

■ **Magdalena Pietrzak**
■ Uniwersytet Łódzki
■  <https://orcid.org/0000-0002-2136-356X>
■ magdalena.pietrzak@uni.lodz.pl
■

Włoszczyzna w polszczyźnie, czyli o italianizmach w polskim słownictwie kulinarnym

1. Wprowadzenie: o popularności Włoch i włoskiej kuchni w Polsce – 2. Z historii polskiej kuchni i słownictwa kulinarnego – 3. Italianizmy kulinarne – 4. Nazwy włoskie (i quasi-włoskie) w nazewnictwie marketingowym – 5. Podsumowanie

1. Wprowadzenie: o popularności Włoch i włoskiej kuchni w Polsce

Z badań statystycznych wynika, że Polacy darzą Włochów dużą sympatią. W 2025 r. Włosi znaleźli się na pierwszym miejscu w rankingu CBOS dotyczącym stosunku Polaków do innych nacji. Sympatię do tego narodu deklaruje 60% badanych, obojętność – 26%, a niechęć 7%.

Sympatia Polaków do Włoch znajduje swój wyraz także w preferencjach wyjazdowych. W 2023 r. najpopularniejszym kierunkiem turystycznych destynacji były (podobnie jak w 2022 r.) Włochy, które przynajmniej raz odwiedził co piąty (20%) z wyjeżdżających. Ponadto, nikogo nie trzeba przekonywać do piękna włoskiej przyrody, języka włoskiego, który w uszach Polaków brzmi melodyjnie i przyjemnie. Bliska jest nam włoska mentalność i temperament Włochów. Polacy pokochali także włoską kuchnię. Lubujemy się we włoskich specjałach, najbardziej popularne są oczywiście pizze i pasty. Także łodzianie kochają pizzę i mimo rosnącej popularności burgerów, kebabów jej pozycja potrawy numer 1 jest całkowicie niezagrożona. Warto nadmienić, że pierwsza łódzka pizzeria – *Papa Lolo* przy ulicy Piotrkowskiej powstała w 1978 r. (to prawdopodobnie trzecia pizzeria w Polsce). Obecnie w Łodzi działa ok. 200 pizzerii (dane z 2018 r.). Są to zarówno duże firmy zrzeszone w sieci (np. *Biesiadowo*, *Da Grasso*), jak i małe lokale, często prowadzone przez Włochów i oferujące tradycyjną pizzę.

2. Z historii polskiej kuchni i słownictwa kulinarnego

Na kształt struktury pola semantycznego leksyki kulinarnej wpływ mają dwa zasadnicze czynniki:

- tradycje kulinarne, kształtujące się w Polsce od średniowiecza;
- zmiany związane z przemianami historycznymi, kulturowymi, a po 1989 r. także gospodarczymi, które przyczyniły się do zwiększenia dostępności produktów spożywczych oraz potraw z Europy i świata, a także zmieniły sposób myślenia o jedzeniu.

Każda kuchnia etniczna/narodowa (w tym i polska) nie jest jednolita, każda z nich jest wewnętrznie zróżnicowana (regionalnie i społecznie). Odrębności te są pochodną zarówno stopnia zamożności, jak i tradycji danego środowiska oraz panujących zwyczajów. Jedzenie stanowiło (nadal stanowi) dobro, jest znakiem zamożności. Zasobny, bogaty stół to ideał szczęścia. Dawniej mówiono: „Kto je i pije, ten dobrze żyje”. Otyłość pana domu świadczyła o wysokim poziomie życia. Jan Bystróż, polski etnograf i socjolog, tak opisywał kuchnię staropolską: „Wierzono, że człowiek zdrowy może jeść dużo, i że im więcej zje, tym więcej sił mieć będzie; za obowiązek gościnności uważano przyjąć gościa możliwie obfitym jadłem, aby go sobie dobrze usposobić i nie wydać się skąpcem i samolubem” (Bystróż 1960: 479).

Podstawę polskiej kuchni, zwłaszcza tej ubogiej, stanowiły **kasze** i **mąka**. Znakiem zamożności w dawnych czasach był dostęp do **mięsa**. Od XVI w. wraz z przybyciem Bony Sforzy docierają do Polski nowiny kulinarne z Włoch, od XVII w. także z Francji. Od 2. poł. XVIII w. rozpoczęła się rywalizacja ciężkiej, obfitej kuchni sarmackiej z nowomodną, wykwintną zdobywającą zwolenników kuchnią francuską. W XIX w. zaczęły zwyciężać zdrowotne zasady odżywiania (w pierwszej kolejności dotyczyły umiaru w jedzeniu i piciu). W tymże wieku (to czas zaborów, kiedy Polski nie było na mapie Europy) powstał, trwający do dziś, kanon kuchni narodowej. Znaczące miejsce zajęły potrawy świąteczne – związane z Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. Popularne, kojarzone z naszym krajem, stały się też: **bigos**, **barszcz**, **pierogi** oraz **zrazy**. Po II wojnie światowej i okresie socjalizmu przełom w 1989 r. spowodował powrót do tradycji kulinarnych oraz otwarcie na nowinki kuchni europejskich i światowych.

Od średniowiecza **uprawa zbóż** odgrywała na ziemiach polskich ważną rolę. (Nazwy zbóż i produktów zbożowych stanowią ponad 5,6% ogółu słownictwa kulinarnego; Witaszek-Samborska 2005: 41). Z początku dominowało **proso**, później **żyto**, **pszenica**, **jęczmień** oraz rośliny motylkowe: **bób**, **groch**, **soczewica**. Z ziaren zbóż przygotowywano **bryje**, **kasze** oraz **podplomyki**, od X w. pieczono w piecach **chleb na zakwasie** (przez wiele wieków jadany jako **razowy chleb żytni**). Z czasem upowszechniło się białe pieczywo pszenne (głównie w bogatszych domostwach) – **chleb**, **bułki** i **ciastka**. Z **mąki razowej**, **jęczmienia** czy **owsa** przygotowywano różne rodzaje pieczywa w domach biedniejszych. Od XVI w. piekarze zaczęli specjalizować się w wypiekach według zagranicznych receptur: holenderskich, szwedzkich (chleb); wiedeńskich, francuskich i tureckich (bułki). Podstawowym gatunkiem pieczywa spożywanym przez wszystkie warstwy społeczne pozostawał chleb żytni lub pszenny.

Chleb w Polsce ma ogromne znaczenie kulturowe, jest symbolem życia i dobrobytu. Stał się znakiem gościnności, odgrywał ważną rolę w obrzędach i zwyczajach (zresztą nie tylko w Polsce: słynna jest łacińska maksyma – *panem et circenses*). U wielu ludów słowiańskich znane było powitanie chlebem i solą. W naszym kraju ten zwyczaj jest podtrzymywany przy różnych okazjach (np. dożynek, chlebem witano papieża Jana Pawła II).

Popularne w polskiej diecie były i są kasze: **jaglana, gryczana, owsiana, manna**. To kasza, nie zaś ziemniaki, królowała na polskich stołach aż do XIX w. Była tania i łatwo dostępna.

