

Dressare

Miriam Di Carlo

Dressare

Il verbo *dressare* è un tecnicismo della gastronomia che viene impiegato in italiano con diversi usi e significati i quali non sono registrati in nessun repertorio lessicografico italiano finora edito. I significati possono essere raccolti in due categorie: una riguardante la cucina *stricto sensu*, l'altra invece la pasticceria:

1. 'nella fase finale della preparazione di una vivanda, disporre il cibo nel piatto in maniera gradevole, in vista della presentazione finale'
2. a. 'disporre, in maniera ordinata e distanziata, le porzioni di un impasto su una placca'; b. 'disporre un impasto all'interno di uno stampo in maniera precisa'

Il verbo è un calco del verbo francese *dresser*, per il quale il FEW riporta come base etimologica il verbo tardo latino *DIRECTIĀRE 'porre in linea retta', da cui si sono poi sviluppati i significati di 'preparare', 'disporre ordinatamente'. La storia del verbo *dressare* potrebbe essere riassunta così: tardo lat. *DIRECTIĀRE > fr. *dresser* > it. *dressare*. In francese in verbo *dresser*, nell'accezione che stiamo trattando, può essere usato come verbo transitivo (e dunque ammette il complemento oggetto di cui si serve per completare il suo significato), oppure può avere valore assoluto. Con tali valori è arrivato pure in italiano, come si può osservare dai seguenti esempi: *dresser un plat* 'dressare un piatto' (valore transitivo); *dresser sur une assiette* 'dressare in un piatto' (valore assoluto). All'interno poi del valore transitivo si nota una differenza tra:

dresser les légumes dans un plat 'dressare le verdure in un piatto'
dresser un lit de légumes 'dressare un letto di verdure'

(esempi tratti da Giovanni D'Avola, *Per un dizionario francese-italiano dei verbi della gastronomia*. Tesi del XXII ciclo di dottorato in Letterature Moderne e Studi Filologico-Linguistici. Palermo, Università degli studi di Palermo, 2012, p. 240)

Nel primo esempio il complemento oggetto sono le verdure che vengono disposte in maniera calibrata nel piatto; nel secondo invece il complemento oggetto è la composizione che si vuole ottenere attraverso gli ingredienti. E dunque sembrerebbe che nel primo caso *dresser* significhi 'disporre' mentre nel secondo 'comporre' e anche, in altri esempi, 'guarnire'. Come avremo modo di vedere, è con tali accezioni, preesistenti in francese, che il verbo viene impiegato in italiano. Inoltre, in francese, dal verbo *dresser* deriva il sostantivo *dressage*, entrato nel lessico italiano già a partire dal 1913 con il

Cita come:

Miriam Di Carlo, Dressare, "Italiano digitale", 2018, 1, pp. 103-108.

Copyright 2018 Accademia della Crusca

Pubblicato con licenza creative commons CC BY-NC-ND 4.0

significato registrato sul solo GRADIT di ‘particolare disposizione in tavola delle vivande per renderle più appetitose e invitanti’. Infine bisogna precisare che il verbo *dressare* (come pure il sostantivo *dressage*) è registrato in alcuni repertori lessicografici italiani ma associato al solo significato di ‘addestrare animali spec. cani e cavalli da corsa’ (GRADIT), significato con cui tuttora viene impiegato maggiormente in italiano. Ultimamente, però, la sempre maggiore fortuna e successo della cucina, dei programmi televisivi dedicati ad essa così come la crescente considerazione che sta acquistando, la maggiore divulgazione e pratica presso le persone comuni e non solo i professionisti del settore, hanno fatto sì che il verbo, nei nuovi significati culinari, stia uscendo dall’ambito specialistico dell’alta cucina / pasticceria per comparire anche in testi redatti dai non addetti ai lavori. La prima attestazione del verbo *dressare*, tra quelle ho trovato cercando in rete, risale al 1999 in un articolo di “Repubblica”, in cui lo chef tedesco Heinz Beck descrive una sua ricetta:

Preparazione del piatto: **dressare** il ragù di carciofi e pomodori al centro del piatto, disporvi sopra i filetti di spigola e guarnire con l’olio di basilico (Heinz Beck, *Re carciofo e regina spigola*, Repubblica.it, 16/4/1999, <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/1999/04/16/re-carciofo-regina-spigola.html?ref=search>)

