

Mantèca

Miriam Di Carlo

PUBBLICATO: 26 MAGGIO 2023

Quesito:

Sono arrivate molte domande in Accademia circa la parola *manteca*, la sua origine, il suo significato e i suoi derivati tra cui il verbo *mantecare* di cui ci si chiede la corretta accentazione nelle forme coniugate al presente indicativo.

Mantèca

Sesso quando parliamo di forestierismi in italiano, l'immaginario comune si volge subito all'inglese, oppure al francese, ignorando invece la presenza di molti lessemi che provengono da altre lingue oltre a queste. Aggiungiamo anche che la parola *forestierismo* sembra riferirsi a un termine che attualmente si avverte come "forestiero", tralasciando così tutte quelle parole che un tempo erano estranee alla lingua italiana e che ora invece vengono avvertite come autoctone. Il lessico di una lingua ripercorre anche la storia di un popolo: la maggior parte del lessico italiano è formato da parole di origine latina, a cui si sono aggiunti nel tempo termini appartenenti ad altre lingue parlate da popolazioni che hanno conquistato, assoggettato o semplicemente affascinato la nostra penisola. *Mantèca* è una di queste parole: vediamo nello specifico prima i suoi significati e poi la sua storia.

Anzitutto la parola *mantèca* deriva dallo spagnolo *manteca* 'strutto, burro, pomata' (ne ripercorreremo la storia più avanti) e in passato, più che oggi, indicava una "pasta grassa e profumata, usata un tempo come cosmetico dei capelli e della pelle" (Devoto-Oli 2023, consultato il 18/11/2022; la data si riferisce a tutte le successive citazioni dello stesso dizionario, che nell'ultima edizione, **disponibile solo in rete**, viene continuamente aggiornato); con questo significato viene registrata per la prima volta nella **III edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca*** (1691) e sempre con questa accezione ricorre almeno fino al primo Novecento, tanto che troviamo la parola nel saggio *L'Umorismo* di Pirandello (1908) quando si riferisce all'anziana signora "coi capelli ritinti, tutti unti non sa di quale orribile *manteca*" (Luigi Pirandello, *L'Umorismo*, a cura di Salvatore Guglielmino e Simona Costa, Milano, Mondadori, 1994, p. XIV). Partendo dal significato che aveva nella lingua d'origine, confrontato con la definizione che si legge nella **V edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca*** sappiamo che la base della sostanza usata come cosmetico era "lardo o altra specie di grasso", arricchita poi "con diversi ingredienti e odori, che serve ad usi varj, e più spesso per medicare, o per ungere i capelli". Facendo alcune rapide ricerche su Google e sui quotidiani nazionali online possiamo senz'altro dire che ai nostri giorni questa accezione si sia quasi del tutto persa mentre quella più diffusa oggi è quella, derivata per estensione dalla prima, di "composizione che abbia la consistenza di una pomata o di una crema" (Devoto-Oli 2023) cioè "composto di sostanze omogenee dalla consistenza cremosa" (GRADIT). Sebbene la maggior parte dei dizionari contemporanei registri questo significato come non comune, possiamo oggi dire che è quello

maggiormente diffuso e che viene frequentemente utilizzato in ambito gastronomico per indicare un amalgama il cui elemento coesivo è dato da una sostanza grassa:

[...] in casa le nocciole si coltivano o si acquistano crude dall'ultimo raccolto disponibile, si tostano (uno, due o al massimo tre giorni prima dell'utilizzo) si trasformano in granella o in **manteca**, la base della Nutella, o si impiegano intere. (Isabella Fantigrossi, *Viaggio (saporito) di una nocciola diventata molto preziosa*, "Corriere della Sera", 1/12/2016, p. 13)

