

Abbatte in abbattitore un pesce abbattuto

Miriam Di Carlo

Abbatte in abbattitore un pesce abbattuto

Nell'uso specialistico della cucina e della gastronomia, il verbo *abbattere* è spesso usato con complementi oggetto quali *un cibo*, *un alimento*, per indicare l'azione di abbassare nel minor tempo possibile la temperatura del prodotto. In ambito specialistico, il processo di *abbattimento* di solito avviene attraverso un macchinario specifico, l'*abbattitore*, ovvero un surgelatore che getta aria molto fredda (-40 °C) direttamente sugli alimenti e che fa sì che il tempo di surgelazione sia breve, scongiurando così qualsiasi proliferazione batterica nonché alterazione delle molecole del prodotto. Nell'ambito della cucina sia alta che amatoriale, si può anche *abbattere un alimento* passandolo in acqua e ghiaccio, attivando quello che si chiama uno *shock termico* (ovvero passare da alte a basse temperature in un tempo molto breve). Fino a poco tempo fa appannaggio quasi esclusivo di professionisti della gastronomia, l'azione di *abbattere un alimento* sta gradualmente entrando nelle case degli italiani per diversi motivi: la nascita degli *abbattitori* domestici, la sempre crescente specializzazione della cucina amatoriale, e soprattutto il diffondersi di una maggiore accortezza nella conservazione degli alimenti dovuta anche ad accadimenti che hanno prodotto, in tempi recenti, una folta normativa in ambito igienico-sanitario. Anche nell'uso comune, dunque, il significato del verbo *abbattere* va estendendosi verso una nuova accezione: un alimento *abbattuto* non è necessariamente un alimento che è stato passato in *abbattitore*, ma un alimento che ha subito un processo di abbassamento di temperatura tale o da essere considerato sicuro in termini batteriologici o da risultare inalterato nelle sue proprietà organolettiche. In questo senso *abbattere* è un neologismo semantico, ovvero una parola preesistente nella lingua italiana con alcuni significati, a cui se ne è aggiunto uno nuovo.

Abbattitore

A differenza del verbo *abbattere*, il termine *abbattitore*, nato in Italia a partire dagli anni Ottanta, è registrato in molti repertori lessicografici contemporanei: Zingarelli 1997, Garzanti 2006, GRADIT, Devoto-Oli 2011. La parola è stata repertoriata anche nell'ONLI, osservatorio neologico coordinato da Adamo e Della Valle (s. m. 'frigorifero che abbassa rapidamente la temperatura degli alimenti') e compare anche nel repertorio stilato dagli stessi studiosi nel 2003 (Giovanni Adamo, Della Valle Valeria, *Neologismi quotidiani: un dizionario a cavallo del millennio 1998-2003*, Firenze, Olschki, 2003), così come nel volume del 2017 (Iidem, *Che cos'è un neologismo?*, Roma, Carocci, 2017, p. 112). Le prime occorrenze di *abbattitore* risalgono agli anni '90 (l'ONLI riporta un articolo della "Stampa" del 1995) mentre su Internet è possibile rintracciarne una delle prime occorrenze nel 1997, in un libro destinato agli Istituti a indirizzo turistico e alberghiero:

Cita come:

Miriam Di Carlo, *Abbatte in abbattitore un pesce abbattuto*, "Italiano digitale", IV, 2018/1, pp. 98-102.

Copyright 2018 Accademia della Crusca

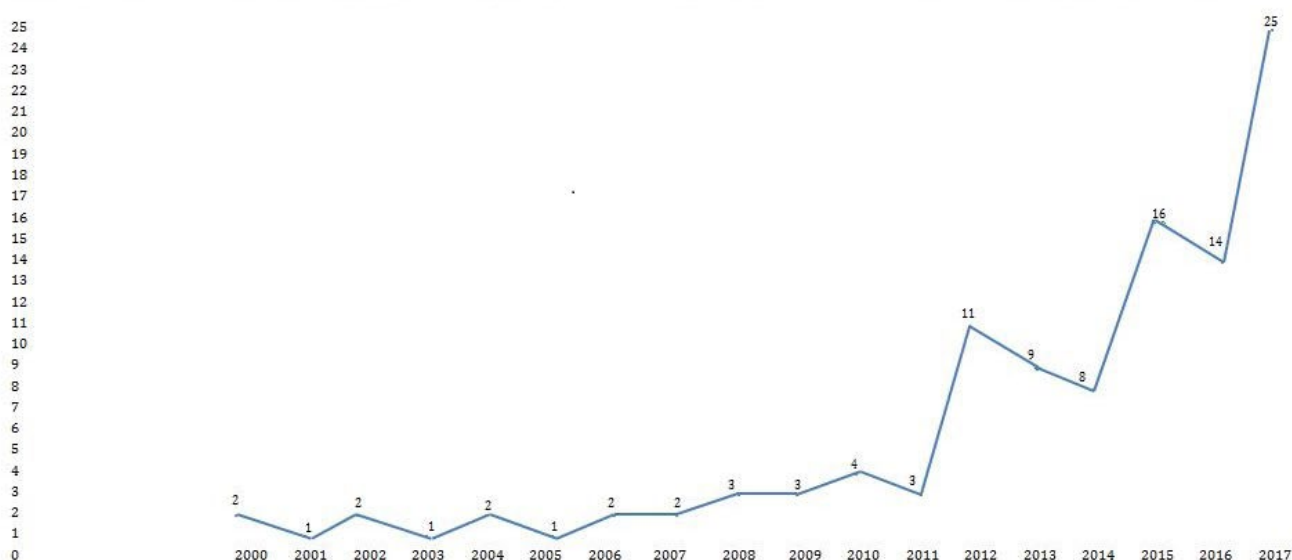
Pubblicato con licenza creative commons CC BY-NC-ND 4.0