In questo caso il verbo ha valore transitivo e significa ‘disporre’. Bisogna considerare, prima di un’analisi più ampia, la formazione professionale francese dello chef tedesco Heinz, e probabilmente, la sua poca dimestichezza con la lingua italiana: fatti, questi, che hanno portato un impiego forse per quei tempi inusuale, del verbo. Il lessico della cucina e dell’alta ristorazione, in virtù del forte prestigio linguistico che ha sempre avuto la Francia, e che è stato rilanciato dalla *nouvelle cuisine*, si nutre di termini direttamente presi in prestito dal francese (*chiffonade*, *brunoise*, *julienne*, *sac à poche* ecc.). L’impiego del verbo *dressare* sembra non avere riscontri almeno fino agli anni 2008 e 2009, quando viene usato sia nelle ricette, sia nei glossari dei tecnicismi di cucina, che ne spiegano il significato:

Dressare nella grandezza desiderata bocchetta liscia No.12 (FaVa, *Discussione: Gli amaretti: dove sbaglio?*, 2008, <http://it.hobby.cucina.narkive.com/paLT8Azz/gli-amaretti-dove-sbaglio>)

Dressare: disporre gli alimenti da servire su un piatto di portata o su un vassoio ([s. f.], *Glossario*, silikomart.com, 2008, <http://www.silikomart.com/blog/wp-content/themes/silikomart/images/vantaggi/GLOSSARIO%20SILIKOMART.pdf>).

Dressare: Termine derivante dal francese, che significa disporre le vivande nei piatti con gusto e ordine (Giulia Ma, *Discussione: Terminologia della ristorazione*, pesceo07.blogspot.it, 21/5/2009, <http://pesceo07.blogspot.it/2009/05/terminologia-della-ristorazione.html>).

Dal 2010 il verbo, soprattutto nella nostra prima accezione, subisce un netto incremento d’uso in contesti italiani: infatti dalle ricerche su Google (“*dressare* AND ricetta”) si nota una quintuplicazione di occorrenze dal 2009 al 2010 (5 occorrenze nel 2008, 5 nel 2009, 25 nel 2010). Nelle seguenti due attestazioni, del 2010, si ha la possibilità di comprendere cosa si intenda per *dressare* grazie alle immagini relative ai piatti descritti:

[...] **Dressare** il piatto mettendo al centro le orecchiette alle cime di rape, sopra la mollica di pane tostata e il gambero in tempura. (Viaggiatore Gourmet, *Grand Hotel Kalidria & Thalasso Spa, Alborea Eco Lodge Suites – Nova Yardinia Hotels Group – Castellaneta Marina (TA) – Chef Vito Semeraro*, altissimoceto.it, 3. 11. 2010 <https://www.altissimoceto.it/2010/11/03/grand-hotel-kalidria-thalasso-spa-alborea-eco-lodge-suites-nova-yardinia-hotels-group-castellaneta-marina-ta-chef-vito-semeraro/>).

Decorare il piatto con un cipollotto fritto, puntina di rosmarino e **dressare** con un filo di riduzione di primitivo passito (*Ibidem*).

In questi casi ci troviamo di fronte al significato 1 (riguardante la cucina) e il valore del verbo è, nel primo esempio, quello transitivo (nell'accezione di 'comporre'), nel secondo esempio, assoluto. L'impiego di *dressare* ha poi registrato un netto incremento, come ben attestano i dati rilevati da Google per la stringa "*dressare* AND ricetta": 39 occ. nel 2011; 37 nel 2012; 65 nel 2013; 131 nel 2014; 166 nel 2015; 171 nel 2016 e 225 nel 2017. Dagli esempi si nota che il verbo viene spesso impiegato per la disposizione di un liquido, per lo più di accompagnamento e guarnizione: una salsa, un infuso, una riduzione, una glassa ecc. Tale associazione semantica viene rafforzata dal sostantivo inglese *dressing* 'condimento' che è entrato anche nel lessico italiano (GRADIT). La storia di *dressing* è rocambolesca, visto che il verbo latino *DIRECTIĀRE sembra subire una sorta di effetto *boomerang*: da *DIRECTIĀRE > fr. *dresser* > ingl. *to dress* (nel significato sia di 'mettere dritto' sia di 'decorare' e 'preparare il cibo', stando all'OED). Dall'inglese *to dress* con questi significati si è sviluppato il sostantivo *dressing* 'condimento' per lo più per insalate con cui si indica una sorta di salsa di accompagnamento. Anche negli esempi qui di seguito il verbo *dressare* può essere usato nel valore assoluto (e dunque si *dressa* con una salsa), o nel valore transitivo in cui il complemento oggetto è la salsa (dunque nel significato di 'disporre').

