e controversa e che il proliferare delle denominazioni adottate per descriverle è il segnale più evidente di

<sup>1</sup> Ad Alberto Mioni vanno i miei migliori auguri per il prosieguo delle sue ricerche; a Maria Grazia Busà e a Sara Gesuato, i miei ringraziamenti per la cortese collaborazione.

quanto sia difficile individuarne una esaustiva.<sup>2</sup> In prospettiva sintagmatica, si può dire che si tratti di *parole polirematiche* composte da un sintagma preposizionale retto da una testa nominale (Voghera 2004).<sup>3</sup> Non essendo il loro significato compositivo, la costruzione risulta un'unità d'analisi più adeguata a descrivere e spiegare casi come *pane all'olio/tarte au citron*, in cui si assume che non vi sia una netta separazione fra lessico e sintassi. Al di là delle tante differenze delineatesi all'interno della *Cognitive Grammar*, infatti, per *costruzione* si può intendere un *pattern* grammaticale analizzabile come unità simbolica (Langacker 1987: 58), correlato a una serie di operazioni e schemi di concettualizzazione, con sottolivelli e rappresentazioni percettive, restrizioni semantiche e pragmatiche, analizzabili contemporaneamente sul piano morfosintattico e su quello del significato<sup>4</sup>.

Le differenze tra un'impostazione olistica e gli altri approcci emergono chiaramente dal confronto di alcuni studi già svolti proprio sul tipo qui preso in esame. Nella ricerca di Abeille et al. (2003: 148), per esempio, si individua l'espressione *pâtes italiennes aux oeufs frais* come caso speciale, ma alla luce della *Head-driven Structure Grammar*, che dà priorità alla sintassi e considera separatamente la dimensione semantica, lo si ritiene rappresentativo della stessa tipologia di *un oiseau à bec rouge*, con cui in realtà non ha molto in comune. Di contro, l'idea di *structure actancielle de programme* utilizzata da Weinrich (1989: 415-416) evidenzia come la nostra specifica struttura "indique le programme d'actance, c'est à dire la procédure selon laquelle il faut se comporter par rapport à cette base", rivelando l'alta densità informativa e pragmatica della *junction*. Weinrich aggiunge, infatti, che i legamenti di questo tipo sono molto frequenti nella lingua dell'artigianato e del commercio perché in questi ambiti è necessario sapere come funziona un oggetto, come è prodotto o montato, in una parola, "comment il est programmé, si du moins l'on veut agir efficacement avec cet objet dans diverses situations d'interaction".

<sup>2</sup> Ricordando solo rapidamente alcune delle qualificazioni proprie degli studi sull'italiano, si possono elencare esempi molto diversi come *locuzione avverbiale qualificativa ellittica*, *unità lessicale superiore*, *lessema complesso*, *parola complessa*, *parola sintagmatica*, *lessia complessa*, a cui si aggiungono una serie di termini metalinguistici francesi molto noti, come *synapsie* (Benveniste 1966), *synthèse* (Martinet 1967), *group* o *expression figée* e i termini inglesi, *fixed phrases*, *multi-word construction* (SgROI 2007; Orioles 2013).

<sup>3</sup> Tralasciamo, per motivi di spazio, le prove relative alla coesione interna delle diverse forme, anche se evidenziano alcuni aspetti interessanti sulla specificità di questo tipo di combinazioni (p. es., non si ha \**pani all'olio*, ma *panini all'olio*; *tarte parfumée au citron*, significa altro rispetto a *tarte au citron*; ma non si ha \**a che condimento è quel pane?*)

<sup>4</sup> Per altre definizioni e per una esauriente presentazione del vasto dibattito che sul termine si è sviluppato soprattutto nell'ultimo ventennio, cfr. Hoffmann-Trousdale (2013)