Rispondiamo ora ai lettori che ci chiedono se la parola *manteca* (e il verbo derivato *mantecare*) si possa riferire a un composto omogeneo in cui non c'è necessariamente la presenza di una sostanza grassa. Premettiamo subito che non siamo esperti del settore eno-gastronomico e quindi diciamo che semanticamente questa estensione di significato è già registrata dai dizionari (che infatti, come abbiamo visto, parlano di "sostanza cremosa" in maniera generica) e che effettivamente molti sono gli esempi reperiti in cui la parola *manteca* si riferisce a un amalgama omogeneo di sostanze non necessariamente legate da un grasso, soprattutto, ma non solo, nell'ambito dei gelati, sorbetti e simili:

Gli arabi, che lo inventarono, nella Sicilia conquistata trovarono l'Etna, preziosa riserva di neve ghiacciata che fungeva perfettamente alla bisogna. Il sorbetto, diversamente dalla granita (i cui cristalli di ghiaccio sono più grossi) e della cremolata (**manteca** di acqua, frutta e zucchero), richiedeva grana finissima, come appunto quella della neve, da aromatizzare poi con succo di frutta, miele, anche vino. (*Il sorbetto alla araba*, repubblica.it, 18/7/2002)

Come nuovo alter ego di cucina si trova *Ciro Scamardella*, un ragazzo napoletano dal curriculum solido, e insieme decidono di abolire la carbonara che ha fatto la fortuna della casa per puntare sui piatti più arditi come la zolla di manzo con mandorla e acetosa, o come il risotto con **manteca** di cozze, cagliata di limone e ficoide. (Enzo Vizzari, Paolo Vizzari, *Pipero, da Monosilio a Scamardella*, repubblica.it, 28/10/2018)

Inoltre *manteca* nella cultura meridionale si riferisce a un particolare prodotto caseario: i dizionari registrano il significato generico di "scamorza con una noce di burro al suo interno" (GRADIT), ma il referente cambia da regione a regione (o addirittura da paese a paese), come avviene per la maggior parte dei prodotti gastronomici: lo troviamo in **Campania** (dove può essere una "produzione molto rara di caprini con una specie di crema al mascarpone"), in **Basilicata**, in **Molise**, e soprattutto in Puglia:

Tra i formaggi, oltre al caciocavallo podolico diffuso in tutta la Puglia, spicca per tipicità la **Manteca**, oggi difficile da reperire e prodotta in piccoli numeri. Anche qui, è antica e contadina la storia da raccontare: questo formaggio nasce infatti dalla necessità per le classi più povere di conservare il burro, pregiato, senza la disponibilità di un frigorifero. Nasce così l'utilizzo della pasta di scamorza – tipica anch'essa di queste zone – per avvolgere un nocciolo di burro; il risultato è quello di un formaggio dal gusto molto dolce e il colora oca carico. Viene solitamente utilizzata come formaggio spalmabile sul pane e altri prodotti da forno, ottima come sostituto del burro classico in abbinamento alle alici salate e ai pomodori secchi, prelibatezza locale. (Laura De Luna, *Pietramontecorvino, l'araba fenice dei Monti Dauni e i suoi mille sapori*, repubblica.it, 7/12/2021)

Se consultiamo la carta n. 1207 dell'**AIS** (*Atlante italo-svizzero*) compilata per i tipi lessicali che individuano il 'burro', notiamo a lato un'integrazione per 'burro racchiuso in una forma di cacio' per cui si ha il tipo *manteca* in molte zone del Foggiano, del Barese e del Tarantino ma anche, fuor di Puglia, in alcuni paesi vicino Salerno, Potenza e Matera. Attraverso la carta e grazie ad **alcuni video**

su YouTube, apprendiamo che la pronuncia della parola nel Meridione prevede la *e* tonica chiusa del tipo *mantéca* e non *mantèca*.

