

## Un olio può essere *agrumato*?

Elisa Altissimi

PUBBLICATO: 6 DICEMBRE 2023

Alcuni nostri lettori ci chiedono se l'aggettivo *agrumato* sia una forma corretta in italiano, quale sia il suo significato e se sia possibile riferirlo a un olio, come fa una nota azienda del settore, o ad altri cibi.

L'aggettivo *agrumato* è un derivato dal sostantivo *agrumo* 'frutto di alcuni alberi del genere *Citrus*', con l'aggiunta del suffisso *-ato*, utile alla formazione di aggettivi di somiglianza, di solito attribuiti a entità che possiedono una proprietà tipica del referente della base nominale di cui l'aggettivo è un derivato (Ulrich Wandruszka, in Grossmann-Rainer 2004, pp. 394-397). Nel caso specifico, dunque, ciò che è *agrumato* possiede le qualità tipiche di un agrume, dal punto di vista del suo sapore o del suo aroma. L'aggettivo, sconosciuto al GDLI, al GRADIT, al Sabatini-Coletti e al *Vocabolario Treccani in rete*, è registrato solo nel Devoto-Oli a partire dall'edizione 2008 e nello Zingarelli a partire dall'edizione 2016. È inoltre relativamente recente: lo Zingarelli 2022, che lo definisce 'aromatizzato con agrumi o con essenze di agrumi', 'che ha un profumo che ricorda quello degli agrumi', lo data al 1991, mentre il Devoto-Oli 2023 lo data genericamente al XX secolo. La presenza nei due dizionari ci permette già di rispondere a una prima domanda dei nostri lettori: l'aggettivo, ammesso nella lessicografia e formato secondo le normali regole di suffissazione, è un termine corretto in italiano ed è, pertanto, certamente utilizzabile. Rispetto alla datazione riportata dallo Zingarelli, la voce può però essere retrodatata di almeno una decina d'anni. Le prime attestazioni risalgono agli inizi degli anni Ottanta e si trovano all'interno di quotidiani nazionali, come "La Stampa" (nell'edizione "Stampa Sera"):

Infine, i profumi unisex ugualmente validi per un lui come per una lei che vanno dal richiamo sexy del *Musk OH* di Alyssa Ashley, a base di muschio tonchino, sino al fascino spontaneo, **agrumato** e un po' country del nuovissimo *Trophée* di Lancôme. (*Fresco sensuale aspro classico: profumo*, "Stampa Sera", 21/12/1983, p. 16)

Come si nota, l'aggettivo è usato nell'articolo in ambito cosmetico, per descrivere la fragranza. Esempi analoghi si rintracciano negli anni successivi, ancora nella scrittura giornalistica:

Sia lei che lui hanno così un primo profumo fresco, **agrumato**, speziato per il giorno e un secondo caldo, aromatico, vanigliato, sensuale. (Felicia Pioggia, *Le otto emozioni del vero profumo*, "la Repubblica", 31/3/1996, p. 19)

La situazione resta invariata almeno fino agli anni 2000, quando l'aggettivo *agrumato* inizia ad essere impiegato anche in ambito alimentare, per descrivere il sapore o il profumo di spezie o vini:

nella costa orientale del Mediterraneo il sapore **agrumato** e aspro pungente di questa inedita spezia [il sommacco] profuma e colora salse e insalate. (*Pappa mondo*, "Torino Sette", 21/1/2005, p. 83)

Il Fiano è fresco e **agrumato**, un carattere contadino lo rende semplice al primo sorso, ma sapido e profondo dopo [...]. (*Pietracupa, grandi bianchi nel borgo di Montefredane*, “la Repubblica”, 24/10/2007, p. 14)

Venendo ad anni più recenti, l'aggettivo continua ad essere usato per la descrizione di profumi e di vini (e birre o bevande varie), ma anche di altri cibi o particolari referenti:

Il coriandolo è una pianta erbacea di cui si utilizzano le foglie, ma anche i frutti e i semi. Questi ultimi in particolare, sono usati come spezia: dolci, con lieve sapore **agrumato**, sono anche uno degli ingredienti della miscela di spezie che prende il nome di curry [...]. (Eleonora Cozzella, *Risotto con pistacchi e coriandolo*, “la Repubblica”, 12/1/2021)