Nel modello della *Cognitive Grammar* la dimensione *actancielle* di Weinrich, cioè l'agire, è ritenuta un *crucial factor* delle costruzioni. Corrisponde alla loro dimensione pragmatica (Goldberg 1995: 6), che è da considerarsi di uguale importanza rispetto ad altri prerequisiti e proprietà come *linkage*, *dedicated markers*, *language specificity*, *lexical entries* e *constructional meaning* (Simone 2007: 213), tutte rispettate nei nostri casi. *Pane all'olio/tarte au citron*, infatti, sono costruzioni il cui *pattern*:

- 1) non ricorre in un unico esempio, ma compare in ricche serie (dalla *A* di *Abbacchio ai carciofi* o di *Artichauts aux épinards* alla *Z* di *Zabaione allo zafferano* e alla *V* di *Veau au paprika*);
- 2) include il contrassegno di *marche dedicate*, come appunto la preposizione *a/à* + l'articolo determinativo;
- 3) evidenzia la specificità della lingua francese, nella quale la preposizione *à* ha subito la maggiore “extension spectaculaire” (Goyens, Lamiroy, Melis 2002: 294-295) e di quella italiana, che occupa una posizione intermedia tra la prima e lo spagnolo (che adotta con: *Espaguetis con almejas/Helado de o con frutas*);<sup>5</sup>
- 4) si presenta in moltissimi casi come unità del lessico mentale e d'accesso alla memoria. Non a caso numerosi esempi, come vedremo in seguito, hanno un alto grado di salienza anche all'interno dei *corpora* elettronici.

Resta da analizzare la proprietà relativa al significato di costruzione, che è l'aspetto più problematico considerando anche quanto sia difficile capire se il significato dell'aggregato sia stabile e se sia caratterizzato da specifiche restrizioni dei singoli elementi nominali che lo compongono o dalla presenza della preposizione *a/à* o, piuttosto, dalla correlazione di entrambi gli elementi e dal *profiling* che ne deriva.

### 3. La configurazione di [N1 a/à Art+N2 I(NGREDIENTE)] in testi e corpora

Per comprendere quale sia la stabilità semantica della costruzione in esame, partiamo da alcuni dati riguardanti gli indici analitici di due testi di

<sup>5</sup> Anche le corrispondenti forme delle lingue germaniche sono diverse. O si usa la polirematica [N1 *with/mi* N2] (*Spaghetti alle vongole/Spaghetti aux palourdes* > ingl. *Spaghetti with clams and garlic/*ted. *Spaghetti mit Venusmuscheln und Knoblauch*) o delle combinazioni nominali con il solo connettore posizionale (N2 viene anteposto a N1: *Gelato alla frutta/Glace au fruit* > ingl. *Fruit ice cream/*ted. *Obst-Eis*).

grande successo: *Il talismano della felicità* di Boni nell'edizione del 1963<sup>6</sup> e un ricettario di Bar (1977). Si tratta di dati del tutto tendenziali, non quantitativamente rappresentativi al di là dei due testi, ma di certo utili a livello qualitativo anche per ulteriori ricerche di tipo semantico.

Il primo elenco, quello della Boni (1963), presenta un totale di 2232 denominazioni di pietanze, di cui 479 casi di [N1 a N2] (pari circa al 22%) e di questi solo 105 configurati come [N1 a/à Art+N2 I(NGREDIENTE)] (corrispondenti a un quarto delle strutture con *a* e allo 0,5% dell'intero corpus), con un *type* pari a 51 (da un massimo di 16 occorrenze di *al burro*, 11 *alla crema* e *al cioccolato*; 6 *al vino*, 6 *alla besciamella*, ma con alcuni *hapax* come *al cognac*, *al rum*, *al caffè*, ecc.).

Di contro, nel volume di Bar (1977), su un elenco di 836 denominazioni di ricette, il 50% contiene la struttura con [N1 à N2] e la quasi totalità (418 esempi su 458) è caratterizzata dal nostro specifico costrutto, questa volta con un *type* superiore, pari a 72 (da un massimo di 21 occorrenze di *à la crème*, 12 di *au jambon*, 8 di *au champignon* e nessun *hapax*). Dal confronto sembrerebbe quindi risultare che in italiano il *pattern* sia meno pervasivo che in francese e anche meno volatile. Conviene, quindi, partire dall'italiano per capire se ci siano, e quali eventualmente siano, delle restrizioni riguardanti gli elementi nominali della costruzione.