Strumenti. Snocciolatore, **abbattitore** di temperatura. [...] raffreddare il cavolfiore nell'**abbattitore** di temperatura" [...] "il passaggio nell'**abbattitore** consente di portare gli alimenti caldi a una temperatura di 10 °C oppure a -18 °C (Emilio Corti, Loredana Minoretti, Luciano Tona, Marino Zimbaldi, *La cucina. Per gli Istituti a indirizzo turistico e alberghiero*, Milano, Hoepli, 1997).

Su *Google libri* (nelle pagine in lingua italiana) le attestazioni di *abbattitore*, con questa accezione, cominciano a essere più frequenti intorno al 2000, anno in cui la parola compare anche sulla "Repubblica":

Sul congelamento dei cibi, il regolamento prevede l'utilizzo di **abbattitori** che fanno cadere la temperatura molto rapidamente in modo che non possano insorgere problemi igienici: un **abbattitore** costa almeno cinque o sei milioni ("la Repubblica", 16/9/2000).

Monitorando le occorrenze proprio sulla "Repubblica", si registra una crescita d'uso intorno al 2012 (i dati si riferiscono alla somma dei risultati per *abbattitore* singolare e *abbattitori* plurale, nel solo significato in questione):



Sul "Corriere della Sera" il termine comincia a comparire nel 2008 e registra un picco di occorrenze nel 2012, del tutto in sintonia con i dati della "Repubblica".

L'incremento delle occorrenze di *abbattitore* è da porsi in relazione allo scoppio (in Italia come all'estero) di molti casi di intossicazione da *Anisakis*, un parassita che vive nel pesce crudo, la cui consumazione ha avuto particolare successo in tutto il mondo negli ultimi decenni. L'unico metodo che può uccidere l'*Anisakis* e permette di consumare senza rischi il pesce crudo è quello di surgelarlo a basse temperature, cosa che deve avvenire nel minor tempo possibile. Per questo l'Unione Europea ha emanato, a partire dal 2004, una serie di regolamenti basati sul sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) divenuti obbligatori anche in Italia (Regolamento CE 882/2004; 853/2004; 2073/2005; 1881/2006; 1935/2004; 1020/2008). Nella versione in italiano di questi Regolamenti dalla Comunità Europea, così come nella legislazione italiana, mancano termini come *abbattitore*, *abbattere* o *abbattimento* (persino nella legge del 17 luglio 2013 "Informazioni al consumatore per un corretto impiego di pesce e cefalopodi freschi"), ma tali regolamenti e leggi sottolineano l'obbligatorietà

dell'applicazione delle norme igienico-sanitarie propugnate dall'HACCP, che devono essere studiate dai ristoratori, o da chiunque abbia a che fare con la gastronomia, attraverso corsi di specializzazione specifici. È proprio leggendo i manuali HACCP italiani che si nota il largo uso delle parole in questione, e soprattutto di *abbattitore*, ormai considerato uno strumento obbligatorio proprio per la capacità di *abbattere* la temperatura dell'alimento in un tempo ristretto, bloccando la nascita e proliferazione di batteri e parassiti dannosi per l'uomo.

