

Quando i sensi confondono i significati: *fragrante* e *croccante* sono sinonimi?

Raffaella Setti

PUBBLICATO: 18 MARZO 2024

Alcuni lettori ci segnalano l'impiego di *fragranza* e *fragrante* in riferimento ad alimenti, in particolare pane, biscotti e altri prodotti da forno, per indicarne la friabilità e non soltanto il profumo, in luogo di *croccantezza* e *croccante*.

Se si escludono le poche tracce del verbo *fragare* 'odorare' e del sostantivo *frago* 'cattivo odore' rilevate in Toscana da Gabriella Giacomelli (cfr. Gabriella Giacomelli, *Fragare, frago: un odore attraverso i secoli*, in *Scritti in onore di Giuliano Bonfante*, Brescia, Paideia, 1976, pp. 325-340), l'aggettivo *fragrante* e il sostantivo astratto *fragranza* sono gli unici residui rimasti in italiano del verbo latino *fragrare* 'mandar buon odore, odorare', di cui *fragrans*, *-antis* era la forma del participio presente (che già in latino aveva dato origine al nome *fragrantia*) con il significato di 'che ha odore, odoroso'. L'italiano *fragrante* è dunque figlio diretto del participio presente di questo verbo latino (che nell'italiano antico presenta anche le varianti *flagrare* e *fragare*), di cui però nella nostra lingua si hanno pochissime attestazioni in altre forme: solo due sono gli esempi riportati nel **GDLI**, il primo tratto dall'*Hypnerotomachia Poliphili* (1499) di Francesco Colonna ("Ché non al par fragrò costo et amomo / ...mirra e malobrato") e il secondo dai versi ricercati delle *Myricae* (1891) pascoliane ("Splendano d'aurea luce i lampadari / fragri la rosa e il timo dell'Imetto", *Pensieri*, VII Convivio, vv. 5-6).

Costante invece la presenza nella storia dell'italiano di *fragrante* e *fragranza* (su questo processo derivativo si rimanda alla scheda di Livio Gaeta *Gli aggettivi in -nte e i nomi di qualità*), che si trovano attestati fin dal Trecento (come risulta ancora dal **GDLI**), benché la prima registrazione lessicografica di *fragranza* sia nella III edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1691) e per quella di *fragrante* si debba attendere la V edizione (1863-1923) dello stesso *Vocabolario*. Si mantengono però sostanzialmente costanti nel tempo i significati delle due parole, che arrivano fino a noi con definizioni che rimandano univocamente alla sfera dell'olfatto: *fragrante* quindi è 'profumato, che emana buon odore' e *fragranza* 'profumo, buon odore'. Con qualche lieve variazione che può riguardare l'intensità e il grado di piacevolezza di tale profumo, i principali dizionari italiani dell'uso offrono un quadro tendenzialmente uniforme. Così troviamo: per *fragrante* "che emana buon odore, profumato" (**GRADIT**); "che ha fragranza" (*Vocabolario Treccani online*); "molto odoroso, profumato" (Zingarelli 2024); "che sprigiona un intenso e gradevole profumo" (Devoto-Oli 2023); "di odore intenso e piacevole, profumato" (Sabatini-Coletti); "profumato, che emana un buon profumo" (Garzanti online); per *fragranza*: "profumo delicato, ma intenso" (**GRADIT**); "odore delicato, ma intenso" (Zingarelli 2024); "intenso e gradevole profumo" (Devoto-Oli 2023); "profumo delicato e intenso" (Sabatini-Coletti); "profumo intenso, gradevole" (Garzanti online). In generale, quindi, nella scala di qualità e intensità dell'odore, *fragrante* risulta associato agli odori piacevoli (non neutri, né tantomeno sgradevoli) e con una connotazione più intensa e penetrante rispetto a quelli definiti più genericamente profumati. Anche gli esempi d'uso sono molto simili, per cui *fragrante* è il pane (o la focaccia) caldo o appena sfornato, la biancheria (o le lenzuola) fresca di bucato, e la *fragranza* è associata al bosco, alle essenze floreali, oltre che al profumino di cibi, specie appena cucinati.

Croccante deriva anch'esso da un participio presente, ossia il francese *croquant*, da *croquer* 'scricchiolare', di origine onomatopeica (il suono della parola richiama il rumore dei cibi che scrocchiano frantumandosi sotto i denti). L'aggettivo entra in italiano nel Settecento e il primo dizionario che lo registra (anche come sostantivo nell'accezione di 'dolce fatto di mandorle e zucchero caramellato') è la V edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* con la seguente definizione: "Aggiunto di pane, o pasta qualsiasi, che abbia avuta buona cottura, e che perciò nel tritarsi quando vien mangiato produce un certo rumore". Le sfere sensoriali coinvolte sono, in questo caso, quella gustativa della consistenza e quella uditiva.