Su 4 piatti, disporre 3 scampi ciascuno, contornare con la dadolata di verdure, **dressare** con un po' di infuso di olio aromatico e servire (Margherita Maria Caruso Galanti, *I maestri: grandi cuochi della cucina italiana, capitolo III*, vitadidonna.org, 3/1/2010, <http://www.vitadidonna.org/cucina-e-salute/stuzzichini-di-storia/3375-i-maestri-grandi-cuochi-nella-storia-della-cucina-italiana-capitolo-iii-3375.html>).

Rigenerare a 60 gradi per 12 minuti, togliere dal sottovuoto e recuperare il liquido di cottura con le verdure in un tegame, far ridurre, tagliare la guancetta e servirla sopra la selezione di cavolo scottata e condita con sale e pepe, **dressare** la salsa ridotta. (Nicola Colucci, *Guancetta di manzo Fassone Brasata con spuma di Parmigiano al Tartufo Bianco d'Albaricette*, mondodelgusto.it, <http://ricette.mondodelgusto.it/secondi-piatti/guancetta-di-manzo-fassone-brasata-con-spuma-di-parmigiano-al-tartufo-bianco-d-alba/>).

Dressare la salsa intorno all'insalatina di fave. Guarnire con germogli di erba porcellana. ([s.f.], *Tortani, puntarelle, zuppe e insalate per una Pasqua veramente Daddio*, corrieredelmezzogiorno.corriere.it, 21/4/2011, http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/a_tavola/2011/21-aprile-2011/tortani-puntarelle-zuppe-insalate-per-pasqua-leccarsi-baffi-190486041712.shtml).

Guarnire con la cipollina e **dressare** con l'emulsione al mandarino (Carmelo Pagano a cura di, *Guida ai ristoranti della Sicilia*, Pachino (SR), EffeGrafica, 2012, p.168).

In questi esempi si possono rilevare due attestazioni su carta stampata, una tratta dal "Corriere della Sera" e l'altra da una guida ai ristoranti della Sicilia ma, a queste date (2011-2012 circa) l'uso che se ne fa è soprattutto nei ricettari di alta cucina, in cui viene usato come lessema specialistico (un tecnicismo). La crescente popolarità dei programmi televisivi di cucina, con la divulgazione delle conoscenze sugli alimenti, le loro proprietà, tecniche di cottura e abbinamenti, ha fatto sì che un numero sempre crescente di amatori si cimenti nell'esecuzione di piatti di alta cucina e che dunque i tecnicismi compaiano su ricettari amatoriali. Di solito proprio a latere di questi ricettari online,

cartacei o in applicazioni per smartphone, l'autore compila un piccolo glossario per sciogliere i dubbi sui tecnicismi usati, quasi a scopo pedagogico.

Dressare. Disporre la preparazione o una crema sul piatto di servizio in modo da comporre la pietanza che sarà servita. È un termine relativo alla composizione artistica del piatto (*Glossario*, Il blog di Eva e Claudio, blog.giallozafferano.it).

Dressare. Tipologia: tecnica di preparazione. Descrizione: disporre gli alimenti da servire su un piatto di portata o su un vassoio. In pasticceria dressare di riferisce anche all'atto di sporre con una tasca da pasticcere, dei mucchietti di impasto ben distanziati e allineati su una teglia prima della cottura, oppure delle mousse o delle creme nei contenitori dentro i quali andranno servite (bicchieri o ciotole) (Applicazione Smartphone: "Piccole Ricette", sezione Tecniche).

Come si può notare, nell'applicazione per cellulare del sito di "Piccole Ricette" si ha una definizione completa del termine *dressare* in cucina, che abbraccia anche le due accezioni relative alla pasticceria. In quest'ambito il termine comincia a comparire intorno alla fine del primo decennio del Duemila: nel 2010 il pasticcere Luca Montersino propone nel programma televisivo di Rai Uno *La Prova del cuoco* un ricetta in cui usa il verbo:

Con l'aiuto di un sac a poche **dressare** la quantità necessaria fino a riempire metà stampo in silicone (Luca Montersino, *Caramel Snack*, in *La Prova del Cuoco*, raipaly.it, 27/2/2010).