Passiamo ora alla storia della parola: infatti la diffusione di un tipo di formaggio dal nome *manteca* nel nostro Sud ha una motivazione storica precisa. Come abbiamo detto, il termine è un ispanismo e sappiamo che il nostro Meridione è stato soggetto alla dominazione spagnola per secoli. La lingua di maggior prestigio sociale ed economico era allora lo spagnolo e molte sono le parole che questa lingua ha prestato alle varietà linguistiche locali (come il napoletano, la varietà pugliesi ecc.) e che da queste, poi, sono passate all'italiano, come molti altri dialettismi appartenenti all'ambito gastronomico. Per quanto riguarda l'etimologia di *manteca*, i linguisti spagnoli sembrano ancora non aver trovato una spiegazione unanimemente condivisa. Il Corominas registra la voce oltre i confini spagnoli come diretta esportazione iberica (in Portogallo ma anche in Sardegna e nel Sud Italia), e poi si limita a dichiararne l'“origine incerta, probabilmente da un sostrato preromano, se non addirittura indoeuropeo, forse correlato allo slavo *smetana* ‘panna’” (traduz. mia di: “Origen incierto, probte. preromano, quizá indoeuropeo y relacionado con el eslavo *smatana* ‘nata’ [...]”); Joan Corominas, *Breve Diccionario Etimológico de la lengua castellana*, 3ª ediz., Madrid, Gredos, 1987). Segnaliamo che al Nord è distribuito in alcune zone del Veneto il tipo *maltèca* ‘pomata’, “spesso usato con senso spregiativo anche riferito a ‘persona azzimata’” (DEDI). Inoltre, nella lingua spagnola da *manteca* è derivato il termine *mantequilla*, con cui oggi si indica comunemente il ‘burro’, che è passato al napoletano (*mantechiglia*) e al siciliano (*mantechiggia*) per indicare un prodotto cosmetico grasso come la ‘pomata’ (DEDI), registrato anche dal GDLI come antiquato nella forma *mantechiglia* ‘unguento, pomata odorosa’; il primo esempio riportato è di un autore di area centrale, vissuto principalmente in Toscana (Lorenzo Megalotti: Roma 1637 - Firenze 1712).

Arriviamo ora alla datazione del termine *manteca*: se *l'Etimologico* si limita ad affermare che la voce risale al XVII secolo, il DELI (così come il GDLI e il GRADIT) propone invece il 1669 (data della seconda edizione del *Cannocchiale aristotelico* di Emanuele Tesauro, la cui prima impressione risale al 1664: “Annibale si effeminò, sparso le chiome di manteche e di polvere di Cipri”, Emanuele Tesauro, *Il Cannocchiale aristotelico*, Roma, Guglielmo Hallé, 1664, p. 480). Attraverso una ricerca effettuata su Google libri possiamo, con cautela, retrodatare ulteriormente il termine:

Et come dice il Porcello, che alle volte erano canti benigni, che ponervi solamente rossi d'uova, & molto sale, & poi di sopra scabiosa pestata, o ver minutamente incisa con poco di **manteca**, mutandole da hora in hora, si son veduti ridutti a mortificatione carboni. (Giovanni Filippo Ingrassia, *Informatione del pestifero, et contagioso morbo il quale affligge et have afflitto questa città di Palermo & molte altre città, e terre di questo Regno di Sicilia, nell'anno 1575 e 1576, data allo invittissimo, et potentissimo re Filippo, re di Spagna*, Palermo, Mayda, 1576, pp. 182-183)

Da *manteca*: il verbo *mantecare*

Molte sono le domande che ci chiedono la corretta accentazione delle prime tre forme coniugate del presente indicativo del verbo *mantecare*. Il DOP, il GDLI e il GRADIT forniscono un'accentazione piana (io *mantèco*, tu *mantèchi*, egli *mantèca*) ma registriamo, soprattutto nelle trasmissioni televisive dedicate alla cucina, una netta tendenza, tipica dell'italiano contemporaneo, a ritrarre l'accento: spesso si sente l'accentazione sulla *a* ossia io *mànteco*, tu *màntechi*, egli *mànteca*, essi *màntecano*). Potrebbe aver influito, oltre a un orientamento generale che coinvolge per la maggior parte i forestierismi, anche la presenza del verbo omografo *mantecare* (da *mànteco*, variante di *mantice*) con cui si indica ‘soffiare aria’, che presenta accentazione sulla prima sillaba per le prime tre persone del