Sfogliando dizionari di sinonimi e analogici (particolari dizionari in cui le parole sono messe in relazione concettuale e tematica) possiamo verificare se e quali legami uniscano eventualmente gli aggettivi *fragrante* e *croccante* di cui i nostri utenti hanno segnalato sovrapposizioni inappropriate. Nei dizionari dei sinonimi e contrari consultati ([Hoepli online](#), [Zanichelli](#)) i due aggettivi non sono indicati come sinonimi: s.v. *fragrante* si leggono: "profumato, odoroso, olezzante, aromatico, balsamico" (Hoepli) e "odoroso, profumato, aromatico, olezzante (*lett.*), aulente (*lett.*), redolente (*poet.*)" (Zanichelli); s.v. *croccante* "scricchiolante, ben cotto, fresco, di giornata" (Hoepli) e "{di pane} scricchiolante, ben cotto" (Zanichelli). Soltanto nel *Vocabolario Treccani online*, in effetti, come ci viene fatto notare da un lettore, c'è una sfasatura per cui s.v. *croccante* dopo "che crocchia quando si spezza o taglia o frantuma: *biscotti c.*; *pane c.*, scrocchiante" è segnato anche *fragrante*, mentre, a una verifica incrociata, alla v. *fragrante* troviamo "che ha fragranza, anche con la prep. *di*: *pane f.*; *aria f. di fiori*], aromatico, (*lett.*) aulente, odoroso, (*lett.*) olente, (*lett.*) olezzante, profumato", ma nessun accenno a *croccante*. Anche nel *Thesaurus. Dizionario analogico della lingua italiana* Treccani i due aggettivi non sono mai messi in relazione e, anzi, *croccante* è inserito soltanto nella scheda di *pane* nella lista delle più frequenti qualità che possono accompagnarlo (*caldo*, *croccante*, *fresco*, *grattugiato*, *raffermo*, *secco*, *stantio*), in cui effettivamente stupisce, vista la frequenza nell'uso dell'accostamento *pane fragrante*, l'assenza dell'aggettivo *fragrante*. D'altro canto, *fragrante* e *fragranza* si rintracciano solo in schede dedicate a parole che rimandano al senso dell'olfatto, quindi *odore*, *olfatto*, *profumo*, *senso* e *sentire*; nella scheda *profumo* troviamo tra i sinonimi *fragranza* e tra le qualità attribuibili *fragrante* (insieme a *delicato*, *forte*, *inebriante*, *intenso*, *penetrante*, *persistente*, *pungente*, *speziato*, *tenu*), ma nessun riferimento a *croccante*.

Ma allora sono del tutto trascurabili i rilievi dei nostri interlocutori che hanno notato i frequenti accostamenti dei due aggettivi nel parlato e in rete e possiamo archiviare solo come una svista l'accostamento tra *fragrante* e *croccante* nel *Dizionario dei sinonimi* Treccani? Forse sì, anche se mi sembrano necessarie alcune considerazioni per cercare una spiegazione a un fenomeno che effettivamente esiste. L'aggettivo *fragrante* è associato frequentemente a sostantivi che rimandano al cibo, in particolare a prodotti da forno, in primo luogo il pane, per richiamare il profumo invitante (spesso indice anche di freschezza e croccantezza del prodotto, si pensi solo alla crosta del pane) non solo di questo alimento basilare, ma anche di focacce, pizze, torte appena sfornate. Il pane, la pizza, i biscotti, ma anche il pollo o le patate arrosto, appena usciti dal forno sono fragranti e anche (quasi) sempre croccanti e quindi non stupisce che i due aggettivi si trovino frequentemente in sequenza nelle descrizioni gastronomiche. Impostando una ricerca in rete (sulle pagine in italiano di Google del 27/9/2023) delle stringhe che associano l'aggettivo con i sostantivi appena citati, otteniamo questi risultati: "pane fragrante" (23.700), "focaccia fragrante" (1.520), "pizza fragrante" (9.170) e "torta fragrante" (3.850), a conferma che la collocazione *pane fragrante* è la più ricorrente. Più difficile valutare l'accezione con cui è utilizzato l'aggettivo, se cioè effettivamente si riferisca al profumo o se, per una sovrapposizione sensoriale (una sorta di sinestesia, una particolare metafora per cui si accostano termini che rinviano a sfere sensoriali diverse, come in *colore freddo*, *voce vellutata*), alluda anche all'impressione che offre la pietanza al morso. Ancora più complicato trovare contesti