Abbattere

Il termine *abbattitore* nasce dal verbo *abbattere*, nel senso di 'ridurre o far precipitare repentinamente la temperatura di un alimento'. Tale processo è molto sfruttato dalle lingue in generale: infatti in francese il verbo *abattre* indica: CULIN (ART.) 'Abattre les bouillons d'un liquide en ébullition; Faire tomber les bouillons d'un liquide en ébullition en versant dessus de l'eau froide)' letteralmente 'abbattere le bolle di un liquido in ebollizione. Far calare il bollore di un liquido in ebollizione versandovi dell'acqua fredda' (*Trésor de la Langue Française*). Il francese, a differenza dell'italiano, non ha sviluppato un sostantivo come *abbattitore* (derivato cioè da *abbattere*), e lo strumento viene chiamato *cellule de refroidissement [rapide]*. In principio piuttosto rarefatte persino nei contesti specialistici, le occorrenze di *abbattere* nel nuovo senso si diffondono col tempo grazie alla diffusione crescente dell'*abbattitore* e delle normative igienico-sanitarie:

Abbattere: portare la temperatura al cuore di un prodotto da +70 °C circa a 3 °C circa nel minor tempo possibile (secondo le indicazioni dell'HACCP) in modo che non subentri una pericolosa proliferazione microbica e l'alimento diventi insicuro e pericoloso per il consumatore (<http://www.agrodolce.it/2016/03/10/vocabolario-di-termini-di-cucina/>).

Oggi il verbo *abbattere* viene usato in ambito specialistico e indica sia l'abbassare la temperatura di un alimento in maniera repentina (ad esempio con acqua e ghiaccio), sia l'abbassare la temperatura secondo certi criteri e modalità attraverso particolari accortezze di profilassi (che sia l'uso dell'*abbattitore* o quello di un surgelatore casalingo a determinate condizioni di temperatura e tempo): il nuovo significato che porta il verbo *abbattere* è dunque legato alla velocità di abbassamento di temperatura, che deve essere molto alta:

Una volta cotto il tutto, scolate, fate raffreddare in acqua e ghiaccio per **abbattere** velocemente **la temperatura**, mantenere il colore verde e non perdere troppo il sapore. Se avete un **abbattitore** potete utilizzarlo a -2 °C (Carlo Cracco, *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno. Dalla pratica alla grammatica: imparare a cucinare in 60 ricette*, Milano, Rizzoli, 2012).

I moderni dizionari non registrano il neologismo, eccezion fatta per il Devoto-Oli 2014:

abbattere 3. GASTRON. Sottoporre il pesce ad abbattimento → **abbattimento** 6. GASTRON. Procedimento che porta il pesce velocemente a temperature molto basse per prevenire la formazione di batteri pericolosi, consentendone la consumazione senza cottura in sicurezza.

Come si vede, nel Devoto-Oli viene registrata sola una parte del significato del verbo, perché se è pur vero che si *abbatte* principalmente il pesce, ormai il processo di *abbattimento* non coinvolge più solamente i prodotti ittici ma anche carni, creme, sughi e salse, panificati, ovvero praticamente tutto ciò che può essere sottoposto a surgelazione o di cui si può abbassare la temperatura. Le ricerche su

Google in contesti in lingua italiana confermano tali usi (aggiungiamo per chiarezza altre combinazioni di ricerca, effettuate il 26/3/2018):

"abbattere la carne"	9.050	"abbattere il pesce crudo"	2.280
"abbattere il composto"	2.330	"abbattere la crema"	2.200
"abbattere" + <u>Anisakis</u>	6.180	"abbattuto" + <u>Anisakis</u>	5.580
"abbattere" + "pasticceria"	70.000	"abbattere" + "gastronomia"	84.400
"abbattere" + HACCP	9.860	"abbattuto" + HACCP	8.050

Abbiamo inserito la stringa "abbattere il pesce crudo" e non "abbattere il pesce", così come "abbattere la carne" o non "abbattere il manzo" perché uno dei significati di *abbattere* nella lingua italiana è proprio 'uccidere': sul web almeno fino ai primi anni del 2000 (e tuttora nelle leggi italiane) con *abbattere* si indica il procedimento di uccisione di pesce in mare aperto o, nel caso degli allevamenti infetti da una particolare malattia o epidemia, di tutti i capi di bestiame. I primi usi di *abbattere* nella nostra accezione prevedevano la selezione di un complemento oggetto fisso, che esplicitava il processo metaforico di derivazione semantica: *abbattere la temperatura* (su Google "abbattere la temperatura" ha 11.200 risultati), cui seguiva un complemento di specificazione (*abbattere la temperatura del pesce*, *abbattere la temperatura dell'alimento*):

Ancora una volta la grande industria sul banco degli imputati: «molti preparano gli impasti ad agosto – lasciamo perdere la qualità delle materie prime- li mettono nell'**abbattitore** (una sorta di superfrigorifero che **abbatte la temperatura dell'alimento** in tempi rapidissimi) ("la Repubblica", 21/12/2000).

In riferimento a un alimento, un cibo e simili, *abbattere* ha assunto il significato di 'abbassarne repentinamente la temperatura' partendo dalla perifrastica esplicita: *abbattere la temperatura dell'alimento x* > *abbattere l'alimento x*. Tale uso è stato incentivato sia dall'utilizzo dell'avverbio *termicamente* al posto del complemento oggetto *la temperatura* (*abbattere termicamente l'alimento* > *abbattere l'alimento*), sia dall'uso di *abbattitore* (*mettere nell'abbattitore l'alimento* > *abbattere l'alimento*).

