Dallo chef al food creator: così è cambiato il linguaggio della cucina

Le parole della cucina cambiano insieme ai modi di mangiare e raccontare il cibo. Gastronomika ripercorre l'evoluzione del lessico gastronomico, mostrando come termini francesi, anglicismi e nuovi vocaboli abbiano progressivamente trasformato il linguaggio della tavola. Se un tempo il vocabolario della cucina era dominato dall'influenza francese, oggi convivono parole provenienti dal mondo della ristorazione internazionale, della comunicazione digitale e dei social network. La questione è meno accademica di quanto possa sembrare. Il linguaggio non si limita a descrivere i piatti, ma contribuisce a definirne il valore percepito. Termini come pairing, fine dining, signature o food experience sono entrati stabilmente nel vocabolario del settore e influenzano il modo in cui clienti e professionisti interpretano l'offerta. Il rischio è che il linguaggio si allontani troppo dall'esperienza reale, trasformandosi in una barriera anziché in uno strumento di racconto. Non a caso alcuni dei locali più efficaci dal punto di vista comunicativo sono quelli che riescono a essere sofisticati senza risultare incomprensibili. Perché le mode passano, ma la capacità di farsi capire resta una delle competenze più sottovalutate dell'ospitalità.