inequivocabili, in cui poter affermare con assoluta certezza che l'aggettivo *fragrante* sia utilizzato nel suo significato proprio di 'profumato': certo, in alcuni famosi siti di ricette si trovano passaggi come "È un *pane fragrante* e morbido", "focaccia fragrante e soffice" (il *morbido* e il *soffice* sembrerebbero escludere il *croccante*), oppure "Pane fragrante, crosta croccante" (qui si precisa che la crosta è *croccante* e quindi quel *fragrante* sembrerebbe riferito al profumo di tutto il pane, anche se la rima potrebbe far pensare a una specie di modo dire con due segmenti in corrispondenza, come a dire: "se il pane è fragrante, la crosta è croccante (o viceversa)"; molto ricorrente poi l'accoppiata "fragrante e profumato/a", in cui è difficile stabilire se i due aggettivi siano usati come sinonimi, a ribadire l'eccellente profumo del cibo descritto (ma in tal caso sarebbe stato più opportuno coordinarli con una virgola, qui da notare anche l'uso della figura retorica del climax discendente con i due aggettivi "fragrante e profumato", in ordine decrescente di intensità), o se invece rimandino a due sfere sensoriali diverse, una olfattiva e una gustativa. Qualche certezza in più può forse venire da alcune descrizioni di torte, come ad esempio: "Questa *torta fragrante* presenta una soffice e semplicissima base al limone ricoperta da un generoso strato di crema leggera"; "*Torta fragrante* e morbidissima realizzata con la scorza grattugiata e il succo dei mapi"; "una torta fragrante e friabile che raccoglie tutti i sapori e i profumi dell'autunno". In questi casi si deduce dalla descrizione, dagli ingredienti, particolarmente aromatici come gli agrumi, e dal procedimento di preparazione dei dolci che il risultato finale non prevede parti croccanti e possiamo affermare con una certa sicurezza che quel *fragrante* corrisponda esclusivamente a 'profumata'.

Per provare a scovare controesempi che invece, con buone probabilità, confermino la circolazione nell'uso di *fragrante* come sinonimo di *croccante* abbiamo lanciato nella ricerca su Google (pagine in italiano al 29/9/2023) le stringhe: "fragrante al morso" (229 r.) e "fragrante sotto i denti" (10 r., riferito al cioccolato: "lo zucchero che resta cristallino e fragrante sotto i denti, ne fanno un cioccolato dai tratti non convenzionali"; "Gusto e tatto: fragrante al morso, si scioglie cremoso in un'equilibrata dolcezza arricchita da lieve acidità e amaro") che ricorrono, ma davvero con numeri irrisori. La stringa un po' più ricorrente sembrerebbe "fragrante in bocca" (2.210 r.) ma, a un'analisi più attenta, si può constatare che nella maggior parte dei casi si tratta di profili degustativi di bevande (vini, champagne, birre) che certamente non possono essere *croccanti*, almeno nel senso letterale di 'che scrocchiano al morso'; inoltre spesso l'aggettivo è separato da "in bocca" da un segno di interpunzione (virgola, punto e virgola o punto) a segnalare che *fragrante* è riferito alla parte precedente della descrizione dedicata all'aroma, al profumo della bevanda, mentre "in bocca" introduce la parte della descrizione dedicata alle caratteristiche gustative (ad es.: "al naso è fine, etereo, fruttato e *fragrante*. *In bocca* è dolce, vellutato e ricco, con note di ciliegia"). Non mancano però anche esempi di inequivocabile attribuzione della fragranza a un profumo: "Colore giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e *fragrante*. *In bocca* è fresco e vivace".

Provando a compiere il percorso inverso per vedere se e in che contesti *croccante* sia associato a una percezione olfattiva, i dati sono forse un po' più significativi. La stringa "profumo croccante" (sempre su Google nelle pagine in italiano al 29/9/2023) restituisce 1.140 r. e ci porta nel mondo delle essenze, con descrizioni di profumi davvero inebrianti, piene di "fragranze avvolgenti e croccanti", "profumi croccanti e gustosi", "profumi croccanti e densi" o "profumo croccante e vibrante", anche con aggiunta di similitudini per rendere meglio l'accostamento audace: "profumo croccante delle note dei Sali e dei legni sbiancati al sole", "profumo croccante zuccherato della mela verde" o ancora "croccante, legnoso e agrumato". Attraverso queste attestazioni ho scoperto che dal 2010 a Bologna si svolge il Festival dell'olfatto e che nel 2014 è stato pubblicato lo *Smellavolario. Dizionario pindarico del profumo dall'Ars amandi allo Zen* ([attualmente scaricabile in rete](#)), che raccoglie contributi ospitati nelle edizioni del Festival "suggerendo una varietà di temi e di approcci, facendo sentire diverse anime e voci, incuriosendo insomma i lettori verso lo scibile e l'esperibile a cui l'olfatto, senso tanto

trascurato, può condurci nel momento in cui iniziamo a prestargli attenzione” (come scrive Francesca Faruolo, ideatrice del Festival, nella pagina introduttiva). Non si tratta evidentemente di un dizionario in senso stretto, ma alla voce *Gourmand* (di Marco Valussi, p. 14) ci sono alcune riflessioni che possono essere utili alla nostra indagine:

La freschezza e croccantezza percepite di un cibo sono legate agli stimoli uditivi presentati, in particolare crescono al crescere in intensità ed acutezza del suono, come nel caso delle patatine percepite come più fresche se causano rumori acuti. Alcuni autori parlano, per queste interazioni, di esperienza sinestetica del sapore, ma altri hanno suggerito l'esistenza di un senso addizionale, un sistema somato-sensorio integrato del sapore che si evidenzia quando gusto, olfatto, tatto, trigemino si combinano in un singolo percolato unificato dall'atto di mangiare.

Si è anche parlato di una fusione percettiva, dove più stimoli non vengono associati a formare una nuova sensazione, ma si combinano a formare una nuova percezione.

Dunque un'esperienza percettiva in cui si integrano e si esaltano l'una con l'altra sensazioni provenienti da sensi diversi, gusto, olfatto, udito, tatto. La prima attestazione di “profumo croccante” su Google libri (in italiano) risale al 2007 e, forse non è un caso che sia in una poesia, accostata, tra l'altro, a un'altra sinestesia come “l'odore unto”: “l'odore unto dei vincisgrassi / che si sposa con il profumo croccante / del pesce che frigge sulla brace” (Raffaele Crovi, *La vita sopravvissuta*, Torino, Einaudi, p. 43).

Esistono dunque anche fattori non prettamente linguistici che possono avere influito su questo incrocio sensoriale tra i due aggettivi *fragrante* e *croccante*, ma opterei per un percorso che dall'ambito olfattivo, a partire dalle sinestetiche descrizioni delle essenze nella ricerca profumiera, ha portato ad associare una percezione di consistenza del cibo al rumore che produce e al profumo che emana. L'esplosione dell'interesse per il cibo e tutto quello che gli ruota intorno ha moltiplicato testi, descrizioni, ricette, recensioni, pubblicità, ecc. in cui si sono fissati alcuni moduli e si è scatenata la creatività, nella ricerca di ampliare lo spettro semantico di alcuni termini che rimandano alla sfera sensoriale per esaltare le caratteristiche di prodotti e pietanze: *fragrante*, dove si usi per *croccante*, si estende dall'ambito dell'olfatto a quelli dell'udito, del gusto e della consistenza, quasi che il profumo sia talmente penetrante da coinvolgere anche gli altri sensi. Dal punto di vista più strettamente linguistico possiamo individuare due fenomeni che possono aver favorito questo slittamento: da un lato il suono di *fragrante* che richiama il suono di *croccante* (e magari anche quello di *frangere* ‘rompere in pezzi’, così come accade quando si mordono cibi croccanti), non tanto per la terminazione, quanto per il “rumore” simile dei nessi *gr* e *cr* che ricordano quel *crunch* tipico dello scrocchiare in bocca (su questo si veda anche la scheda su *croccantezza e piccantezza* di Franz Rainer); dall'altro nell'ambito dei profumi e dei cibi è spesso applicata la figura retorica della sinestesia: i profumi in effetti sono spesso associati ad aggettivi gustativi (un profumo può essere *dolce*, *amaro*, *aspro*, *acre*) e per i cibi, che colpiscono i nostri sensi sia con i loro odori che con i sapori, questa sovrapposizione è del tutto naturale. L'aggettivo *croccante* però non definisce propriamente un gusto, ma una consistenza, altra dimensione fondamentale che investe i sensi e che si mescola con le altre (come avviene in *soffice*, *friabile*, *duro*, *morbido*). Per quei cibi in cui la fragranza si associa alla croccantezza (pane appena sfornato, cioccolato, frutta secca tostata, ecc.) possiamo quindi ipotizzare che nella sovrapposizione dei due significati, che – ribadisco – restano riferibili a sfere sensoriali diverse, può aver operato il fenomeno della sinestesia, mentre negli altri casi, primo fra tutti quello delle bevande, sono forse le fragranze così pungenti e penetranti da vibrare nelle narici fino a far arrivare un'eco in bocca, una sensazione pungente simile a quella di un cibo croccante sbriciolato dai denti.

Non possiamo certo dire che *fragrante* e *croccante* siano sinonimi, ma la loro associazione rende un cibo particolarmente invitante in tutti i “sensi”.

Cita come:

Raffaella Setti, *Quando i sensi confondono i significati: fragrante e croccante sono sinonimi?*, “Italiano digitale”, XXVIII, 2024/1 (gennaio-marzo)

DOI: 10.35948/2532-9006/2024.31183

Copyright 2024 Accademia della Crusca

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