presente indicativo (*io manteco*, ecc., GDLI): questa ipotesi, che consideriamo e citiamo per rigore scientifico, andrebbe presa con le giuste cautele visto che il verbo *mantecare* ‘soffiare aria’ risulta ormai molto raro. Inoltre lo stesso sostantivo *manteca*, sebbene registrato dai dizionari con accentazione piana, si sente spesso pronunciato con ritrazione dell’accento sulla prima sillaba. Diciamo chiaramente che la pronuncia corretta del termine, che riprende quella spagnola, è piana ma possiamo senz’altro constatare che oggi si registra la tendenza alla ritrazione. C’è comunque una difficoltà, presso i parlanti, nell’accentare le forme coniugate del verbo, tanto che la maggior parte dei cuochi ricorre o alle forme flesse del verbo che non presentano difficoltà accentuative (del tipo *mantechiamo*), o all’infinito o al gerundio, usando perifrasi del tipo “andiamo a mantecare”, “si va a mantecare”, “si finisce mantecando” forse per ovviare all’ostacolo di pronuncia, forse per la tendenza, sempre più usuale presso i parlanti, a usare *andare a + infinito* (si veda [la risposta di Giovanna Frosini](#)).

Per quanto riguarda l’aspetto semantico, il GRADIT riporta quale significato obsoleto quello di ‘impastare sostanze grasse per farle diventare manteca’ (intesa in questo caso come sostanza cosmetica), significato appartenente al lessico specialistico della gastronomia quello di ‘rendere omogenea e cremosa una preparazione di consistenza burrosa’, e per estensione ‘far legare sugo e formaggio grattugiato a un risotto o a una pasta, spec. utilizzando burro o panna in modo da amalgamare bene gli ingredienti’. Con quest’ultima accezione estensiva il verbo *mantecare* risulta molto diffuso in ambito ed è diventato d’uso comune; di solito *si manteca* il risotto a fine cottura, ma anche la pasta o un qualsiasi piatto (nell’ultimo esempio si parla di un purè di patate):

Spiega Fontanella «Internet sostiene che la salsa si prepara con aglio e pepe. È tutto falso. Né aglio né cipolla, ci vuole solo un po’ di pecorino. Il sugo di pelati si fa cuocere in una padella di ferro dove si fa rosolare il guanciale: giusto un po’ di vino per rosolare. Gli spaghetti si scolano al dente e poi si fanno **mantecare** col sugo». (*Amatriciana: Internet sbaglia ricetta. Il sindaco protesta con gli americani*, “Corriere della Sera”, 13/8/1995, p. 8)

Semplice e ottimo. Davide Oldani ha in mente un primo piatto povero ma buono: si fa un risotto senza soffritto e senza brodo, solo acqua, **si manteca** con poco grana e burro, si completa con una salsa di alici sott’olio frullate, pezzetti di zucca arrostita e scaglie di cioccolato amaro. (Mariella Tanzarella, *Menù cinque stelle. Dall’antipasto al panettone le ricette degli chef per le feste*, repubblica.it, 23/12/2010)

Togliete dal fuoco, unite il formaggio a scaglie e poi il burro freddo a tocchetti, girando il tutto in modo energico per **mantecare** bene e rendere lucido il composto. (Eleonora Cozzella, *Purè di patate con pistacchi e Asiago*, repubblica.it, sez. Il Gusto, 25/3/2021)

Come dicevamo per *manteca*, oggi, con la tendenza a prediligere una cucina con meno grassi e più vegetariana (se non vegana), l’azione di *mantecare* non prevede necessariamente la presenza di una sostanza grassa; infatti l’amalgama si può ottenere semplicemente attraverso il rilascio degli amidi della pasta o del riso oppure aggiungendo un elemento che aiuta a creare un composto più cremoso e più denso. Si veda il passo seguente, in cui è attestato anche il deverbale *mantecazione*, su cui vedi oltre:

Poi aggiungete una parte al riso a metà cottura e riducete a crema il resto assieme a una piccola porzione del riso stesso per **mantecare** il risotto alla fine. In questo modo, l’aggiunta del formaggio è opzionale. [...] Quando il risotto è quasi arrivato a cottura, procedete a preparare la **mantecazione**: prendete un mestolino di riso, in mestolo di brodo e un terzo dei funghi saltati. Frullate il tutto fino a ottenere una crema molto liscia, incorporate a piacere due cucchiaini di parmigiano e frullate ancora.

A questo punto versate la crema nel risotto e mescolate sul fuoco per circa un minuto così da **mantecarlo** a dovere. (Alessandra Avallone, *Risotto mantecato al «risotto»*, “Corriere della Sera”, 16/10/2019, p. 24)

Spadellate la pasta insieme al condimento aggiungendo un mestolo d'acqua di cottura per **mantecare** e ammorbidire il sugo. (Angela Frenda, *I gemelli con la pancetta e i peperoni cruschi*, “Corriere della Sera”, sez. Tempi Liberi, 7/7/2017, p. 34)

Mantecare le conchiglie a freddo con la crema di ceci e il prezzemolo tritato. (Eleonora Cozzella, *Arriva il grande caldo ma niente paura: ecco le 10 paste fredde per le vostre cene estive*, repubblica.it, sez. Il Gusto, 4/7/2018)

In questo caso dunque la *manteca* non indica più una sostanza grassa come in origine, ma un composto cremoso generico. Di conseguenza anche il verbo *mantecare* ha esteso il suo significato a quello di ‘aggiungere una sostanza grassa per creare una manteca’: rispondiamo dunque affermativamente ai lettori che ci chiedono se sia possibile usare il verbo *mantecare* per indicare un procedimento che non prevede l’aggiunta di una sostanza grassa.

Sempre a proposito del verbo *mantecare*, alcuni lettori ci chiedono se sia corretto usare la forma *amantecare*: rispondiamo che è errata, non ha ragione etimologica, e non è registrata in nessun dizionario, sebbene trovi un discreto riscontro sul web. Nelle pagine in italiano di Google, infatti, la forma all’infinito “amantecare” trova 48 risultati mentre il participio passato “amantecato” 262 (non abbiamo riportato i dati per “amanteca” visto che, individuando un altro referente in spagnolo cioè nella cultura azteca l’artigiano che produceva i copricapi di piume, le ricerche nelle pagine in italiano presentano molto rumore e non sono attendibili). Si tratta di **ricette**, **menu di ristoranti**, **recensioni** in cui soprattutto il participio *amantecato* sembra che venga confuso, nella prostesi di *a*, con il sostantivo *amalgama*, forse per una qualche associazione semantica tra le due parole. Sul piano fonetico, le forme si spiegano con la concrezione della *a* per una cattiva segmentazione del sostantivo *manteca* con l’articolo per cui *la manteca* diventa *l’amanteca*, da cui *amantecare*.

Da *mantecare*: *mantecato*

Dal verbo *mantecare* deriva il participio passato *mantecato* usato sia con funzione aggettivale (“reso morbido e cremoso con burro, panna e altro”, Devoto-Oli 2023), per esempio nella locuzione, che individua una ricetta tipica della tradizione veneta, *baccalà mantecato*, sia con funzione di sostantivo con il significato, peraltro poco comune, di “gelato di grana molto fine e consistenza molle e cremosa, servito in bicchiere” (Devoto-Oli 2023). Il DELI riporta come prima attestazione del participio passato nella funzione aggettivale la fine del XVI secolo, mentre con la funzione di sostantivo e il significato di ‘gelato molle e vellutato, in coppa’ il *Diario napoletano* di Carlo De Nicola, risalente alla fine del Settecento:

Il governatore ha fatti grandi complimenti avendo ordinate cinquecento fette di melone, cinquecento ricottelle di cioccolatte ed un migliaio di più di giare di sorbetto che dicesi ‘**mantecato**’. (Carlo De Nicola, *Diario Napoletano (dicembre 1798 – dicembre 1800)*, a cura di Paolo Ricci, vol. I, Milano, Giordano Editore, 1963, p. 604)

Il GDLI riporta esempi da Panzini, Ojetti e Arbasino, confermando che il termine ha verosimilmente avuto origine nel Meridione ed è ormai entrato a far parte del repertorio lessicale

nazionale. Ma le occorrenze di *mantecato* con questo significato sui quotidiani nazionali risultano essere comunque poche (nell'archivio del "Corriere della Sera" abbiamo trovato solamente un risultato):

I **mantecati** classici sono fatti con latte fresco, panna, uva e zucchero [...]. (Ida Bozzi, *Una via di mezzo*, "Corriere della Sera", 13/9/2000, p. 10)

Già comparsi da qualche tempo come sfiziosa rarità, adesso i **mantecati** con gusti esotici come la cannella o lo zenzero si trovano spesso. (Mariella Tanzarella, *Zenzero e profumi di spezie è l'anno dei gusti esotici*, *repubblica.it*, 12/6/2005)

Accanto al significato di 'gelato molle e cremoso' registrato nei dizionari, abbiamo rilevato un uso crescente del sostantivo *mantecato* con il significato di 'manteca' o 'frutto dell'azione di mantecare', secondo una tendenza, tipica in questo caso del lessico gastronomico, di nominalizzare il participio passato già usato in funzione di aggettivo:

Tra le minestre sono imperdibili i cavatelli con ragù di cozze in crema di borlotti e il **mantecato** di riso alle conocchie in salsa di basilico, prima di passare alle costolette di agnello in brodetto di cicorie campestri gratinate e patate e al rollè di branzino ai crostacei in salsa sauvignon e purè di basilico. (*Menù di funghi per tutti i gusti*, *repubblica.it*, 29/9/2002)

In questo periodo trovate piatti elettrizzanti come il **mantecato** di dentice, la bavarese di branzino con aceto balsamico tradizionale, lo sformatino di tonno con broccoletti e scamorza affumicata e la gustosissima zuppa di gamberi e fagioli che è uno dei cavalli di battaglia di Zaccarini. (*Innovazioni adriatiche al balsamico*, "Corriere della Sera", 11/4/2004, p. 19)

Nei due esempi appena citati, anziché dire il *risotto* o il *dentice mantecato*, si preferisce sostantivare il participio diventato aggettivo facendolo seguire dal complemento di specificazione. In questo caso il determinato diventa determinante e viceversa. Troviamo questa tendenza all'"inversione" soprattutto nel caso della locuzione *baccalà mantecato* diventata *mantecato di baccalà*, ma anche semplicemente *mantecato*:

Fra i nostri piatti forti ci sono il **Mantecato** di Baccalà con Tarallo locale e gli Scialatielli alle Vongole, Fiori di Zucca e Tarallo. (Mario Valentino, Immacolata Maiello, *Tradizione campana rivisitata con equilibrio e...passione*, *repubblica.it*, 21/6/2018)

Tra calli e canali si cercavano piccole chiese con affreschi e colonnati. Poi il ristoro nella bettola col bianchino e il **mantecato** sul pane. (*Idelfranco, Venezia e le nostre gite tra le tue calli*, "Corriere della Sera", 11/11/2017, p. 31)

Da mantecare: mantecatura e mantecazione.

Alcuni lettori, inoltre, ci chiedono quale tra i sostantivi *mantecazione* o *mantecatura* sia corretto e dunque da prediligere. Anzitutto entrambe le parole sono nomi d'azione e cioè derivati da un verbo (in questo caso *mantecare*) attraverso l'aggiunta di un suffisso (rispettivamente *-tura* e *-zione*). Cominciamo facendo subito una precisazione di carattere lessicografico: *mantecatura* non viene registrata dai dizionari contemporanei sebbene sia attestata già all'inizio del XX secolo, mentre *mantecazione* è messa a lemma dal GDLI ("preparazione alimentare volta a conferire una consistenza

morbida, pastosa, cremosa, a un cibo”, con attestazione in Panzini nel romanzo *Io cerco moglie*, 1920) e dal GRADIT (“il mantecare”, datato av. 1939). Da ricerche condotte sul web e sui quotidiani notiamo, però, una netta prevalenza nel numero delle occorrenze del sostantivo concorrente *mantecatura*: nelle pagine in italiano di Google “mantecazione” restituisce 14.200 risultati mentre “mantecatura” ben 52.700; sulla “Repubblica” *mantecazione* ha 9 attestazioni (la prima del 2013) mentre *mantecatura* 131 (la prima del 1988); nell’Archivio del “Corriere della Sera” *mantecazione* ne ha 7 (la prima del 1994) mentre *mantecatura* 160 (la prima del 1973). Nonostante in ambito linguistico, nella derivazione dei nomi d’azione, si sia notata una maggiore produttività del suffisso *-zione* rispetto ai concorrenti, in questo caso particolare dobbiamo constatare che si è preferito selezionare *-tura*, che, nella maggior parte dei casi delle neoformazioni novecentesche, individua “nomi denotanti attività tecniche” (cfr. Livio Gaeta, *I suffissi -tura e -aggio*, in Grossmann-Rainer 2004, pp. 334-338: p. 335). Stando alle prime attestazioni sui quotidiani, dobbiamo inoltre constatare che *mantecatura* nasce prima rispetto a *mantecazione* ed è questo uno dei motivi per cui conta molte più occorrenze rispetto all’altro. Non possiamo dunque ignorare il fatto che il sostantivo in *-zione* non venga molto usato in ambito gastronomico tanto che i cuochi, anche **all’intero di trasmissioni televisive**, parlano di *mantecatura*. *Mantecazione*, invece, viene usato prevalentemente (ma non esclusivamente) per indicare l’azione di rendere cremoso un gelato:

Come si prepara un buon gelato artigianale? [...] «Suggeriamo sempre di seguire scrupolosamente la ricetta, perché poi una volta pronto, è difficile intervenire sul prodotto. Importante è una buona **mantecazione**, non interrompere la catena del freddo». (Michela Di Carlo, *Il maestro Ferrari tra gli ingredienti aggiungete una dose di pazienza*, *repubblica.it*, 20/7/2013)

La sollecitazione ad usare il prodotto ufficiale nella **mantecazione** del gelato, ma anche ogni altri tipo di preparato che voglia far uso del marchio, è – dicono dall’azienda - «raccomandazione categorica». (Maurizio Bologni, *Ferrero in guerra contro i gelatai “Via dai banchi la falsa Nutella”*, *repubblica.it*, 27/4/2014)

Nel 2005 i due inaugurarono un laboratorio industriale fuori Torino per miscelare gli ingredienti base che vengono poi inviati ai punti vendita per la **mantecazione** finale. (Diego Longhin, *Dal cono alla vaschetta. Così finisce la favola dei “fratelli” Grom*, *repubblica.it*, 24/1/2020)

Da *mantecare*: *mantecatore* e *mantecatrice*

Infine, nella lista dei derivati da *mantecare* dobbiamo inserire due parole che non vengono registrate in alcun dizionario contemporaneo ma che trovano un discreto uso nei testi su internet e sui quotidiani: i sostantivi (e aggettivi) *mantecatore* e *mantecatrice*. Partiamo dal sostantivo *mantecatore*, con il quale si indica un particolare macchinario usato per *mantecare* il gelato:

Ad accomunarli, il sapiente utilizzo degli ingredienti per costruire il gelato, e il **mantecatore**, che genera cristalli di gelida crema per aggregazione, e non per distruzione, ovvero la frantumazione di miscele già ghiacciate in blocchi, come impongono le nuove tecniche incolte e frettolose. (Corrado Assenza, *L’arte di estrarre i profumi dalla terra*, *repubblica.it*, 24/7/2005)

Mantecatore: Macchina utilizzata in gelateria per la produzione del gelato. È composta da un cestello rotante refrigerato e da una pala elicoidale che mantiene la massa mescolata e staccata dalle pareti. (Luca Montersino, *Glossario di pasticceria*, Milano, Gribaudo Editore, 2020)

Il sostantivo *mantecatore* nasce come deverbale da *mantecare* con l'aggiunta del suffisso *-tore*, spesso usato, come in questo caso, per la formazione di nomi di strumento (ad esempio da *frullare* > *frullatore*; da *abbattere* > *abbattitore*). Il termine, sebbene conti un numero considerevole di occorrenze sul web e sui quotidiani (giusto per farci un'idea ben 21 sulla "Repubblica"), è ancora ascrivibile al solo lessico specialistico della gastronomia visto che ha come referente uno strumento utilizzato nelle gelaterie professionali.

Stesso significato per il sostantivo femminile *mantecatrice*, formato allo stesso modo di *mantecatore*: dal verbo *mantecare* con l'aggiunta del suffisso strumentale *-trice*, femminile di *-tore*. Sebbene in cucina ci sia un discreto uso del femminile per i nomi di strumento (*impastatrice*, *affettatrice*), *mantecatrice* conta meno occorrenze rispetto al concorrente maschile:

Per lavorare il gelato viene usata ancora la **mantecatrice** verticale, ormai quasi una rarità, ottenendo in tal modo un gelato compatto, con poca aria, pochi grassi e poco zucchero. (*Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso. Oltre 190 indirizzi dal Piemonte alla Sicilia*, a cura di Fabrizia Fedele, Roma, Gambero Rosso, 2005, pp. 65-66)

Volevo portare in giro per il mondo l'esperienza di un gelato mantecato al momento, così abbiamo lavorato sull'idea di una sorta di **mantecatrice** professionale in miniatura, che consentisse di lavorare in maniera espressa in un numero limitatissimo di gusti, tutti tradizionali. (Gabriele Principato, «Semplice, espresso, "salato". E la qualità sta in pochi gusti», "Corriere della Sera", 15/1/2020, p. 41)

In entrambi i casi, molto probabilmente, ci troviamo davanti a una sorta di sintesi di sintagmi in cui tanto *mantecatore* quanto *mantecatrice* sono usati come aggettivi che si riferiscono rispettivamente a *macchinario* e a *macchina*, che troviamo nel seguente esempio:

materie prime selezionate con cura certosina per Grom [...], dove abbiamo trovato soltanto due varianti, ma di qualità: il limone di Amalfi e la mandorla di Avola. Più ortodossa la produzione de Il Gelato di nonno Grasso [...], che si differenzia semmai per la scelta di una manteca manuale (solitamente la si fa con una **macchina mantecatrice**). (*E la granita piace al cioccolato*, "Corriere della Sera", 24/7/2006, p. 29)

Concludendo, anche grazie al lessico della cucina e della gastronomia, spesso specialistica, ci rendiamo conto che la lingua italiana continua a essere produttiva, tanto nei significati (come nel caso di *manteca* e *mantecare*, usati anche senza l'aggancio alla sostanza grassa), quanto nella creazione di parole nuove, come *mantecatore* e *mantecatrice*. E proprio a proposito di queste due ultime parole, quando il corrispondente strumento tecnico usato finora solo dagli specialisti del settore comincerà a entrare nelle nostre case (come è avvenuto per l'*abbattitore*) esse potranno anche entrare nell'uso comune e nei dizionari.

Cita come:

Miriam Di Carlo, Mantèca , "Italiano digitale", XXV, 2023/2
DOI: 10.35948/2532-9006/2023.28995

Copyright 2023 Accademia della Crusca

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