Jednak więcej żywności niż uprawa roli dostarczały **hodowla zwierząt, rybołówstwo i zbieractwo leśne**. Najpopularniejszym gatunkiem **mięsa** (wśród zamożniejszych) była **wieprzowina**, następnie **wołowina, drób**, głównie **kury, kurczęta i kapłony** (kapłon to wykastrowany, specjalnie tuczony młody kogut). **Baraninę** jadano głównie na południu Polski. Popularna w XVI w. była także **zwierzyna łowna – ptaki oraz dziczyzna**. Mięso w domach mniej zamożnych spożywano rzadko, z reguły podczas świąt. Podstawę żywienia (w warstwach ubogich) stanowiły proste potrawy mączne i kasze oraz zupy: **barszcze, żury, polewki**. Jedzono też warzywa: **kapustę, marchew, groch, brukiew, rzepę, bób i buraki**. Dużą rolę odgrywał **nabiał**, zwłaszcza **mleko, sery, masło i jaja**. **Sery żółte**, w tym włoski **parmezan** i tzw. **sery szwajcarskie** jeszcze na początku XIX w. stanowiły rarytas na polskich stołach.

Kuchnia warstw bogatych (tzw. kuchnia pańska) była bardziej urozmaicona. Przyrządzano **pieczenie**, znano wiele gatunków **wędlin**, jedzono szlachetne grzyby: **truffe, borowiki**. Z potraw mącznych jedzono **pierogi, naleśniki, makarony**. Na najbogatszych stołach pojawiały się owoce sprowadzane z zagranicy: **cytryny, pomarańcze, daktyle, figi, ananasy**.

Ważnym składnikiem polskiej kuchni od średniowiecza był **tłuszcz**. To, co tłuste, uchodziło za zdrowe, było miernikiem zasobności domu jeszcze w początkach XX w. Potrawy przyrządzano na **śloninie, herbatę** pito z **masłem**, a **kawę** z tłustą **śmietanką**. W czasie postu podstawę wyżywienia stanowiły **ryby**. W Polsce obfitującej w rzeki i mającej dostęp do morza nie brakowało ryb. Jadano je też na różne sposoby – świeże, solone i wędzone. Popularne były **leszcze, szczupaki, węgorze, sandacze**. Wśród ryb morskich przeważały **dorsze i śledzie**.

W Polsce używano **przypraw**. W kuchni dominowały: **pietruszka, cebula, koper, czosnek, gorczyca, mięta, kminek, liście wiśni i dębu**. Importowano przyprawy korzenne: **imbir, szafran, pieprz, gałkę muszkatołową**. W XVIII w. lubowano się w smakach kwaśnych. Stąd popularność **kiszonych ogórków, kapusty i marynat**. Potrawy były obficie solone.

Znane były w naszym kraju **owoce: jabłka, śliwki, wiśnie i czereśnie, gruszki**. W XVI w. w polskiej kuchni pojawiła się **włoszczyzna: pory, selery, koper włoski, kalarepa, kalafior**. Wyśmiewano **sałatę** i kalafior, uważając je za niegodne żołądka. Jak wzmiankuje J. Bystron: „powszechnie znana była opowieść o szlachcicu, który przedwcześnie wrócił do kraju [z Włoch – dop. M.P.], jakoby bojąc się, by siana w zimie nie musiał jeść, skoro w lecie go trawą (sałatą) karmiono” (Bystron 1960: 481).

Ziemniaki, które obecnie stanowią podstawę polskich obiadów, jeszcze w XVIII w. uznawane były za luksusowe.

Alkohole. Nazwy napojów alkoholowych stanowią ok. 10% ogółu słownictwa kulinarnego (Witaszek-Samborska 2005: 72). To dużo. Już w średniowieczu wykształcił się stereotyp Polaka pijaka, w kolejnych wiekach ten obraz się utrwał, a zwłaszcza w czasach saskich. Najwcześniej zaczęto pić różnego rodzaju **piwa**. Na początku piwo warzono ze **słodu**, później zaczęto używać **chmielu**. Pod koniec XVI w. coraz popularniejsze stawały się **wina**. Były one sprowadzane na ogół z Hiszpanii, Francji oraz Włoch. Najpopularniejsze i zarazem najtańsze były sprowadzane z Tokaju (dzisiejsze Węgry) – **węgrzyny**. W poł. XVI w. pojawiła się **gorzalka**. W XVII w. pito ją na skalę masową. Wytwarzano ją głównie z żyta, a później z ziemniaków. W XVIII w. największym popytem cieszyła się tańsza **wódka**, zawierająca ok. 30% alkoholu. Piły ją warstwy uboższe, zamożniejsi raczyli się **nalewkami**, sporządzanymi z **okowity** (łac. *aqua vitae*) z licznymi dodatkami, np. **ziół**, **anyżu**, **cynamonu**. Popularne stawały się **arak** i **rum**, a na początku XIX w. różne odmiany **ponczu**. Wynalezienie produkcji wódki z ziemniaków w XIX w. znacznie obniżyło jej cenę, co przełożyło się na upowszechnienie wysokoprocentowego alkoholu. Tanią wódkę pili zarówno biedniejsi, jak i bogatsi.

Napoje niealkoholowe. Od średniowiecza pito **wodę** i **wywary z ziół**, oraz napoje mleczne – **mleko**, **serwatkę** i **maślanke**. Inne napoje nie cieszyły się początkowo popularnością. **Kawę** znano w XVII w., pijał ją polski król Jan Sobieski. Powszechnie uważano ją za niesmaczną, a nawet szkodliwą. Na przełomie XVII i XVIII w. spopularyzowało się picie kawy. Z kolei **herbata** dotarła do Polski w końcu XVII w. przez Gdańsk. Uważana była za lekarstwo. Gdy zaczęto ją pić częściej i traktować jak zwyczajny napój, wyparła swoją popularnością kawę. Od XVIII w. pito w Polsce czekoladę (warstwy bogatsze), a na przełomie XVIII i XIX w. zaczęto interesować się wodami mineralnymi. W XX w. popularne stały się **wody sodowe**, **lemoniady** i **oranżady**.

3. Italianizmy kulinarne

Zapóżyczenia włoskie we współczesnej polszczyźnie nie stanowią licznej grupy (3,2% wszystkich wyrazów obcego pochodzenia), ale w strukturze słownictwa kulinarnego ich udział jest dość znaczny (11% zapożyczeń). W najnowszym opracowaniu łódzkich badaczy (Berezowski, Ciesielka 2023) zgromadzono 2508 italianizmów występujących we współczesnej polszczyźnie, z czego zapożyczenia historyczne zleksykalizowane stanowią 989 jednostek (38,5%), zapożyczenia historyczne częściowo zleksykalizowane lub niezleksykalizowane 223 jednostki (8,7%), zapożyczenia współczesne zleksykalizowane 274 jednostki (10,7%), zapożyczenia współczesne częściowo zleksykalizowane 369 jednostek (14,3%), zapożyczenia współczesne niezleksykalizowane 534 jednostki (20,8%). Najpopularniejszymi polami semantycznymi, do których należy zebrane słownictwo, są: **muzyka i muzykologia** (345 jednostek, 10,83%), **kulinaria**: potrawy kuchni włoskiej ogólnonarodowej i regionalnej, sposoby ich przygotowania, przystawki, desery, napoje, gatunki kaw i sposoby ich przygotowania, zwyczaje i rytuały kulinarne (240 jednostek, 7,34%), **przemysł spożywczy**: owoce, warzywa, grzyby nabiał, makarony, kasze, ryż, mięso, ryby, owoce morze, produkty regionalne (chronione prawem), marki własne producentów żywności, słodczyce, alkohole, inne używki (235 jednostek, 7,19%) (dane za: Berezowski, Ciesielka 2023: 489–491).