Un tempo durante il tragitto facevamo progetti, ci offrivamo caramelle, ora si commenta l'odore del disinfettante, chi ama l'aloé, chi preferisce quello fiorato. Una costosa rarità per intenditori il gel **agrumato**. Vietato togliersi la mascherina durante tutto il tragitto, in taxi è obbligatorio tenerla, così pure in aeroporto. (Manuela Travaglini, *Andare in Italia da Londra, nell'era del Covid*, “la Repubblica”, 1/8/2020)

C'è persino un marchio registrato, piuttosto noto, che è stato chiamato *Agrumato*: l'azienda Ricci di Lanciano, in provincia di Chieti, produce dal 1989 un olio extravergine di oliva aromatizzato con diversi tipi di agrumi, *in primis* il limone, e, sul proprio sito, sembra alludere alla coniazione di *agrumato* come neologismo per identificare i propri prodotti:

**AGRUMATO®** un concetto che ha plasmato il futuro!

Il neologismo **AGRUMATO®** è un marchio registrato ed identifica sia il brand stesso che l'omonima produzione di oli extra vergine di oliva ed agrumi della famiglia Ricci di Lanciano [...] Furono i primi che compresero il potenziale straordinario di questo prodotto da cui è stato fondato oltre 30 anni fa, il brand **AGRUMATO®**, della famiglia Ricci di Lanciano. (*AGRUMATO - l'originale*)

In realtà, come abbiamo documentato, il termine *agrumato* ha occorrenze già prima del 1989, pertanto non si può dire che l'azienda Ricci abbia coniato l'aggettivo. Ciò che è certo però è che, o per poligenesi, o cogliendo un neologismo allora recente, che calzava perfettamente con il prodotto che produceva (e che ancora produce), l'oleificio ha utilizzato *agrumato* come propria caratteristica distintiva, registrando già dal 1991 il marchio “Olio agrumato”, divenuto nel 1994 solamente “Agrumato” (l'aggettivo è dunque diventato sostantivo). D'altronde, come si è osservato, l'aggettivo può essere usato anche per cibi o bevande e l'olio di Lanciano non è certo l'unico a cui esso viene attualmente attribuito. Ne troviamo infatti ampio uso sia da parte di altre aziende produttrici di olio e nei siti di e-commerce:

**Agrumato** al Limone | Olio Extravergine di Oliva

L'autenticità de L'Extravergine di oliva Montagnano unita alla freschezza ed al profumo dei limoni del Gargano, selezionati meticolosamente e franti insieme alle olive, per creare un connubio perfetto tra l'aroma fruttato ed il gusto intenso e gradevolmente acidulo del limone [...]. (*Agrumato al Limone Olio Extravergine di Oliva*, aziendaMontagnano.com)

I nostri oli aromatizzati, **agrumati** e speziati sono realizzati in modo naturale, con soli prodotti biologici e quindi senza l'aggiunta di additivi chimici, senza essenze o aromi naturali [...]. (*Olio aromatizzato, agrumato o speziato: scegli il tuo preferito*, Olivicoltori.com)

La zona di produzione dell'olio **agrumato** comprende la zona Frentana, che si affaccia sull'Adriatico (Fossacesia, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino) e l'immediato entroterra del Comune di Lanciano. È un territorio estremamente ricco di uliveti e giardini di agrumi. Gli oli agrumati non sono assolutamente paragonabili ai comuni oli aromatizzati, poiché il sistema di produzione prevede la contemporanea spremitura dei due frutti freschi (olive e agrumi) [...]. (*OLIO AGRUMATO*, in ARSSA Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo, *Atlante dei prodotti tradizionali d'Abruzzo*, p. 117)

Per concludere, dunque, possiamo affermare che il termine *agrumato* è nato negli anni Ottanta, quando appare per la prima volta nel linguaggio giornalistico, per descrivere essenze e profumi. Ben presto l'aggettivo è stato attribuito anche a oli (in particolare dall'azienda abruzzese Ricci, che lo ha depositato come marchio registrato dei propri prodotti) o a vini, ed è attualmente utilizzato nella lingua comune per la descrizione dell'aroma o del sapore di qualsiasi tipo di cibo o essenza, tanto che lo Zingarelli 2022 e il Devoto-Oli 2023 registrano esempi in cui è attribuito anche al burro e al dopobarba.

**Cita come:**

Elisa Altissimi, *Un olio può essere agrumato?*, "Italiano digitale", XXVII, 2023/4 (ottobre-dicembre)

DOI: 10.35948/2532-9006/2023.29121

Copyright 2023 Accademia della Crusca

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