Ciò che unisce la prima accezione relativa alla presentazione finale di un piatto (in cui il criterio soggiacente è quello del gusto, della piacevolezza visiva) e il significato relativo alla pasticceria (in cui il criterio è invece quello del rigore e della funzionalità in vista delle fasi successive della preparazione) è dunque il concetto di ordine, insito nell'etimologia del verbo stesso (*DIRECTIĀRE 'mettere dritto', 'raddrizzare', 'ordinare'). Proprio grazie alla particolare gradevolezza visiva insita nella pasticceria, il verbo *dressare* comincia a comparire sui social network, nella maggior parte dei casi associato a foto:



Cookery Lab @cookery_lab - 16 giu 2015

Dopo la teoria, la pratica: tutti a **dressare** i bignè! #pastrylab10 #silavoratutti @PalmieriPastry



[Twitter.com, 16/6/2015]



[Instagram.com, 6/11/2017]

Come si è detto per l'accezione precedente, la popolarità crescente presso gli amatori della pasticceria ha diffuso l'uso di *dressare* anche al di fuori della cerchia dei soli pasticceri professionisti. Tale fenomeno si deve prevalentemente alla divulgazione di tecnicismi da parte di siti popolari (come "Giallo Zafferano" ad esempio), programmi televisivi che propongono ricette o gare di cucina e pasticceria, libri che collezionano ricette apparse su questi programmi o social networks direttamente collegati ad essi:

Mettere in una sacca con bocchetta da 11 cm e **dressare** su un tappetino da forno microforato (Pastry, *Choux Craquelin con crema pralinata al cioccolato*, Blog di Giallo Zafferano, 22/2/2016 <http://blog.giallozafferano.it/pastry/choux-craquelin-con-crema-pralinata-al-cioccolato/>).

Dressare la pasta frolla con l'aiuto del sac à poche su una teglia con carta da forno (pagina Facebook del programma "DettoFatto" della Rai, 2/3/2015).

Dressare. Significa usare il sac à poche per modellare un composto dandogli la forma desiderata con bocchette di for a e dimensioni adatte (De Benedetti, Gabriele, *Dolce quanto basta*, Milano, Rizzoli, 2016).

Con un sac a poche, con bocchetta liscia da 7 mm, **dressare** l'impasto su una teglia foderata di carta forno formando un cerchio a spirale all'interno di un anello in acciaio di 24 cm di diametro (Giuseppina Carboni, *Torta "all rice"*, coccoledidolcezza.it, 16/5/2016, <http://coccoledidolcezza.blogspot.it/2016/05/torta-all-rice.html>).

In questo ultimo caso si tratta del libro di ricette pubblicato dal vincitore del programma televisivo "Bake Off Italia", durante il quale i pasticceri amatoriali si specializzano sempre di più fino a divenire dei veri professionisti e dunque è un chiaro esempio di come il verbo sia uscito da un uso squisitamente specialistico per poi essere divulgato attraverso i diversi mezzi di comunicazione (in questo caso la tv e poi il libro stampato).

Per quanto riguarda le accezioni del verbo nell'ambito della pasticceria, si sarà notata la coesistenza di due significati: 'distribuire un impasto in mucchietti distanziati su una placca' e 'disporre un impasto all'interno di un singolo stampo, destinato ad essere infornato o decorato'. Il valore del verbo

in questo caso è di solito transitivo e può avere come complemento oggetto l'impasto (la pasta frolla, la crema ecc.) oppure la forma che si vuole ottenere (*dressare* alcune sfere).

In definitiva, possiamo considerare il verbo *dressare*, nelle sue due accezioni, un nuovo tecnicismo che sempre più spesso viene usato al di fuori dell'ambito della cucina e pasticceria professionale. La popolarità dei programmi televisivi dedicati all'esecuzione di vivande e dolci, seguiti dalla eco su Internet, social network, carta stampata e giornali, ha determinato l'inserimento del verbo nei glossari e il suo uso nei procedimenti di preparazione dei ricettari amatoriali, cosicché il suo significato è sempre più spesso riconosciuto da una cerchia crescente di persone. Per quanto riguarda le forme verbali con cui viene impiegato per iscritto, si ha un'incidenza prevalente dell'infinito *dressare*, anche con valore iussivo, e dell'imperativo di II persona singolare e plurale: *dressa* (tu), *dressate* (voi).

Nota bibliografica:

FEW: Walther von Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Bonn / Leipzig / Tübingen / Basel, Mohr, 1922 ss.