Pierwsze pożyczki włoskie z zakresu kulinariów znane są już polszczyźnie średnio-wiecznej. *Słownik staropolski* notuje m.in. *cieciorkę, małmazyję, pomorańczę*. Kolejny przyrost włoskiego słownictwa kulinarnego łączyć należy z przybyciem Bony Sforzy. Obecny napływ dużej liczby wyrazów włoskich wiąże się z dostępnością i popularnością kuchni śródziemnomorskiej po 1989 r. Mówi się o modzie na włoską terminologię kulinarną. Do najpopularniejszych italianizmów odnotowanych w polszczyźnie po roku 1990 należą (za Witaszek-Samborska 2005: 92):

amaretto, campari, cannelloni, cappuccino, carpaccio, ciabatta, conchiglie, espresso, farfalle, fettuccine, fontina, fusilli, grappa, lasagne, martini, mascarpone, minestrone, mozzarella, pasta, pastasciutta, pecorino (romano), penne, peperonata, pesto, prosciutto, provolone, puttanesca, radicchio, ricotta, rukola/rucola, spumante, stracciatella, tagliatelle, tiramisù, zabaglione (zabaione, zabajone).

Wśród pożyczek włoskich dużo jest nazw z takich subpól semantycznych jak:

- **napoje alkoholowe:** *aperol, amaretto, barolo, campari, chianti, grappa, limoncello, marsala, martini, prosecco*;
- **napoje kawowe:** *caffè corretto, caffè latte, cappuccino, espresso, macchiato*;
- **wędliny:** *cotechino, mortadela, pancetta, prosciutto, salami*;
- **sery:** *gorgonzola, mozzarella, fontina pecorino, parmigiano reggiano, ricotta, scamorza*;
- **makarony:** *spaghetti* (najpopularniejsze), *penne, cannelloni, fettuccine, fusilli, pappardelle, tagliatelle, tagliolini*;
- **desery i słodczy:** *amarettini, cassata, gelato/gelati, nutella, panettone, panna cotta, tutti frutti, tiramisù, zabaglione (zabajone)*;
- **pieczywa i przekąski na bazie mącznego wypieku:** *bruschetta, ciabatta, grissini, focaccia, pizza*.
- **przyprawy, oleje, sosy:** *aceto balsamico, olio di oliva extra vergine, pesto*.

4. Nazwy włoskie (i quasi-włoskie) w nazewnictwie marketingowym

Restauracje typu włoskiego lub bary specjalizujące się w daniach włoskich (pizza, makarony/pasty, risotta) często mają nazwy wywodzące się z języka włoskiego lub onimii włoskiej. Taka nazwa funkcjonuje jak mikro-przekaz reklamowy, niesie informację o włoskim charakterze lokalu. Restauracje w swoich nazwach umieszczają także włoskie określenia placówek gastronomicznych, typu: *ristorante, taverna, trattoria*, by dodatkowo podkreślić włoski charakter serwowanych dań. Oto przykłady nazw łódzkich lokali: *Angelo Ristorante, Farina Bianco, Pepe Verde Taverna, Ristorante Mare e Monti, Tari Bari Osteria, Trattoria Italiana*.

Nazwy lokali motywowane są najczęściej kulturowo. Nierzadko ich właścicielami są Włosi (stąd określenia personalne, np. odimienne), mogą nimi być osoby znające lepiej lub gorzej język włoski, przebywające wcześniej we Włoszech. Czynnikiem determinującym wybór nazwy może być specjalizacja lokalu. Oprócz pizzerii popularne stają się miejsca serwujące makarony – spaghetti: *Pasta Go!, Pasta & Bąble Bar, Peperoncini*.

Nazwy lokali nie są wolne od błędów, pojawiają się połączenia hybrydalne, tworzone na wzór polskich zestawień. Niektóre charakteryzują się swoistą kreatywnością, jak na przykład nazwa pizzerii w miejscowości Świerklaniec w wersji spolszczonej – *Picca* czy *Feliczita* w Łodzi. Trzeba pamiętać, że nazewnictwo marketingowe rządzi się swoimi normami prawnymi (Gałkowski 2011).

W menu włoskich restauracji nazwy serwowanych potraw (nierzadko) zapisywane są w języku włoskim (obok pojawiają się polskie tłumaczenia). Jest to sposób komunikowania jakości dań, dbałości o dobór właściwych składników. Oto wybrane przykłady:

Przystawki¹

- **Bruschette con pomodori** (bruschetty z pomidorami);
- **Carciofi gratinati al forno** (karczochy zapiekane z parmezanem);
- **Carpaccio di manzo con rucola e grana** (carpaccio wołowe z parmezanem i rukolą);
- **Tagliere di salumi e formaggi misti** (deska wędlin i serów włoskich).

Pierwsze dania²

- **Spaghetti alla carbonara** (spaghetti / jajko confit / ser pecorino romano D.O.P / guanciale);
- **Pappardelle / ragu' di vitello / grana padano / pomodori** (makaron pappardelle / ragu z cielęciny / grana padano D.O.P).

Dania mięsne³

- **Vitello / salvia / prosciutto crudo / puree / verdure di stagione** (polędwiczka z cielęciny sous-vide / szalwia / wino białe / prosciutto di parma d.o.p / puree z topinamburu / warzywa sezonowe);
- **Cotechino di modena / patate dolci / timo / cipolline agro** (włoska kielbasa wp. z modeny / puree batat / tymianek / konfitura z czerwonej cebuli z cynamonem / warzywo sezonowe).

Ryby i owoce morza⁴

- **Filletto di salmone con verdure arrosto e salsa di limone** (filet z łososia z sosem cytrynowym);
- **Padellata di mare** (mix owoców morza i ryb alla marinara).

Desery

- **Tiramisu**⁵;
- **Tiramisu della nonna** (ser mascarpone / espresso / biszkopty savoirdi / amaretti)⁶;
- **Bonet piemontese** (rum / kakao / amaretti / lody stracciatella)⁷;
- **Sorbetto al limone con prosecco** (sorbet cytrynowy z prosecco)⁸;

¹ Zapisy zgodne z kartami dań dostępnymi na stronach internetowych restauracji.

Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (dostęp: 1.04.2025).

² Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (dostęp: 1.04.2025).

³ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (dostęp: 1.04.2025).

⁴ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (dostęp: 1.04.2025).

⁵ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (dostęp: 1.04.2025).

⁶ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (dostęp: 1.04.2025).

⁷ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (dostęp: 1.04.2025).

⁸ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (dostęp: 1.04.2025).

- **Panna cotta** (śmietankowa panna cotta z musem z owoców leśnych)⁹.