I regolamenti CE 852 e 853 del 2004 in materia di sicurezza alimentare indicano le modalità di utilizzo dell'abbattitore termico. Secondo questi ultimi occorre usare vassoi in alluminio adatti e preposti al raggiungimento delle basse temperature, [...], **abbattere termicamente gli alimenti**, solo dopo che sono stati correttamente modati [sic], non conservare prodotti scaduti e avariati. Sono dunque due gli scenari possibili: > Possedere ed utilizzare l'**abbattitore** in loco; > Acquistare, e dunque utilizzare, prodotti alimentari già debitamente **abbattuti termicamente** (<https://www.alimeta.it/guida/procedura-abbattimento-termico-haccp.htm>).

Come si è detto, oggi l'uso di *abbattere* nel senso di 'abbassare repentinamente la temperatura di un cibo con tecniche specifiche per scongiurare rischi di proliferazione batterica' sta uscendo dall'ambito tecnico della gastronomia e ristorazione. Infatti nella "Prova del Cuoco", trasmissione televisiva dedicata alla cucina ma indirizzata a un pubblico non professionista, si usano normalmente sia il sostantivo *abbattitore* sia il verbo *abbattere*:

Antonella Clerici: "naturalmente dopo che il tonno è stato **abbattuto** e tutto quanto perché non basta una marinatura per far sì che il tonno sia pronto per essere mangiato crudo, anzi mi raccomando... se non avete l'**abbattitore** almeno 48 ore in freezer è la cosa minima"

Pascucci: "Sono stra-daccordo, ovviamente hai fatto bene a dirlo e a ridirlo perché..."

Antonella "Perché per i ristoratori come Pascucci è la norma il fatto di **abbattere il pesce** e capito... quindi chiaro che loro lo sanno però anche a casa. E la legge, è la norma e la legge per tutti... questo vale non solo per

i grandi ristoratori, per tutti" ("La Prova del Cuoco", 30/3/2018, <https://www.raipaly.it/video/2018/03/La-prova-del-cuoco-f8e5790f-a33f-454a-acee-cae514baa2c5.html>).

Così come sui giornali:

Se volete mangiare pesce crudo, o poco cotto, tutti i ristoranti che lo servono, per legge, debbono preventivamente averlo passato in un abbattitore di temperatura per 24 ore a -20 °C. se invece lo volete comprare, avvisate il vostro pescivendolo che vorrete mangiarlo crudo, in questo caso anche il negozio dovrà **abbatterlo** prima di venderlo ("Il Corriere della Sera", 2/7/2013).

I batteri proliferano anche nei normali frigoriferi. Già **abbatterlo** [il cibo] a più tre gradi neutralizza i processi di ossidazione [...] infine **abbatterlo** nel surgelatore ("Il sole 24 Ore", 5/2/2015).

Soprattutto per il pesce azzurro. Un paio di volte al mese, trovo il parassita nelle acciughe comprate all'ingrosso, malgrado i controlli a campione obbligatori. Sappiamo che muore solo di molto freddo o molto caldo, **abbattuto** o cotto. [...] Quindi, l'ideale è l'abbattitore professionale. **Abbatto** su prenotazione, quando il cliente vuole mangiare il pesce crudo ("La Repubblica", 15/2/2017).

E sui libri, anche con valore assoluto (*abbattere a temperatura negativa o positiva*):

"Una volta che **si abbatte** rapidamente a temperatura negativa riponendo il cibo nel congelatore per allungare la conservabilità della preparazione"; "la rigenerazione di **una preparazione abbattuta** a -18 °C può essere fatta riportando gli ingredienti a temperatura positiva a +3 °C in frigorifero per una notte" (Leonardo Lucarelli, *Carne Trita: l'educazione di un cuoco*, Milano, Garzanti, 2016).

In definitiva, possiamo dire che *abbattere* mantiene diversi usi semantici: accanto ad *abbattere un alimento* con acqua e ghiaccio senza sapere temperature e tempi, si ha l'uso crescente in ambienti casalinghi di 'abbassare la temperatura attraverso strategie che eliminano batteri e parassiti'. *Abbattere* mantiene inoltre diversi usi sintattici nella selezione del complemento oggetto: accanto ad *abbattere la temperatura di un alimento* (che esplicita l'aggancio metaforico) è vitale *abbattere termicamente l'alimento*, e ancor più il meno trasparente *abbattere l'alimento*. I derivati di *abbattere* sono, oltre il participio *abbattuto*, i sostantivi *abbattitore* e *abbattimento*, con cui si indica il processo di 'abbassamento di temperatura'.