

Ricettazione in cucina: un caso linguistico

Monica Alba

PUBBLICATO: 8 MAGGIO 2023

Quesito:

Alcuni lettori ci chiedono se sia corretto e appropriato utilizzare il sostantivo *ricettazione* in ambito culinario.

Ricettazione in cucina: un caso linguistico

È innanzitutto necessario, a scanso di ogni equivoco, chiarire sin da subito che la *ricettazione* a cui i nostri lettori fanno riferimento è da intendersi nel significato di “compilazione di ricette, specie culinarie” (GRADIT). La parola, dunque, non ha nulla a che fare con la *ricettazione* del diritto penale, ossia il “reato commesso da chi acquista, riceve o nasconde denaro o beni che provengono da altri reati, per trarne profitto” (GRADIT). È tuttavia opportuno chiarire l'origine delle due parole, che, oltre a distinguersi per significato, seguono trafilie differenti.

Il sostantivo *ricettazione* ‘reato’ ha origine “dal latino tardo *receptatio* -onis ‘l'accogliere, il dar ricetto’, derivato da *receptare* ‘tirare a sé’ ” (*l'Etimologico*; cfr. anche DELI); *ricettazione*, inteso in senso culinario, deriva – secondo quanto indicato dal GDLI (la voce non è registrata dai dizionari etimologici) – da *ricettare* [2] “prescrivere un farmaco, compilare le ricette”, verbo denominale da *ricetta*, che a sua volta trae origine dal participio passato di *recipere*, che sottintende *formulam* (*receptam* ‘ricetta’ è dunque la ‘formula ricevuta’, dall'imperativo *recipe* ‘prendi’ con cui iniziava la prescrizione medica, ma anche quella culinaria; cfr. GDLI). Nondimeno, se *ricettazione* ‘reato’ è parola ottocentesca (secondo il GDLI il primo esempio noto è all'interno del *Codice penale* del 1889, art. 421: “[Della ricettazione] Chiunque [...] acquista, riceve o nasconde danaro o cose provenienti da un delitto, o si intromette in qualsiasi modo nel farle acquistare, ricevere o nascondere, senza essere concorso nel delitto medesimo, è punito con la reclusione sino a due anni e con la multa sino a lire mille”), *ricettazione* nel significato di ‘compilazione di ricette, in particolare culinarie’ è decisamente meno antica, dal momento che il primo esempio finora noto, sempre secondo il GDLI, pare risalire al 13 novembre 1989 (o poco prima, come indica lo Zingarelli 2022, che data la parola al 1987), nel settimanale femminile “Gioia” si legge: “Hanno collaborato: Testi: Cesy Hartmann. Ricettazione: Milly Meroni”. Il GDLI non offre altre testimonianze, ma l'esordio giornalistico della parola è certamente significativo.

Da una ricerca condotta su Google libri è possibile rintracciare un esempio risalente al 1939, nella recensione di Luigi Castaldi allo studio di Else Horlbeck sulla *salvia officinalis* (*Die Salbei [Salvia off. L.], Ein Beitrag zu der Geschichte ihrer Verwendung in Deutschland vom Jahre 800 ab. Medizinische Dissertation Leipzig 1937*), contenuta all'interno della “Rivista di storia delle scienze mediche e naturali”; si legge:

L'A., allieva dell'Istituto di Storia della Medicina di Lipsia, diretto da V. Brunn, tratta della etimologia della parola «Salbei», della botanica della *Salvia officinalis*, del suo uso medicamentoso soprattutto secondo la letteratura popolare, dei suoi impieghi nella **ricettazione** e nella cucina, dà notizie folcloristiche sulla salvia [...]" (p. 75)

Si tratta, tuttavia, di una attestazione decisamente ambigua, non direttamente associabile all'ambito della cucina. Per avere attestazioni "culinarie" della parola bisogna attendere – come abbiamo visto – la fine degli anni Ottanta. Semmai, la vasta documentazione fornita da Google libri evidenzia una certa diffusione di *ricettazione* in ambito medico-farmaceutico, settore all'interno del quale la parola appare almeno dalla prima metà dell'Ottocento, giacché registrata all'interno del *Codice farmaceutico ossia farmacopea francese [...] preceduto dai principii elementari della farmaceutica confrontato colla più emendata farmacopea austriaca*, pubblicato nel 1838 (Venezia, Stab. enciclopedico G. Tasso); in questo testo infatti si legge:

Ella è quindi cosa degna d'imitazione, il separare in un grande negozio questi affari accessori dalla **ricettazione** propriamente detta, perché allora e la sola ricettazione, e la consegna delle ricette, e la somministrazione delle medicine allestite [...] si ponno intraprender, e contentar pienamente il pubblico". (p. 384)

Una diffusione che sembra trovare un certo contenimento, invece, dagli anni Novanta in poi, almeno in ambito medico (probabilmente per la maggiore fortuna del termine *prescrizione* "in una ricetta, l'elenco dei vari medicinali prescritti e della relativa posologia", Zingarelli 2022 s.v., oggi decisamente più vitale: per GRADIT è termine del vocabolario comune).