W polskich wersjach językowych włoskich nazw widoczne są pewne tendencje (Szemberska 2011: 59–60):

- brak polskiego tłumaczenia (nazwa potrawy pozostaje w języku włoskim), np. *carpaccio*, *tiramisu* (z błędem ortograficznym); *bruschette* → *bruschetty* (z polską końcówką);
- opis dania w języku polskim: *Scialatielli* / *cozze* / *gambero* / *calamaro* / *pomodori* → *Makaron scialatielli* / *mule* / *krewetki* / *kalmary* / *pomidory*;
- tłumaczenie dosłowne, np. *pizza Quattro stagioni* → *pizza Cztery pory roku*, *ver-dure di stagione* → *warzywa sezonowe*, *bruschette con pomodori* → *bruschetty z pomidorami*, *filetto di salmone* → *filet z łososia*;
- dodanie informacji o pochodzeniu potrawy lub o jej regionalności, np. *grana pa-dano* (w nazwie potrawy)¹⁰ → *grana padano D.O.P* (w opisie), *pecorino* → *ser pecorino romano D.O.P*, *prosciutto crudo* → *prosciutto di parma d.o.p*, *cotechino di modena* → *włoska kielbasa wp. z modeny*;
- adaptacja z rzeczywistości języka obcego do rzeczywistości języka rodzimego, np. *formaggi misti* ('różne sery') tłumaczone jest w polskich kartach jako 'deska serów', podobnie *tagliere di salumi* → *deska wędlin*, *padellata di mare* → tłumaczone jako *mix owoców morza*;
- dodanie polskiego odpowiednika jednego ze składników, np. wł. *funghi* 'grzyby' zastąpione nazwą polskiego grzyba;
- w polskim opisie podane są składniki dania, np. *Bonet piemontese* → *Rum, kakao, amaretti, lody stracciatella*, *Tiramisu della nonna* → *ser mascarpone, espresso, biszkopty savoirdi, amaretti* (brak odniesienia do informacji, że to tiramisu babci, czyli według przepisu babci);
- tłumaczenie z użyciem hiperonimu, najczęściej w nazwach różnego rodzaju makaronów, np. *Scialatielli* → *makaron scialatielli*, *Lardo* → *włoska słonina lardo*.

Z analiz menu restauracji serwujących włoskie dania można wnioskować, że właściciele lokali zakładają, że polskim klientom nieobce są podstawowe terminy dotyczące kuchni włoskiej. Nietłumaczone są na przykład nazwy niektórych typów makaronów (*scialatielli*, *spaghetti*, *pappardelle*), potraw (*bruschette*, *tiramisu*, *bonet*) czy nazwy głównych składników potraw (*prosciutto*, *grana padano*).

Niezależnie od tego, jaki typ opisu stosuje dana restauracja, to przynajmniej jeden element nazwy dania zostaje zachowany w wersji oryginalnej. Niekiedy wprowadzenie polskiego elementu do określenia włoskiego prowadzi do powstania zapisu z błędem, np. *panna cotta* → *śmietankowa panna cotta* (dosłownie: 'śmietankowa śmietana gotowana'). Jeśli właścicielowi restauracji/pizzerii zależy na podkreśleniu jakości składników potraw wprowadza dodatkowe informacje o pochodzeniu potrawy.

⁹ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (dostęp: 1.04.2025).

¹⁰ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (dostęp: 1.04.2025).

Także nazwy serwowanych pizz są włoskie lub stylizowane na włoskie: *Borett*, *Capricciosa*, *Diavola*, *Marinara*, *Margherita*, *Milano*, *Mortadella i Pistacje*, *Parma*, *Pepperoni*, *Quattro Formaggi* (przykłady z pizzerii *Feliczita*¹¹); *Burrata*, *Italiana*, *Tartufata*¹².

Obecność oryginalnych włoskich produktów sygnalizują nazwy głównych składników, np. **Margherita** (sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, bazylia), **Quattro Formaggi** (sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, gorgonzola, ricotta), **Milano** (sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami milano, cebulki borettane, rukola, balsamico).

Warto odnotować, że część wyrazów pochodzenia włoskiego (z omawianej grupy semantycznej) nie uległa zasymilowaniu i funkcjonuje w formie oryginalnej, np. w nazwach kaw: *macchiato*, *caffè latte* czy nazwach serów: *gorgonzola*, *mozzarella*, *ricotta*.

Poziom języka włoskiego w nazwach może (choć nie musi) świadczyć o jakości serwowanych potraw. Zdarza się, że twórcom kart wydaje się, że używają poprawnego języka włoskiego, choć w zapisie nazw kryją się błędy. Przy czym dla przeciętnego konsumenta (który nie zna języka włoskiego) nie ma to większego znaczenia. Oto przykładowe nazwy z błędami (za Gałkowski 2014: 81):

- *caffè* zam. *caffè*;
- *Capriciosa* zam. *Capricciosa*;
- *Proschiutto* zam. *Prosciutto*;
- *Pepe Roso* zam. *Pepe Rosso*;
- *La Scalla* zam. *La Scala*;
- *bruschette con pomodori* zam. *bruschette al pomodoro*.

5. Podsumowanie

Popularność kuchni włoskiej w Polsce, zarówno w XVI w., jak i współcześnie znajduje swoje odzwierciedlenie w zapożyczeniach leksykalnych. Obecnie można mówić o modzie na włoską terminologię kulinarną. Pojawienie się włoskich wyrazów czy to w opisie potrawy, czy w przepisach kulinarnych nie dziwi. Co więcej, może świadczyć o jakości dania i staraniu o najlepsze składniki. O ile dawne italianizmy kulinarne w polszczyźnie kojarzą się głównie z włoszczyzną (nazwami warzyw), o tyle współcześnie odnosi się je do szerszego spektrum nazw – makaronów, serów, kaw, deserów, wędlin oraz alkoholi. Ten przyrost subpól semantycznych najlepiej zaświadcza o randze italianizmów w obrębie polskiego słownictwa kulinarnego. Mimo niejednokrotnie innowacyjnego i kreatywnego podejścia do włoskich nazw, pokaźna część zapożyczeń występuje w postaci słabo przyswojonej, to znaczy bez zmian formalnych, by wskazać te najpopularniejsze: *cappuccino*, *caffè latte*, *mozzarella*, *frutti di mare*, *penne*, *ricotta*. Warto zauważyć, że do popularyzacji italianizmów kulinarnych przyczyniła się nie tylko moda na włoską kuchnię (co znajduje poświadczenie w danych statystycznych, liczbie restauracji i barów oferujących dania kuchni włoskiej), lecz także popularność programów kulinarnych w polskiej telewizji, które kształtują świadomość i kulturę kulinarną kolejnych pokoleń Polaków.

¹¹ Feliczita, <https://feliczita.pl/> (dostęp: 2.04.2025).

¹² Benetto, <https://pizzeria-benetto.skubacz.pl/restauracja/benetto-lodz#menu-italian-classic-pizza> (dostęp: 2.04.2025).

Bibliografia

- Berezowski Ł., Ciesielka J., 2023, *Italiano vero. Leksyka włoska w polszczyźnie XXI wieku*, Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Bockenheim K., 2004, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie.
- Bystroń J.S., 1960, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Gałkowski A., 2011, *Włoszczyzna w polszczyźnie – italianizmy w polskiej leksyce apelatywnej i proprialne*, „Rozprawy Komisji Językowej ŁTN”, t. 57, s. 43–55.
- Gałkowski A., 2014, *Nazewnictwo włoskie w polskiej rzeczywistości językowej*, „Prace Komisji Neofilologicznej PAU”, t. 12, s. 65–89.
- Kitowicz J., 1970, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Wrocław – Warszawa – Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- de Sandre Giuliana, 1992, *Polsko-włoski słownik czasowników. Vocabolario polacco-italiano dei verbi*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Szemberska A., 2011, *Wybrane nowe italianizmy we współczesnej polszczyźnie*, „Kwartalnik Językoznawczy”, z. 3 (7), s. 46–65.
- Witaszek-Samborska M., 1993, *Zapóżyczenia z różnych języków we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk.
- Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.