Nella liste della Boni (1963) e in alcuni riscontri del tutto casuali effettuati sui *corpora* risulta innanzitutto che N1 e N2 devono essere ascritti a due tassonomie lessicali differenti: il primo è concreto, mentre il secondo è prototípicamente metonimico. Nella torta *al limone/citron* N2 sta per succo di limone, in quella alle *mele/pommes* sta per 'ripieno a base di mele' e nessuno si aspetterebbe di trovare un agrume intero e tondo all'interno di un cilindro di pasta frolla molto basso e largo. Una ulteriore verifica in tal senso viene dalla apparente tautologia del caso di *funghi al funghetto*, in cui la vaghezza delle parole consente di apporre accanto a un N1 [alimento ricercato di origine vegetale, etc.] un N2 [tipica forma di gambo con allargamento terminale, ecc.].

Dal riscontro con i dati emergenti in rete (più precisamente nei corpora itTenTen10 e frTenTen12 consultati tramite il motore di ricerca Sketch Engine), risulta coerentemente che la salienza è molto più elevata in *pasta al pesto* (9,1) o *pasta al sugo* (8,6) che non in *pasta ai broccoli* (5,8 v. *pasta coi broccoli* 7,4) o *in pasta alle olive* (1,9). Parallelamente, in francese, la salienza di *soup* (9,98) à *l'oignon* (6,7) e *au pistau* (v. *escalope au champignons* 0,79)

<sup>6</sup> Con un numero di pagine doppio rispetto a quelle della prima edizione del 1929, ma con aggiunte fatte sempre dalla stessa autrice.

conferma che la complementarietà, il rapporto quantitativo, la grandezza, la consistenza dei due prodotti incidono sulla coesione e iconicamente sulla direzionalità della costruzione. Di qui si ha, per esempio, *pollo ai peperoni*, *al curry*, *al limone*, etc. ma non *\*peperoni al pollo* o *\*prunes au poulet*. È evidente che solo una analisi più estesa e relativa anche ad altre polirematiche con legamento preposizionale diverso (come *con*, presente in 753 titoli delle ricette della Boni (1963), insieme a 349 *in* e 300 *di*) può mostrare se queste combinazioni siano effettivamente regolari e pertinenti.<sup>7</sup>

Appare, però, già a questo punto chiaro un aspetto. Alcuni numeri e gli elenchi degli ingredienti utilizzati nei due ricettari, al di là di una serie di distinguo importanti per la specificità dell’italiano e del francese, mostrano in filigrana che le due lingue sono accomunate da una stessa tendenza: quella di selezionare in prevalenza come N1 la denominazione di un alimento (*pere*, *pollo/ poires, poulet*) o di una pietanza elaborata (*torta, arrosto/ tarte, rôti*) e come N2 una serie di parole riferibili in maggioranza a spezie, sughi e salse o anche a prodotti commestibili, ma riducibili in polvere, succhi, poltiglie e pezzetti.

Il che fa pensare che tutti gli elementi siano utilizzati per le operazioni di costruzione e che in particolare la preposizione *a/à* non sia del tutto desemantizzata e conservi, invece, un valore locativo/posizionale.<sup>8</sup> Più precisamente, la costruzione servirebbe a rappresentare e a concettualizzare una specifica conformazione spaziale, quella di due elementi che non si affiancano e basta, né si distribuiscono in un rapporto di *image schema* del tipo Contenuto/Contenitore, Sopra/Sotto, Centro/Periferia, ecc., ma si mescolano e si fondono in parte insieme. Questo pone un ulteriore interrogativo sulla natura della nostra costruzione che è ben diversa dal tipo *un oiseau à bec rouge* con rapporto meronimico parte/tutto (*l'oiseau possède un bec rouge*, la *tarte* non possiede le mele, né il *pane* l’olio). Nel nostro caso il risultato non è riconducibile ad alcuno dei due elementi, e questa particolarità fa pensare che la forma [N1 *a/à* N2 I(NGREDIENTE)] sia da considerarsi un tipo particolare di costruzione, cioè un *blend* o *amalgama concettuale* (Fauconnier, Turner 1998).

<sup>7</sup> Intendiamo proseguire l’indagine, infatti, anche considerando l’ipotesi di verificare come lo schema fondato sulle categorie pertinenti (come *dimensione*, *orientamento*, *numero*, *tempo*, ecc.: Talmy 2010) si interfacci con esperienze e saperi propri della cucina.

<sup>8</sup> Secondo Goyens, Lamiroi, Melis (2002: 278, 287) l’aspetto spaziale si è perso nella maggior parte dei sintagmi verbali con *à*. Anche qui, però, non si vede più alcuna differenza tra tipi molto diversi come *prier à mains jointes* e *cuisiner à huile*, che per loro sarebbero entrambi ascrivibili al tipo “le moyen ou l’instrument”.

I riscontri su questa mia idea non mancano. Per esempio Knittel (2010), attraverso una congerie di prove di logica vero-funzionale, arriva a distinguere il nostro tipo da quello meronimico (*téléphone {à/\*aux/avec des} touches; stylo{à / \*à la / avec une} plume*), per poi individuarvi sia “la relation de localisation/préparation des ingrédients” (Knittel 2010: 180), sia una correlazione con un referente esperito e gustato come “une substance intégrée et inseparable”, segnalata non a caso come “massif et générique” dall’articolo determinativo di N2. Al contrario di N1, infatti, N2 non è quantificabile.

Un’ulteriore rispondenza emerge anche da alcuni fattori di tipo linguistico e in particolare dal confronto della costruzione [N1 a/à Art+N2 I(NGREDIENTE)] con altri tipi di [N1 a/à N2] e con i binomiali irreversibili [N1 e N2] ampiamente utilizzati nel campo gastronomico.

#### 4. La configurazione dell’amalgama e una conclusione

La costruzione fin qui esaminata non è l’unico tipo attestato negli indici dei ricettari Boni (1966) e Bar (1977). In base all’analisi dei tipi di complemento utilizzata anche da Goyens, Lamiroy, Melis (2002), gli altri tipi di aggregazione con *a/à* possono essere raggruppati in un unico elenco:

- 1) *Biscotti al forno, verdure al vapore/Canard au four; Oeufs à la vapeur* [luogo e strumento];
- 2) *Trippa alla romana/Gnocchis à la romaine* [maniera e luogo];
- 3) *Pollo alla cacciatora/Bouchées à la reine* [maniera di agente/o/per destinatario (N comune)];
- 4) *Bistecca alla Bismarck/Salade à la Dumas* [maniera di agente (N proprio)];
- 5) *Funghi al funghetto* [maniera/forma di qualcosa (concreto; = alimento)];
- 6) *Uova al sole, Gamberetti allo specchio* [maniera+forma di qualcosa (concreto; ≠ alimento)];
- 7) *Trotelle al blu, Lingua allo scarlatto* [maniera+colore];
- 8) *Abbacchio alla scottadito* [maniera+conseguenza].

Dalla serie appare evidente che: a) non tutti i casi sono attestati nei due ricettari e in entrambe le lingue; b) in diacronia,<sup>9</sup> alla generale tendenza di

<sup>9</sup> Sull’aspetto storico si precisa solo che nei ricettari più antichi compare esclusivamente il tipo 2) e che l’1) si è diffuso dal ’700 in poi, per influsso del francese (Caffarelli 2002: 165), dove è già presente nel ’600 (cfr. *tarte à la crème* Molière 1663: 1963, scena VI, 66).

espansione dal concreto all'astratto, ha fatto seguito in alcuni casi una riduzione di combinazioni (p. es. il 7) non è più rintracciabile oggi e risulta anche opaco; c) il nostro tipo, anche nella espansione verso forme iconiche e metaforiche (come p. es. *pizza alle quattro stagioni* che rinvia a quattro ingredienti e a quattro spicchi), mantiene una connotazione spaziale.

Per vedere quante e quali siano in realtà le differenze fra questi tipi è necessario considerarne le valenze pragmatiche, la dimensione aspettuale e i fattori percettivi<sup>10</sup> attivati nel *frame /domain* alimentare. Così l'elenco si ridistribuisce secondo uno schema diverso, in cui le pietanze vengono profilate in base a differenti punti di vista (v. Fig. 1):

SPAZIALE/LOCATIVO		PERCETTIVO
1. Biscotti al forno		2. Trippa alla romana 3. Pollo alla cacciatora 4. Bistecca alla Bismack.
CONATIVO/PROCEDURALE		RISULTATIVO
		5. Funghi al funghetto 6. Uova al sole 7. Trotelle al blu 8. Abbacchio allo scottadito

Fig. 1. Tavola sinottica dei tipi di costruzione N1 a/à Art+x (x= nome di luogo, nome proprio, aggettivo, ecc.) utilizzati nel linguaggio gastronomico italiano. La distribuzione correlata al dominio spaziale evidenzia la tendenza al polarizzarsi, da una parte, delle istruzioni con funzione conativa e, dall'altra, del dominio percettivo con aspetto risultativo

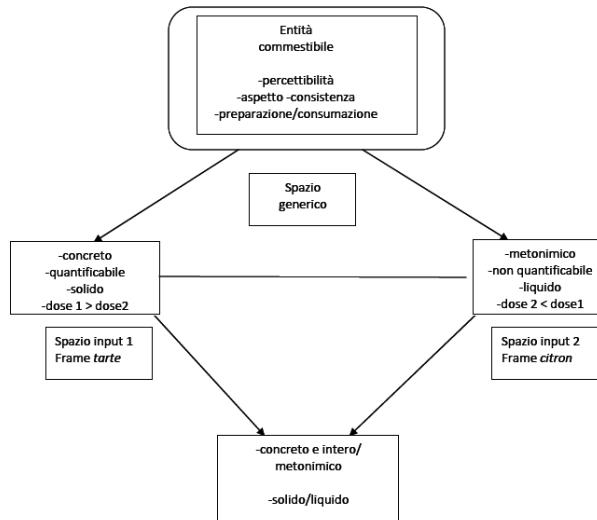
Anche in questo caso si nota che il tipo [N1 a/à Art+N2 I(NGREDIENTE)], rispetto agli altri, è caratterizzato dal fatto che condivide con alcuni la natura spaziale e procedurale [contiene N2] e con altri quella più astratta (per l'aspetto *massif* o metonimico dell'N2) e al contempo percettiva.

Un elemento lo distingue, però, da tutti gli altri ed è il fatto che contrassegna l'inseparabilità degli ingredienti e la impossibilità di distinguere il gusto di N1 e N2 singolarmente. La riprova è fornita da due dati: il primo è che *pane all'olio/pain à l'huile* si oppongono a *pane e olio / pain et huile* ('fetta di pane con olio sopra') e che, più in generale, il nostro tipo si oppone a una ricca serie di binomiali irreversibili; il secondo è che non tutti i binomiali possono essere convertiti nel tipo [N1 a/à Art+N2 I(NGREDIENTE)]. Si ha *pasta e broccoli/pasta ai broccoli/pasta con broccoli*, ma non *pasta e fagioli/\*pasta ai fagioli, ai piselli, alle fave, ecc.* proprio perché i legumi non sono rappresentabili come un tutt'uno (per la loro molteplicità non possono

<sup>10</sup> Per la prospettiva semiotica su gustemi e palatogrammi v. Catricalà (2004: 135-158).

configurarsi in forma *massif*) e, per quanto si mescolino agli altri ingredienti rimangono divisibili dal resto.

Questo ulteriore aspetto ci conferma che, secondo la teoria della *conceptual integration* di Fauconnier, Turner (1998: 133) il tipo *pane all'olio/tarte au citron* sia rappresentabile adeguatamente come *blend* o amalgama concettuale, cioè come “a general cognitive operation on a par with analogy, recursion, mental modeling, conceptual categorization, and framing”. Il *blend* attiva una serie di proiezioni selettive di elementi o componenti (linguistici, concettuali, culturali) e di *frame* (o *input mental space*). Tali elementi sono controparti l’uno dell’altro e sono proiettati dai cosiddetti *spazi input* verso uno spazio che è il vero e proprio *blend*. La loro integrazione (sia dal punto di vista procedurale, sia dal punto di vista percettivo) costituisce il *blend torta al limone* che può essere rappresentato nel seguente schema:



Gli spazi *input* 1 e 2 ereditano dallo spazio generico delle entità commestibili e delle loro proprietà percettive (l’aspetto, il gusto, ecc.) gli elementi che li compongono e li specificano in quanto *frame*. A sua volta il *blend* riceve dallo spazio *input* 1 (*tarte*) la concretezza, l’interessità di un elemento quantificabile, la consistenza, ecc. e dallo spazio *input* 2 le controparti concettuali del carattere metonimico (il succo per l’intero limone) e la massa non quantificabile, liquida, profumata. La proiezione è selettiva in quanto alcuni elementi, come ad esempio il colore, restano esclusi in quanto non salienti rispetto al significato emergente.

Nello spazio amalgamato, la proiezione dell’artefatto gastronomico presenta caratteristiche in gran parte imprevedibili a partire dagli spazi *input*,

così come nella nostra tradizione e in quella francese sono stati rispettivamente il *pasticcio* e la *farce*, le invenzioni più innovative e di maggior successo della nostra cucina e di quella d'oltralpe.

## Bibliografia

- Abeillé A., Bonami O., Godard D., Tseng J. (2003) *The syntax of French “à” and “de”: an HPSG analysis*, in Saint Dizier P. (ed.) *Syntax and semantics of prepositions*, Dordrecht, Springer, 147-162.
- Bar A. (1977) *Toutes les bases et les recettes de la bonne cuisine*, Rennes, Ouest France.
- Benveniste E. (1966) *Formes nouvelles de la composition nominale*, in “Bulletin de la Société de Linguistique de Paris” 61, 1, 82-95.
- Boni A. (1963) *Il talismano della felicità*, , Editore Colombo.
- Brugman C. (1988) *The story of “over”: polysemy, semantics and the structure of the lexicon*, New York, Garland Press.
- Caffarelli E. (2002) *L'alimentazione nell'onomastica, l'onomastica nell'alimentazione*, in Silvestri D., Marra A., Pinto I. (a cura di) *Atti del Convegno Internazionale. Saperi e sapori Mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Napoli, 13-16 ottobre 1999, Quaderni di “AION” N.S. 3, vol. 3, 143-173.
- Catricalà M. (2004) *Forme, parole e norme*, Milano, Franco Angeli.
- Croft W. (2009) *Connecting frames and constructions. A case study of “eat” and “feed”*, in “Constructions and Frames” 1, 7-28.
- Di Meola C. (2000) *Die Grammatikalisierung deutscher Präpositionen*, Stauffenburg, Narr.
- Fagard B. (2010) *Espace et grammaticalisation: L'évolution sémantique des prépositions dans les langues romanes*, Sarrebruck, Éditions universitaires européennes.
- Falassi A. (a cura di) (1994) *De gustibus. Il gusto a tavola e altrove*, Siena, Protagon Editore Toscana.
- Fauconnier G., Turner M. (1998) *Conceptual integration networks*, in “Cognitive Science” 22, 2, 133-187.
- Goldberg A. E. (1995) *Constructions. A Construction Grammar approach to argument structure*, Chicago, The University of Chicago Press.
- Goyens M., Lamiroy B., Melis L. (2002) *Déplacement et repositionnement de la préposition à en français*, in “Lingvisticae Investigationes” 25, 2, 275-310.
- Hoffmann T., Trousdale G. (eds) (2013) *The Oxford Handbook of Construction Grammar*, Oxford, Oxford University Press.
- Knittel M. I. (2010) *Détermination et modification dans les expressions N à N en français*, in “Journal of French Language Studies” 22, 2, 165-187.
- Lakoff G. (1987) *Women, fire, and dangerous things. What categories reveal about the mind*, Chicago, The University of Chicago Press.
- Langacker R. (1987) *The foundations of Cognitive Grammar. Theoretical prerequisites*, Stanford, Stanford University Press.

- Martinet A. (1967) *Syntagme et synthème*, in “La Linguistique” 2, 1-14.
- Mioni A. (1992) *Elementi di morfologia generale*, Padova, Unipress.
- Mioni A. (1994) *Il gusto dell’acqua e dell’olio*, in Falassi A. (a cura di) *De gustibus. Il gusto a tavola e altrove*, Siena, Protagon Editore Toscana, 111-129.
- Molière ([1663] 1963) *Critique de l’École des Femmes*, ed. par Bonneville G., Bordas, Paris.
- Orioles V. (2013) *Il calco sintematico*, in “Incontri Linguistici” 35, 125-130.
- Robustelli C., Frosini G. (a cura di) (2009) *Storia della lingua e Storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, in AA.VV. *Atti del VI Convegno Internazionale dell’Associazione per la Storia della Lingua Italiana*, Modena 20-22 settembre 2007, Firenze, Franco Cesati Editore.
- Sabou M., d’Aquin M., Motta E. (2006) *Using the semantic web as background knowledge for ontology mapping*, in AA.VV. *The 1st International Workshop on Ontology Matching* (OM-2006), 10 November 2006, Athens (Georgia), USA.
- Saint-Dizier P., Vazquez G. (2001) *A compositional framework for prepositions*, in *The Fourth International Workshop on Computational Semantics* 4, Tilburg, Springer, lecture notes, 1-13, <[http://www.irit.fr/~Patrick.Saint-Dizier/publi\\_fichier/iwcs4.pdf](http://www.irit.fr/~Patrick.Saint-Dizier/publi_fichier/iwcs4.pdf)> (13 settembre 2013)
- Sgroi S. C. (2007) *I termini-chiave della Wortbildung*, in Poli D. (a cura di) *Lessicologia e metalinguaggio*. Atti del Convegno Macerata, 17-19 dicembre 2005, vol. 2, Roma, Il Calamo, 557-677.
- Silvestri D., Marra A., Pinto I. (a cura di) (2002) *Atti del Convegno Internazionale. Saperi e sapori Mediterranei. La cultura dell’alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Napoli, 13-16 ottobre 1999, Quaderni di “AION” N.S. 3, vol. 3.
- Simone R. (2007) *Constructions and categories*, in Pizzuto E., Pietrandrea P., Simone R. (a cura di) *Verbal and signed languages. Comparing structures, constructs and methodologies*, Berlin/New York, Mouton De Gruyter, 198-252.
- Sketchengine, <[www.sketchengine.co.uk](http://www.sketchengine.co.uk)> (10 settembre 2013).
- Talmy L. (2010) *The fundamental system of spatial schemas in language*, in Marotta G., Lenci A., Meini L., Rovai F. (eds.) *Space in language. Proceedings of the Pisa International Conference*, Pisa, Edizioni ETS, 143-179.
- Tyler A., Evans V. (2003) *The semantics of English prepositions. Spatial scenes, embodied meaning and cognition*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Van Hage W.-R., Katreenko S., Schreiber G. (2005) *A method to combine linguistic ontology-mapping techniques*, in Gil Y., Motta E., Benjamin V. R., Musen M. A. (eds.) *Proceedings of the Fourth International Semantic Web Conference*, Galway, 5-10 November 2005, Heidelberg, Springer Verlag, 732-744.
- Vandeloise C. (1986) *L’espace en français*, Paris, Éditions du Seuil.
- Voghera M. (2004) *Polirematiche*, in Grossmann M., Rainer F. (a cura di) *La formazione delle parole in italiano*, Tübingen, Niemeyer, 56-69.
- Weinrich H. (1989) *Grammaire textuelle du français*, Paris, Didier/Hatier.
- Zelinsky-Wibbett C. (ed.) (1993) *The semantics of prepositions*, Berlin/New York, De Gruyter.