L'effettivo uso di *ricettazione* in ambito culinario, quindi, è piuttosto recente, e con buona probabilità derivato da quello medico-farmaceutico; la parola, inoltre, non è ancora registrata dalla totalità degli strumenti lessicografici consultati; manca da quelli etimologici (DEI, DELI, *l'Etimologico*), dal *Vocabolario Treccani in rete* e dal *Sabatini-Coletti*, mentre trova accoglimento, come abbiamo visto, nel GDLI, e nel *Dizionario Garzanti in rete*, nello Zingarelli 2022, nel *Devoto-Oli 2023* e nel GRADIT (s.v. *ricettazione* 2), che comunque marca la voce come rara.

Ho dunque tentato di verificare la sua frequenza attraverso la consultazione di alcuni *corpora*. Uno sguardo al *corpus Coliweb* (che prende in considerazione 72 siti web e conta un lemmario di 33.000 parole; vedi Biffi-Ferrari 2020) confermerebbe la contenuta circolazione di *ricettazione* 'compilazione di ricette' nella lingua della rete. In questa accezione, la parola è infatti veicolata da soli due siti, dedicati, non a caso, alla cucina: un portale di cultura alimentare il primo, una guida gastronomica con articoli giornalistici il secondo. Riporto gli esempi più significativi:

La Cultura Gastronomica Storia e tradizione [...] raccoglie tutte le pubblicazioni di carattere più specificamente culturale e con una prevalenza di contenuti storici rispetto alla semplice **ricettazione**. (*Accademia Barilla, Biblioteca gastronomica*)

L'impressione che si coglie assaggiando i prodotti Surgital è di trovarsi di fronte a primi piatti eleganti, curati nella **ricettazione** e di ottima qualità con la differenza che sono alla portata di ogni ristoratore. Occorre proprio dire che questo è un caso in cui l'industria dà un grande aiuto alla ristorazione a elevarsi nel ruolo e nell'immagine. (*Surgital lancia i nuovi prodotti ideati da Vissani, salaecucina.it, 10/5/2011*)

Non molto differente l'esito di una prima ricerca effettuata attraverso l'archivio storico in rete della "Repubblica", che raccoglie gli articoli comparsi sul quotidiano dal 1984 ad oggi. Su 108 risultati (parole chiave: *ricettazione*, *cucina*, *alimentazione*), solo 7 sono relativi alla *ricettazione* culinaria. L'articolo più antico risale al 30 aprile 2007:

All'interno di ciascuna di queste, vi è un luogo di ristoro dove si possono consumare gli stessi alimenti in vendita con una **ricettazione** che riproduce (decentemente) i grandi piatti della gastronomia italiana". (Giampaolo Fabris, *Eataly, centro commerciale che unisce vendita e cultura*, repubblica.it, 30/4/2007)

mentre il più recente è datato 27 ottobre 2021:

La società tricolore, che ha appena varato il restyling del suo logo per un rebranding strategico con posizionamento alto di gamma, ha proposto un ampio assortimento di soluzioni golose sia gluten free, come la pasta del benessere, sia tailor made, ovvero prodotti prelibati e personalizzabili con **ricettazione** ad hoc che saranno sicuramente apprezzati dai fan più irriducibili dell'azienda veneta come i campioni azzurri e i più validi atleti dello stivale. (Enrico Maria Albamonte, *Host Milano e Tuttofood, il cibo italiano si conferma internazionale: export agroalimentare oltre i 50 miliardi*, repubblica.it, 27/10/2021)

Non risulta alcuna occorrenza, invece, né nel corpus **LIT** (*Lessico dell'Italiano Televisivo*), né nella banca dati **VoDIM** (*Vocabolario dinamico dell'Italiano Moderno*).