■ **Magdalena Pietrzak**
■ Uniwersytet Łódzki
■  <https://orcid.org/0000-0002-2136-356X>
■ magdalena.pietrzak@uni.lodz.pl
■

Sapori di italianismo nel polacco¹, ovvero sugli italianismi nel vocabolario culinario polacco

1. Introduzione: sulla popolarità dell'Italia e della cucina italiana in Polonia – 2. La storia della cucina polacca e il vocabolario culinario – 3. Gli italianismi culinari – 4. I nomi italiani (e quasi italiani) nella nomenclatura di marketing – 5. Conclusione

1. L'introduzione: sulla popolarità dell'Italia e della cucina italiana in Polonia

Le indagini statistiche mostrano che i polacchi nutrono una notevole simpatia per gli italiani. Nel 2025 gli italiani si sono classificati al primo posto nella classifica del CBOS (Centro per la ricerca sull'opinione pubblica) sull'atteggiamento dei polacchi verso le altre nazioni. Il 60% degli intervistati dichiara simpatia per questa nazione, il 26% indifferenza, il 7% antipatia.

L'affetto dei polacchi per l'Italia si riflette anche nelle loro preferenze di viaggio. Nel 2023 la destinazione turistica più popolare è stata (come nel 2022) l'Italia, visitata almeno una volta da uno su cinque (20%) dei viaggiatori. Oltre a ciò, non c'è bisogno certo di convincere nessuno quanto alla bellezza della natura italiana, della lingua italiana, che suona melodiosa e piacevole agli orecchi dei polacchi. La mentalità italiana e il temperamento degli italiani ci sono vicini. I polacchi amano anche la cucina italiana: amiamo le specialità italiane, le pizze e le paste sono ovviamente le più popolari. Anche gli abitanti di Łódź amano la pizza e, nonostante la crescente popolarità di hamburger e kebab, il suo primato di piatto più amato dai polacchi non è assolutamente minacciato. Vale la pena ricordare che la prima pizzeria di Łódź – *Papa Lolo* in via Piotrkowska – è stata fondata nel 1978 (è stata probabilmente la terza pizzeria in Polonia). Attualmente a Łódź operano circa 200 pizzerie (dati del 2018). Queste includono sia grandi catene affiliate (ad esempio *Biesiadowo*, *Da Grasso*) sia piccoli locali, spesso gestiti da italiani e che offrono pizza tradizionale.

¹ Nel titolo polacco del corso: *Włoszczyzna w polszczyźnie, czyli o italianizmach w polskim słownictwie kulinarnym* è stato usato il lessema *włoszczyzna*: In polacco, la parola '*włoszczyzna*' ha due significati. Il primo è 'l'insieme delle verdure utilizzate come condimento per zuppe, brodi e altri piatti', e il secondo è 'ciò che è italiano in termini di cultura, costumi, lingua'.

2. La storia della cucina polacca e il vocabolario culinario

La struttura del campo semantico del lessico culinario è influenzata da due fattori principali:

- le tradizioni culinarie che si sono sviluppate in Polonia a partire dal Medioevo;
- i cambiamenti legati alle trasformazioni storiche, culturali e dopo il 1989 anche economiche, che hanno aumentato la disponibilità di prodotti e piatti provenienti dall'Europa e dal mondo e hanno cambiato il modo di pensare il cibo.

Qualsiasi cucina etnica/nazionale (compresa quella polacca) non è omogenea; ognuna è internamente differenziata (a livello regionale e sociale). Queste distinzioni derivano sia dal grado di ricchezza sia dalle tradizioni di un determinato ambiente e dai costumi prevalenti. Il cibo era (è ancora) un bene, un segno di ricchezza. Una tavola abbondante e ricca rappresenta la felicità. Un tempo si diceva: “Chi mangia e beve, vive bene”. La pinguedine del padrone di casa indicava il suo buon tenore di vita. Jan Bystron, etnografo e sociologo polacco, ha descritto la cucina della Polonia antica come segue: “Si credeva che un uomo sano potesse mangiare molto e che più mangiava, più aveva forza; era considerato un dovere di ospitalità ricevere qualcuno con quanto più cibo possibile, per favorire la sua apertura nei confronti del padrone di casa e per non sembrare avaro ed egoista” (Bystron 1960: 479).

La base della cucina polacca, soprattutto quella dei poveri, era costituita da **semole** e **farina**. Un segno di ricchezza in passato era l'accesso alla **carne**. Dal XVI secolo, con l'arrivo di Bona Sforza, le novità culinarie dall'Italia raggiunsero la Polonia, e dal XVII secolo anche quelle dalla Francia. Dalla seconda metà del XVIII secolo iniziò una rivalità tra la pesante e ricca cucina sarmata e la nuova e deliziosa cucina francese. Nel XIX secolo cominciarono a prevalere i principi nutrizionali che favoriscono la salute (soprattutto per quanto riguarda la moderazione nel mangiare e nel bere). Nello stesso secolo (all'epoca della spartizione della Polonia, quando il paese non era presente sulla mappa dell'Europa), si creò un canone di cucina nazionale che è durato fino a oggi. Ad occupare un posto di rilievo erano i piatti delle feste, associati al Natale e alla Pasqua. Sono diventati popolari anche quelli associati al nostropaese: **bigos**, **borscht**, **pierogi** e **zrazy**. Dopo la Seconda guerra mondiale e il periodo del Socialismo, la svolta del 1989 ha portato a un ritorno alle tradizioni culinarie e a un'apertura alle innovazioni delle cucine europee e mondiali.

Fin dal Medioevo **la coltivazione dei cereali** ha svolto un ruolo importante nelle terre polacche. (I nomi di cereali e prodotti a base di cereali rappresentano oltre il 5,6% del vocabolario culinario totale; Witaszek-Samborska 2005). All'inizio predominava il **miglio**, seguito da **segale**, **grano**, **orzo** e dalle leguminose: **fave**, **piselli** e **lenticchie**. Con i cereali si preparavano **bryje**, **semole** e **podplomyki** (**focaccine**), mentre a partire dal X secolo si cuoceva il **pane a lievitazione** naturale cotto in forno (per molti secoli **pane di segale integrale**). Con il tempo si diffuse il pane di farina bianca (soprattutto nelle famiglie più ricche) – **pane**, **pagnotte** e **biscotti**. Nelle case più povere si preparavano vari tipi di pane con farina integrale, orzo o avena. A partire dal XVI secolo i panettieri iniziarono a specializzarsi nella preparazione di prodotti secondo ricette straniere: olandesi, svedesi (il pane); viennesi, francesi e turchi (i panini). Il pane di segale o di frumento rimase il tipo di pane di base consumato da tutte le classi sociali.

Il pane in Polonia ha una grande importanza culturale. È sempre stato un simbolo di vita e prosperità. È diventato un segno di ospitalità e ha svolto un ruolo importante nei rituali e nelle usanze (non solo in Polonia, tra l'altro: la famosa massima latina – *panem et circenses*). Molti popoli slavi erano noti per salutarsi con pane e sale. Nel nostro paese questa usanza viene mantenuta in diverse occasioni (ad esempio, nelle feste del raccolto il papa Giovanni Paolo II è stato accolto con il rito del saluto con la consegna del pane).

Erano e sono tuttora popolari nella dieta polacca le semole, come il miglio, il **grano saraceno**, la **farina d'avena** o il **semolino**. Sono state proprio le semole, piuttosto che le patate, a dominare sulle tavole polacche fino al XIX secolo.

Tuttavia più che dall'agricoltura, il cibo era **fornito dall'allevamento**, dalla **pesca** e dalla **raccolta nelle foreste**. Il **maiale** era la **carne** più popolare (tra i più ricchi), seguita da **manzo**, **pollame**, soprattutto **polli**, **galline** e **capponi** (il cappone è un giovane gallo castrato e appositamente ingrassato). Soprattutto nel sud della Polonia veniva consumato l'**agnello**. Anche la **cacciagione** – **uccelli** e **selvaggina** – era popolare nel XVI secolo. La carne nelle case meno abbienti veniva consumata raramente, di solito durante le feste. La base dell'alimentazione (per i poveri) era costituita da semplici piatti di farina, semole e zuppe: **borscht**, **zuppa di segale acida**, **polewki**. Si mangiavano anche verdure: **cavoli**, **carote**, **piselli**, **navoni**, **rape**, **fave** e **barbabietole**. I **prodotti lattiero-caseari** svolgevano un ruolo importante, soprattutto **latte**, **formaggio**, **burro** e **uova**. I **formaggi gialli**, tra cui il **parmigiano** italiano e i cosiddetti **formaggi svizzeri**, erano ancora una rarità sulle tavole polacche all'inizio del XIX secolo.

La cucina degli strati più ricchi (la cosiddetta cucina signorile) era più varia. Si preparavano **arrosti**, si conoscevano molti tipi di salumi, si mangiavano funghi nobili, come i **porcini**, oltre che ai **tartufi**. I piatti a base di farina comprendevano **pierogi**, **frittelle** e **pasta**. Le tavole più ricche comprendevano frutta importata dall'estero: **limoni**, **arance**, **datteri**, **fichi**, **ananas**.

Un ingrediente importante della cucina polacca fin dal Medioevo era il **grasso**. Anche all'inizio del XX secolo, il grasso era considerato salutare ed era l'indicatore della ricchezza di una famiglia. I piatti venivano cucinati con lo **strutto**, il **tè** veniva bevuto con il **burro** e il **caffè** con la **panna** grassa. Durante il periodo di quaresima l'alimento di base era il **pesce**. In Polonia, ricca di fiumi e con accesso al mare, il pesce non mancava. Veniva consumato in vari modi: fresco, salato e affumicato. Erano popolari l'**orata**, il **luccio**, l'**anguilla** e il **lucio perca**. Tra i pesci di mare, prevalevano il **merluzzo** e l'**aringa**.

In Polonia si usavano le **spezie**. La cucina era dominata da **prezzemolo**, **cipolla**, **aneto**, **aglio**, **senape**, **menta**, **cumino**, **foglie di ciliegio** e **di quercia**. Si importavano spezie come **zenzero**, **zafferano**, **pepe**, **noce moscata**. Nel XVIII secolo si prediligevano i sapori aspri, da qui la popolarità di cetrioli, cavoli e sottaceti in salamoia. I piatti erano generosamente salati.

La **frutta** era ben conosciuta in Polonia: **mele**, **prugne**, **ciliegie** e **pere**. Nel XVI secolo le **verdure** fecero la loro comparsa nella cucina polacca: **porri**, **sedano**, **finocchi**, **cavoli**, **cavolfiori**. La **lattuga** e il cavolfiore erano messi in ridicolo, considerati indegni dello stomaco. Come menziona J. Bystron: "È nota la storia di un nobile che tornò in anticipo nel suo Paese [dall'Italia – MP], presumibilmente temendo di dover mangiare fieno in inverno se in estate gli veniva somministrata erba (lattuga)" (Bystron 1960: 481).

Le **patate**, che oggi sono un alimento base delle cene polacche, nel XVIII secolo erano ancora considerate un lusso.

Alcolici. I nomi delle bevande alcoliche costituiscono circa il 10% del vocabolario culinario polacco (Witaszek-Samborska 2005). Si tratta di una percentuale elevata. Già nel Medioevo emerge lo stereotipo del polacco come ubriacone e nei secoli successivi questa immagine si è consolidata, soprattutto in epoca sassone. Le prime popolazioni polacche iniziarono a bere vari tipi di **birra**, all'inizio prodotta con il **malto**, per poi passare al **lup-polo**. Verso la fine del XVI secolo divennero sempre più popolari i **vini**. Questi venivano generalmente importati da Spagna, Francia e Italia. I più popolari e allo stesso tempo i più economici erano i vini del Tokaj (l'attuale Ungheria) – i **węgrzyn** (vini ungheresi). A metà del XVI secolo comparve la **gorzalka**. Nel XVII secolo la vodka era bevuta su grandissima scala. Veniva prodotta principalmente con la segale e più tardi con le patate. Nel XVIII secolo la più richiesta era la **vodka** più economica, contenente circa il 30% di alcol. A berla erano le classi più povere, mentre i più agiati apprezzavano i **liquori** a base di **okowita** (in latino *aqua vitae*) con numerosi ingredienti, come ad esempio **erbe**, **anice**, **cannella**. Divennero popolari l'**arak** e il **rum** oltre, dall'inizio del XIX secolo, a diverse varietà di **punch**. L'invenzione della produzione di vodka dalle patate nel XIX secolo ne fece abbassare significativamente il prezzo, il che si tradusse nella diffusione di alcolici ad alta gradazione. A bere vodka più economica erano sia i poveri, che i ricchi.

Bevande analcoliche. L'**acqua** e i **decotti a base di erbe** e le bevande a base di latte – **latte**, **siero di latte** e **latticello** – venivano bevute nel periodo del Medioevo. Altre bevande dapprima non erano popolari. Il **caffè** fu conosciuto nel XVII secolo dal re polacco Jan Sobieski. Era ampiamente considerato sgradevole e persino dannoso. Si cominciò a consumare diffusamente il caffè a cavallo tra il XVII e il XVIII secolo. Il **tè**, invece, arrivò in Polonia alla fine del XVII secolo via Danzica. Era considerato una medicina. Quando iniziò a essere bevuto più spesso e a essere trattato come una bevanda normale, per popolarità soppiantò il caffè. A partire dal XVIII secolo in Polonia si beveva il cioccolato (tra gli appartenenti alle classi più ricche) e, a cavallo tra il XVIII e il XIX secolo, cominciarono a suscitare interesse le acque minerali. Nel XX secolo si diffusero le **acque gassate**, le **limonate** e le **aranciate**.

3. Gli italianismi culinari

I prestiti italiani nel polacco contemporaneo non costituiscono un gruppo numeroso (3,2% di tutte le parole di origine straniera), ma nella struttura del vocabolario culinario la loro quota è piuttosto significativa (11% dei prestiti). Nell'ultimo studio condotto dagli studiosi di Łódź (Berezowski, Ciesielka 2023) sono stati raccolti 2508 italianismi presenti nel polacco contemporaneo. Di questi, i prestiti storici lessicalizzati costituiscono 989 lemmi (38,5%), i prestiti storici parzialmente lessicalizzati o non lessicalizzati 223 lemmi (8,7%), i prestiti contemporanei lessicalizzati 274 lemmi (10,7%), i prestiti contemporanei parzialmente lessicalizzati 369 lemmi (14,3%) e i prestiti contemporanei non lessicalizzati 534 lemmi (20,8%). I campi semantici più diffusi a cui appartiene il vocabolario raccolto sono: **musica** e **musicologia** (345 lemmi, 10,83%), **culinaria**: piatti nazionali e regionali italiani,

modi di prepararli, antipasti, dolci, bevande, specie di caffè e modi di prepararli, usi e costumi culinari (240 lemmi, 7,34%), **industria alimentare**: frutta, verdura, funghi, latticini, pasta, cereali, riso, carne, pesce, frutti di mare, prodotti regionali (protetti dalla legge), marchi privati di produttori alimentari, dolciumi, alcolici, altri stimolanti (235 lemmi, 7,19%).