Per misurare ulteriormente la presenza del termine in rete, ho selezionato e analizzato un campione di dieci pagine web relative a dieci industrie italiane produttrici di pasta; si registra un numero decisamente maggiore di occorrenze, sebbene *ricettazione* sia presente solo nella metà dei siti presi in considerazione. Vediamo qualche esempio:

Da buoni Italiani siamo convinti che un prodotto di altissima qualità sia la risultante di più fattori: la materia prima, la **ricettazione**, la lavorazione ed infine la forma, intesa come innovazione di design, armonia di proporzioni e cura del dettaglio. (*Spaghetto Quadrato Bucato n.4*, lamolisana.it; ultima consultazione 19/9/2022)

Il primo piatto alternativo che arricchisce la cucina italiana di sapori etnici e "atipici". Cous Cous Integrale, Bulgur di farro, Bulgur e Quinoa realizzati con materie prime biologiche per pietanze sfiziose e piatti unici, prodotti versatili nella **ricettazione** amati anche dai vegani. (*Linea etnica*, shop.pastagarofalo.it; ultima consultazione 19/9/2022)

Il pesto alla genovese De Cecco viene prodotto secondo una ricetta esclusiva nella quale entrano a far parte gli ingredienti caratteristici e distintivi della tradizionale **ricettazione** ligure, sapientemente legati dal grande Chef Heinz Beck. (*Pesto alla Genovese*, dececco.com; ultima consultazione 19/9/2022)

Servire la spuma su tre cucchiaini da appetizer, posizionandola al centro del cucchiaino e mettendovi sopra ad ognuno un elemento decorativo diverso (le chips di rapa rossa, la polvere di olive e la tartare di gamberi rossi)

Per questa **ricettazione** l'utilizzo della salsa allo zafferano è stata prevista come spuma pertanto si consiglia di servirla come appetizer. (*Spuma di zafferano*, surgital.it)

Si abbina a qualsiasi tipo di condimento e a ogni **ricettazione** [...] garantendo una cottura perfetta. (*Barilla al bronzo*, barilla.com; ultima consultazione 19/9/2022)

Ciò che di nuovo emerge è che, come è stato rilevato da Licia Corbolante nel blog “**Terminologia etc**”, *ricettazione* assumerebbe nell’uso un’ulteriore sfumatura semantica non segnalata dalla lessicografia, ossia quella di ‘elaborazione di ricette’, più che di semplice ‘compilazione’.

Relativamente ai testi a stampa, sempre attraverso Google libri, si rintracciano poche attestazioni della parola, che occorre in volumi di ambito settoriale pubblicati nell’ultimo ventennio; come in *Ricettazione della cucina regionale*, a cura dell’Accademia italiana della cucina (Milano, Mondadori, 2000), in cui la voce è presente nello stesso titolo, o come emerge dagli esempi riportati di seguito, compare a testo:

il prodotto-concetto pizza innova anche nella **ricettazione**: è un’innovazione radicale, per dirla alla design thinking. Sottolineo questo aspetto perché le nuove ricette comprendono tutti gli aspetti dell’esperienza [...]. (Carlo Meo, *Food Marketingz. Il food conquista la città*, Milano, Hoepli, 2015)

Si combinano quindi **ricettazione** dettagliata nei minimi particolari e regole precisissime, per standardizzare e garantire sempre il raggiungimento del risultato. (Danilo Villa, *Guida per manager disorientati. Dialogo su come fare innovazione*, Milano, Franco Angeli, 2019)

In conclusione, l’estraneità alla lingua percepita dai nostri lettori per *ricettazione* ‘compilazione/elaborazione di ricette’ è motivata non solo dall’ingresso relativamente recente della parola nel nostro vocabolario, ma soprattutto dalla sua scarsa circolazione nell’italiano del Novecento e in quello corrente: è termine legato all’ambito prettamente settoriale della gastronomia. Con tali premesse, pertanto, a meno che non si tenti di avvelenare qualcuno, fare questo tipo di *ricettazione* non costituisce reato, nemmeno linguistico.

Nota bibliografia:

- Biffi-Ferrari 2020: Marco Biffi, Alice Ferrari, *Progettare e realizzare un «corpus» dell’italiano nella rete: il caso del «CoLIWeb»*, in “Studi di lessicografia italiana”, XXXVII, 2020, pp. 357-74.

Cita come:

Monica Alba, *Ricettazione in cucina: un caso linguistico*, “Italiano digitale”, XXV, 2023/2
DOI: 10.35948/2532-9006/2023.27988

Copyright 2023 Accademia della Crusca

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