I primi prestiti culinari italiani sono già noti nel polacco medievale. Il dizionario del polacco antico annota, tra l'altro, *cieciorka*, *małmazyja*, *pomorańcza*. Un altro aumento del vocabolario culinario italiano è legato all'arrivo di Bona Sforza. L'attuale afflusso di un gran numero di parole italiane è legato alla disponibilità e alla popolarità della cucina mediterranea dopo il 1989. Si parla di una moda della terminologia culinaria italiana. Tra gli italianismi più popolari registrati in polacco dopo il 1990 troviamo:

amaretto, campari, cannelloni, cappuccino, carpaccio, ciabatta, conchiglie, espresso, farfalle, fettuccine, fontina, fusilli, grappa, lasagne, Martini, mascarpone, minestrone, mozzarella, pasta, pastasciutta, pecorino (romano), penne, peperonata, pesto, prosciutto, provolone, puttanesca, radicchio, ricotta, rukola/rucola, spumante, stracciatella, tagliatelle, tiramisù, zabaglione (zabaione, zabajone).

Tra i prestiti italiani, ci sono molti nomi di sottocampi semantici come:

- **bevande alcoliche**: *Aperol, amaretto, Barolo, Campari, Chianti, grappa, limoncello, marsala, Martini, prosecco*;
- **bevande a base di caffè**: *caffè corretto, caffè latte, cappuccino, espresso, macchiato*;
- **salumi**: *cotechino, mortadella, pancetta, prosciutto, salami*;
- **formaggi**: *gorgonzola, mozzarella, fontina, pecorino, parmigiano reggiano, ricotta, scamorza*;
- **pasta**: *spaghetti* (i più popolari), *penne, cannelloni, fettuccine, fusilli, pappardelle, tagliatelle, tagliolini*;
- **dessert e dolci**: *amarettini, cassata, gelato/gelati, nutella, panettone, panna cotta, tutti frutti, tiramisù, zabaglione (zabajone)*;
- **pane e snack a base di farina**: *bruschetta, ciabatta, grissini, focaccia, pizza*;
- **spezie, oli, salse**: *aceto balsamico, olio di oliva extravergine, pesto*.

4. I nomi italiani (o quasi-italiani) nella nomenclatura di marketing

Ristoranti di tipo italiano o bar specializzati in piatti italiani (pizza, paste, risotti) hanno spesso nomi derivati dalla lingua italiana o dall'onimia italiana. Un tale nome funziona come un micro-messaggio pubblicitario che veicola informazioni sull'italianità del locale. I ristoranti includono nei loro nomi anche termini italiani per gli esercizi gastronomici, come ad esempio: *ristorante, tawerna/taverna, trattoria*, per sottolineare ulteriormente il carattere italiano dei piatti serviti. Ecco alcuni esempi di nomi di locali a Łódź: *Angelo Ristorante, Farina Bianco, Pepe Verde Tawerna, Ristorante Mare e Monti, Tari Bari Osteria, Trattoria Italiana*.

I nomi dei locali sono di solito hanno attinenza con la cultura di riferimento. Non è raro che i proprietari siano italiani (da qui i termini personali, ad esempio ristoranti che si chiamano con nomi di persona), né che siano persone con una conoscenza più o meno approfondita della lingua italiana, con pregressa esperienza in Italia. Un fattore che determina la scelta del nome del locale può essere la sua specializzazione. Oltre alle pizzerie, si stanno diffondendo locali che servono la pasta – spaghetterie: *Pasta Go!*, *Pasta & Bqble Bar*, *Peperoncini*.

I nomi dei locali non sono esenti da errori, appaiono combinazioni ibride, create sul modello di accostamenti della lingua polacca. Alcuni sono caratterizzati da una creatività particolare, come il nome di una pizzeria di Świerklaniec in versione polonizzata *Picca* o *Feliczita* (a Łódź). È importante ricordare che la nomenclatura del marketing è regolata da norme giuridiche proprie.

Nei menù dei ristoranti italiani i nomi dei piatti serviti (non di rado) sono scritti in italiano (a fianco compare la traduzione in polacco). È un modo per comunicare la qualità dei piatti, la cura nella scelta degli ingredienti. Ecco alcuni esempi selezionati:

Antipasti²

- **Bruschette con pomodori** (bruschetty z pomidorami);
- **Carciofi gratinati al forno** (karczochy zapiekane z parmezanem);
- **Carpaccio di manzo con rucola e grana** (carpaccio wołowe z parmezanem i rukolą);
- **Tagliere di salumi e formaggi misti** (deska wędlin i serów włoskich).

Primi piatti³

- **Spaghetti alla carbonara** (spaghetti / jajko confit / ser pecorino romano D.O.P / guanciale);
- **Pappardelle / ragù di vitello / grana padano / pomodori** (makaron pappardelle / ragu z cielęciny / grana padano D.O.P).

Piatti di carne⁴

- **Vitello / salvia / prosciutto crudo / puree / verdure di stagione**, in polacco polędwiczka z cielęciny sous-vide / szalwia / wino białe / prosciutto di parma D.O.P / puree z topinamburu / warzywa sezonowe;
- **Cotechino di Modena / patate dolci / timo / cipolline all'agro**, in polacco włoska kiełbasa wp. z Modeny / puree batat / tymianek / konfitura z czerwonej cebuli z cynamonem / warzywo sezonowe.

Pesci e frutti di mare⁵

- **Filetto di salmone con verdure arrosto e salsa di limone** (filet z łososia z sosem cytrynowym);
- **Padellata di mare** (mix owoców morza i ryb alla marinara).

² Trascrizione secondo il menu disponibile sul sito web del ristorante.

Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (accesso: 1.04.2025).

³ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (accesso: 1.04.2025).

⁴ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (accesso: 1.04.2025).

⁵ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (accesso: 1.04.2025).

Dolci

- **Tiramisu**⁶;
- **Tiramisu della nonna** (ser mascarpone / espresso / biszkopty savoirdi / amaretti)⁷;
- **Bonet piemontese** (rum / kakao / amaretti / lody stracciatella)⁸;
- **Sorbetto al limone con prosecco** (sorbet cytrynowy z prosecco)⁹;
- **Panna cotta** (śmietankowa panna cotta z musem z owoców leśnych)¹⁰.

Nelle versioni in lingua polacca dei nomi italiani sono visibili alcune tendenze (Szemberska 2011: 59–60):

- assenza della traduzione in polacco (il nome del piatto rimane in italiano), ad es. *carpaccio*, *tiramisu* (con errore ortografico); *bruschette* → *bruschetty* (con la desinenza polacca);
- descrizione del piatto in polacco: *Scialatielli / cozze / gamberi / calamari / pomodori* → *Makaron scialatielli / mule / krewetki / kalmary / pomidory*;
- traduzione letterale, ad es. *pizza Quattro stagioni* → *pizza Cztery pory roku*, verdure di stagione → *warzywa sezonowe*, *bruschette con pomodori* → *bruschetty z pomidorami*, *filetto di salmone* → *filet z lososia*;
- aggiunta delle informazioni sull'origine del piatto o sulla sua regionalità, ad esempio *grana padano* (nel nome del piatto) → *grana padano D.O.P* (nella descrizione), *pecorino* → *ser pecorino romano D.O.P*, *prosciutto crudo* → *prosciutto di Parma d.o.p*, *cotechino di Modena* → *włoska kielbasa wp. z modeny*;
- adattamento dalla realtà della lingua straniera a quella della lingua madre, ad es. formaggi misti (*różne sery*), tradotti nei menù in versione polacca come '*deska serów*', similmente *tagliere di salumi* → *deska wędlin*, *padellata di mare* → tradotta come *mix owoców morza* [frittura mista di frutti di mare];
- l'aggiunta dell'equivalente polacco di uno degli ingredienti, in italiano funghi, '*grzyby*', sostituiti con il nome di un fungo polacco;
- nella descrizione in polacco vengono indicati gli ingredienti del piatto, es. *Bonet piemontese* → *Rum, kakao, amaretti, lody stracciatella*, *Tiramisu della nonna* → *ser mascarpone, espresso, biszkopty savoirdi, amaretti*, (senza alcuna informazione che si tratti di versione "della nonna" della ricetta del tiramisù);
- traduzione per tramite di un iperonimo, più spesso nei nomi di paste di vario tipo, ad es. *Scialatielli* → *makaron scialatielli*, *Lardo* → *włoska słonina lardo* [strutto italiano lardo].

Dall'analisi dei menù dei ristoranti che servono cibo italiano si può concludere che i proprietari dei locali danno per scontato che i clienti polacchi conoscano i termini di base della cucina italiana. Non vengono tradotti ad esempio i nomi di alcuni tipi di pasta (*scialatielli*, *spaghetti*, *pappardelle*), di piatti (*bruschette*, *tiramisù*, *bonet*) né gli ingredienti tipici di alcuni piatti (*prosciutto*, *grana padano*).

⁶ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (accesso: 1.04.2025).

⁷ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (accesso: 1.04.2025).

⁸ Ristorante Mare e Monti, <https://www.ristorantemareemonti.pl/menu/> (accesso: 1.04.2025).

⁹ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (accesso: 1.04.2025).

¹⁰ Angelo Ristorante, <https://angelo-lodz.pl/> (accesso: 1.04.2025).

Qualunque sia il tipo di descrizione utilizzata dal ristorante, viene mantenuto nella versione originale almeno un elemento del nome del piatto. A volte l'introduzione di un elemento polacco in un termine italiano porta a una traduzione erranea, come ad esempio nel caso di panna cotta → *śmietankowa panna cotta* (letteralmente: "panna cotta alla panna"). Se il gestore del ristorante/pizzeria desidera sottolineare la qualità degli ingredienti, vengono inserite informazioni aggiuntive sull'origine del piatto.

Anche i nomi delle pizze sono italiani o stilizzati sulla maniera italiana: *Borett*, *Capricciosa*, *Diavola*, *Marinara*, *Margherita*, *Milano*, *Mortadella i Pistacje*, *Parma*, *Pepperoni*, *Quattro Formaggi*, (esempi tratti dalla pizzeria *Feliczita*¹¹); *Burrata*, *Italiana*, *Tartufata*¹².

La presenza di prodotti italiani è segnalata dai nomi, in italiano, degli ingredienti principali, ad esempio: **Margherita** (salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, grana padano, basilico), **Quattro Formaggi** (salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, grana padano, gorgonzola, ricotta), **Milano** (salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame Milano, cipolle borettane, rucola, aceto balsamico (sic!)).

Vale la pena notare che alcune parole di origine italiana (appartenenti gruppo semantico descritto) non sono state assimilate e funzionano nella loro forma originaria, ad esempio nei nomi dei caffè: *macchiato*, *caffè latte* o nei nomi dei formaggi: *gorgonzola*, *mozzarella*, *ricotta*.

Il livello di italiano nei nomi può (ma non deve) testimoniare della qualità dei piatti serviti. A volte chi compila il menù introducendo termini in italiano non si accorge degli errori. Tuttavia per il consumatore medio (che non parla italiano), questo non fa molta differenza. Ecco alcuni esempi di nomi con errori (in Gałkowski 2014: 81):

- *caffè* invece di *caffè*;
- *Capriciosa* invece di *Capricciosa*;
- *Proschiutto* invece di *Prosciutto*;
- *Pepe Roso* invece di *Pepe Rosso/Pepe Rosa*;
- *La Scalla* invece di *La Scala*;
- *bruschette con pomodori* invece di *bruschette al pomodoro*.

5. Conclusione

La popolarità della cucina italiana in Polonia, sia nel XVI secolo che oggi, si riflette nei prestiti lessicali. Attualmente si può parlare di una moda della terminologia culinaria italiana. La comparsa di parole italiane nella descrizione di un piatto o nelle ricette non sorprende. Inoltre la si può interpretare come tentativo di testimoniare della qualità del piatto, e come tentativo di utilizzare ingredienti della migliore qualità. Mentre in passato le espressioni culinarie italiane in polacco erano associate principalmente al cibo italiano (nomi di verdure), oggi si riferiscono a uno spettro più ampio di nomi – pasta, formaggio, caffè, dolci, salumi e alcolici. Questa crescita di sottocampi semantici testimonia al meglio il rango degli italianismi all'interno del vocabolario culinario polacco. Nonostante l'approccio spesso innovativo e creativo ai nomi italiani, un numero significativo di prestiti appare

¹¹ Feliczita, <https://feliczita.pl/> (accesso: 2.04.2025).

¹² Benetto, <https://pizzeria-benetto.skubacz.pl/restauracja/benetto-lodz#menu-italian-classic-pizza> (accesso: 2.04.2025).

in una forma scarsamente assimilata, cioè senza modifiche formali; per citare i più popolari: cappuccino, caffè latte, mozzarella, frutti di mare, penne, ricotta. Vale la pena notare che la popolarità degli italianismi culinari è stata favorita non solo dal diffondersi in Polonia della moda della cucina italiana (confermata dai dati statistici, dalla diffusione crescente di ristoranti e bar che offrono piatti italiani), ma anche dalla popolarità dei programmi culinari della televisione polacca, che hanno formato la consapevolezza e la cultura culinaria delle successive generazioni di polacchi.

Bibliografia

- Berezowski Ł., Ciesielka J., 2023, *Italiano vero. Leksyka włoska w polszczyźnie XXI wieku*, Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Bockenheim K., 2004, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie.
- Bystroń J.S., 1960, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, vol. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Gałkowski A., 2011, *Włoszczyzna w polszczyźnie – italianizmy w polskiej leksyce apelatywnej i proprialnej*, “Rozprawy Komisji Językowej ŁTN”, vol. 57, pp. 43–55.
- Gałkowski A., 2014, *Nazewnictwo włoskie w polskiej rzeczywistości językowej*, “Prace Komisji Neofilologicznej PAU”, vol. 12, pp. 65–89.
- Kitowicz J., 1970, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Wrocław – Warszawa – Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- de Sandre Giuliana, 1992, *Polsko-włoski słownik czasowników. Vocabolario polacco-italiano dei verbi*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.
- Szemberska A., 2011, *Wybrane nowe italianizmy we współczesnej polszczyźnie*, “Kwartalnik Językoznawczy”, vol. 3 (7), pp. 46–65.
- Witaszek-Samborska M., 1993, *Zapożyczenia z różnych języków we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk.
- Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza.