



UNIL | Université de Lausanne

Unicentre

CH-1015 Lausanne

<http://serval.unil.ch>

Year : 2023

Panoramica sul lessico gastronomico italo-romanzo

Marco Gregori

(Marco Gregori) (2023) (Panoramica sul lessico gastronomico italo-romanzo)

Originally published at : Mémoire de maîtrise, Université de Lausanne

Posted at the University of Lausanne Open Archive.
<http://serval.unil.ch>

Droits d'auteur

L'Université de Lausanne attire expressément l'attention des utilisateurs sur le fait que tous les documents publiés dans l'Archive SERVAL sont protégés par le droit d'auteur, conformément à la loi fédérale sur le droit d'auteur et les droits voisins (LDA). A ce titre, il est indispensable d'obtenir le consentement préalable de l'auteur et/ou de l'éditeur avant toute utilisation d'une oeuvre ou d'une partie d'une oeuvre ne relevant pas d'une utilisation à des fins personnelles au sens de la LDA (art. 19, al. 1 lettre a). A défaut, tout contrevenant s'expose aux sanctions prévues par cette loi. Nous déclinons toute responsabilité en la matière.

Copyright

The University of Lausanne expressly draws the attention of users to the fact that all documents published in the SERVAL Archive are protected by copyright in accordance with federal law on copyright and similar rights (LDA). Accordingly it is indispensable to obtain prior consent from the author and/or publisher before any use of a work or part of a work for purposes other than personal use within the meaning of LDA (art. 19, para. 1 letter a). Failure to do so will expose offenders to the sanctions laid down by this law. We accept no liability in this respect.



UNIL | Université de Lausanne

Faculté des lettres

UNIVERSITÉ DE LAUSANNE
FACULTÉ DES LETTRES

Mémoire de Maîtrise universitaire ès lettres en "Storia della lingua italiana"

Panoramica sul lessico gastronomico italo-romanzo

par

Marco Gregori

sous la direction du Professeur Lorenzo Tomasin

Session de AUTOMNE 22/23

Indice.

0.0. Uno sguardo d'insieme.

- 0.1. Apicio, *De re coquinaria*.
- 0.2. La cucina araba.

1.0. La cucina arabo-sicula.

- 1.1. Pasta
 - 1.1.1. Maccherone/i
 - 1.1.2. Vermicello/i
 - 1.1.3. Cuscus
- 1.2. Pane
- 1.3. Dolci
 - 1.3.1. Sorbetto
 - 1.3.2. Cubbaita, Giuggiulena/Giurgiulena, Calia
 - 1.3.3. Cassata
 - 1.3.4. Sfincia/i

2.0. La medicina e l'agronomia medievali.

- 2.1. Scuola Medica Salernitana, *Regimen sanitatis*.
- 2.2. Pietro de' Crescenzi, *Liber ruralium commodorium*.

3.0. La cucina medievale

- 3.1. Raccolte di ricette culinarie medievali
 - 3.1.1. Lo studio delle collezioni di ricette anonime.
- 3.2. La famiglia testuale del *Liber de coquina*.
 - 3.2.1. Le evoluzioni della tradizione del *Liber de coquina*.
 - 3.2.2. Anonimo Angioino, *Liber de coquina* (sec. XIV).
 - 3.2.3. Anonimo Toscano, *Libro de la cocina* (secondo terzo del XIV secolo).
- 3.3. La famiglia testuale dei «XII Ghiotti».
 - 3.3.1. Anonimo Fiorentino, *Libro di cucina* cod. Riccardiana (metà (?) XIV sec.).
 - 3.3.1.1. Spaghetto/i
 - 3.3.1.2. Raviolo/i
 - 3.3.2. Anonimo Veneziano, *Libro per cuoco* (sec. XIV).
- 3.4. Fonti documentarie e libri contabili
 - 3.4.1. *Libro della Mensa dei Priori di Firenze*
 - 3.4.2. *Registro di Entrata e Uscita del convento di Santa Maria di Cafaggio*

4.0 La cucina d'ispirazione umanistica.

- 4.1. Martino, *Libro de cosina* e Platina, *De honesta voluptate et valitudine*.

5.0. La cucina rinascimentale.

- 5.1 Cristoforo di Messisbugo, Banchetti (1549).
- 5.2 Bartolomeo Scappi, Opera (1570).

6.0. La cucina Barocca.

- 6.1 Antonio Latini, Lo scalco alla moderna (1694).

7.0. La cucina "infranciosata".

- 7.1 Anonimo Piemontese, Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (1766).
- 7.2 Francesco Leonardi, Apicio moderno, (1a edizione: 1790, 2a edizione: 1807-1808).
- 7.3 I ricettari municipali.
- 7.4 Vincenzo Corrado, Il cuoco galante (1773).
- 7.5 Giovanni Felice Luraschi, Nuovo cuoco milanese economico (1829).
- 7.6 Ippolito Cavalcanti, La cucina teorico pratica e Cucina casareccia in dialetto napoletano (1837).

8.0. La cucina identitaria.

- 8.1 Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (1891).
- 8.2 L'unificazione linguistica nella Scienza in cucina.
- 8.3 Filippo Tommaso Marinetti, La cucina futurista (1932).
- 8.4 L'innovazione neologica nel lessico della cucina futurista.
- 8.5 Autarchia e purismo linguistico in cucina: i ricettari fascisti.

9.0. La riscoperta delle cucine regionali, i forestierismi culinari e l'italiano culinario all'estero.

- 9.1 Vittorio Agnetti, La nuova cucina delle specialità regionali (1909).
- 9.2 Alberto Cougnet, Il ventre dei popoli (1905) e L'arte cucinaria in Italia (1910).
- 9.3 Touring Club Italiano (a cura del), Guida gastronomica d'Italia (1931).
- 9.4 Alfredo Panzini, Dizionario Moderno (1905).
- 9.5 Italiano gastronomico d'esportazione.

Introduzione.

Il lessico specialistico culinario italiano si forma nel medioevo, prima della propagazione manoscritta dei ricettari anonimi e della diffusione a stampa dei trattati umanistici, rinascimentali e barocchi. Molte ricerche filologiche e linguistiche sottolineano la connessione tra gastronomia, lingua e società alla base dello sviluppo culturale ed identitario del Paese. Parole di cucina risalgono già nella prosa delle origini. Tuttavia è sicuramente con l'emersione dei ricettari all'inizio del Trecento che si rilevano i primi gastronomi (alcuni ancora in uso) e si riscontrano aspetti morfologici e sintattici distintivi di un linguaggio settoriale. Negli ultimi trent'anni la gastronomia storica è stata minuziosamente indagata da filologi e linguisti. Agli albori degli anni Ottanta il testo di J.-L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres de cuisine italienne des XIVe et XVe siècles* (1981) indagò gli *stemma codicum* delle raccolte di ricette medievali d'ambito italiano con un approccio storico-filologico. Un momento importante delle ricerche con questo metodo tipico dell'area francese si ebbe però agli inizi degli anni Novanta con il volume di C.B. HEAT - C. LAMBERT - B. LARIOUX - A. PRENTKI, *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Max Pfister ricorda che «già negli Anni Settanta, redigendo la lettera A del *LEI* mi sono accorto che i nomi dei cibi sono fra i più difficili per stabilire una etimologia»¹. In Italia, prima che in Francia, la lessicografia storica ed etimologica stava quindi iniziando a sondare il campo gastronomico. Nel primo decennio del sec. XXI si assisterà poi all'esame delle filiere testuali in materia culinaria. Fornirà un'ulteriore analisi dal taglio antropologico l'indispensabile volume di A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana: Storia di una cultura*, Laterza, Bari, 2005. Di capitale importanza è anche il glossario sinottico di E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011. Ultraventennale è la storia del *Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana* da quando S. LUBELLO presentò gli originari *Prolegomena al DAGI*, in *Actes du XXII^e Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes (Bruxelles, 23-29 juillet 1998)*, vol. IV. *Des mots aux dictionnaires*, a c. di A. ENGLEBERT et al., Tübingen, Niemeyer, 2000, pp. 371-79, ancora in fase di preparazione. Degno di nota sin dal 2009, sotto la direzione di D. SILVESTRI, è l'*AGAM - Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea*. Se si volesse risalire con certezza al livello più alto degli studi linguistico-dialettologici operati sui ricettari e trattati gastronomici e sul linguaggio culinario ivi annesso, lo rintracceremo nella pubblicazione degli Atti del VI convegno ASLI a Modena tra il 20 e il 22 settembre 2007 a cura di C. ROBUSTELLI - G. FROSINI, *Storia della lingua e storia della cucina - Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Franco Cesati Editore,

¹ M. PFISTER, *Bramangiari e capirota: la prospettiva storico-etimologica*, in *Parole da gustare - Consuetudini alimentari e saperi linguistici* a cura di Marina Castiglione e Giuliano Rizzo, Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca*, Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006.

Firenze, 2009. Nello stesso anno uscì un'autorevole studio sulle consuetudini gastronomiche italiane, anche in prospettiva dialettale, in cui la nostra tradizione culinaria è considerata una lingua speciale da G.L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano, 2009. Il volume offre una cospicua quantità di lessico sul cibo, in senso stretto e lato, per mezzo di una ricerca effettuata tra le numerose varianti regionali e dialettali dei nomi di pane, dolci, frutta, carne, cibo di strada, vino e viti. Nell'attuale, o per lo meno recente, ampia diffusione degli studi storici sul cibo si inserisce inoltre il contributo di A. MARTELOTI, *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki, 2012. L'autrice, conosciuta per i suoi interessanti quanto alternativi studi sui ricettari prodotti alla corte federiciana ², si concentra con originale approccio storiografico sul cibo inteso alla stregua di un linguaggio, o meglio di un sistema comunicativo, cioè di un codice che esprime la cultura identitaria italiana. La ricercatrice conia il neologismo *cucinistica (generale e storica)* 'disciplina avente per oggetto la pratica del cucinare'. La ricercatrice conia il neologismo *cucinistica (generale e storica)* 'disciplina avente per oggetto la pratica del cucinare'. Circa ulteriori neologie classificatorie, alcune opportune e altre a dire il vero un po' stravaganti, si possono citare *gastroponimo* che «è un felice neologismo coniato alcuni anni fa da Alberto Capatti legato a un prodotto, naturale o trasformato, o a una ricetta culinaria. Nel momento in cui un autore utilizza un nome di luogo per differenziare il prodotto o la ricetta di cui sta parlando, lo sta legando a quel luogo e, al tempo stesso, sta gettando le basi per la sua esportazione e per farlo divenire quello che, con un termine abusato, si definisce oggi un'"eccellenza"» ³ e *gustema* 'elemento costitutivo e pertinente di una cultura alimentare organizzata secondo strutture di opposizioni, negazioni e relazioni' ⁴, *Gastrologia*, 'trattato di culinaria' ⁵. Oltre ad avallare questa neologia creativa, M. CATRICALÀ svincolerà la ricerca accademica sulla storia del lessico alimentare dal consueto taglio filologico, tendendo al riconoscimento di un linguaggio settoriale già con *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in *Studi di lessicografia italiana*, IV (1982), pp. 147-268. La tecnica d'identificazione della *Fachsprache* culinaria si affinerà notevolmente nelle recenti edizioni critiche preparate da F. MÖHREN, *Il libro de la cocina - Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg University Publishing, Heidelberg, 2016 e S. PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, «StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», VIII (2019).

2 A. MARTELOTI, *I ricettari di Federico II*, Firenze, Olschki, 2005.

3 A. CAMPANINI, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Carocci, Roma, 2019.

4 M. CATRICALÀ, *Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi a confronto tra gustemi e word design*, in *Cibo e/cultura*, Convegno di Studi (Bari, 31 maggio-1° giugno 2013), a c. di Silvana Ghiazza, Bari, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 2015 («Quaderni di Ateneo», 15), pp. 87-105.

5 M. CATRICALÀ, *Gastrologia*, in *Studi di lessicografia italiana*, V (1983), pp. 253-58.

0.0. Uno sguardo d'insieme.

La cucina come arte nasce e si sviluppa sulla base di pratiche e operazioni che si armonizzano con ritmi e regole. L'esercizio gastronomico riguarda i prodotti e il loro approvvigionamento, il cibo e il suo confezionamento, le bevande e la loro preparazione, la mensa e i suoi numerosi servizi. La maestria culinaria si fonda, a ogni grado, su un apporto teorico che riesca a rendere razionale l'empirismo delle maestranze, basandosi su un insieme di prescrizioni che normino l'eseguirsi della singola azione. L'obiettivo è quello di raggiungere il confezionamento di un prodotto perfetto, istante finale di una progressione di atti conoscitivi quanto inventivi che si traduca in dottrina (e in testo) la quale si diffonda, si sviluppi, si estenda, si approfondisca. Si assiste quindi allo sgorgare di una particolare letteratura che ha seguito percorsi sotterranei lunghissimi. I suoi riferimenti sono rintracciabili in ogni luogo e cultura in diverse forme (aforismi di natura dietetica, prescrizioni d'igiene nutrizionale, trattati d'agricoltura che facciano riferimento alla produzione alimentare, libri di ricette che esponano organicamente l'esperienza singola e collettiva attraverso i relativi parametri). Nell'ambito romanzo, la cultura italiana ha un ruolo di primo piano nel dare struttura, forma e maturità alla letteratura gastronomica, conducendola man mano al massimo grado di espressione grazie ai contributi dei maestri del mestiere. Hanno contribuito allo scopo anche letterati e scienziati nonché storici, eruditi e moralisti. Il processo è durato fin oltre l'epoca rinascimentale quando la tradizione francese prevalse, imponendosi solo grazie ai riferimenti provenienti dai trattati italiani del XV, XVI e XVII secolo. La presente panoramica sul lessico gastronomico italo-romanzo che fa riferimento ai ricettari, alla trattatistica culinaria, ai testi relativi alle figure dello scalco e del trinciante e agli scritti enologici, copre il periodo che parte dal secolo XIV e arriva a cavallo tra la fine del secolo XIX con Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina* e l'inizio del XX con Filippo Tommaso Marinetti, *La Cucina Futurista*. L'antecedente latino di questa bibliografia specialistica si rileva nel *De re culinaria* di Apicio ma si evidenziano anche degli antecedenti arabi.

0.1. Apicio, *De re coquinaria*.

Probabilmente il primo libro di cucina europeo è il *De re coquinaria* di Apicio. Fu scritto da un romano di nome Apicio, il quale era noto per i suoi sontuosi banchetti. In realtà, diversi uomini chiamati Apicio erano noti per i piaceri e gli eccessi culinari, come Marco Gavio Apicio, vissuto alla fine del I secolo a.C. e che, secondo Seneca, pose fine alla sua vita avvelenandosi quando si rese conto che il suo stile di vita sfarzoso non poteva essere finanziato a lungo termine. Chiunque

egli sia, ciò che ha in comune con gli altri è che Apicio non è un nome di famiglia, ma un epiteto che significa ghiottone, e di golosi nell'antica Roma sembra ce ne fossero molti. Tutti hanno alimentato il nostro moderno *cliché* di grandi banchetti e orge decadenti nell'antica Roma. Tuttavia, è improbabile che uno di questi eponimi sia effettivamente l'autore del *De re coquinaria*. È possibile che un cuoco di nome Caelius, vissuto più tardi, abbia scritto l'opera come Caelius Apicius, ma è più probabile che il *De re coquinaria* sia una raccolta di ricette che è stata ripetutamente integrata da diversi autori nel corso degli anni e che probabilmente ha trovato la sua forma definitiva solo nel III o IV secolo d.C. Le testimonianze più antiche di quest'opera sono due manoscritti del X secolo, uno dei quali proviene dal monastero di Fulda.

«Il primo vero libro di cucina dell'antichità, il *De re coquinaria*, raccoglie una pluralità di testi che si estendono per tre/quattro secoli, dalla fine dell'età repubblicana alla divisione dell'impero, quindi rappresenta una pregevole summa della cucina antica. Attribuito a Marco Gavio Apicio, ma in realtà di Anonimo, si basa sulla tradizione greco-romana. L'ampia trattazione ha ispirato tutti i testi medievali, da quelli francesi conosciuti come «Viandier» fino alle opere di Maestro Martino da Como e del Platina che costituiscono le basi del «Rinascimento gastronomico». ⁶

Chiunque, visto il nome programmatico dell'autore, pensi a ricette raffinate con ingredienti eccentrici per banchetti esuberanti, come quelli organizzati dal console romano Lucio Licinio Lucullo (117 - 56 a.C.), rimarrà deluso. Innanzitutto, il *De re coquinaria* contiene un numero sproporzionato di ricette di salse, il che fa pensare a una raccolta di ricette alimentate da molte fonti diverse. Alcuni ingredienti sono piuttosto costosi e altri sono utilizzati in piatti dal sapore internazionale o dal tocco orientale (La zucca è pestata e pepata alla maniera alessandrina con miele e pino, il capretto o l'agnello partico è farcito con prugne salate e damascene), ma per la maggior parte si tratta di ricette adatte all'uso quotidiano dell'alta borghesia. La raccolta di ricette contiene anche molte ricette semplici, come quella della *sapa* o delle *fave all'olio d'oliva*, ancora oggi diffusa nel Sud Italia come *macco di fave*. Tuttavia, le ricette di Apicio sono spesso difficili da seguire a causa del gran numero di ingredienti (alcuni dei quali oggi sconosciuti), delle quantità per lo più mancanti e delle istruzioni di cottura molto brevi. Tipico della cucina di Apicio è l'uso di pepe, cumino e aceto e l'accostamento di sapori dolci nella preparazione delle carni.

La cucina apiciana è impostata sul concetto aristocratico della società, con piatti ricercati e pranzi di rappresentanza che partono dall'elemento distintivo dei *condimenta*, realizzati con

⁶ C. COCO, *Per un pugno di spezie: frequenza e uso delle spezie in due ricettari italiani trecenteschi: Libro de la cocina (Anonimo Toscano) e Libro di cucina del secolo XIV (Anonimo Veneziano)* in *Astarté. Estudios del Oriente Próximo y el Mediterráneo* 3, 65-101, 2020.

erbe fini, odori, e soprattutto spezie, allo scopo di valorizzare e nobilitare i gusti. Le droghe più apprezzate erano cumino, cardamomo, silfio, pepe, zafferano, zenzero, malabatro, alcune delle quali usate anche per fortificare i vini, che così diventavano dolci e speziati, (come il *conditum paradoxum* o il *conditum melizomum viatorium*), adatti alla lunga conservazione e al viaggio, mentre il ben noto *garum*, ottenuto con interiora di pesce e spezie andava a comporre numerose salse (come l'*oxigarum* e l'*oenogarata*).»⁷ (...)

Alla luce delle caratteristiche tipiche sopra menzionate, il piatto di *lasagne* descritto di seguito (sarebbe meglio definirlo il suo precursore storico) è in realtà piuttosto atipico per Apicio, perché in primo luogo è relativamente elaborato e descritto in dettaglio (per gli *standard* dell'autore) e in seconda istanza manca del tipico contrasto dolce-salato:

Il pasticcio apiciano comporrai così — Frusti di poppe di troja, polpe di pesci, polpe di polli, beccafichi, o petti di tordi, ogni cosa cotto, e checché altro ti troverai avere di delicato. Sminuzza, eccettuati i beccafichi. Sciogli in olio uova crude. Trita pepe e ligustico; bagna con sapore, vino e passo ; metti a struggere in pentola, e addensa con amido. Prima però vi farai bollire quelle varie polpe sminuzzate; e cotte che siano, ne le trarrai col loro sugo, e le riverserai, un ramaiuolo per volta, in una casserola, con grani intieri di pepe e pinocchi, sopra ogni suolo di polpe stendendone uno di pasta in isfoglia. Similmente, quante sfoglie porrai, altrettanti ramaiuoli gettavi sopra di condimento. Una di quelle sfoglie, spianala bene col matterello, e stendila sopra per coperta: poi spolverizza con pepe. Nelle uova sbattute intriderai le polpe prima ancora di metterle in pentola; e dopo vi getterai il condimento. La forma della casserola, che dei avere, è indicata più sotto.⁸

Nel IV Libro troviamo le *lagane* cucinate in modo da trasformarle quasi in un emblema del "mangiar da ricchi". Sono infatti composte alternando strati di carne e pesce (polpe tritate, lessate e variamente condite) con quelli di sfoglia: «quotquot posueris, tot trullas impensae desuper adficies» (quante sfoglie porrai, altrettanti ramaioli gettavi sopra di condimento). Infine «unum vero laganum fistula percuties, et superimpones» (una di quelle sfoglie spianala bene col matterello e stendila sopra come coperta). Il testo apiciano si dilunga nella descrizione della preparazione degli impasti della carne e degli intingoli, ma non dice nulla a proposito di come si doveva procedere nella confezione delle *lagane*, dando probabilmente per scontato come si preparassero, essendo note a tutti. L'importanza del *De re coquinaria* non risiede tanto nella sua funzione di modello di ricette da copiare, quanto nella sua panoramica di ciò che mangiassero i benestanti dell'epoca e, soprattutto, è la prima raccolta esplicita di ricette prodotta sul suolo europeo. Naturalmente anche l'opera degli

⁷ COCO 2020.

⁸ Più volte ripreso, è stato pubblicato per la prima volta in edizione italiana (testè citata), con versione latina a fronte, da Giambattista Baseggio, nel 1852, per i tipi di Antonelli col titolo *Delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina*.

scrittori antichi permette di conoscere la cucina del loro tempo, ma il *De re coquinaria* è il primo a occuparsi esclusivamente del cibo e della sua preparazione.

0.2. La cucina araba.

L'apice della tradizione culinaria araba, durante il secolo nono dell'era volgare, rappresenta un importante periodo di creazione di una nuova arte gastronomica presso il califfato abbàsida a Bagdad, continuando la sua evoluzione a Damasco e al Cairo e la sua elaborazione in *al-Andalus* e nell'*Imārat Šiqilliyya*, per mezzo dei testi di cucina composti nell'arco di tempo che va dal secolo decimo al tredicesimo (il più vetusto risulta il *Kitāb al-tabīkh* di Ibn Sayyār al-Warrāq). Rivisitando le tre tavolette culinarie di Babilonia e la raccolta gastronomica di Apicio, si rintracciano i capostipiti dei condimenti agrodolci o degli intingoli di frutti secchi presenti nei ricettari arabi medievali, e si scopre che il *murrī* di pesce arabo-berbero attualizza il *garum* romano. Il palato si sviluppa, assaporando tanto la frugale alimentazione beduina quanto il lusso culinario persiano. L'innovazione del gusto parte dalla Mesopotamia e arriva in Sicilia, passando attraverso il Maghreb e la Spagna, ampliando le varie tradizioni gastronomiche locali:

«La letteratura culinaria araba, che a sua volta affonda le radici nella cultura sassanide della Persia, ha svolto un ruolo significativo sui ricettari italiani, oltre che su quelli francesi e inglesi. Il più importante libro della tradizione araba è il *Kitāb al-Tabīh (Libro delle vivande)* di al Baġdādī, scritto nel 1226 a Baghdad, nel quale troviamo ampio uso di spezie quali cumino, cannella, pepe, coriandolo, in piatti spesso preparati con il succo di melagrana. Ugualmente significativo è il *Kitāb al Wuṣla ilā al-ḥabīb (Libro del vincolo)* di un anonimo autore del XIII secolo che -in oltre seicento preparazioni- descrive una cucina che oggi definiremmo internazionale. I due libri contengono ricette semplici e complesse che richiamano sia Apicio che i libri medievali. L'apporto arabo sull'alimentazione europea è indiscutibile per quanto riguarda l'introduzione di piante (riso, canna da zucchero, melanzana, limone, arancio, etc.) e per il propagarsi di pietanze dal gusto «dolce», (si veda in particolare la cannella) a compensazione della proibizione dell'alcool. Particolarmente determinante è stato l'influsso nei luoghi dove musulmani e cristiani sono stati a stretto contatto, come in Spagna e in Sicilia. Un altro contributo ancora più profondo riguarda l'uso delle spezie, che si allarga rispetto all'epoca romana ad una quantità di droghe più ampia e questo non solo perché i luoghi di produzione sono in Oriente o per la raffinatezza dei gusti inediti che esse esprimono, quanto per i benefici terapeutici che hanno. Bisogna infatti ricordare che molte spezie sono state importate a fini medici prima che gustativi, in quanto si pensava che rendessero più digeribili i cibi, dei quali

correggevano i «vizi». Il gusto medievale era plasmato dalle credenze dietetiche e i sapori non erano giochi da buongustai. Alla base di questa influenza è da considerare il primato della medicina araba, evidente a partire dall'XI secolo, con l'opera di ibn Butlan (morto nel 1066), il cui nome resta legato al *Taqwīm al-ṣiḥḥa (Tavole della salute)*, un trattato di igiene che suscita immediato interesse e che viene tradotto in latino con il titolo di *Tacuinum sanitatis* per Manfredi, re di Sicilia. Il moltiplicarsi di questi almanacchi in tutto l'Occidente ha contribuito alla diffusione delle conoscenze mediche arabe». ⁹

9 COCO 2020.

1.0. La cucina arabo-sicula.

Sebbene la cucina siciliana, a partire dal 1000 a.C. circa, abbia preso molto in prestito dai conquistatori greci, fenici e romani, fu l'influenza araba a rivelarsi la più pervasiva. Nell'alto Medioevo, l'Andalusia e la Sicilia furono occupate dagli arabi, che introdussero nuovi alimenti e nuove tecniche agricole e culinarie:

L'importante ruolo del patrimonio islamico medievale della Sicilia nel costituire il fondamento e lo sfondo del successivo sviluppo dell'Occidente ha una lunga storia di documentazione ma solo di recente si sta affermando negli ambienti storici sia professionali che popolari. Nel regno della cucina si può argomentare con forza che la cucina contemporanea francese e italiana rappresenti lo sviluppo evolutivo della cucina araba medievale filtrata attraverso i due centri di Sicilia e Spagna, e forse ai contatti mercantili. La cosiddetta cucina arabo-sicula, la cucina popolare siciliana contemporanea, scaturisce dall'influenza araba medievale. Molte parole siciliane derivano da termini materiali-culturali dell'arabo nei settori della pesca, dell'agricoltura, dell'idrologia, della cucina, dell'alimentazione e dell'orticoltura. Questo articolo esaminerà diverse parole relative al cibo e alla cucina nella terminologia gastronomica siciliana, ricco di vocaboli di derivazione araba, a dimostrazione del debito significativo che la cucina siciliana contemporanea ha nei confronti dell'influenza arabo-siciliana altomedievale. ¹⁰

Dati i legami politici tra la Catalogna e Napoli nel tardo Medioevo, alcuni piatti spagnoli e ispano-arabi sono entrati a far parte non solo della cucina insulare, ma anche di quella peninsulare. L'influenza araba sulla cucina italiana si manifesta non solo nell'uso di alcuni ingredienti caratteristici, ma anche in una serie di piatti arabi che sono stati incorporati nei libri di cucina italiani. Due di questi sono la *romania* ¹¹, o pollo al succo di melograno, e la *limonia*, o pollo al limone ¹², il cui nome è legato a *laymūn*, la parola araba che indica l'agrume. Nessun libro di cucina medievale è sopravvissuto dalla Sicilia, dove l'influenza della civiltà araba è stata più forte che nel resto d'Italia. È nel periodo tra l'878 e il 1091, sotto l'occupazione araba, che l'isola fiorì:

Alcuni esempi dal linguaggio culinario siciliano derivati dalla cucina arabo-sicula sono illustrativi dell'influenza generale della presenza araba rilevata in altri settori come l'idrologia o

10 C. A. WRIGHT, *Cucina Arabo-Sicula and Maccharruni*, in *Al-Masaq: Journal of the Medieval Mediterranean*, Santa Monica, California, 1996 [traduzione nostra].

11 «Il nome del piatto *romania* deriva dalla parola araba per melograno, *rummān*, che sotto forma di succo di melograno è uno degli ingredienti principali.» (M. W. ADAMSON, *Food in medieval times*, Greenwood Press, Westport, Connecticut, 2014) [traduzione nostra].

12 *Ibidem*: «Secondo una ricetta, i polli vengono prima fritti con grasso e cipolle, poi si schiacciano le mandorle spellate, si mettono a bagno nel brodo di carne, filtrate e cotte con i polli e il condimento. Al posto delle mandorle si può usare il tuorlo d'uovo come addensante. Il succo di limone, limetta o arancia amara viene aggiunto appena prima di servire il piatto.».

la tecnologia agraria. La cucina arabo-sicula potrebbe essere definita l'*ur-cuisine* della cucina francese e italiana del Rinascimento. Che esista uno strato prearabo nella terminologia agricola greco-latina prima della conquista saracena è indifferente, perché la cucina siciliana è stata infine influenzata dalla rivoluzione araba in agricoltura e non da un substrato greco-latino, nel caso fosse esistito.¹³

Gli arabi migliorarono notevolmente l'approvvigionamento idrico dell'isola con l'irrigazione, i serbatoi e le torri d'acqua, e rivoluzionarono l'agricoltura e la pesca:

Fu nel campo dell'agricoltura che gli arabi contribuirono maggiormente alla vita siciliana. Fin dai primi giorni della conquista, la coltivazione della terra fu fortemente incoraggiata. I terreni incolti divennero proprietà di chi li aveva rotti per primo. Si dice che questo abbia dato all'agricoltura siciliana il più grande impulso che abbia mai conosciuto. I musulmani ampliarono le antiche opere di irrigazione presenti sull'isola e costruirono un gran numero di serbatoi e torri d'acqua. I resti di questi serbatoi sono alcuni dei rari monumenti siciliani sopravvissuti al periodo arabo. Anche nella Sicilia moderna, la maggior parte delle parole che indicano le fonti d'acqua e le misure del suo flusso sono ancora quelle derivate dall'arabo. Tra queste ci sono *gebbia* (cisterna d'acqua) dall'arabo *jayb*; *giarra* (torre d'acqua) da *jarrah*, *senia* (secchio utilizzato in un pozzo di irrigazione) da *sānīyah*, e le misure dell'acqua *darbu* e *zappa*. (...) Con le nuove leggi sull'agricoltura, e soprattutto con l'irrigazione e tutta una serie di nuove colture, l'*hortus* siciliano, o giardino murato, si trasformò in un giardino di delizie terrene. In questi giardini furono introdotte innumerevoli nuove piante che prosperarono. Praticamente tutti i tratti distintivi dell'agricoltura siciliana oggi risalgono agli Arabi. Portavano con sé gli agrumi e li coltivavano su larga scala. I frutteti di limoni (it. *limone* < ar. *laymūn*) e arance (it. *arancia* < ar. *al-nāranjah*) si possono trovare in tutte le parti dell'isola. Oggi sono così diffusi che l'aroma dei loro fiori, che portano ancora un nome arabo (sic. *zàgara* < ar. *zahr*), aleggia su ogni sentiero e strada.¹⁴

Le verdure e le spezie introdotte dagli arabi furono il grano saraceno, la carruba, il cumino, i pistacchi, gli spinaci, la canna da zucchero, lo zafferano e il dragoncello che in italiano portano ancora il nome arabo. Si coltivavano su larga scala anche datteri, meloni, riso e zucchero. Esperti pescatori, gli arabi siciliani catturavano tonno e pesce spada e conservavano il pesce e le uova mediante pressatura, salatura ed essiccazione. La cucina siciliana si arricchì dei metodi arabi di conservazione dei cibi che comprendevano anche l'essiccazione di frutta e verdura, la distillazione e l'uso di essenze floreali, oltre che di pistacchi e carrube, come aromatizzanti. Oltre agli agrumi, gli arabi introdussero nell'isola un grande numero di altri frutti, spezie e ortaggi, molti dei quali portano

13 WRIGHT 2009 [traduzione nostra].

14 H. SALLOUM, *Medieval and Renaissance Italy, B. Sicily*, in M. W. ADAMSON (a cura di), *Regional Cuisines of Medieval Europe - A Book of Essays*, Routledge, New York, 2002 [traduzione nostra].

ancora i loro nomi arabi: it. (*grano*) *saraceno*¹⁵ < ar. *sarqī*, sic. *giummara*¹⁶ < ar. *ḡummār*, it. *carrubo*¹⁷ < ar. *harrūb(a)*, it. *cumino*¹⁸ < ar. *kammūn*, sic. *gelsuminu*¹⁹ < ar. *yāsamīn*, sic. *zabbara*²⁰ < ar. *sabbāra*, it. *pistacchio*²¹ < ar. *fustuq*, it. *spinacio*²² < ar. *isbināh*, it. (canna da) *zucchero*²³ < ar. *sukkar*, it. *zafferano*²⁴ < ar. *zacfārān*, it. *sommacco*²⁵ < ar. *summāq*, it. *targòne*²⁶ da *tarhūn*, e un tipo di vite che è anche il nome di un noto vino, sic. *zibibbo*²⁷ < ar. *zibīb* sono alcuni di questi alimenti vegetali. Gli arabi in Sicilia coltivavano anche su larga scala datteri, meloni, riso e zucchero (...) Insieme alla coltivazione dei suddetti frutti e verdure, gli arabi svilupparono un'industria di pesca e lavorazione del pesce di successo. Erano grandiosi pescatori e maestri nella

-
- 15 **saracino** agg., XIII sec., f. *-a* (XIII sec., Angiolieri), *ia* (ant. XIV sec., Pucci, regione dei s.): musulmano, pagano, infedele; m. (XIV sec., Boccaccio), fantoccio della quintana fatto a somiglianza di un saraceno; bot. (XVI sec. Mattioli), il grano 'saraceno'; acino dell'uva nera, quando comincia a maturare. Dal tardo lat. *Saracēnus* con scambio di suffisso (*-īnus*), favorito anche dalla pron. bizantina del gr. *sarakēnós* (dal quale viene la v. latina), che risale all'ar. *sarqī* «orientale» da *šarq* «oriente»; cfr. il fr. *sarrasin*, *sarassine* e sp. *saracino*, ingl. *saracen*, ted. *Sarazene*. Variante volgare toscana *seracino*. Nap. *sarracino*, *sarraino* uomo feroce, belva (C. BATTISTI - G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano* (DEI), 5 voll., Firenze, G. Barbera, 1950-57.).
- 16 **giummara** (Biundi, Traina), ant. sic. *iummarra* (Senisio) f. foglia del cefalione (v. *ciafagghiuni*), anche nome di questa palma nana: *giummara* (T c, v), *giummarra* (A n, sb), *cimarra* (M fr, g). Da ar. *ḡummār* a 'midollo della palma'; v. Pellegrini 192 (G. ROHLFS, *Supplemento ai vocabolari siciliani*, Società Editrice dell'Accademia bavarese delle scienze, Monaco di Baviera, 1977).
- 17 **carrūba**, s. f. 'frutto del carrubo a baccello con semi da cui si ricavano farine' (1310, Z. Bencivenni: Baldini). ■ carrūbo, s. m. 'albero sempreverde' (*carrubio*: 1483, L. Pulci; *carrobbio*: av. 1597, G. Soderini; *carabolo*: 1585, T. Garzoni; *carrubo*: 1797, D'Alb.). • Ar. *harrūb(a)* (Pell. Ar. 118, 188) (M. CORTELLAZZO - P. ZOLLI, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana* (DELI), Zanichelli, Bologna, 2004).
- 18 **comino** (cumino) m., XIV sec., *-afa* (a. 1288, a Bologna), bot.; carvi, pianta erbacea delle ombrellifere, lat. sc. *cūminum cymīnum*; lat. *cūminum* (dal gr. *ky'mīnon*, vedi 'cimino'), da cui anche il ted. *Kümmel* (vedi questa voce), cfr. tosc. *cornino*, lomb. *comin*, friul. *cumin*., anche fr., catal., spagn. e port. La v. greca è probabilm. un relitto mediterraneo, come il sinonimo ebr. *kammōn*. Dall'ar. *kammūnīja* verosimilm. • luogo di vendite di cornino (*kammūn*) e sim. derivano lo spagn. *alcamonias*, port. *alcamonia*, *-unia* le spezierie che si pongono negli intingoli (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).
- 19 **gesuminu**, **gersuminu** 'pianta che ha lo stelo sarmentoso ed i fiori bianchi odorosi' 'gelsomino' (Mortillaro, 422); DEI, III, 1780: *gelsomino* (XIV sec.). Dall'ar. *yāsamīn* (pron. volg. *yesemīn*) di origine persiana, D'Al-Calv., pp. 202-3; cfr. sp. *jazmin*, sp. ant. *azemin* (Juan Manuel), Corom., II, 1044-45 (G.B. PELLEGRINI, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, Vol. I, Paideia Editrice, Brescia, 1971).
- 20 **zabbara** (Biundi, Traina), *zabbara* (A sb P b T c), *zabarara* (A n), *zamarara* (E a) f. 'agave'; cfr. cal. (CZ, RC) *zambarara* id. < ar. *sabbāra* 'aloe' Pellegrini 195; v. *zammara* (ROHLFS 1977).
- 21 **pistacchio** (pl. ant. *-a*) m. (XIV sec., *Palladio volgare*), *-ata* (*Prose fior.*, conserva di p.), bot.; nome volg. della *pistacia vera*, pianta dell'anacardacee, volgarmente chiamata anche 'fastuca', di origine orientale, e del suo frutto (XIV sec., P. de' Crescenzi); XIX sec., del colore; passato al fr. *pistache* (*-ace*, XIII sec.), spagn. *pistacho* (e *alfónsigo*), ingl. *pistachio*, ted. *Pistazie*; adattamento dell'a. venez., emil. *pistacio*, lat. medioev. *pistachius* (a. 1289, a Venezia), dal gr. (e biz.) *pistákion* (Nicandro), da *pistākē* (anche *phittákia*, *psittákia*), cfr. pers. *fistik*, donde anche l'ar. *fustuq*. Da questo dipendono il rum. *fistic*, spagn. *alfóstigo*, *alfócigo*, *alfónsigo*, port. *alfostico*, sic. *fastuca*, *pastuca* (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).
- 22 **spinace**¹ (*spinacio*) m., XIV sec., bot.; chenopodiacea simile alla bieta; lat. sc. *spinacia oleracea*. Nell'Italia settentr. vi corrisponde il lipo *spinaccio* (*spinàs*, piem., lomb., trentino; *spinazzo*, *-a* Genova, Venezia) che ritorna come *spinacciu* in Sardegna. Sul tipo *spinace*, che è il persiano *āspānāh* venuto in occidente per tramite dell'arabo *isbināh*, ha dunque influito il suff. *-accio*. Quest'influsso fu preparato dal tipo *spinacio* (XVI sec.) fatto sul plurale *spinaci* (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).
- 23 **zucchero**, **zuccaro** m. (ant., XVI e XVII sec.), XIV sec., *-aggio* m., agr. (a. 1910, Petrocchi), *-àre* (XIX sec.), *-àio* (XIII sec., Jacopone), *-ièra*, *-ifero* (XIX sec.), *-ifluo* agg.; ant. (XIX sec.), *-òso* (XVI sec.); sostanza dolce che si estrae da molti vegetali. Non dal lat. medioev. *saccharum*, dal gr. *sàccharon*, che sta a base delle v. composte tecniche con 'saccaro' — ma da ar. *sukkar*, cfr. lo sp. e port. *azucar*. Passato in ted. come *Zucker* nel XIII secolo; *zuccaro* fu usato nel XVI sec. dal Tansillo e nel seg. dall'Oudin ed è dato come voce dell'uso dal D'Alberti (a. 1805). Cfr. anche F. RAFFAELE, *Arabismi romanzi (e in particolare siciliani). Una prospettiva storico-linguistica sui rapporti tra Cristiani e Musulmani nel Mediterraneo medievale*, Relazione letta al Convegno "Cristiani e Musulmani nella Sicilia Normanna. Quali rapporti?", Buccheri (SR), 20 agosto 2015: «La presenza linguistica araba però non si dissolve nel nulla, ma lascia una cospicua eredità nelle lingue che ne prendono il posto, con

salatura e conservazione del pesce: sic. (l'uovo di) *tonno*²⁸ (botterga) < ar. *tūn* che viene pressato, salato ed essiccato, risale all'epoca musulmana, e la tradizione araba della pesca del pesce spada è ancora viva nella Sicilia moderna. I pescatori di oggi continuano a praticare il vecchio metodo di pesca e usano parole arabe per comunicare tra loro. L'opera lessicografica che fornisce il maggior numero di informazioni sulle voci siciliane d'origine araba è senza dubbio quella di G.B. PELLEGRINI, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, pubblicato all'inizio degli anni Settanta. In questo libro, l'autore ha raccolto un gran numero di articoli precedentemente pubblicati su varie riviste, alcuni dei quali di difficile accesso. L'introduzione

un'incidenza maggiore ovviamente tra quelle iberoromanze, ove oltre a trasmettere un elevato numero di elementi lessicali giunge ad interessare il livello fono-morfologico. Facciamo un esempio: in alcune parole di origine araba presenti in spagnolo e in portoghese, riscontriamo l'agglutinazione dell'articolo determinativo al sostantivo al quale esso è correlato. Così dall'arabo *as-sukkar* (per effetto della pronuncia araba, che "fonde" i due elementi con assimilazione regressiva: *al-* > *as-*), letteralmente 'lo zucchero', nello spagnolo si ha *azúcar* e nel portoghese *açúcar*, mentre in italiano si ha *zucchero* e in francese *sucre*...».

- 24 **zafferàno**, s. m. 'croco' (1287, Registro del convento di SS. Annunziata dei Servi di Maria in Firenze, cit. in SLI XX 1994 298; frequente in ant. doc. stesi in lat. mediev.: *safrani* a Genova nel 1156, *zaffaranum* a Pisa nel 1280, cit. da Pell. *Ar.*, *crocum vel zaffaranum* a Bologna nel 1291: Sella *Em.*; *saffranum* a Roma nel 1340: Sella *Ven.*), 'droga giallo-rossa che si ottiene dagli stimmi polverizzati dello zafferano, usata spec. in cucina, come colorante e aromatico, o in farmacia' (sec. XV, C. Cennini). e giallo come lo zafferano 'giallo vivo' (1879, TB). • Dal n. ar. *za'farān*, anche se Nicolai pensa ad un tramite venez. Cfr. ancora RAFFAELE 2015: «dall'arabo *az-zá-farān* derivano lo spagnolo *azafrán* e il portoghese *açafrão*, ai quali corrispondono l'italiano *zafferano* e il francese *safran*».
- 25 **sommacco** (sommaco ant., XIV sec.) m., XIV sec. (Crescenz., volg.), bot.; arboscello delle sapindacee ricco di tannino (lat. sc. *rhus coriaria*); a. 1544 (Mattoli) : cuoio conciato con le foglie del s.; si usava anche come condimento o restringente. Dall'ar. *summāq*, cfr. sp. *zumaque*, port. *summagre*, rum. *sumac*, russo *sumach*, ingl. *sumac*, *shumac*, ted. *Schmack* (*Sumach*), fr. *sumac* (XIII sec.). Il s. giappon. estratto dal *rhus vermicifera* (che si usa per le lacche) fu introdotto in Europa alla metà del XVI sec. La denominazione di *s.* per il *rhus coriaria* è usata in tutta l'Italia centro settentr. e nel Napoletano. Qui la v. è documentata nel 1490 da P. Malfitano (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).
- 26 8581. **tarhūn** (arab.) „Beifuß“ „Estragon“ (*Artemisia dracuncululus*). It. **targone**, mfrz. *targom*, südfrz. *draguneto*; sp. *taragona*, *taracontea*; frz. *estragon*, südfrz. *estargon*, pg. *estragão*, morv. *aragon*. — Diez 316; Dozy-Engelmann 348; Eguilaz 392; Baist, RF.4,355 (W. MEYER-LÜBKE, *Romanisches etymologisches Wörterbuch* (REW), Carl Winters Universitätsbuchhandlung, Heidelberg, 1935).
- 27 **zibibbo**, s. m. 'varietà di uva bianca datavola, dolce, consumata spec. appassita' (*zabibo*: sec. XIV, G. Gucci; *zibibbo*; av. 1484, L. Pulci). • Ar. *zabīb*, in Egitto *zibib*. Dalla forma collettiva *zibība* alcune var. f. (Alessio *Postille*). Sulle variazioni semantiche della ve. nel tempo ha così scritto A. Varvaro (negli atti di un Congresso su *La cultura materiale in Sicilia* pubblicati nei *Quaderni del Circolo semiologico siciliano*, 12-13, 1980): "Aggiungerei un esempio che credo poco nolo. Tutti conoscono lo *zibibbo*, l'uva bianca da tavola di ottima qualità, per lo più proveniente (o detta tale) da Pantelleria. In base ai procedimenti di identificazione diacronica che qui criticavo, ci si affrettarebbe a dire che tale esso è sempre stato, cioè che il nesso nome-senso-referente è antico e stabile. Invece non è così: lo *zibib* arabo, che con ogni probabilità ha dato il nome al nostro, era un'uva passa e tale sarà stato il senso della parola quando essa entrò in uso in Sicilia (tale - mi conferma Alberto Cirese - è rimasto in un'area periferica della sua diffusione, cioè l'Italia centrale); se anche ciò fosse errato, resta il fatto che i lessici tra '700 e '800 definiscono lo *zibbibbu*, senza esitazione, come un tipo di uva nera, sicché è in ogni caso certo che la parola ha mutato referente in epoca recente. Si aggiunga infine che la storia di Pantelleria dovrebbe provare almeno la receniorità della qualità divenuta famosa. Oltre che riflettere sul passato, conviene qui osservare il presente; per lo meno nei negozi di Palermo e forse soltanto da poco tempo, in barba a Linneo ma certo con solide motivazioni economiche e promozionali, è divenuta rilevante l'opposizione *zibbibbu* vs *uva*: se accennate allo *zibibbo* ma usate la parola *uva*, sarete corretti, forse per il timore che vogliate pagare di meno. Abbiamo dunque un caso in cui la solidarietà nome-senso-referente è stata rotta sia in rapporto al mutamento di referente sia in rapporto alla strutturazione linguistica del senso", p. 25 (CORTELLAZZO - ZOLLI 2004).
- 28 **tónno** m. (X IV sec., G. Villani), -a (XVIII sec., Salvini), -essa (a. 1805, D'Alberti), ittiol.; genere di pesci della fam. dei tónnidi, ordine dei percomorfi, lat. sc. *thunnus thynnus* (Linneo), *thunnidae*; la carne del t., — sott'olio (a. 1851), cfr. it. merid. e logud. *tunnu*, prov. *ton* (dove il fr. *thon*, XIV sec.), lat. tardo *tunnus*, class. *thynnus* (Orazio), dal gr. *thýnnos*, relitto egeo; passato al serbo-cr. *tun* all'ar. *tun*, donde (con l'art. ar. *al*) lo spagn. *atun*, port. *atum*, e al ted. *Thunfisch* (a. 1563) (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

consiste in una breve rassegna della bibliografia sugli arabismi italiani e dei canali attraverso i quali queste parole giunsero in Occidente, in particolare in Italia. A questo proposito, le città commerciali di Genova, Venezia, Pisa e Bari diventarono speciali porte d'accesso per l'Oriente. Nella prima parte, Pellegrini riassume l'importanza dell'elemento arabo nel lessico romanistico: ampio spazio viene naturalmente dato allo spagnolo, lingua nella quale i prestiti dall'arabo sono per lo più sostantivi appartenenti ai settori del commercio, dell'economia, dell'esercito, dell'agricoltura e dell'edilizia domestica. Mentre il francese deve i suoi orientismi in gran parte al commercio mediterraneo delle città provenzali, e solo in piccola parte allo spagnolo o all'italiano, nel caso del rumeno si deve supporre che il turco sia l'intermediario. L'argomento principale del libro, gli arabismi dell'italiano, si possono dividere in quattro gruppi a seconda della loro origine: I) parole dialettali siciliane riconducibili al contatto diretto con l'Islam, II) parole erudite penetrate nella cultura paneuropea attraverso le traduzioni latine di testi arabi, III) parole della lingua commerciale che mediavano i quattro grandi porti mediterranei di Venezia, Pisa, Genova e Bari. e IV) esotismi di varia provenienza, per lo più tratti da cronache e libri di viaggio. In Sicilia, l'elemento arabo è indubbiamente il più presente: oltre ai consueti termini dell'agricoltura, dell'edilizia e dell'abbigliamento, anche nei modi di dire e nel folklore.

1.1. Pasta.

La pasta ha una lunga tradizione culinaria in Italia, anche se non è certo quando sia apparsa per la prima volta nel nostro paese. L'inizio della coltivazione del grano nel bacino del Mediterraneo costituì il *terminus ante quem* e insieme il presupposto per la sua l'invenzione ma non è dato sapere con esattezza quando comparve, prima che Marco Polo durante i suoi viaggi, "scoprisse" la pasta in Cina. Nel *Talmud Yerushalmi* si discuteva, intorno al sec. V, se la pasta violasse o meno le leggi alimentari ebraiche ²⁹. In questi commenti rabbinici si parla di *itriyah*, che in arabo è diventato un termine comune per indicare la pasta secca, diverso da quello che designa la pasta fresca, chiamata *lakhsha* dal persiano *lokshen*:

La pasta secca arriva in Italia, per la precisione in Sicilia, attraverso gli arabi. Ma prima? Be', un ruolo fondamentale lo gioca il Levante mediterraneo. La parola greca *itriion*, che significa pasta cotta in acqua, ricompare nel latino *itrium* e poi nell'arabo *itriyya*. In siciliano, ancor oggi, gli spaghetti sottili, i *capelli d'angelo*, si chiamano proprio *tria*. La parola compare anche nel *Talmud di Gerusalemme* e questo significa che tra II e V secolo il termine *itriion* era noto in Palestina. ³⁰

Le poche fonti accessibili indicano la Sicilia come il centro d'irradiazione della pasta secca. Due arabismi sono all'origine dei nomi attraverso i quali è conosciuta:

Tria (dall'ar. *ītrīya*) è il nome della pasta lunga e sottile (sorta di *vermicelli*), e anche della macchina che la produce. E il nome è diffuso in altre regioni italiane e in Spagna (*aletría*). L'altro nome che secondo alcuni studiosi potrebbe provenire dall'arabo è lo spagnolo *fideos*, che a sua volta si propaga con diffusione assai estesa in una grande quantità di varianti, dal ligure *fidè*, *fidelin* (col derivato *fidelari*, i pastai genovesi), al catalano *fideu*, provenzale *fideis*, sardo *findeos*, sino alle disseminazioni siciliane *fidilini*, *fidillini*, *filarini*, *finellini*, *fitillini*, talvolta

29 «Nel trattato della *Hallah* del *Talmud di Gerusalemme*, che riguarda quella porzione di pasta che, in virtù della *Torah*, doveva essere prelevata prima della cottura del pane e destinata a essere donata ai sacerdoti, viene affrontata la questione dell'opportunità di includere nella donazione della *hallah* anche le paste cotte in acqua (...) Nel contesto di tali discussioni, che si richiama a una casistica che è difficile seguire, una donna chiede al rabbino se può recuperare l'avanzo della sua pasta da *itrium* per fare un pane, e se in tal caso verrà dispensata dal prelievo che di consuetudine è dovuto ogni volta che si prepara il pane. Questa situazione lascia presupporre che l'*itrium* non sia abitualmente sottoposto alla *hallah*, poichè, come apprendiamo da altri insegnamenti più oltre nel testo - insegnamenti che continueranno a essere oggetto di discussione per anni - «ciò che viene cotto in forno è soggetto alla *hallah*, mentre i cibi cotti nella pentola o nella ciotole ne sono dispensati. Da ciò si deduce chiaramente che l'*itrium* è effettivamente una pasta cotta in pentola, ossia in ambiente umido, e in ogni modo non in forno o sulla graticola (S. SERVENTI - F. SABBAN, *La pasta - Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Bari, 2004).

30 A. MARZO MAGNO, *Gli spaghetti? Alla giudia, ovviamente*, in *Pagine Ebraiche - Il giornale dell'ebraismo italiano*, n. 5 - maggio 2015, Roma.

paretimologizzate, cioè intrepertate come derivati di filo. Interessante è anche il caso di *busiati* (parola non registrata nei vocabolari), che designa un tipo di pasta, simile al *bucatino*, ottenuta mediante l'avvolgimento dell'impasto attorno al gambo (lungo e sottile) dell'ampelodesmo: sic. *busa*, dall'ar. *būṣa*.³¹

Nel Medioevo, la pasta iniziò a diventare un alimento popolare in Italia e nelle zone limitrofe. I negozi di pasta fresca riempivano le strade e la pasta secca si stava facendo strada nel Mediterraneo e oltre. La Sicilia fu il suo snodo principale e la regione dove crebbe il proprio successo. L'isola conseguiva grandi raccolti di grano duro che producevano un'ottima pasta. I pastifici siciliani si trovarono anche a controllare molte delle fasi della sua creazione, dalla coltivazione del grano alla vendita del prodotto. Questo perché molti dei pastai erano bravi negli affari e avevano le risorse economiche e commerciali. La Sicilia era anche, geograficamente, in una posizione vantaggiosa. L'isola era al crocevia globale tra il mondo cristiano e quello musulmano. I siciliani consumavano prodotti a base di grano più che in altri luoghi perché vi era facile accesso e la domanda di pasta era alta. Anche la Sardegna costituiva un importante centro per la produzione della pasta (soprattutto per la posizione simile alla quella della Sicilia). Il commercio della pasta fu presente anche a Pisa, Napoli e Genova, ma non sulla scala della due Isole Maggiori. C'era un vasto commercio tra queste aree così come al di fuori della penisola italiana, con il Nord Africa e altre parti d'Europa. Nel corso del tempo queste reti commerciali diventarono molto interconnesse e complesse. C'era anche una domanda specifica di pasta secca o di pasta fresca a seconda del luogo. La pasta secca era poco apprezzata perché considerata inferiore alla pasta fresca artigianale, soprattutto tra i ceti più elevati. La pasta fresca era quindi un lusso mentre la pasta secca era accessibile, durava a lungo poteva essere utilizzata nei lunghi viaggi o conservata in casa per essere cucinata all'occorrenza. La tecnica di produzione di questa pasta primordiale non è ancora ben chiara non essendoci molte fonti relative a questo periodo. Sappiamo che si impastava, si modellava e si usavano strumenti come il mattarello, ma questa prima generazione di pastai non registrò altre informazioni utili all'indagine gastronomica odierna.

31 G. RUFFINO - R. SOTTILE, *Parole migranti tra oriente e occidente*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo, 2015.

1.1.1. *Maccherone/i*.

L'argomento per una derivazione araba della parola *maccheroni* non è affatto implausibile quando si riconosce il grado in cui il lignaggio della cucina italiana inizia nel mondo arabo medievale e viene interpretato attraverso la cucina siciliana, il cui punto di partenza è la Sicilia araba:

(...) credo che l'etimologia della parola "maccheroni", possa derivare dall'arabo. Una forma molto antica di pasta secca, conosciuta ancora oggi in Tunisia come *duwayda* che significa verme lungo un pollice, è un tipo di *vermicello* spezzato in lunghezze di un pollice, appunto. Dopo aver preso le due estremità del filo fresco di *duwayda* e averle attaccate insieme, esso verrà chiamato *qaran*, dal verbo arabo *qarana* "attaccare", e dal participio passato *ma-qrūn* "attaccato". Questo tipo di pasta, le estremità attaccate di *duwayda*, si chiama *maqrūn*. Una volta che le estremità della *duwayda* sono attaccate si riferiscono all'aggettivo participiale *maq(a)rūna*, dandoci la parola "maccheroni".³²

Se si accogliesse, piuttosto, un'origine italo-romanza del vocabolo, queste sarebbero le ipotesi:

Maccherone è una parola antica, presente già nel *Decameron* («niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi», VIII, 3), anche se nel significato arcaico di 'gnocco' (cfr. TLIO, s. v.). Sulla sua origine non c'è accordo fra gli etimologi: per alcuni andrebbe ricondotta «al latino *maccus* 'dalla grossa mascella', 'ghiottone', e al verbo denominale *maccare* 'impastare' ([...] [il DELI2] non esclude un ruolo del greco *makarìa* 'piatto di pane e fiocchi di avena', poi 'pasto funebre'; *maccu* è nome ancora vivo a Messina per indicare una purea di fave)» (Avolio 2008); per altri andrebbe accostata «all'antico italiano *manicare* 'mangiare' (dal lat. *manducare* 'masticare'), attraverso una forma *manicarone* > *mancarone*, parallela a *manicaretto*» (ibid.).³³

32 WRIGHT 1996.

33 A. ARESTI, I maccheroni fra lingua e palato, In *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Rubbettino, 2015.

1.1.2. *Vermicello/i*.

Il *rabbi* francofono Shlomo Yitzhaqi, meglio conosciuto col suo acronimo Rashi, nelle famosissime glosse del sec. XI che accompagnano gli altrettanto noti commentari relativi al *Talmud Bavli*, menziona il termine *vermishelsh*, che alluderebbe ai *vermicelli* italiani:

È la prima volta che quest parola viene registrata in un documento giunto fino ai nostrigioni, non c'è dubbio che derivi dall'italiano *vermicelli*, ma nessuna fonte italiana la riporta. Quindi noi sappiamo, spiega Ariel Toaff in *Mangiare alla giudia*, che attorno al Mille si mangiavano gli italiani *vermicelli* perché ce lo testimonia la parola ebraicizzata in *vermishels*, riportata in documenti francesi. Nel Talmud babilonese si incontrano le parole *trijes* (non bisogna essere glottologi per individuare la parentela con *itrion*) e la già citata *vermishelsh*. Quest'ultima transita nell'yiddish, con *vrinzlish*.³⁴

Ci si riferisce appunto a un tipo di pasta per minestra chiamata *vermicello*, come diminutivo di "verme" in riferimento alla forma di questa varietà che probabilmente, col passare del tempo, avrebbe preso il nome di *spaghetto*. La prima attestazione sembra registrarsi all'interno del *Regimen* di Adamo da Cremona (metà del XIII secolo) mentre Barnaba da Reggio (secolo XIV) lo definisce un sinonimo di "triti". Nel codice Vat.lat.3714 che accoglie il suo *Compendium de natura et proprietatibus alimentorum*³⁵ redatto nel 1338, la pasta alimentare viene indicata infatti col nome generico di *tria*³⁶: «Vulgariter habet diversa nomina», essendo chiamata «a quibusdam vermicelli, ut a Thuscis, a quibusdam orati ut a Bononiensibus, a quibusdam minutelli, ut a Venetis, a quibusdam fermentini, ut a Regiensibus, et a quibusdam pancardelle, ut a Mantuanis» (I *vermicelli* toscani sono *orati* a Bologna, *minutelli* a Venezia, *formentini* a Reggio, *pancardelle* o *pappardelle* a Mantova [traduzione nostra e corsivi nostri]). L'autore anonimo del *Liber de Coquina* li chiamerà, a cavallo dei secc. XIII e XIV, *vermiculi*. Ci sono anche testimonianze sulla pasta nella Sicilia islamica. Muhammad al-Idrisi scrisse dei suoi viaggi attraverso la Sicilia nel suo libro intitolato *Nuzhat al-Mushtaq fi Ikhtiraq al-Afaq* (*Il sollazzo per chi si diletta di girare il mondo*, meglio conosciuto come *Libro di Ruggero*). Il cartografo usa il termine *itriyah* per indicare una pasta filiforme che viene essiccata e prodotta in serie in modo che i marinai possano mangiarlo durante i lunghi viaggi:

34 MARZO MAGNO 2015.

35 M. NICOUD, *L'adaptation du discours diététique aux pratiques alimentaires: l'exemple de Barnabas de Reggio*, In *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge* 1995.

36 **tria**³ f., dial.; sorta di pasta alimentare; v. sic., dall'ar. *itrija*, rimasto anche nello spagn. *aletria* (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

«Noi non sappiamo che tipo di pasta fosse l'*itrion*. Simile alla lagana romana? Pasta corta? Lunga? Chissà. Si trattava però di pasta secca. In Medio Oriente qualcuno aveva sentito il bisogno di rendere trasportabile e conservabile la pasta fresca dei romani e ha cominciato a disseccarla utilizzando un ingrediente che in quelle zone certo non manca: il sole. I mercanti arabi avevano individuato nella pasta un cibo ideale per approvvigionare le loro carovane e quindi saranno poi loro a portarla in Sicilia. Quando Ruggero II diventa il primo re normanno dell'isola, decide di farsi disegnare le terre su cui regna dal migliore cartografo dell'epoca. La scelta cade sull'arabo al-Idrisi che nel 1154 realizza il Libro di Ruggero nel quale scrive: «A oriente di Termini vi è l'abitato di Trabia, sito incantevole ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano vermicelli in quantità tale da approvvigionare, oltre ai paesi della Calabria, quelli dei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi». Chiaro quindi – la parola usata da al-Idrisi è l'arabo *itriyya* – che a Trabia nel XII secolo si trovava un vero e proprio polo di produzione che lavorava per l'export. La pasta poi si muove lungo le principali rotte commerciali». ³⁷

1.1.3. *Cuscus*.

Il *Cuscus* siciliano, per il suo stretto legame linguistico con il *couscous* del Maghreb, è chiaramente una preparazione della cucina arabo-sicula. Si tratta della stessa ricetta berbera a base di semola di grano duro, che nella versione isolana utilizza miglio, sorgo o mais. Col cùscusu (questa la pronuncia siciliana), rimaniamo vicini a questo dominio linguistico-culturale. Gli itinerari del *couscous* nel *Mare nostrum* sono stati tracciati varie volte. Dal Nordafrica, il magrebbino *kuskussù* raggiunge il Tirreno, diffuso da coloni liguri stanziati nel XVI secolo nell'isola di tunisina di Tabarca (Tunisia) che si mossero più tardi in Sicilia, Sardegna, Spagna e Liguria: lig. *soccu* < tab. *casca* < ar. *kuskussù*. ³⁸ Il sic. *cùscusu* ³⁹ < ar. *kuskussù* ⁴⁰, a base di pesce, è tipico del trapanese-

³⁷ MARZO MAGNO 2015.

³⁸ In Sardegna il cuscus è arrivato nei primi decenni del Settecento, quando i genovesi che abitavano l'isola di Tabarka (al largo della Tunisia), dove si erano insediati agli inizi del Cinquecento, si trasferirono nell'isola di San Pietro, fondando Carloforte; a tutt'oggi anche qui al *casca* (il nome con cui il cuscus è conosciuto in tabarchino) è dedicata una sagra annuale, che si svolge nel mese di marzo. Un'altra tradizione locale che ha fra i suoi piatti più rappresentativi il *cuscus* è quella livornese; qui è particolarmente apprezzata una sua variante, il cuscussù, portato dagli ebrei ispano-portoghesi giunti nella città toscana alla fine del Cinquecento dopo essere stati espulsi dalla penisola iberica: è preparato con polpettine di carne macinata impastata con uova, pangrattato, sale, pepe e prezzemolo (Liberto 2013: 33) (A. ARESTI, *Il cuscus. Tutto il Mediterraneo è paese*, in Peccati di lingua Le 100 parole italiane del Gusto [a cura di M. ARCANGELI], Rubettino, Catanzaro, 2015)..

³⁹ **cùscuso** (-u ; *cuscussù*, XIX sec.) m., ant. (inizio XVI sec., Leone Africano; Sansovino), culin; sorta di vivanda; berb. *kuskus* impasto di acqua e farina, pasto nazionale in una parte dell'Africa sett., cfr. sic., calabr. *cùscusu*, fr. *couscous* (a. 1728), spagn. *alcuzcuz*, *alcuzcù*, *cozcuchó*. Il fr. *coscosson* (a. 1535) dalla forma parallela araba *kuskusūn*. Vedi anche **curcussù** (*sc-*, *Tariffe tosc.*) m., ant., XIX sec.; 'cuscus'; fr. *couscoussou*. (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

⁴⁰ Tra il XV e il XVI secolo pescatori della costa trapanese iniziarono a praticare la pesca del corallo, spingendosi fino alle coste nordafricane da cui tornarono riportando con sé, oltre a grandi quantità del prezioso pescato, anche il *cuscus*, che le loro donne reinventarono sostituendo la carne di montone (tipico condimento della preparazione berbera, di cui non disponevano in abbondanza) con il pesce (Liberto 2013: 28) (ARESTI 2015).

egadino-pantesco. Il catino di terracotta dove il *cùscusu* si mette a riposare si chiama *mafarada*⁴¹ < ar. *maṭ(a)rad*, 'grande piatto di argilla' / ar. *marfada*, 'grande ciotola per bere':

Linguisticamente *cuscus* (con pronuncia tronca o, meno spesso, piana) è un adattamento grafico dell'ar. *kuskus*, da *kaskasa* 'pestare, macinare e simili', con riferimento alla macinazione dei cereali per la preparazione della semola. È assai diffuso in italiano il francesismo *couscous* (anche nella forma non univerbata *cous cous*), la cui penetrazione andrà ricondotta, oltretutto alla tradizionale permeabilità dei nostri confini all'influsso linguistico d'oltralpe, al ruolo di mediazione (culinaria, nel nostro caso) fra la cultura europea e la cultura nordafricana svolto dalla Francia nei secoli scorsi. Occasionali, o confinate entro più o meno estese aree dialettali, alcune varianti con vocale finale d'appoggio, da *cuscussu* a *cuscusu*, da *cuscussù* a *cuscuso* (cfr. GRADIT, s. v. *cuscus*¹). La parola è attestata per la prima volta in italiano nella *Descrizione dell'Africa* dell'esploratore e geografo di origine araba Leone l'Africano (nato al-Ḥasan ibn Muḥammad al-Wazzān, 1483 ca. – 1554 ca.), confluita nella terza edizione (1563) della silloge ramusiana *Navigazioni et viaggi* (DELI², s. v. *cuscùs*), là dove l'autore descrive le abitudini alimentari della gente di Fèz (cfr. Montanari 2000: 369): «il verno mangiano carne lessa insieme con quella vivanda che è detta *cuscusu*, la quale si fa di pasta, come i coriandoli, e lo cuoceno in certe pignatte forate per ricevere il fumo d'altre pignatte, dipoi vi mescolano dentro butiro e lo bagnano di brodo. (I, c. 37v)». ⁴²

1.2. Pane.

Passando in rassegna l'ambito del pane, si rilevano di nuovo arabismi persistenti, specialmente nel dominio delle schiacciate e delle focacce. È il caso di sic. *tabbisca*, ar. *tabisc* 'schiacciata di pasta lievitata cotta nel forno o sulla brace, che può essere consumata in attesa che sia pronto il pane, e si può condire con olio, origano e sale'⁴³; di sic. *sciavata* < ar. *xabi*, 'esser sazio, letteralmente, cosa che sazia, schiacciata, tipo di pane basso, non croccante ricoperto da lieve strato farinoso, per

41 *mafarata*, *mafarada*, *mafaradda* 'sorta di vaso fatto di creta, concavo, rotondo, a somiglianza di concola, ma più piccolo, vasetto, vasetto ...' (Pasqual., III, 72); *māfara* 'piatto fondo, per lo più grossolano', *mafaruni* (accresc.) equivalente a *lemmu* 'vassoio' (Pitrè); pant. *mafaradda* 'gran vaso in terracotta stagnata ed internamente verniciata in rosso mattone che si usa per condire la pasta o mettere a riposare il *cuscusu*', Amico, 206 (?); la voce è in uso soprattutto a Trapani ed il De Gregorio in StGlit, VIII (1928), pp. 286-7, ne propone l'etimo arabo da *maṭ(a)rad* 'plat... grand plat d'argile' vedi Dozy, I, 158b-159a dalla radice *t-r-d* 'ofas facere' (Vocab.). Bisogna supporre il passaggio di *ḍ* (= *t*) a *f*, non impossibile. Nel Trapanese esiste la variante *mafaradda*, *mafararda* (Tropea) ed è da ricordare che il Wagner, ZRPh, LXIV (1944), pp. 573-76, pur non escludendo del tutto l'etimo da *maṭarad*, cita anche l'ar. *marfada* 'large drinkin-cup, a bowl' (Lane, I, 3, p. 1119) e si chiede se *maṭarad* possa esserne una variante fonetica con lo scambio di *t* (interd.) con *f* (mediante una equivalenza soprattutto acustica, assai diffusa in vari domini linguistici) (PELLEGRINI 1971).

42 ARESTI 2015.

43 V. MATRANGA, *Concetti alimentari complessi e sistemi nominali in geografia linguistica: Le focacce siciliane*, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo, 2011.

mantenere la morbidezza' ⁴⁴ . Un ulteriore arabismo in questo campo è sic. *maccabbisu* < ar. *makhābiz* 'pagnotta cotta in un vaso di creta' ⁴⁵ . Alla stessa categoria appartiene il sic. *carbùciu* < ar. *kharbūsh* 'cilindro di pane' ⁴⁶ .

1.3. Dolci.

Gli arabi portarono con sé in Sicilia i loro dolci. Forse il contributo più importante dato dai conquistatori alla cucina siciliana fu l'introduzione della canna da zucchero e della tecnica di conservazione e canditura dei frutti. Alla pasticceria siciliana si ascrive un'immensa varietà di dolci che a sua volta si contraddistingue per l'uso di quattro ingredienti caratterizzanti: le mandorle, il pistacchio, il miele e la ricotta. L'arte del gelato merita inoltre una menzione separata.

1.3.1. Sorbetto.

Il gelato possiede anch'esso ascendenze arabo-sicule. Infatti ai tempi dell'Emirato si preparava un composto, assimilabile al gelato, chiamato *šerbet*, 'sorbetto' mescolando la neve dell'Etna con della canna da zucchero e del succo di frutta ottenendone un amalgama che si può reputare il capostipite del gelato artigianale:

Un concreto esempio storico della possibilità di scambi fra lingue non imparentate né geograficamente a stretto contatto ci è fornito nell'ambito della catena lessicale indoeuropea *srebh-/*srbh-/*serbh- e [di quella] semitica raggruppabile sotto la rappresentazione ŠRB/ŠRP: protagonisti da una parte ancora l'arabo, mediamente e non, e dall'altra le lingue romanze (italiano in particolare), teatro sempre la mutevole comunanza culturale gravitante da epoca preistorica sul Mediterraneo. È noto infatti come it. *scioppo* derivi, assieme ad altre corrispondenti forme romanze, dal latino medievale *sirōpus* / *sirūpus*, formatosi sull'arabo *šarab*, 'bevanda, vino' (Meyer-Lübke 1935, p. 629 s.v. 7594 b.; Battisti e Alessio 1950-57, p. 3403 s.v.); *šarab* è formalmente un infinito di *šariba* (Wright 1971, p. 111). Il termine passa anche in lingue indeuropee d'Europa non romanze (ted. *Sirup*, ingl. *syrup* *sirup*, ecc.) e origina inoltre verbi denominativi come it. *scioppiare*. Più lungo è l'iter attraverso il quale un altro infinito di *šariba*, cioè *šurbat*, 'orso, pozione', viene assunto dall'italiano e da altre lingue europee e non. È il turco *šerbet* infatti che fa da tramite in questo caso (Meyer-Lübke 1935, p.

44 L. MILANESI, *Dizionario etimologico della lingua siciliana*, Mnamon, Milano, 2015.

45 G.B. PELLEGRINI, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*, volumi I-II. Brescia, Paideia, 1972. Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia, Brescia (Paideia) 1972, 2 vol., 758 p.

46 *Ibidem*.

629 s.v. 7594 b.; Battisti e Alessio 1950-57⁴⁷, p. 3555 s.v. *sorbétto*): “molto curiosa è l’alterazione subita dal turco *şerbet* divenuto regolarmente *scerbetto* in Pietro Della Valle (a. 1615), e trasformato poi in *sorbetto*, 'specie di gelato', certamente per influsso di 'sorbire' ” (Pellegrini 1972⁴⁸, I, p. 36). Il termine trova diffusione sia direttamente dal turco che attraverso l’italiano in altre lingue europee; in italiano genera esso pure un verbo denominativo, *sorbettare*, che nella sua forma riflessiva viene semanticamente a sovrapporsi al riflessivo di *sorbire* (“sorbettarsi, sorbirsi qualcuno o qualcosa”) sebbene al parlante italiano la connessione *sorbetto* / *scioppo* risulti sia formalmente che semanticamente opaca, va rilevato come *sciopparsi* abbia lo stesso significato figurato di *sorbettarsi* e di *sorbirsi*; ciò testimonia una progressiva emancipazione delle sorti del verbo denominativo da quelle del nome da cui origina.⁴⁹

In arabo è detto *şarab*: il più antico è quello al gelsomino seguito da quelli al limone, all’arancia, alla cannella. Dall’isola maggiore l’innovazione si diffuse nella penisola, e da lì nel resto del continente. Trasmettendo in Occidente la tecnica della produzione del ghiaccio, gli arabi svolsero un ruolo fondamentale nell’evoluzione del *sorbetto*⁵⁰. La Sicilia, capitale del gelato, ne può ben rivendicare l’origine araba.

47 **sorbétto** m., XVII sec. (Magalotti, Redi), *-are* (XVIII sec., Averani : congelare, ridurre a s.), *-ato* (XVII sec., Redi), *-ièra* (XVII sec., vaso per fare s.), *-ière* (XVIII sec., Baruffaldi), *-ino*; gelato; la voce era nota a Venezia già nel XVI sec. (Soranzo, a. 1581) col significato di bevanda dei Turchi e viene dal turco *şerbet* bevanda fresca (a sua volta dall’ar. *şurba*, *şarba*, cfr. ‘sciròppo’); con accostamento a ‘sorbire’. Il fr. *sorbet* (a. 1553) spagn. *sorbete*, port. *sorvete*, ingl. *sherbet*, *shrub*, mentre l’ingl. *sorbet* (a. 1585) ed il ted. *Sorbet*, (a. 1687), specie di bevanda, sono prestati dall’italiano (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

48 «Molto curiosa è l’alterazione subita dal turco *şerbèt* divenuto regolarmente *scerbetto* in Pietro Della Valle (a. 1615), e trasformato poi in *sorbetto* 'specie di gelato', certamente per influsso di 'sorbire'; si confronti il s. cr. *şerbe*, *şerbet* 'acqua molto zuccherata che si beve come rinfrescante' (Skaljić, p. 585) (attraverso il turco si risale all’arabo *şarba*, *şariba* 'bere')» (PELLEGRINI 1972).

49 F. ASPESI, *Scioppare e sorbire sorbetti*, in *Contributi di orientalistica, glottologia e dialettologia*, Cisalpino-Goliardica, Milano, 1986.

50 **sorbétto**, s. m. 'specie di gelato' ("la bevanda fu sorbetto, che è una composizione che fanno d’acqua e zucchero con odori ed altri ingredienti poco piacevoli al gusto degl’italiani": 1581, J. Soranzo, In *Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, raccolte da E. Albèri, Firenze, serie III, vol. II, 1844, p. 229; "verso il fine del mangiar gli portano da bere in una grande scodella di porcellana certo liquore che essi chiamano sorbetto, ch’è acqua semplice mescolata con alcuni decotti che la rendono dolce e assai delicata": 1590, G. Moro, in *Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, raccolte da E. Albèri, Firenze, serie III, voi. III, 1855, p. 376) (...) • Turco *şerbet* 'bevanda fresca', dall’ar. *şarab* 'bevanda' (V. sciròppo), accostato paretimologicamente a *sorbire*. -Bibl.: Pell. *Ar.*: 36 e 123 nota 173 (CORTELLAZZO - ZOLLI 1999).

1.3.2. *Cubbaita, Giuggiulena/Giurgiulena, Calia*.

Sono di origine araba anche i torrioni, o sarebbe meglio dire, i croccanti *cubbàita*⁵¹ o *giuggiulena/giurgiulena*⁵² e *calia*⁵³. Il sic. *cubbaita* < ar. *qubbayt(a)*, designa 'una qualità di dolce, sorta di confettura secca preparata con succo d'uva mischiato a diversi ingredienti' → *cubayta* [Caracausi (1983: 194-195)], cfr. sic. *cubbàita* 'torrone di mandorle, di sesamo o anche di ceci abbrustoliti'⁵⁴). Il sic. *giuggiulena/giurgiulena* < ar. *ḡulḡulān/ḡulḡulān* 'seme di sesamo' è diffuso nella Sicilia orientale (particolarmente nel siracusano), mentre lo stesso dolce assume il nome di *cubbàita* nella parte occidentale dell'isola e nel modicano (che è comunque zona orientale)». Il sic. «*calia* < *qaliyya* 'fritto, arrostito (dal verbo *qalā*, friggere, cuocere al forno, arrostito) è diffusa in Sicilia e in Calabria. Il senso originale della voce araba si conserva ancora nel maltese dove *qalja* significa 'frittura, frittume, cose da friggere, padellata'. La parola di origine araba è giunta anche nel turco da dove si è diffusa nelle lingue balcaniche: il serbo-croato conosce, per esempio, *kalja* che significa 'vivanda a base di cavoli e di carne affumicata'. Nell'isola la voce è registrata per la prima volta nel Vocabolario Siciliano-Latino di Lucio Cristoforo Scobar: "calia chichiri caliat: cicer tepidum" (XVI sec.). I ceci, già secchi, si fanno prima bollire in acqua e sale e poi si tostano nella sabbia infuocata raccolta all'interno di una sorta di padellone detto *caliaturi*. In Sicilia la specificità

51 *cubbàita* 'confettura o torrone di noci o mandorle e miele cotto ... si fa anche di giuggiulena' (Traina, 244) pant. *cubbàida* idem (si fa per San Giuseppe), Amico, 95; calabr. *cubbàita* 'specie di dolce composto di miele e sesamo' anche *cubèta*, *cupèta*, Rohlfs, *Diz. Cal.*, I, 240,258, III, 98; salent. *cupèta* 'dolce croccante fatto con zucchero e mandorle' ...'varietà di uva nera', VDS, 190; dall'ar. *qubbayta* 'una qualità di dolce, specie di confettura, sorta di confettura secca preparata con succo d'uva mischiato a diversi ingredienti', D'Al.-Calv., pp. 151-2, Sacco-Scaturro, p. 198; Kazimirski, II, 663: *qubbat* e *qubbayt* idem. Per l'ampia diffusione della voce e del dolce in Italia ed altre informazioni, vedi G. Vidossi, *Saggi e scritti minori di folklore*, Torino 1960, pp. 308-11, e A. Prati in «L'It. dial.», XV (1939), p. 219, cfr. a Ventimiglia *cobàita* 'torroncino popolare con mandorle dolci... e miele scuro'. Cfr. malt. *qobbajt* 'torrone, mandorlato...' , Barbera, III, 910 e vedi specialmente Amari, *Diplomi*, p. 204 (testo arabo) e p. 442 ss (PELLEGRINI 1972).

52 *giuggiulena* [anche *čičulena*] 'erba dal cui seme, dello stesso nome, si estrae l'olio; il detto seme si mette anche alla superficie del pane' *Sesamum orientale* L. (Traina, 439); a. 1345 *iuriulena* ('sesamo'), VNS, p. 38; calabr. *giurgiulena*, *giurgiulèa*, *giurgiuleju* 'sesamo, giuggiolèna', Rohlfs, *Diz. Cal.*, I, 343; DEI, III, 1819: *guiggjolèna* (sec. XVI) cfr. cal. *giurgiulena*. Dall'ar. *ḡulḡulān* 'seme di coriandro o di sesamo', De Greg.-Seyb., p. 238, D'Al.-Calv., pp. 209-210, Sacco-Scaturro, p. 199, Steiger, pp. 189-190; cfr. sp. *ajonjoli* 'sesamo', dall'ar. granadino *ḡoḡḡolīn*, *ḡulḡulīn* (I^a doc.: *aljonjoli*, Nebrija), Corom., I, 71. Vedi anche G. Gulino, ID, XXI (1956-57), p. 152 (PELLEGRINI 1972).

53 *càlia* 'ceci abbrustoliti' (Traina, 142); il Sacco (Scaturro) p. 197, precisa: «ceci o fave abbrustolite che il popolino distribuisce in feste di battesimo o di spozalizio»; pant. *càlia* 'semi di zucca e ceci abbrustoliti', Amico, 48; cfr. anche *caliari* 'abbrustolire le civaje', pant. 'abbronzarsi' *si sciuttu e caliatu* 'sei di una magrezza eccessiva' (Amico, loc. cit.). L'Avolio, *Intr.*, p. 42 propone come etimo l'ar. *queli* 'friggere' (inesatto) e tale spiegazione è ribadita ed integrata da D'Al.-Calv., pp. 94-95, i quali citano l'ar. *qalā* 'cuocere in padella, friggere' e *qaliyya* 'frittura, cioè ch'è fritto o abbrustolito', Kazimirski, II, 808a «friture, ce qui est frit»; Dozy, II, 401: «fressure, intestins de quelques animaux, comme le foie, la rate, le poumon pris ensemble», Alc. 'asadura', 'ragout que font les chasseurs avec le foie, le coeur et les rognons des lapins'. È interamente fuori strada il De Gregorio, *Contr.*, 123a, il quale parte dal lat. *calidus* (?). Il Sacco (loc. cit.) propone invece l'ar. *halia(h)* che il Belot traduce 'petits pois doux' [?]. La nostra spiegazione è ora accolta anche dal Rohlfs, *Voc. Suppl. Cal.*, I, 50 e *Lex. Graec.*, p. 198, s.v. *χαλίζω; la voce di origine ar. è passata anche al turco *kalya* e di qui alle lingue balcaniche, cfr. ad es. s.cr. *kalja* 'vivanda a base di cavoli e di carne affumicata', Skaljčić, p. 389, si veda il mio articolo *Convergenze italo-balcaniche* § 11 (PELLEGRINI 1972).

54 G. PICCITTO - G. TROPEA, *Vocabolario Siciliano*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Catania Palermo, 1977-2002.

del significato assunto dalla parola (che non si riferisce, certo, come in arabo, a qualcosa di fritto o arrostito) deve essere dipesa dal rapporto tra il valore “arrostito”, proprio del termine arabo, e la circostanza che il recipiente all’interno del quale si prepara la *càlia* è una specie di padella.»⁵⁵.

1.3.3. *Cassata*.

Michele Pasqualino⁵⁶ cita Placido Spatafora⁵⁷ il quale definisce la *cassata* come «sorte di torta con zucchero, e ricotta dentro d’una cassetta di pasta; quasi dicesse incassata». prima di spiegare il sic. *cassata* < sp. *quesada*. Per Pasqualino, a sua volta, *cassata* < ebr. *casah* 'coprire, coperto/a' rilevando che le altre non siano [ri]coperte, nel momento in cui informa che il padre, Francesco, nella redazione originaria del *Vocabolario*, glossa sic. *cassata* < lat. *caseus*, *caseata* 'torta di cacio(cavallo)'. Più tardi Michele Amari⁵⁸, propone l’arabo *kas’at* «scodella grande e profonda, com’è veramente la pasta di quel dolce, ripieno di ricotta o di crema», venendo citato dal *Dizionario Etimologico Italiano* (1950-57) che riporta l’ar. dial. *qaş’at*. In conclusione, Alberto Vàrvaro nel suo *Vocabolario etimologico siciliano* (1986), riportando integralmente le attestazioni e le ipotesi etimologie della parola sin dal 1312, propende per un prestito ipercorretto dall’ it. cent. *casciàta* > sic. *cassata* (ma l’esito sic. -ss < lat -ps, come per esempio sic. *jissu* 'gesso' < lat. *gypsum*, sic. *chissu* ‘codesto’ < lat. *eccu ipsu* e sic. *ssu* < lat. *ipsu*). Stando così le cose, è pacifico che *casata*, *casciata*, *caseata*, *casciata* e *casiatum* di plausibile origine italiana meridionale, sul piano etimologico sono divergenti a riguardo del sic. *cassata*. D'altronde il tipo **incaseata* riferito, ad es. al modo di preparazione della pasta, ha dato esito al sic. (*pasta*) *ncaçiata* e per etimologia popolare al sic. (*pasta*) *ncasciàta*.

1.3.4. *Sfincia/i* o *Spincia/i*.

Anche se nella Sicilia Orientale vengono chiamate sic. *crispeddì*, < it. *crispelle* o sic. *fritteddì* < it. *frittelle*, il nome loro attribuito nella parte occidentale dell’isola è *sfinci* / *spingi*⁵⁹ :

55 R. SOTTILE, *Le parole del tempo perduto ritrovate tra le pagine di Camilleri, Sciascia, Consolo e molti altri*, Navarra Editore, Palermo, 2016.

56 M. PASQUALINO, *Vocabolario etimologico siciliano*, Italiano - Latino, Reale Stamperia, Palermo, 1785-95.

57 Il cui *Vocabolario* manoscritto il Pasqualino utilizzò per il suo.

58 M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, Le Monnier, Firenze, 1854-1872.

59 *sfincia* (: *spinci* pl.) 'vivanda di pasta molliccia gonfiata nel friggerla' (Traina, 917); anche *sfinciuni* (Picc.); pant. *sfingi* (pl.) 'frittella', Amico, 419. Secondo Amari e D’Al.-Calv., pp. 345-6, dall’ar. *isfanğ* 'frittella che si mangia col miele, composta di pasta morbida e lievitata che si frigge nell’olio'. Il De Gregorio, *Contr.*, 283 respinge a torto tale etimo per proporre **fungia* 'fungo'. Assai incerta è pure la proposta del Goidanich (*art. cit.*, p. 62): da un compromesso tra *viscido* e *mizzo* (mezzo) (PELLEGRINI 1972).

2.0. La medicina e l'agronomia medievali.

Per comprendere il modo in cui il cibo era concepito e utilizzato nel medioevo, è importante analizzare il rapporto tra cibo e medicina. Questo legame subirà più tardi importanti variazioni, ma è importante ricordare che alcuni mutamenti radicali sono il risultato di lente riformulazioni in corso. I libri di cucina forniscono prospettive interessanti anche su questi cambiamenti. Ancora oggi, in italiano, la parola *ricetta* viene utilizzata sia per una prescrizione medica che per una preparazione culinaria. Lo stesso accade in altre lingue romanze a causa dell'origine latina della parola e del fatto che il latino è stato per secoli la lingua della comunicazione internazionale e scientifica. In origine, il termine *ricetta* designava le istruzioni fornite da un medico per la preparazione e la somministrazione di un farmaco. La sua etimologia, dal verbo latino *recipere*, 'prendere, ricevere', implica l'accettazione della prescrizione da parte di una fonte autorevole, il medico. Il legame tra medicina e cibo deriva da una visione pre-scientifica secondo la quale il cibo e il nutrimento, se usati in modo appropriato, potevano aiutare a mantenere e ripristinare la salute, intesa come punto di equilibrio tra i diversi costituenti. Studiare i ricettari medievali significa analizzare la società a cui sono legati. Questo perché il testo di un libro di cucina, di solito sotto forma di ricette ma anche di prescrizioni e orientamenti, permette di accedere a varie dimensioni della vita umana: gli ecosistemi possono essere delineati attraverso la maggiore o minore incidenza degli alimenti che vi compaiono; i livelli di organizzazione materiale possono essere ipotizzati dall'indagine delle tecniche e degli utensili necessari per realizzare le preparazioni e le raccomandazioni culinarie. Gli aspetti sociali ed economici possono essere delineati quando si cerca di tracciare i percorsi di produzione e circolazione delle materie prime, delle merci e degli altri beni presenti nelle ricette; le nozioni degli aspetti sociali ed economici possono essere delineate quando si cerca di tracciare i percorsi di produzione e circolazione delle materie prime, delle merci e degli altri beni presenti nelle ricette. Le nozioni culturali possono essere conosciute quando certi sapori, odori, consistenze, temperature e procedure sono presentati in modo positivo, mentre altri sono presentati in modo negativo. Tuttavia, questo accesso non avviene solo attraverso l'analisi del discorso - si tratta di una prima fase, di un approccio iniziale di familiarizzazione - in quanto vi sono una serie di limitazioni che riguardano l'estremamente tecnico quanto economico linguaggio dei libri di cucina. In questo tipo di letteratura, il vocabolario specialistico e le formulazioni sintetiche funzionano come un dispositivo testuale che permette di raccogliere in un universo più profondo e precedente tecniche, conoscenze, gesti, calcoli e interpretazioni che non hanno bisogno di essere detti. In questo modo, è solo nel confronto con altre fonti - della stessa natura o meno - che quelle dimensioni, sempre sovrapposte, possono eventualmente essere individuate tra i silenzi del testo culinario. Nell'alto medioevo la teoria e la pratica medicinale si basava in gran parte su

principi che si consolidarono lentamente in Grecia, o sotto l'influenza greca, dal V secolo a.C. in poi. Il percorso di costruzione dell'antica tradizione medica è piuttosto complesso e, in un certo senso, presenta somiglianze con il movimento di Apicio e altri testi classici nel loro viaggio dall'Antichità al Medioevo. Passati al vaglio di padri della Chiesa come Tertulliano, Cipriano, Ambrogio e Girolamo, i testi medici sono entrati in Europa attraverso l'Italia per diventare riferimenti attraverso le raccomandazioni di Cassiodoro e per consolidarsi nelle opere enciclopediche di Isidoro di Siviglia e Rábano Mauro:

I manoscritti censiti mostrano che le istruzioni di lettura impartite da Cassiodoro (c. 485-585) ai suoi monaci tra la fine del V e l'inizio del VI secolo rimangono un riferimento nell'VIII e IX secolo. Per la conoscenza delle proprietà delle erbe e della manipolazione dei farmaci, l'erbario di Dioscoride; per la terapeutica, l'opera latina di Ippocrate e Galeno, in particolare il libro sulle erbe e sui metodi di guarigione del primo e l'opera intitolata *Therapeutica* del secondo, nonché una varietà di altri trattati sull'arte della guarigione da lui portati nella biblioteca del monastero Vivarium; infine, per le conoscenze mediche in genere, la lettura dell'opera di Célio Aureliano. Infatti, sebbene non ci siano molti manoscritti sopravvissuti, è possibile verificare che erano in circolazione in varie parti dell'Occidente: 1) traduzioni latine di opere mediche di origine greca come Ippocrate, Galeno, Dioscoride, Orbásio e Alessandro di Tralle; 2) raccolte di fonti classiche di autori romani come Vindiciano, Teodoro Prisciano, Cassio Felice, Celio Aureliano e Antimo; 3) composizioni varie sotto forma di epitomi, lettere e raccolte di prescrizioni. Nonostante l'importanza di questo corpus testuale, la medicina alto-medievale è ancora oggetto di scarsa attenzione da parte dei medievisti e degli storici della medicina in generale. Per molti specialisti, le attività e la produzione letteraria legate alla cosiddetta scuola medica salernitana (dal X secolo in poi) costituirebbero il primo momento di significativa «ripresa» degli studi medici in Occidente dopo la fine dell'Antichità. Fino ad allora, collocata nei monasteri, ci sarebbe stata una medicina empirica, poco erudita, propensa a mischiare credenze sui poteri soprannaturali con la lettura superficiale di alcuni testi della tradizione ippocratico-galenica.⁶⁰

2.1. Scuola Medica Salernitana, *Regimen sanitatis*.

La gastronomia antica fu trasmessa, nel corso del Medioevo, dai trattati medici e agricoli, dagli erbari e dai bestiari. Il risultato delle opere di medicina è il *Regimen sanitatis* compilato dai Maestri della Schola Medica Salernitana. La scuola di Salerno divulga, con quest'opera sincretica, la

60 W. ASFORA, *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX)*, Universidade de São Paulo, 2009 [traduzione nostra].

tradizione scientifica araba, greca e orientale. Nel *Regimen Sanitatis* sono però presenti solo alcuni sporadici riferimenti gastronomici ed enologici. Riporto qui stralci dai capitoli IX, X e XXV:

«IX. *Dei cibi che nutrono e ingrassano*. Nutrono e ingrassano il grano, il latte, il formaggio fresco, i testicoli, la carne suina, le cervella, il midollo, i vini dolci, ogni cibo più grato al gusto, i fichi maturi e le uve fresche. (...) X. *Intorno alle proprietà del buon vino*. Si fa stima del vino a seconda dell'odore, del sapore, della limpidezza, del colore. Se desideri vini buoni, sono cinque le qualità per cui hanno pregio: che siano gagliardi, belli, profumati, freschi di cantina e fatti di recente. (...) XXV. *Delle carni suine*. La carne di maiale, mangiata senza vino, è peggiore di quella di pecora. Se invece è accompagnata con vino, è a un tempo cibo e medicina. Buoni sono i budelli di porco, cattivi quelli di di tutti gli altri animali. ⁶¹ ».

2.2. Pietro de' Crescenzi, *Liber ruralium commodorium*.

Il termine finale delle opere di agronomia è il *Liber ruralium commodorium* di Pietro de' Crescenzi, all'esordio del secolo XIV (1304-1309). L'opera del giurista felsineo si configura come una enumerazione dove ogni tipo vitivinicolo viene descritto secondo le proprie peculiarità. Benché non siamo di fronte a un trattato gastronomico, il catalogo assume un certo valore sia per la sua antichità sia per il primato temporale su ogni altra nomenclatura enologica, soprattutto padana:

«Crescenzi (1548, IV, 4 elenca un discreto numero di «species vitium», più che altro del territorio bolognese e delle regioni circosvicine (...) si ricordano le seguenti: *africogna* ⁶², non gradevole da mangiare, coltivata ad alteno nel Pistoiese (...). *albana* ⁶³, abbastanza simile alla sclava, con grappoli più lunghi e colore più dorato; è dolce ma ha la buccia amara e aspra, per cui il mosto va al più presto tolto dalle vinacce; tenuta in grande considerazione in tutta la Romagna, e specialmente nel Forlivese. *albanica*, bianca, ad acini rotondi fittamente maculati; da un vino dolcissimo, e si coltiva nel bolognese, soprattutto a Borgo Panigale. *albarica*, uva nera, impiegata per colorare i vini. *buranexa*, uva bianca molto dolce, coltivata ad alteno; diffusa nel Pistoiese. *duracla*, uva scurissima, dagli acini lunghi, ama i terreni surtumososi; fa un

61 «IX. *De cibis nutrientibus*. Nutrit et impinguat triticum, lac, caseus infans, testiculi, porcina caro, cerebella, medullae, dulcia vina, cibus gustu iucundior, ova sorbilia, maturae ficus, uvaeque recentes. X. *De boni vini proprietatibus*. Vina probantur odore, sapore, nitore, colore. Si bona vina cupis, haec quinque probantur in illis: fortia, formosa, fragrantia, frigida, frisca. XXV. *De carnibus porcini*. Est caro porcina sine vino peior ovina. Si tribuas vina, tunc est cibus e medicina. Ilia porcorum bona sunt, mala sunt reliquorum.» (E. FACCIOI, *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino, 1987).

62 It **africogna** f. 'sorta di uva' (TB 1863; B 1961)⁴ [Cfr. lat.mediev.emil. *africogna* 'specie di uva' (sec. XIII, Crescenzi, SellaEmil, s.v. uva) (E. MORLICCHIO, *Lessico Etimologico Italiano* (LEI), Germanismi - volume I (Abschied – putzn), Germanismi - volume I, Dr. Ludwig Reichert Verlag, Wiesbaden, 2015).

63 **albana** f., agric.; sorta di vino dolce liquoroso; varietà d'uva chiara, a maturazione tarda; albano, vitigno con piccoli grappoli; lat. **albānus* chiaro, biancastro; v. passata anche nello spagn. (*albana*). La forma a. it. *albana* in P. de Crescenzi (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

vino nero intenso; fiffusa a Ferrara. *garganica*⁶⁴, bianca ad acino rotondo, lucido e dorato, con buccia spessa e sapore dolcissimo; dà un vino di forza mediocre, ma durevole; nel Bolognese e nel Padovano «in magna veneratione habetur». *gimnaremus*, simile al gnaresta ma con grappoli più grandi ed acini più grossi; «facis abundantis vinum, sed minus nobile; diffusa a Bologna». *gnaresta*⁶⁵, uva di color porporino, con acini lunghi, non gradevole a mangiarsi perché acida; produce grappoli radi, ma un vino ottimo e durevole; coltivata nel Bolognese. *gragnolata* o *grangnolata*, con acidi sub-ovali contenenti un solo vinacciolo, dà un vino «valde limpidum et potens et durabile et nobilis saporis et odoris»; è tipico della zona di Tortona (...). *grilla*, uva nera molto feconda, con caratteristiche colturali simili alla sisaga; ne differisce nel produrre meno grappoli, che sono però grandi e pieni; ama terreni piani, grassi e ben soleggiati, e dà un vino ottimo, robusto e durevole; si coltiva nel Bolognese, ma è ben conosciuta anche ad Asti (...). *linodella*, di buona resa sia in quantità che in qualità, diffusa nel Pisano. *luitica*, poco adatta ai terreni emiliani (...) uva a maturazione precoce, come dice il nome (...). *maiolus*, uva nera, precoce, dai bei grappoli lunghi e spessi di acini, di sapore dolcissimo; fa un vino molto scuro e abbastanza durevole; tipica di Bologna. *malixia*, detta anche *sarcula*, bianca ad acini rotondi, opachi, pesanti, con buccia sottile; fa un vino mediocre «non multum subtile nec multum servabile»; è apprezzata soprattutto a Bologna. *padrinca*, uva nera dai grappoli grandi e fitti, diffusa a Bologna. *pergula* o *brumesta*⁶⁶, forse identificabile con (...) la ‘pergolese’, uva bianca da pergolati, tipica di Tivoli; varietà duracina sia bianca che nera, che non matura mai completamente in autunno, e che si può conservare a lungo ancora appesa alle viti sfrondate. *sisaga*, detta anche *mardegena*⁶⁷; uva nera per alcuni versi simile alla *grilla*, predilige i terreni in pianura e teme le piogge; i grappoli sono piccoli e radi, ma numerosi, con acini medio-piccoli di forma piuttosto allungata, di colore non molto scuro e con la buccia sottile; produce un vino buono e abbastanza durevole. *varana*, uva dolce buona da vino e da tavola, ma poco fruttifera e soggetta a malanni (...). *verdecla*, con grappoli densi e numerosi, ed acini piccoli e verdi, coltivata a Bologna. *verdiga*, con scarso fogliame e molti grappoli.»⁶⁸.

64 *garganega*² f. ‘tipo di uva delle colline del Veneto’ (dal 1350ca., CrescenziTrattato 143: «Ed è un'altra maniera, che garganega è detta»³ [*garganica* anche nel testo latino (CrescenziRichter 2,6: «Est et alia species, quae Garganica dicitur»]) (W. SCHWEICKARD, *Deonomasticon Italicum - Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona - Volume II - Derivati da nomi geografici: F - L*, Max Niemeyer Verlag, Tubinga 2006).

65 *gnarèsta* f., ant., XIV sec., agrlc.; specie di uva asprigna; v. tose., da 'vigna agresta'. (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

66 *brumasta* (brumèsta) f., XIV sec., -o, XVI sec., agric., uva galletta e rispettivam. vitigno che la produce; cfr. lat. medioev. *brumesta* (XIII sec., a Como), *brumesta* (a. 1327, a Modena; a. 1450 a Verona), ecc., ben rappresentato nei dial., cfr. ferrar. *brumbesta*, calabr. *prunesta*, ecc.; lat. *būmastus* (Columella) agg., dal gr. *bumastos* agg. propriam. «che ha forma di una mammella di vacca (*būs*)», donde i numerosi calchi del tipo dell'it. merid. *minna di vacca*, rum. *șița-vacei*, sardo campid. *zizzi-acca* (vedi 'zizza'). Le forme con *e*, che sono quelle popolari, postulano un lat. **būmesta* con riduzione fonetica di *a* breve, a meno che non si debba pensare ad un incontro con *agrestis*, vedi 'gnaresta'. Cfr. 'bumasto' che è la forma dotta (BATTISTI - G. ALESSIO 1950-57).

67 *margigràna* f. 'sorta di uva nera' (1350ca., CrescenziVolgDeRossi 1,255⁶ [Nel testo latino *mardegena* (1309ca., Crescenzi-Richter 2,7)] ; 1692, Spadafora 313; 1809, TargioniDizBot1 1,99; 1869, TB), *mardegana* (1561, CrescenziVolgSansovino 56).

68 E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Olschki, Firenze, 2011, s. v. Uva.

3.0. La cucina medievale.

La cultura gastronomica e le tecniche culinarie sono state trasmesse oralmente per molto tempo mentre la divulgazione scritta è occorsa solamente nel tardo Medioevo tramite i ricettari di espressione volgare. La filologia e la linguistica stanno studiando infatti come sia avvenuta tale codificazione, sondando i poliedrici perimetri dei testi di cucina e i loro contaminati contenuti. L'analisi lessicografica di ambito storico ed etimologico ha rivelato la ricchezza e il sincretismo di un vocabolario alimentare dal carattere semi-tecnico. Il vocabolario culinario, infatti, si configura oggi come una parte importante del lessico, persino basico, della nostra lingua. Il linguaggio gastronomico occupa una posizione mediana fra l'endogeno (con voci locali e dialettali di uso domestico) e l'esogeno (con vocaboli stranieri di uso sovranazionale), in un punto di unitario equilibrio. È appunto per mezzo di scavi filologici e attraverso la lente di ingrandimento lessicografica che è stato possibile rinvenire nei testi termini gastronomici costituenti una potenziale *Fachsprache*⁶⁹. Esistono infatti alcuni aspetti che non farebbero ascrivere il linguaggio culinario nell'ambito delle *Fachsprachen* (corrispondenza non biunivoca tra le cose i nomi, incongruenza e incoerenza dei termini, forte interferenza della lingua comune) e altri a favore della sua considerazione come lingua settoriale (rideterminazione semantica verso il linguaggio gastronomico di termini della lingua quotidiana). Si ipotizza che il linguaggio specialistico alla base del libro di ricette esista fin dall'epoca tardo medievale, precedente a quella rinascimentale dei trattati, vista la generale accettazione del ricettario come testo di funzione tecnica e pratica con valenza di prescrizione e istruzione dove il vincolo interpretativo è rigidamente elevato:

69 «Gli studi di settore sembrano preferire il ricorso univoco al tedesco *Fachsprache*, *-en* per ovviare alla diffrazione delle nomenclature che la linguistica italiana ha sviluppato intorno al concetto (lingue speciali, linguaggi settoriali, linguaggi tecnico-scientifici, sottocodici, tecnoletti, microlingue). Anche per riferirsi al linguaggio e al lessico della cucina la sfrangiatura terminologica in effetti è ampia, e qui comunque utilizzata nella molteplicità d'espressioni a nostra disposizione (lingua ~ linguaggio della cucina, dell'alimentazione, della gastronomia, dell'enogastronomia etc.); annoto però, concordando con FROSINI 2019, p. 152, che una felice soluzione di comodo può essere rintracciata in «*lingua del cibo*, come possibile iperonimo capace di raccogliere sia la componente degli alimenti sia quella della loro trasformazione culinaria e dell'esito gastronomico» (corsivo mio).» (PREGNOLATO 2019). Il linguaggio tecnico è una categoria utilizzata in un campo o in un settore specifico. Il linguaggio tecnico comprende principalmente termini tecnici e parole straniere che sono poco comuni al di fuori del settore o che hanno un significato diverso. Un linguaggio tecnico si distingue da quello colloquiale, tra l'altro, perché i suoi termini sono chiaramente definiti, ma di solito si applicano solo all'argomento in questione. È quindi l'insieme di tutti i mezzi linguistici utilizzati in un campo di comunicazione che può essere limitato a un argomento specifico per facilitare la comunicazione tra le persone che lavorano in questo campo. Con *Fachtext* si intende il testo specialistico come strumento e risultato dell'attività linguistico-comunicativa svolta in connessione con un'attività specializzata. Consiste in un insieme finito e ordinato di frasi logicamente, semanticamente e sintatticamente coerenti, o unità di valori di frase, che, come segni linguistici complessi, corrispondono a affermazioni complesse nella coscienza umana e fatti complessi nella realtà oggettiva. Ad ogni modo, una dettagliata ed esauriente esposizione sui tipi di testo è in L. LALA, *Tipi di testo*, in *Enciclopedia dell'italiano Treccani*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana G. Treccani, 2011, pp. 1488-1494.

Lubello [2001] ha nuovamente avvicinato il problema della *Fachsprache* culinaria tentando una tassonomia d'alcuni fenomeni suoi caratteristici, alla ricerca di quei tratti morfologici e lessicali che possano mostrarne la lunga durata, le fondamenta già in un'epoca alta, dunque medioevale, e comunque ben anteriore a Cristoforo Messisbugo, il primo grande trattatista culinario del nostro Rinascimento. Un'indagine che applichi sistematicamente questa griglia linguistica al ricettario tramandato dall'antico ms. Riccardiano 1071 è per ora rinviata, così come rinviato è l'esame del suo assetto sintattico-testuale (Per ora ne è stato messo in luce un aspetto soltanto, che è però centrale: l'uso costante, nelle ricette del ms. Riccardiano 1071, dei verbi direttivi di modo imp. alla 2° pers., che servono a scandire e articolare le tappe del procedimento culinario e «costituiscono l'innervatura del testo prescrittivo» [FROSINI 2012, p. 87]); sicuramente studi di tal genere condotti sul Riccardiano potranno servire per mostrare interessanti addentellati di questo linguaggio tecnico-settoriale già con la prima metà del Trecento, e forse consentiranno una migliore messa a fuoco di quella *Urfachsprache* vagheggiata in LUBELLO 2006, p. 402 già per il Medio Evo. In termini generali non andrà scordato che LUBELLO 2006, p. 402 già per il Medio Evo. In termini generali non andrà scordato che «dal punto di vista testuale, per il profilo del ricettario, dovrà essere verificata la cooccorrenza di alcune caratteristiche per selezionare ed escludere dal *corpus* testi non ancora riconoscibili come *Fachtexte* (costruzione imperativa della ricetta, impiego di alcune precise suffissazioni, spiccata tendenza alla nominalizzazione caratteristica dei linguaggi tecnici [...], sintagmi lessicalizzati tipici della *Fachsprache* della cucina. Dovranno essere esaminati in prospettiva diacronica sia la sintassi sia la 'testualità' allo scopo di evidenziare come e quando (approssimativamente) un linguaggio disorganizzato, non formulare, assuma la fisionomia di una vera *Fachsprache* (LUBELLO 2001, p. 232 n. 19 (e vd. già Ip. 2000, p.372).».)». Soltanto riproduco in una lista gli elementi linguistici elencati in Ip. 2019, pp. 83-84 (ma vd. già Ip. 2010a, p. 553; ID. 2012, pp. 232-34), limitandomi ad accompagnare ciascun punto con pochissimi ess. tratti a campione dal ricettario recato dal suddetto ms. Riccardiano 1071, e lo faccio con l'obiettivo di dimostrare velocemente che lo stabilizzarsi della *Fachsprache* può esser fatto risalire a epoca pre-quattrocentesca: (a) tipo suffissato in *-ata* e *-ada*: *crostata*, *mandorlata*, *peverada*, *porrata*; (b) derivazione alterativa con eventuale lessicalizzazione del suffissato: *brodetto*, *cialdello*, *gambetto*, *metadella*, *morsellini*, *scodella*; (c) lessie complesse del tipo *N alla x* in oscillazione con strutture alternative (del tipo *a modo di*): *a guisa di polpa di pollo* 55v 20-56r 1, *tortelletti a modo di frittelle bianche* 62v 18-19; (d) sintagmi con ellissi dell'agg. o del part. (manca però nel ricettario Riccardiano il corrispondente «pieno»): *crostata [farcita] d'anguille* 64r 3, *frittelle [composte] di battuto* 54v 13; (e) neologia terminologica: (e.1) processi metaforici per tipi diversi di pane e pasta: *vermicelli*; (e.2) traslazioni metonimiche: *savore nero* 67v 1 (per la presenza, fra gli ingredienti, della mollica di pane nero); (e.3) iperboli: *i miglore che fare si puote* 55r 8; (e.4) aggettivazione spettacolare: *anguilla rinvescita* 65v 6, *cascio stritolato* 42r 16, *tinche rinvesciate* 647 8; (f) tecnicizzazione: *e poi sia brillato con pestello e innafiato acciò che si mondi melglo* 471 7-9,

lascia riposare la gelatina 57v 15; (g) presenza di forestierismi: *aariso*, *blasmangiere*; (h) presenza di geosinonimi e/o di varianti regionali: *tincha*. Ai non pochi elementi caratterizzanti la *Fachsprache* poc'anzi riportati ed esemplificati potranno combinarsi altri tratti morfosintattici notati da Anna COLIA 2012a, pp. 41-43 come rilevanti per la caratterizzazione del genere testuale «ricettario», che è poi una delle principali modalità di deposito e concretizzazione del linguaggio settoriale del cibo: (i) formularità sintagmatica (specie incipitaria di ricetta); (l) forte presenza della coordinazione polisindetica; (m) monotemporalità (per l'aspetto verbale); (n) allocutivi di 2° pers. al modo imp. Quanto alla sintassi, vd. FROSINI 2016c ed EAD. 2019, pp. 161-62 sul costrutto perifrastico *andare a* + inf. verbale, dilagante nell'attuale uso linguistico (specie televisivo) in contesti culinari.⁷⁰

70 S. PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, «StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», VIII (2019).

3.1. Raccolte di ricette culinarie medievali.

Questo capitolo si concentra sulle raccolte anonime di ricette culinarie prodotte nei secc. XIII, XIV e XV e compilate in latino o in italiano volgare. Questi ricettari fanno parte di due distinte tradizioni testuali: quella del *Liber de coquina* e quella dei *XII Ghiotti*. La tradizione testuale del *Liber de coquina* rappresenta i primi esempi di raccolta di ricette culinarie ed è testimoniata da sette manoscritti noti prodotti sia in latino che in vari volgari. La sua origine, così come il suo nome, derivano dal titolo di due manoscritti composti in latino e disponibili presso la Bibliothèque National de France. Gli studiosi ritengono che questa tradizione sia iniziata intorno alla fine del XIII secolo. Le raccolte di ricette che appartengono ai *XII Ghiotti* sono prodotte esclusivamente in diverse varietà di italiano vernacolare e sono conosciute solo in Italia. Sono otto i testi attribuiti a questa tradizione che si ritiene siano stati prodotti tra il XIV e il XV secolo. Inizieremo con una panoramica storica sullo studio delle raccolte di ricette culinarie e procederemo con un confronto tra i testi delle due tradizioni testuali.

3.1.1. Lo studio delle collezioni di ricette anonime.

Lo studio delle raccolte di ricette culinarie prodotte nella penisola italiana durante il tardo Medioevo è iniziato alla fine del XIX secolo con le opere di Francesco Zambrini (1863), Olindo Guerrini (1887), Salomone Morpurgo (1890) e Lodovico Frati (1899). Ognuna di queste pubblicazioni si è concentrata su un singolo testo manoscritto. Zambrini pubblicò il cosiddetto *Anonimo Toscano* (AT1), conosciuto anche come *Libro de la cucina*; ⁷¹ Guerrini il *Libro di cucina* (AT2); ⁷² Morpurgo *l'Anonimo Fiorentino* (AF); ⁷³ e Frati *l'Anonimo Veneziano* (AV), altrimenti detto *Libro per cuoco* ⁷⁴. Nel 1966, e successivamente nel 1987, grazie all'impegno editoriale di Emilio Faccioli ⁷⁵, furono pubblicate altre cinque raccolte di ricette culinarie in volgare italiano. Due anni dopo la prima edizione dell'antologia del Faccioli, Marianne Mulon pubblicò per la prima volta due manoscritti composti in latino e conservati presso la Bibliothèque National de France ⁷⁶. Questi due codici insieme rappresentano la tradizione testuale del *Liber de coquina*. Secondo Mulon, entrambi sarebbero stati prodotti nella regione di Napoli durante il periodo di governo della Casa d'Angiò ⁷⁷. Le edizioni critiche di singoli testi hanno dato luogo alla pubblicazione di panoramiche generali

71 Bologna, Biblioteca Universitaria, Ms. 158, cc. 93r-103r.

72 Bologna, Biblioteca Universitaria, Ms. 158, cc. 86r-91v.

73 Firenze, Biblioteca Ricciardiana, Ms. 1071, cc. 40r-67r.

74 Roma, Biblioteca Casanatense, Ms. 255.

75 FACCIOLO 1966 - 1987.

76 Parigi, Bibliothèque National de France, Ms. lat. 7131, cc. 96v-99v, e Parigi, Bibliothèque National de France, Ms. lat. 9328, cc. 133v-139v, etichettati rispettivamente A e B in Mulon (1968).

77 Cfr. LARIEUX 1996a: 35, nota 8.

sulla produzione di raccolte di ricette culinarie nella penisola italiana. Queste ricognizioni analizzano le connessioni e le relazioni tra i testi. Il primo studio sistematico nel campo delle raccolte di ricette culinarie è l'articolo di Jean-Louis Flandrin e Odile Redon *Les livres de cuisine italienne des XIVe et XVe siècles* (1981). Attingendo alle recenti scoperte e analisi delle raccolte di ricette culinarie in lingua italiana e ai loro collegamenti, Bruno Laurioux, nei suoi *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, pubblicato nel 1996, afferma che i testi culinari in lingua italiana derivano dalle due suddette tradizioni testuali: la tradizione del *Liber de Coquina*, e la tradizione che divenne nota a partire dai XII Ghiotti.⁷⁸ Conclusioni simili sono state proposte da Claudio Benporat e raccolte nei suoi volumi *Storia della gastronomia italiana* (1990) e *Cucina del Quattrocento* (1996). Enrico Carnevale Schianca, nell'introduzione del suo volume *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni* (2011), afferma inoltre che la letteratura culinaria italiana del tardo medioevo deriva da queste due tradizioni.⁷⁹ La principale differenza tra Laurioux e Carnevale Schianca è che Laurioux colloca la produzione dei testi culinari manoscritti italiani in un prospettiva europea più ampia, mentre Schianca sostiene chiaramente che l'origine dei testi culinari italiani è all'interno dei confini geografici della penisola italiana. Martellotti, nel suo *Liber de coquina* (2005) afferma che i più antichi testi culinari della penisola italiana furono originariamente elaborati alla corte di Federico II in volgare e poi tradotti in latino nel *Liber de coquina*. Questa prospettiva è stata criticata da Laurioux.⁸⁰ Nonostante queste opinioni divergenti sullo *stemma codicum* per la tradizione del *Liber de coquina*, gli studiosi concordano sul fatto che i testi culinari altomedievali in volgare italiano derivino dal *Liber de coquina* e dalle tradizioni testuali XII Ghiotti.

78 LARIOUX 1996a: 35-41.

79 CARNEVALE SCHIANCA 2011: ix

80 Si veda la recensione di LARIOUX del volume di MARTELLOTTI del 2005 in *Le Moyen Age*, 3 (2006) pp. 724-725 e WEISS ADAMSON 2011: 239-240.

3.2. La famiglia testuale del *Liber de coquina*.⁸¹

Inizieremo con due raccolte di ricette scritte in latino e conservate a Parigi presso la Bibliothèque National de France (BnF): LIB1⁸² e LIB2⁸³. Mulon pubblicò un'edizione critica del primo di questi due manoscritti e alcune varianti del secondo.⁸⁴ seguendo Novati,⁸⁵ Mulon ipotizza che entrambi i manoscritti siano stati prodotti a Napoli alla corte angioina. Per Laurioux,⁸⁶ è certo che il contenuto dei due esemplari del *Liber de coquina* abbia avuto origine in Italia, ma mette apertamente in dubbio il luogo specifico di produzione, cioè la Napoli angioina come proposto da Mulon seguito da Rebora e Benporat.⁸⁷ Come Laurioux fa notare, il manoscritto A è stato prodotto intorno alla fine del XIII, o all'inizio del XIV secolo,⁸⁸ ed è stato copiato in Francia, nemmeno in Italia,⁸⁹ il che conferma la diffusione europea di quel testo. Probabilmente a causa del carattere antico dei suoi contenuti, il *Liber de coquina*, alla fine del XIV secolo, subisce profonde modifiche che prendono forma in diversi manoscritti. Il primo di queste nuove versioni – LIB3⁹⁰ – è un manoscritto conservato presso la Biblioteca Apostolica Vaticana: fu copiato a Heidelberg tra il 1461 e il 1465 in latino e le ricette sono esposte in un ordine radicalmente diverso rispetto ai suoi predecessori.⁹¹ LIB3 mostra 162 ricette, un numero leggermente inferiore se confrontato alle 172 di LIB1 e alle 171 di LIB2⁹².

81 Abbreviazioni per i manoscritti della tradizione testuale del *Liber de coquina*: AMI Lugano, Fondation Bibliothèque Internationale de Gastronomie (B.ING.), Ms. 1339, cc. 1r-15v. Conosciuto anche come *Anonimo Meridionale*. Pubblicato per la prima volta da Böstrom (1985). AT1 Bologna, Biblioteca Universitaria, Ms. 158, cc. 93r-103r; il titolo compare in 94r. Conosciuto anche come *Anonimo Toscano*, o *Libro de la cocina*. Pubblicato per la prima volta da Zambrini (1863). LCB Châlons-en-Champagne (olim Châlons-sur-Marne), Bibliothèque Municipale Georges Pompidou, Ms. 310, cc. 1r-80v. Conosciuto anche come *Liber coquinarum bonarum*. LIB1 Parigi, Bibliothèque National de France, Ms. lat. 7131, cc. 96v-99v. Pubblicato per la prima volta da Mulon (1968), ma anche da Faccioli (1987) e Sada (1995). LIB2 Parigi, Bibliothèque National de France, Ms. lat. 9328, cc. 133v-139v. Pubblicato per la prima volta da Mulon (1968), ma anche da Faccioli (1987) e Sada (1995). LIB3 Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Ms. Pal. lat. 1768, cc. 160r-189v. SaF Sankt Florian, Austria, Augustiner-Chorherrenstift Stiftsbibliothek, Ms. XI. 100. Pubblicato per la prima volta da Weiss Adamson (2011).

82 LIB1= Parigi, Bibliothèque National de France, Ms. lat. 9328, cc. 133v-139v. Vedi HIEATT, et al. 1992: 353-353, n. 106; Carnevale Schianca 2011: xiv.

83 LIB2 = Parigi, Francia, Bibliothèque National de France, Ms. lat. 7131, cc. 96v-99v. Vedi HIEATT, et al. 1992: 352, n. 104; Carnevale Schianca 2011: xiv.

84 MULON 1968 ha etichettato LIB1 e LIB2 rispettivamente A e B

85 NOVATI 1900 e 1903.

86 LARIOUX 1997b: 35.

87 REBORA 1987 e BENPORAT 1995.

88 LARIOUX 1997: 36 and note 16.

89 Confermato anche da CARNEVALE SCHIANCA 2011: xiv.

90 LIB3 = Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Ms. Pal. lat. 1768, cc. 160r-189v. Per i dettagli, vedere HIEATT, et al. 1992: 358, n. 121; Carnevale schianca 2011: xiv; LARIOUX 1997: 37 e nota 17. In LARIOUX 1997: 37 nota 17, c'è probabilmente un errore di battitura: dove si legge "Pal. lat. 1796", si dovrebbe leggere probabilmente "Pal. lat. 1768".

91 Cfr. LARIOUX 1997: 38, e CARNEVALE SCHIANCA 2011: xiv.

92 CARNEVALE SCHIANCA 2011: xiv

3.2.1. Le evoluzioni della tradizione del *Liber de coquina*.

Alla fine del XIV secolo, una versione riorganizzata del contenuto del *Liber de coquina* fu tradotta per la prima volta in volgare toscano, con il nome di *Libro de la cocina*. Pubblicato da Zambrini nel 1863, divenne noto come *Anonimo Toscano – AT1*.⁹³ Carnevale Schianca dice che fu prodotto in Toscana tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo. Secondo lo stesso studioso, il manoscritto comprende 175 ricette più 10 precetti culinari seguiti da un'appendice con 15 ricette farmaceutiche: la maggior parte delle ricette sono una traduzione quasi del tutto accurata dal latino in volgare delle ricette di LIB1.⁹⁴ Questa non sarà l'unica traduzione in lingua volgare di materiali dal *Liber de coquina*.

3.2.2. Anonimo Angioino, *Liber de coquina* (sec. XIV).⁹⁵

Il *Liber de coquina* si compone di due parti, il *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria* e il *Liber de coquina* vero e proprio. Il *Tractatus* sembrerebbe di origine francese. Il manoscritto più antico in cui è conservato (BnF, lat. 7131) lo è indiscutibilmente, anche se non contiene la versione originale del *Tractatus*. Alcuni termini francesi sono passati direttamente nel testo latino: *derozyr*, *pleiz*, *roches*, *mistembec* e *blanc-mangier*⁹⁶. Non è possibile sapere se le glosse francesi specifiche del secondo manoscritto (BnF, lat. 9328) fossero presenti nell'originale, ma le parole che le esplicitano sembrano latinizzazioni forzate di termini originariamente francesi. L'opera completa è nota, come accennato, con il titolo del secondo volume, *Liber de coquina*. Sono sopravvissuti due codici, entrambi conservati presso la Bibliothèque Nationale di Parigi, entrambi scritti in latino. Poiché all'epoca il latino non era più la lingua comune e i cuochi di corte non necessariamente lo conoscevano, si è ipotizzato che possano essere traduzioni in latino di scritti precedenti (forse del XIII secolo) redatti in italiano. All'Imperatore Federico II rinvia una ricetta di

93 AT1 = Bologna, Biblioteca Universitaria, Ms. 158, cc. 93r-102rb; il titolo compare in 94r. Vedi HIEATT, et al. 1992: 324, n. 12; LARIOUX 1997: 38 e nota 20; CARNEVALE SCHIANCA 2011: xiii. Il testo fu pubblicato per la prima volta da Zambrini (1863).

94 CARNEVALE SCHIANCA 2011: xii.

95 Cfr. Faccioli 1987: LIB = Liber de coquina; «Anonimo trecentesco della corte Angioina» (FACCIOLI 1987); LIB1: Ms. lat. 7131, Bibliothèque Nationale, Parigi, redatto in Francia (Normandia?) fra il 1308 e il 1314; LIB2: Ms. lat. 9328, Bibliothèque Nationale, Parigi, redatto in Italia (?) fra il 1360 e il 1370; LIB3: Ms. Palat. Lat. 1768, Biblioteca Apostolica Vaticana, Roma, redatto ad Heidelberg fra il 1461 e il 1465; LIB1 contiene 172 ricette, LIB2 171, LIB3 162; va segnalata la preziosa collazione che MARTELOTTI 2005, pp. 199-280, ha eseguito sui tre testi e su parte di ATI e AMI, Le citazioni si riferiscono al numero delle pagine della edizione MARTELOTTI 2005. Edizioni: MuLoN 1971, da pp. 369-435 (testo del ms. 7131 in collazione col ms. 9328); FACCIOLI 1987, pp. 20-41 (antologia); SADA 1995 (testo del ms. 9328 in collazione col ms. 7131); MARTELOTTI 2005. Bibliografia, descrizioni, saggi: Fonte vat. 1991; Radici 1995; Coquatur 1996, pp. 287-287; LAURIOUX 1997, pp. 210-212.

96 M. MULON, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*. In: *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux historiques et scientifiques, année 1968*. Bd. 1, 1970.

cavoli *secundum usum imperatoris*, 'secondo la ricetta d'invenzione imperiale', sintagma che si evidenzia fra gli altri: *ad usum francie; anglie; romanorum* [ecc...], 'alla maniera francese; inglese; romana [e così via]'.⁹⁷ Il più antico ricettario di vivande italoromanzo, se non concepito nella cerchia federiciana, probabilmente ideato alla corte angioina⁹⁸ partenopea primotrecentesca, si configura come un'opera dai marcati tratti internazionali a scapito delle più sfumate venature regionali⁹⁹. Nel *Liber* sono infatti elencate preparazioni all'inglese, alla francese, alla provenzale, alla tedesca, all'araba, alla romana, alla campana, alla trevigiana, alla genovese, alla parmigiana, alla lombarda. La sofisticata e sfarzosa inventiva alla base della creazione di alcune sue ricette costituisce l'elaborato prevedibile di una tradizionale cerchia principesca, di istanze affatto provinciali. È utile notare, però, che il *Liber* è essenzialmente simile agli altri ricettari in lingua volgare dello stesso periodo, divergente solo per la scelta della lingua usata, l'universale latino, e per la matrice autoreferenziale ed encomiastica che l'autore interpreta:

«Il latino risente dell'influenza del francese: esso presenta, accanto a costruzioni di frase <francesi> difficili da riconoscere come tali con certezza assoluta, anche un lessico specialistico, ovvero parole francesi introdotte nel testo, come nel caso (eccezionale) di *blanc mangier*, nome di una pietanza <bianca> preparata con petto di pollo, farina di riso, latte di mandorle (e latte) (*Liber* II 17 *gallice* *blanc mangier*, *id est: alba comestia*), oppure gallicismi appena latinizzati (prestito per importazione lessematica), come *maslardus* 'germano reale' (*Liber* II 37 *pro maslardo sive anate*; = *malardi e anatre*, Libro n° 157), *mustarda* (*Liber* V 11 e 12; = *Libro* n° 64 e 63) e probabilmente *civerium* (*Liber* II 46; = *civero*, *Libro* n° 95), o anche prestiti semantici (per sostituzione lessematica), come *alba alliata* (= *agliata bianca*, *Libro* n° 101, fr.ant. *blanche aillie*). Grafie come *troita* 'trota' (*Liber* IV 8; = *Libro* n° 129 *trota*, ma nell'indice *troite*) e *faisanum* 'fagiano' (*Liber* IV 15; = *Libro* n° 133 *fagiano*) sono indicative di una consuetudine scrittoria francese (forme fr.: *truite*, *faisan*). La menzione di modi di preparazione inglesi (*ad usum Anglie*, *Liber* I 8) e francesi (*ad usum Francie*, I 9) è poco probante, ma è invece significativo l'inserimento della ricetta dell'*alba alliata* (*Liber* II 16; 67; = *Tractatus* II 8; III 5; 7; = *agliata bianca* nel *Libro*, n° 101), una delle quattro salse classiche del Medioevo francese, preparata con brodo di

97 A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005.

98 LIB è contenuto in un *codex miscellaneus* dedicata a Carlo II d'Angiò (lo Zoppo), re di Napoli e di Sicilia dal 1285 al 1309. «L'enumerazione di zuppe di diversa provenienza serve probabilmente a documentare la vocazione cosmopolita della cucina presentata, se non addirittura del regno e della cultura angioini: *De brodio provincialico*, *De brodio martino*, *De brodio theutonico*, *De brodio gallicano*, *De brodio sarraceno*, *De brodio yspanico* (*Liber* II 4–9). Ricette che hanno una corrispondenza nel [più avanti descritto] *Libro de la cocina: [Brodo] «a la provençale»* (n° 76), *Del brodo sarraceno* (74), *Altramente, «a spagnuola»* (77). A dire il vero, anche questa vocazione cosmopolita ha una tradizione: Apicio contiene piatti altrettanto «stranieri», come pollo alla numida e alla partica.» (F. MÖHREN, *Il libro de la cocina - Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg University Publishing, Heidelberg, 2016).

99 «Il *Liber de coquina* – il più antico libro di cucina italiano, che si presume scritto a Napoli sul finire del XIII secolo – propone una ricetta di cavoli *ad usum Romanorum*, delle «foglie minute» (ancora, probabilmente, cavoli) *ad usum Campanie*, dei fagioli «all'uso della Marca di Treviso»; e ancora, una simula pugliese, una tria genovese, una torta parmigiana (espressione sulla quale bisognerà tornare) e un *compositum lonbardicum* ovvero la mostarda che oggi chiamiamo di Cremona. Non mancano accenni comparativi, che confermano la sostanziale concretezza dei riferimenti: una volta descritto il *compositum* all'uso tedesco, l'autore del testo avverte che «secundo i lombardi vi si possono porre dei gambussi» (forse cavoli cappucci).» (A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Bari, 2005).

cappone, mandorle e aglio, cotti fino ad ottenere una consistenza densa (*Hic cibus, secundum Gallicos, vocatur alba alleata, Liber II 16*)» (MÖHREN 2016).

3.2.3. Anonimo Toscano, *Libro de la cocina* (secondo terzo del XIV secolo) ¹⁰⁰.

Il *Libro de la cocina* mostra la più strutturata organizzazione della materia gastronomica ¹⁰¹ tra le vetuste attestazioni dell'arte culinaria italiana. L'organicità del suo contenuto accompagnata da un buon uso della lingua fanno pensare che il primo manoscritto anonimo toscano (AT1) non sia un punto di partenza, bensì di arrivo, di un'elaborata tradizione tecnica che fa riferimento a preparazioni transalpine e iberiche. Tecnicamente, Il *Libro de la cucina* di Anonimo Toscano si pone a un livello tecnico più basso del *Libro per cuoco* di Anonimo Veneziano (per cui si veda oltre); basterà ricordare che, per quanto riguarda l'indicazione dei dosaggi degli ingredienti, in AT1 non sono affatto presenti. Entrambi, però, non accolgono l'indice delle ricette e non spiegano come vada tagliata la carne.

3.3. La famiglia testuale dei «XII Ghiotti».

Gli otto manoscritti che compongono questa tradizione fiorentino-veneta, diffusa solo in Italia, che prende forse il nome dalla *brigata spendereccia* senese citata da Dante (Canto XXIX dell'*Inferno*, ai vv. 121-32) e Boccaccio (nona novella della sesta giornata del *Decameron*), risalgono al periodo che va dall'inizio del Trecento alla fine del Cinquecento. Essa raggruppa otto manoscritti che vanno dall'inizio del XIV secolo alla fine del XVI. La caratteristica specifica di questo insieme di codici consiste nel fatto che le preparazioni prevedono una dozzina di commensali; in effetti la possibilità

100 «[Premessa, XIII, Fonti] AT1 = [Anonimo Toscano; Libro de la cocina] Ms. 158, Biblioteca Universitaria, Bologna; cc. 93r-103r; intitolato a c. 94r, «A/ nome di dio amen. Incominciassi il libro de la cocina»; l'indice a c. 93r è intitolato «Rubrica del cocinaro tractato»; databile in Toscana tra la fine del XIV e l'inizio del XV sec.; contiene 175 ricette nel nucleo principale (da cc. 93r-102r), più 10 precetti culinari e 15 farmaceutici in una appendice; molte ricette (una novantina circa) risultano dal volgarizzamento (più o meno aderente) di LIB, e 48 sono in comune con AM1; le citazioni si riferiscono al numero delle carte, con indicazione della colonna (A o B) e, se necessario, del numero della ricetta in cifre romane minuscole. Edizioni: ZAMBRINI 1863; FACCIOLI 1966; FACCIOLI 1987 (antologia); MARTELOTI 2005 (per la parte volgarizzata dal LIB); soltanto ZAMBRINI 1863 ha pubblicato parte dell'appendice. Bibliografia, descrizioni, saggi: BENPORAT 1990, pp. 18-24; REBORA 1990, pp. 1435-1442; Fonte vat. 1991; Manuscrit 1992, p. 324; Coquatur 1996, p. 271; LAURIOUX 1997, p. 211.» (CARNEVALE SCHIANCA 2011).

101 «Dall'analisi testuale si sviluppano normalmente glossari che non possono essere messi insieme in maniera semplicemente compilativa per formare un dizionario (ciò vale anche per il glossario che si è tentato di fare qui); la sintesi lessicografica deve rimodellarli in strutture semantiche più semplici e superiori. In questo senso l'arte del dizionario consente anche accenni più sottili agli usi [a questo proposito il Möhren fornisce una classificazione onomasiologica secondo gli intenti appena descritti; si riportano solo i nomi degli insiemi di significato che raggruppano i singoli lemmi]: Cereali; Ortaggi; legumi; Frutta; Carni; Pesci; Latte, uova; Condimenti; Liquidi, bevande; Cibi; Gusto, qualità; Misure, quantità; Arnesi; Operazioni; Stagioni, digiuno, tempo; Farmacia; Medicina.» (MÖHREN 2016).

che le vivande debbano soddisfare la presenza di dodici invitati è compendiata in quasi tutte le ricette che compongono i testi.

La ragione d'una tale titolazione risiederebbe nel numero dei destinatari per i quali sembrano pensate le porzioni delle ricette. (...) A ogni buon conto, è da rilevare la sicura destinazione borghese – e non più cortese, com'era per il latino *Liber de coquina* (secc. XIII-XIV) – di questa tradizione di testi culinari, fatto non irrilevante che anzi «cambia la struttura delle ricette: non essendo più prevista la loro esecuzione ad opera di un cuoco di grido, ma piuttosto un'elaborazione “casalinga”, cresce la precisione e trovano posto anche, per esempio, le dosi degli ingredienti» (Campanini 2012, p. 92).¹⁰²

3.3.1. Anonimo Fiorentino, *Libro di cucina cod. Riccardiana* (metà (?) XIV sec. / post 1338–39)¹⁰³.

Il manoscritto *riccardiano 1071* presenta ricette decisamente più minuziose e operose di quelle contenute nel *Libro de la cocina*. Questo dato oggettivo suggerisce l'esistenza di una tradizione manoscritta in progressiva elaborazione sia quantitativa che qualitativa: non si può affermare però che AT1 sia più precedente a AF solamente in base alla lingua più semplice del primo, dato che il secondo si configura come un'incompleta volgarizzazione di LIB traducendo in un italiano più essenziale il vetusto manoscritto latino. Il vernacolo usato da Anonimo Fiorentino...

Un'analisi linguistica completa del ms., la cui lingua è smaccatamente fiorentina, potrebbe tuttavia non riuscire a essere dirimente per connotarla sensibilmente dal punto di vista diacronico. Non serve certo a dimostrare la fiorentinità di Fi, ma è comunque un elemento addizionale, il fatto che la ricetta n° 49 sia a base di «pesce d'Arno» (come nel Boccaccio, *Dec.* ix 8, 11 [«pesce d'Arno fritto»]), sottolineatura che comunque già fece il Morpurgo 1890, p. 4. (PREGNOLATO 2019).

Il ricettario del codice Riccardiano è scritto in fiorentino: ciò risulta chiaramente dalle caratteristiche grammaticali, ma basterebbe comunque la sola presenza del pesce d'Arno, nella ricetta LXIII. Sono tuttavia l'organizzazione del periodo e il lessico a rappresentare gli aspetti di maggior interesse linguistico. La struttura sintattica, ridotta perlopiù a una proposizione

102 S. PREGNOLATO, *Cibo medioevale, lingua attuale: il ricettario più antico*, in *Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, Treccani, 2021.

103 Cfr. Carnevale Schianca: AF = [Anonimo Fiorentino] Ms. 1071, Biblioteca Riccardiana, Firenze; cc. 40r-67v; compilato a Firenze tra il 1338 e il 1339; contiene 57 ricette complete, dal n. xvii al n. lxxi; Il ms. fiorentino che gli studi da tempo appellano come «il più antico» ricettario di cucina italiano. Infatti il già menzionato cod. n° 1071 della Biblioteca Riccardiana (cc. 40r-67v) è in genere ritenuto il capostipite d'una delle due trafilie nelle quali sostanzialmente si biforca la tradizione manoscritta dei primissimi ricettari italiani, quelli cioè confezionati entro un arco cronologico che va dal principio del XIV al principio del XV sec.

ipotetica iniziale (costante al principio d'ogni ricetta) e a una serie di proposizioni con andamento paratattico e anaforico che scandiscono le fasi del procedimento (*Se vuoi fare... toglì [‘prendi’]... e toglì... e scorticala... e toglì... e mettila... e levane... e battile... e mettivi... e riempi...* [ricetta LXVI (nr. 51)]), ci dice molto della tipologia testuale del genere ricettario, che si configura – com'è anche oggi – quale testo “rigido”, di natura pratica e prescrittiva, innervato e plasmato da quei verbi iussivi o direttivi che qui nel Riccardiano, sempre, sono coniugati alla 2ª persona singolare del modo imperativo (vd. ancora Frosini 2015, pp. 478-79).

Quanto al vocabolario gastronomico, dall'analisi del lessico alimentare emerge un tratto interessante che s'impianterà poi come una tendenza di lunga durata per la lingua della cucina, vale a dire la presenza capillare di numerosi settentrionalismi fonetici e lessicali: si pensi per es. a *festugato* ‘farcito’, a *pevere* ‘pepe’ e al suo derivato *peverada* (vd. D'Achille-Grossmann 2019, pp. 13-14), a *savore* ‘salsa’ e all'agg. *savoroso*. Il ms. Riccardiano tramanda alcuni significativi lessemi d'indubbia intermediazione francese come *burro*, *blasmangiere* ‘biancomangiare’ (quantomeno per la terminazione, qualunque sia in effetti l'origine precisa di questa favolosa pietanza del Medio Evo europeo), *brodetto*, *morsello* ‘pezzetto, boccone’ insieme con *morsellino* e col denominale *amorsellato* (part./agg. ‘ridotto a piccoli pezzi’, e anche sost. ‘piatto preparato con piccoli pezzi di qsa.’). Ma significativo al massimo grado è certo il caso di *cialdello* – che ha nel lat. CAL(Ī)DUM il suo etimo remoto –, per la palatalizzazione della consonante velare sorda in principio di parola, che è «uno dei fenomeni più indicativi dei trapianti francesi in Italia» (Frosini 2006, p. 159; per l'analisi linguistica del Ricc. 1071 vd. Pregnotato i.c.s. e, per gli influssi francesi in generale, Schweickard 2007).

non si discosta molto da quello del primo Anonimo Toscano...

Già il primo editore Zambrini osservava: «è senza dubbio scritto originalmente da penna toscana, e per avventura, non ostante pochi senesismi ed altri vocaboli speciali soltanto a diverse provincie italiane, fiorentina». Il copista (ovvero i copisti) tentò di evitare chiaramente provincialismi (cfr. il menzionato *po/puoi*) e sarebbe stato facile evitare i senesismi superficiali (avrebbe evitato ad es. l'imperativo in *-e*). È più probabile che l'autore fosse legato al senese e il copista aspirasse invece ad un toscano più neutro. Di questa tendenza sono forse testimoni gli infiniti con enclisi rimasti nella forma dialettale come *mettarvi* in opposizione a *mettere* (un solo *metare*), vd. il glossario. Mancano in ogni caso senesismi tipici, come *chesto* e *chello*, e ci si potrebbe attendere che parole come *stamigna* (102; 103) assumessero la forma **stamegna*, senza la tipica anafonesi fiorentina (metafonia di *ę* davanti a palatale seguente) (RohlfGr § 49; CastellaniGr 353). Certe parole o significati sembrano locali, soprattutto le designazioni di realtà locali come *transmarino* o *petrosello*, ma un linguaggio specialistico scritto come quello della cucina è poco regionale, e meno ancora dialettale, per essere piuttosto generale o, meglio ancora, italiano, se si considerano specialmente voci colte come amido, cardamomo,

cimino/comino (questa forma sarebbe l'unica toscana, vd. TLIO). Specialmente le voci di cultura, generalizzate già con il mediolatino, sono difficilmente attribuibili ai dialetti. La dissociazione geografica di molti vocaboli non corrisponde ad una realtà storica. Il problema si complica ulteriormente negli studi per la confusione latente tra parola (segno linguistico) e grafia. (MÖHREN 2016).

3.3.1.1. *Spaghetto/i*.

Sul finire del Duecento, gli originali vermicelli siciliani, a causa dei fitti traffici fra la parte insulare e quella peninsulare del reame, iniziarono a diffondersi nei maggiori porti commerciali della città marinara di Amalfi, della capitale Napoli e di Salerno, città in cui, con l'andar del tempo, acquisiranno definitivamente il loro aspetto odierno e le tecniche di lavorazione ed essiccazione attuali, nonché il loro contemporaneo nome *spaghetti*¹⁰⁴:

Procedimenti (...) di risemantizzazione e successiva lessicalizzazione sono stati mostrati (...) per *vermicelli* 'tipo di pasta filiforme' (...) Questa trasformazione di certi termini in *Fachwörter*, una dinamica grazie alla quale parole che prima ricoprivano ben altre funzioni denotative nel vocabolario comune culminano gradatamente (spesso nel lungo o lunghissimo periodo) a un elevato tasso di specializzazione semantica, credo possa ben esibirsi attraverso il caso di *spaghetto*, di cui si rinviene un'occorrenza davvero antichissima alla c. 51r 6 del cod. Riccardiano 1071 edito *infra* al § VI (nella ricetta n° 16 si legge infatti «legata con uno spaghetto»). Il sostantivo qui mostrerebbe, già con la morfologia d'un alterato in *-etto*, quell'originario significato etimologico di 'piccolo spago per legare' con cui possiamo individuare il momento incipitario del futuro cammino della parola verso la *Fachsprache*, ovvero lo stadio primordiale anteriore alla rideterminazione semantica — operata mediante un procedimento alla fin fine metaforico. *A latere*, ricordo col DELI s.v. spaghetto¹ che la prima attestazione del termine nel significato ormai specializzato di 'pasta cilindrica, lunga e sottile, non bucata, da minestra asciutta' sembra risalire al Prontuario del Carena (1846-1860), ossia a un'età davvero avanzatissima, ma è anche vero che resta da accertare se non esistano altri testi anteriori al sec. XIX — molti ne abbiamo d'inediti e d'antichi — che tramandino il sostantivo nel suo valore ormai tecnicizzato. (PREGNOLATO 2019).

104 Nel poemetto del poeta e drammaturgo napoletano Antonio Viviani, *Li Maccheroni di Napoli*, pubblicato nel 1824, compare per la prima volta il termine *spaghetti* (inteso come nome diminutivo della parola *spago*) in riferimento a questo tipo di pasta. Un nome che durerà nel tempo, fino ad oggi, e che sostituirà i più generici *maccheroni* (o *maccaroni*), oltre al termine *vermicelli* (che resterà in uso come sinonimo di *spaghetti* più spessi), nomi con cui lo stesso alimento veniva indicato in precedenti fonti letterarie. Questa stessa opera illustra anche le diverse fasi della lavorazione di questo formato di pasta.

3.3.1.2. *Raviolo/i*.

Il termine si riferisce a tutti i tipi di fagottini imbottiti in cui un sottile strato di pasta avvolge un ripieno. Vengono bolliti e serviti con salsa o in brodo. I ripieni tradizionali vanno dalla ricotta alla carne e ai salumi. Ogni regione ha la sua forma e il suo ripieno tradizionale:

Fra i molteplici e intricati problemi storico-etimologici posti dalla lingua medioevale del cibo (sui quali informa anzitutto il repertorio d'Enrico Carnevale Schianca 2011), un unico caso esemplificativo potrà servire per presentare la ricchezza e la complessità degli interrogativi che essa presenta (vd. Pfister 2007). Si tratta del termine *raviolo* – *raviuolo* nel Ricc. 1071, con dittongo –, di cui sono state proposte le seguenti etimologie (un riepilogo è già in Lubello 2016, pp. 77-79): (1) etimo oscuro (DELIn); (2) da RAPA < mediolat. RABIOLA ‘piccola rapa’; (3) dal genov. *raviêu* ‘punto a smerlo’ (per la smerlatura della pasta, che tuttavia non appare significativa); (4) in relazione alla farcitura, da *raviggiuolo* ‘nome d’un formaggio di latte caprino o vaccino’, dal genov. *rabilole*, ‘cose di poco conto’, oppure da *rovigliolo* ‘groviglio di ingredienti che costituiscono quel ripieno’; (5) dal ven. *rafiòl* (EVLI), corrispondente a un centromerid. *affiòlo*, diminutivo di *raffio* ‘uncino’ + *-òlo* (con motivazione della forma: il raviolo è un involucri di pasta congiunto ad anello mediante le sue estremità appuntite); (6) da «un meridionale *ravoglio* < lat. REVOLVERE, che poi si sarebbe latinizzato in *raviolus*, da cui il normanno *ravieles* e poi la nuova forma italiana *raviolo*» (Lubello 2019, p. 85, che riprende l'ipotesi d'Anna Martellotti 2012, pp. 152-53): sarebbe quindi l'avvolgente involucri esterno del raviolo l'elemento utile alla ricostruzione dell'etimo.¹⁰⁵

In tempi successivi il concetto di *raviolo* divenne popolare mentre le forme e i ripieni iniziarono a variare. Ogni regione italiana ne stabiliva il tipo, il nome e la varietà:

Già i romani, con Apicio (I sec. a. C. - I sec. d. C.) e la sua «*patinam apicianam sic facies*», avevano realizzato un raviolo ante litteram. I ravioli veri e propri, almeno nella veste formale, sarebbero apparsi nel sec. XII, sempre in contesto latino, in un documento contrattuale del 14 gennaio 1182, contenuto in un cartulario savonese (di due notai: Arnaldo Cumano e Giovanni di Donato) degli anni 1178-1188. Nel contratto Guglielmo Bursella, alla presenza di tre testimoni, dichiara di concedere ad Ar[n]aldo di Campo e ai suoi eredi un podere, per 29 anni, contro il corrispettivo della metà della produzione annuale di vino, fichi, olive e castagne; un pasto per tre persone, alla vendemmia, a base di pane e vino, carne e *ravioli*; due spalle e due polli a Natale¹⁰⁶. Difficile dire cosa siano i *ravioli* menzionati nel testo, se una pasta farcita, una

105 S. PREGNOLATO: *Cibo medioevale, lingua attuale: il ricettario più antico - Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, 2021, consultabile al link www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo3.html.

106 «Libellus Araldi de Campo. Testes Rodulfus Taiafferro, Poncius de Ripoçano, Andrea Cairosus. Ego Willelmus Bursella do tibi Arnaldo et tuis heredibus, usque ad annos XXVIII, mansum meum de Campo, ab aròino in sursum,

crocchetta, delle cime di rapa o altro ancora (*ibid.*). Dalla Liguria, grazie alla potenza commerciale di Genova ¹⁰⁷, i *ravioli* cominciano in ogni caso a diffondersi in tutta la penisola. Il frate parmense Salimbene de Adam, nella sua *Cronica* (sec. XIII), menziona dei «raviolos sine crusta de pasta»: si tratta dei cosiddetti *gnudi* (Rossi 2009: 2), che si preparano ancora oggi, in Toscana, con un impasto di ricotta, spinaci e formaggio parmigiano, e un condimento a base di brodo, burro e salvia o ragù. I ravioli ritorneranno nel *Liber de ferculis* (sec. XIV in.) di Giambonino da Cremona, che «riporta le ricette di un celebre gastronomo arabo morto nel 1074» (Rossi 2009: 12). I ravioli raggiungono l'apice della popolarità, nel Medio Evo, grazie a Giovanni Boccaccio. Nel *Decameron*, descrivendo la favolosa contrada di Bengodi (VIII, 3), dice li legarsi «le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciol d'acqua (VIII, 3). Da Firenze al resto d'Italia il passo è breve: i *ravioli*, ormai, per lo più nella loro forma tradizionale (di ripieno avvolto nella pasta), si fanno e si mangiano in quasi tutte le regioni italiane, con diverse ricette e altrettanto varie denominazioni: dagli *agnolotti* piemontesi ai *pansotti* liguri (da condire, rigorosamente, con salsa di noci), dai *culurgiones* sardi (con ripieno a base di pecorino o di ricotta di pecora) ai *tordelli* versiliesi (con ripieno di faraona). Ma la variante più comune, divenuta un vero e proprio classico della cucina italiana (anche all'estero), è quella con ricotta e spinaci, tipica, soprattutto, dell'Italia centrale. Del resto, come sostengono in molti, i *ravioli* propriamente detti sono *di magro*. Secondo l'Artusi i *ravioli alla genovese*, con ripieno di cappone o pollastra, cervello e animelle d'agnello e fegatini di pollo, «non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si fanno di carne» (Artusi 1970: 133). E, aggiunge, «non si involgono nella sfoglia».

et a castagneto in sursum, sicut vadit castanetum per transuersum, usque ad viam que descendit ad Sanctum Dalmatium, reddendo medietatem et vini et ficuum et olivarum et castanearum, et pastum per vindemias tribus personis de pane et vino et carne et raviolis, et ad Natale Domini spallas II et pullos II, meliorando non perorando, et non debet dare condicionem marchioni nec alici persone. Penam sol. LX. Inter se promiserunt observare ut supra. Actum induana, MCLXXXII, indictione XIII, XIII dieianuarii» (Rossi 2009:11).

107 « (...) all'area di Genova rimanda altresì la prima attestazione volgare della parola, presente in una rima dell'Anonimo Genovese (XIII sec. ex. o XIV sec. in.) che inscena un lungo contrasto tra il Venerdì e il Carnevale (*De carnisprivio et die veneris*). Dice il Carnevale (vv. 94-100): te so dir, per bona strena, / ch'e' son monto ben disnao / e aspetto bona cena, / de capon grosi con bone raviole, / bon zervelai, porchete in rosto / – tuta la coxina ne ore –, pin e grassi como un prevosto [Anonimo Genovese (1994: 465)]. Poiché il Carnevale rifiuta il cibo quaresimale, di stretto magro, difeso dal Venerdì, preferendogli capponi grassi, cervellate, porchette arrosto, e, appunto, ravioli, non c'è dubbio che il ripieno di questi sia da intendersi di carne; sarà d'altronde così in tutta la successiva tradizione genovese (...) Ravioli: La più squisita fra tutte le minestre del mondo, inventata da un cuoco genovese, ed ormai per l'eccellente suo gusto generalizzata. Essa è composta di borragini bislessate, tritate e impastate con uova, latte rappreso (*prescinsêua* o *säso*), carne di vitella, salsiccia, animelle (*fiëti*) ed altri ingredienti, le quali chiuse in sottilissima sfoglia di farina di grano, quindi tagliate in piccoli pezzetti quadri, si cuociono in molt'acqua, e finalmente si condiscono con eccellente cacio lodigiano e miglior intinto d'arrosto di vitella (Casaccia 1876, s. v. *raviëu*) (F. BIANCO, *I ravioli. Una tradizione interregionale in Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Rubbettino, 2015).

3.3.2. Anonimo Veneziano, *Libro per cuoco* (sec. XIV)¹⁰⁸.

Il *Libro per cuoco*, che riferisce con esattezza i volumi e i pesi necessari alla composizione delle preparazioni precisando per ogni vivanda del ricettario la proporzione fra ogni sostanza alimentare, indica anche, quando necessario, la durata e la progressione delle cotture. Il ricettario veneziano mostra un concreto avanzamento della tecnica culinaria rispetto a quello toscano, elaborando i contenuti dei trattati sia antecedenti che coevi e ponendosi come base riconosciuta per le teorizzazioni future, quelle della cucina umanistica e rinascimentale. Letterariamente, il dato si capovolge: la lingua usata è tanto polita nell' Anonimo Toscano quanto grezza nell' Anonimo Veneziano, sebbene la base lessicale si accresca considerevolmente grazie ai numerosi contributi di una terminologia areale, quella lagunare e di terraferma, ben distinta e spesso riferibile alla zona veneta *lato sensu*. In questo testo le frequenti forme dialettali che s'incontrano ci rivelano se non un autore, almeno uno trascrittore certamente veneziano (ad esempio *anese*¹⁰⁹ 'anice', *strucar*¹¹⁰, 'spremere' ecc.). La *Fachsprache* gastronomica risulta accresciuta per mezzo dei termini indicanti

108 AV = [Anonimo Veneziano; *Libro per cuoco*] Ms. 255, Biblioteca Casanatense, Roma; contiene 135 ricette. Odile Redon (Gourziands 1993, pp. 44-45) avanza l'ipotesi suggestiva che AV appartenga al 'filone veneziano' della brigata spendereccia di Siena, scaturito dalla copia di un originale senese fatta eseguire nel 1300 da Niccolò Bonsignori durante il suo breve mandato podestarile a Padova. Le citazioni si riferiscono al numero delle pagine della edizione FRATI 1899. Edizioni: FRATI 1899; FACCIOLI 1966, I, pp. 59-105; FACCIOLI 1987, pp. 71-97 (antologia). Bibliografia, descrizioni, saggi: BENPORAT 1990, pp. 24-26; Ghiotti 1993; Coquatur 1996, p. 274; Cuc. 12 Ghiotti 1997 (CARNEVALE SCHIANCA 2011).

109 **ànese** (àgneso, ànexo, ànexi, ànise, ànisi, àniso, ànisi; *mediolat.* anisi) sec. XIII. gr. ἄν(ν)ησον 'anice': LEI 2.1377-89; DELIN, EVLI s.v. *ànice*; CortelazzoInflusso (cfr. nota). s.m. e s.f. 'anice', seme e pianta (*Pimpinella Anisum*); spesso al pl. ● CortelazzoInflusso fa derivare la vc. dal «gr. τό ἄν(ν)ησον, da Eraclito in poi. [...] Entrato con l'accentazione del lat. *anīsum* nelle altre lingue romanze, come nel fr. *anis* (FEW I 98) e nello sp. *anis* (Corominas I 218), è rimasto a Venezia con l'accento greco (v. Ineichen II 62), fatto naturale se si pensa che era prodotto di importazione dal Levante». Proparossitoni sono anche l'it. e il grigionese; per una trattazione completa riguardo all'accentazione si rinvia a LEI 2.1377-89. Doria s.v. *àniso*: «dal gr. *ànison* (anche *ànneson*, *ànesson*) "anice" (ma *àgneso* è a Pirano denominazione anche di un'altra erba, l'aneto o finocchio fetido, certo per confusione sorta fra le due denominazioni greche, *ànison* e *ànethon*)». La trasposizione del nome dall'anice all'aneto, inoltre, è dovuta alla proprietà intrinseca all'aneto che ha un vago sapore di anice. (G. VERZI, *Parole veneziane -5- Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano* (VEV), Lineadacqua, Venezia, 2023 s.v. *ànese*).

110 **strucar(e)** (strucc(h)ar) [struca, strucabruschi, strucabunigoli, strucac(u)or(e), strucada, strucà(do), strucadura, strucalimoni, strucamento, strucaoio, strucapatate, strucapomodoro, strucazar, strucazion, struco, strucolar] sec. XV. lat. *TRUDICĀRE (a sua volta da TRŪDĒRE 'colpire, spingere'): REW, PIREW 8943. Per differenti ipotesi etimologiche cfr. nota. l. v. tr. 'premere, spingere, spremere, stringere (amorevolmente)'. (...) ● Per una ricostruzione della famiglia dei derivati dal lat. TRŪDĒRE in area romanza cfr. Meier1975: 160-201. L'ipotesi di una derivazione dal lat. *TRUDICĀRE (a sua volta da TRŪDĒRE), già avanzata da Nigra1901: 281-82, è rigettata da 1968 Prati, che immagina un **trucch* imitativo alla base di *s.*, laddove Ferguson2007: 272 riconduce la forma verbale al germ. **strok-*, variante di **strik-* 'colpire'. RaccoltaGloss registra *s.* con il significato di 'esser oppresso, affollato dalla calca', in realtà proprio della sola costruzione *esser strucà* (per la quale cfr. *strucà(do)* in der. / comp.). Riguardo all'origine della locuz. *struca hanàn*, Fortis-Zolli precisa che «la prima parola dell'espressione è l'imperativo del venez. *strucar* 'stringere'», mentre «*Hanàn* sarebbe stato il nome di un abitante del Ghetto, noto per la sua dabbenaggine, divenuta col tempo proverbiale». Paccagnella registra, per il pavano, *s./struccare* v. tr. 'schiacciare, stringere', la forma rifl. *strucarse* 'struggersi', le locuz. *s. i cerviegi* 'uccidere' e *s. in gi vuocchi le ceole* 'ingannare' (s.v. *ceola*), nonché il deriv. *strucà/strucò* part. pass. e agg. 'schiacciato, stretto' (s.v. *strucare*) (M. AGOLINI, *Parole veneziane -5- Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano* (VEV), Lineadacqua, Venezia, 2023 s.v. *strucar(e)*).

'metterci', *tor*¹²⁸ 'tòrre, forma di togliere' attraverso le forme verbali *toiando* 'prendendo'; *toy* 'togli'; *toray* 'toglierai', *tràr*¹²⁹ 'trarre' attraverso le forme verbali *trailo* 'trailo'; *tràla* 'traila', *tridar*¹³⁰ 'tritare' attraverso la forma verbale *trialo* 'tritalo'), tecniche (*lesaùra*¹³¹, *alesaùra*, *lessadùra* 'lessatura, allessatura'), alimenti ortofrutticoli (*dàtolo*¹³² 'dattero', *faxoli*, *fasoli*¹³³ 'fagioli', *naranja*¹³⁴ 'arancia', *noxelle*¹³⁵ 'nocciole'), latticini (*caxi*, *cassi*¹³⁶ 'formaggi'), brodi (*brodeto*¹³⁷ *de ovi schieto*, 'brodetto, vivanda d'uova dibattute con brodo, o con acqua') condimenti (*axèo*¹³⁸ 'aceto', *salamura*¹³⁹ 'salamoia').

-
- 125 **onzere** [13] v. [Ind.pr. 2 unzi, 3/6 onze; pf. 3 onse; ft. 3 onzerà. Cong.pr. 3 onza, onze. Inf. onzer, onzere, onzer-. Pt.pf. onto] Ungere (PACCAGNELLA 2012).
- 126 ***sugare**¹ Asciugare (PACCAGNELLA 2012).
- 127 **meter**, v. *mettere*, cioè *por dentro* (BOERIO 1856).
- 128 **tor**, v. (coll'o stretto, che può comunemente dirsi tiòr o anche chiòr, che in Toscana pronunciarebbesi chior) *togliere* o *torre*, pigliare, prendere (BOERIO 1856).
- 129 **trar**, v. *trarre* o *traere* o *tirare*, scagliare (BOERIO 1856).
- 130 **tridàr**, v. *tritare* e *attritare*, vale amminutare, minuzzar il sale mediante l'attrito della lama d'un coltello (BOERIO 1856).
- 131 **èlixàre** 'cuocere in acqua bollente' I.1. it. *lessare*. (...) Derivati: venez.a. **lesaùra** f. 'cibo lessato' (sec. XIV, Ricettario, TLIO). Pad.a. **lessatura** f. 'decotto' (fine sec. XIV, Serapiomneichen, TLIO) (G. MARRAPODI, *Lessico Etimologico Italiano* (LEI), volume XXI (e – excrēscere), Dr. Ludwig Reichert Verlag, Wiesbaden, 2021).
- 132 **dàtolo** sm. - 1) dattero, 2) dattero di mare, folade (pholas dactylus) (dàtolo de mar). (...) Dal latino tardo *dactylum*, a sua volta dal gr. *daktylos* "dito" e anche "frutto della palma" e poi, per somiglianza a quest'ultimo, anche il mollusco (M. DORIA, *Grande dizionario del dialetto triestino: storico, etimologico, fraseologico*, TRES - Triestina di Edizioni e Stampa - Trieste, 1987).
- 133 **fasolo** (fasiol, fasoi pl., fasol, fasuolo, faxiol, faxol, faxolo, faxuli pl., faxuoli, vasiol) sec. XIII. lat. PHASEOULUS 'fagiolo', dim. di PHASĒLUS, a sua volta dal gr. φάσηλος 'fagiolo': REW, PIREW 6464; DELIN, EVLI s.v. fagiolo. 1. s.m. 'fagiolo' (*Phaseolus vulgaris*). (...) ● Nell'accezz. 1 si raccolgono le occorrenze che si riferiscono a diverse piante delle leguminose, a fusto erbaceo e volubile, e il seme commestibile delle stesse. DELIN precisa che «fino al XVII sec. con *fagioli* si intendevano i 'fagioli dell'occhio', già noti ai Romani; il n. è poi passato ai 'fagioli comuni', introdotti dopo la scoperta dell'America»; cfr. anche EVLI s.v. *fagiolo*. Scrive Doria: «Dal dialetto la voce è passata allo slov. del Carso (fozol), ma anteriormente esisteva un *fazul*, di aspetto friulaneggiante (G. VERZI, *Parole veneziane -5- Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano* (VEV), Lineadacqua, Venezia, 2023 s.v. fasolo).
- 134 **naranja** (laranso, laranja, naransa, narança, narantza, naranzia, naranza) sec. XIV prs. *nāranġ* 'arancia', per tramite dell'ar. REW: 5822; DELIN, EVLI s.v. *arancia*; Pellegrini1972: 117. s.f. 'arancia', frutto dell'arancio (*Citrus sinensis*) (M. GRIGOLETTO, *Parole veneziane -5- Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano* (VEV), Lineadacqua, Venezia, 2023 s.v. naranja).
- 135 **nosela/nosella** [8] s.f. 1. Nocciola (PACCAGNELLA 2012).
- 136 **caso** 'formaggio' (lat. caseus: REW 1738). cfr. nota. 113.
- 137 **brodeto** sm. - zuppa di pesce, cacciucco. *Andar in brodeto*, andare in brodo di giuggiole, andare in solluchero. // numerose varianti vernacolari: *brodet* (Monfalc.), *broeto* (Zara), *boreto* (metatesi del precedente) (Capod., Grado), *broveto* (Pir., Buie), *brudèto* (Rovigno), *brudeto* (Lussingr.), *brudito* (Dign., Rovign.), *brueto* (Muggia). Tipica pietanza veneziana e, in genere, dell'Italia settentrionale: cfr. la forma latina tardo-mediev. *brudettus* (s. XIII, Rimini) (DORIA 1987).
- 138 **aséo** (axéo) s.m. 'aceto', tratto dal vino inacidito (CORTELLAZZO 2007).
- 139 * **salamora** sf. - salamoia. Mèter in salamora, mettere in salamoia, mettere o conservare sotto sale. // voce venez. (anche del bisiaacco), assieme a ital. *salamoia*, dal lat. tardo *salamuria* (sal + mūries «sugo») 'id.'. Si rammenti che *salamora* è voce anche dell'ital. antico. Da uno dei nostri dialetti le voci dial. croate di Comisa tipo *salamura*, *selamura* (J. Božanić, "Čak. Rič" 11, 1984, ff. 1-2, p. 164) (DORIA 1987).

3.4. Fonti documentarie e libri contabili

Costituiscono sovente un'ulteriore fonte gastronomico-lessicale, oltre ai ricettari *stricto sensu*, fonti documentarie e libri contabili provenienti molto spesso dall'area fiorentina o toscana lungo tutto l'arco del medioevo.

3.4.1. *Registro* del convento di Santa Maria di Cafaggio.

L'elenco di entrata e uscita dell'odierno convento della Santissima Annunziata riguarda il biennio 1287 e 1288. In esso è esemplare l'occorrenza di *àrista* 'schiena e lombo del maiale', che retrodata la prima attestazione quattrocentesca in una novella del Sacchetti. Questo taglio di carne è vocabolo e alimento conosciuto a Firenze già dal quarto finale del Duecento. Il medesimo elenco mostra inoltre le attestazioni più alte di *mostarda* 'salsa a base di senape e aceto', per la quale T. BALSEMIN¹⁴⁰ suggerisce un'origine occitana o francese del termine mentre A. MARTELOTTI¹⁴¹ propone un'etimologia "barbara", da un amalgama di latino e longobardo, per *mostarda* < MUSTUM 'mosto' + germ. *-ardo*.

140 «**mostarda** (mustarda) sec. XIV occ. *mostarda* (EVLI s.v. *mostarda*), o dal fr. ant. *moustarde* (DELIN s.v. *mostarda*), a loro volta der. dei continuatori del lat. MUSTUM 'mosto': REW, PIREW 5783. 1. s.f. 'mostarda: confettura di mele cotogne, senape e miele o zucchero' (*Parole veneziane -5- Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano (VEV)*, Lineadacqua, Venezia, 2023 s.v. *mostarda*). *Ivi*: «Per l'accezz. 1, Boerio specifica che la *m. venez.* «è una vivanda, o sia un sapore preziosissimo venduto da' Confettieri, e fatto essenzialmente di mele cotogne condite di senape e miele, ovvero di zucchero», e che per questo motivo si differenzia sia dalla *mostarda* «definita Mosto cotto nel qual s'infonde seme di senapa rinvenuto in aceto, e s'usa come il sapore e la salsa» (più vicino al venez. *sugoli de mosto* 'mosto cotto' appunto, per cui vedi → *mosto* e → *mostalevria*), sia dalla *melata* che «si definisce Vivanda fatta di mele cotte», sia dal *cotognato*, «benché sia fatto anche di mele cotogne»».

141 *I ricettari di Federico II, Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005.

3.4.2. *Libro della Mensa* dei Priori di Firenze (ms. Laurenziano Ashburnham 1216).

Il registro raccoglie annotazioni sulle spese annuali dal primo maggio del 1344 alla fine di aprile del 1345 inerenti all'alimentazione quotidiana dei priori di Firenze nel Palazzo Pretorio. In esso «troviamo parole come *cialda* e *cialdone* (quest'ultimo 'grossa cialda, avvolta a cannello, che viene farcita', dal francese *chalde*), *pappardelle* 'tipo di pasta', *cacio parmigiano* e anche *parmigiano* sost., *pane impepato*, fin da allora legato alla festività del Natale»¹⁴². Il fascicolo raduna infatti i nomi degli alimenti che i cuochi dei priori necessitavano per la messa in opera delle loro ricette, costituendo «un vero e proprio tesoro lessicale che offre una considerevole messe di vocaboli relativi a tutto ciò che serviva per la mensa dei priori, ed è una fonte storica che ci consente di avere informazioni più dettagliate circa il regime alimentare dell'epoca.»¹⁴³

142 G. FROSINI, *La cucina degli italiani: tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in Giada Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 85-107.

143 C. MURRU, *Tra Bengodi e il Palazzo di Arnolfo. La lingua del cibo nel Medioevo. Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, in *Portale Treccani*, magazine *Lingua italiana*, sezione *Articoli - Scritto e parlato*.

4.0 La cucina d'ispirazione umanistica.

La cultura dell'umanesimo elevò le aspirazioni degli artisti e dei cuochi durante il Rinascimento proprio come fece per l'emergente classe media di banchieri e uomini d'affari il cui mecenatismo illuminato stava dietro di loro. Per coloro che lavoravano in cucina, la ricerca di uno status sociale e intellettuale più elevato spinse a tentare di mostrare il loro genio individuale, e come distinzioni di classe di ogni tipo cominciarono a dissolversi, alcuni cuochi divennero inevitabilmente delle celebrità. Il concomitante confondersi di valori sacri e valori secolari non fece che aumentare l'apprezzamento delle conquiste terrene. Di conseguenza, il maggior rispetto andava a coloro che potevano trasformare ingredienti di base in creazioni artistiche per il palato. Quando si parla di libri di cucina italiani del tardo Medioevo, uno si impone come il più completo e il più dettagliato: il *Libro de Arte Coquinaria* del Maestro Martino de Rossi di Como. Come cuoco della famiglia Sforza a Milano e poi del cardinale Ludovico Trevisan, Martino acquisì un'enorme esperienza. Si presume che non abbia scritto lui stesso le ricette, ma che le abbia dettate a uno scriba verso la metà del XV secolo. Il ricettario riprende alcune raccolte di ricette italiane precedenti, ma contiene anche ricette e tecniche di cottura originali ¹⁴⁴. Le ricette di Martino furono tradotte in latino da Bartolomeo Sacchi, che adottò il nome di Platina, nome latino di Piadena, la sua città natale. Sacchi raddoppiò la lunghezza del ricettario aggiungendo un'introduzione, un ampio materiale sulla dieta e

¹⁴⁴ Il maestro è stato accreditato di due importanti innovazioni culinarie, l'uso dell'albume d'uovo per chiarificare la gelatina e l'invenzione di una crosta commestibile che ha portato alla proliferazione di tutta una serie di crostate dolci e salate, alcune delle quali erano popolari come spuntini. Prima di Martino, per tradizione si mangiava solo il ripieno della torta. La crosta fungeva semplicemente da contenitore per la cottura e per il servizio e veniva poi gettata via. Il grande cambiamento avvenne quando il Maestro Martino e altri cuochi italiani cominciarono a utilizzare la farina in combinazione con le uova e l'olio o il burro per la pasta. Conosciute come *torte*, con una crosta commestibile, divennero rapidamente di moda, soprattutto tra i nuovi ricchi. Come le torte di una volta, avevano una crosta superiore e una inferiore. Si differenziavano dalle versioni precedenti non solo per il tipo di crosta, ma anche per il tipo di ripieno, che in genere era più elaborato e comprendeva ingredienti più costosi, come zucchero e spezie. Oltre a queste torte salate, c'erano anche vari tipi di torte dolci, come la *torta bianca*, che è stata descritta dagli storici della gastronomia come una delle più grandi conquiste gastronomiche di Maestro Martino. Il ripieno della crostata è composto da formaggio fresco finemente tagliato, albume d'uovo, zucchero, zenzero, strutto di maiale, burro e un po' di latte. La crostata coperta viene cotta con fuoco sia dal basso che dall'alto e viene servita con zucchero fine e acqua di rose. I libri di cucina italiani, più di quelli di molte altre parti d'Europa, offrono una vasta gamma di ricette di verdure e legumi. Le fave, generalmente considerate un cibo quaresimale per i poveri, sono l'ingrediente principale non solo di una, ma di diverse ricette del Maestro Martino. Il suo modo preferito di preparare le fave è con salvia, cipolle, mele e fichi. Un piccolo e gustoso piatto di verdure presente nella raccolta di Martino si chiama *Finocchio*. La parte bianca del finocchio e un po' di porro bianco vengono tritati finemente e soffritti con olio o carne di maiale salata. Si aggiunge poi un po' d'acqua, zafferano e sale e si porta il piatto a ebollizione. Le uova sbattute, presumibilmente utilizzate come addensante, sono facoltative. Ma la lista dei piatti a base di uova del Maestro Martino è davvero impressionante: *fRICTATA*, *ova frictellate*, *ova sperdute*, *ova sperdute in lacte o vino dolce*, *ova piene*, *ova sopra la graticula*, *ova nel speto*, *ova in patelleta*, *ova in cenere calda*, *ova tuffate con la sua cortece*, *ova frictellate a la fiorentina*, *ova spedute in la brascia accesa*, *ova frictellate piene* e *ova in forma de raffioli*. La cucina di Martino è una cucina che cerca di esaltare il sapore naturale degli alimenti e che utilizza tempi di cottura brevi e condimenti leggeri. I piatti di carne sono abbondanti e spesso si presentano sotto forma di uccelli interi in salsa. Le verdure sono solitamente cucinate intere o fritte, come frittelle. Il colore e la consistenza sono aspetti importanti nei piatti, così come l'uso dello zucchero, del riso, dell'acqua di rose e della frutta, come melograni e arance, tutti elementi che indicano l'influenza della cucina araba.

la salute basato sull'antichità, allusioni a Virgilio, attributi folcloristici delle piante e una manciata di ricette adattate da un ricettario romano più vecchio di mille anni rispetto a quello di Martino, ovvero il *De re coquinaria* di Apicio del III secolo. Nel vero spirito del Rinascimento, Platina utilizzò la struttura del ricettario di Apicio per organizzare le ricette di Martino, invece di dividerle in piatti per le feste e per i giorni di digiuno, come era consuetudine in molti ricettari dell'Europa cristiana scritti all'epoca. Intitolato *De honesta voluptate et valetudine*, il ricettario Platina non fu solo il primo libro di cucina stampato, ma uno dei primi libri stampati in assoluto. Fu pubblicato per la prima volta a Roma intorno al 1470 e ristampato a Venezia nel 1475. La combinazione del latino e dell'invenzione della stampa portò alla diffusione del ricettario in tutta Europa nel XVI secolo e alla sua traduzione in diverse lingue volgari, tra cui il francese, il fiammingo, il tedesco, lo spagnolo, l'inglese e di nuovo l'italiano, la lingua in cui erano state scritte le ricette di Martino. Nel *De honesta voluptate*, Platina propaga un epicureismo moderato. Se è vero che i tipi di piatti che elenca sono nell'ordine in cui sarebbero stati consumati in un banchetto, in tal caso frutta, insalata, frittata, risotto, una piccola porzione di pasta, uova *a la coque* e simili avrebbero aperto il pasto. I piatti che seguono nel ricettario sono quelli a base di verdure e di carne d'organo, salsicce, carne arrosto o bollita, pollame, selvaggina, zuppe, stufati e salse. L'ultima sezione del ricettario tratta di torte, frittelle, piatti a base di uova, tartufi, lumache, tartarughe, rane e infine pesce. Oltre al Platina, la raccolta di ricette di Martino fu incorporata anche in un altro manoscritto di un altro libro di cucina italiano, il *Cuoco Napoletano*, del tardo Quattrocento.

4.1 Martino, *Libro de cosina*¹⁴⁵ e Platina, *De honesta voluptate et valetudine*.

La prima menzione conosciuta di Maestro Martino si trovava negli scritti del Platina, che lo conosceva personalmente¹⁴⁶. Così, per rendergli il meritato omaggio, Bartolomeo Sacchi gli

145 Il *De arte coquinaria* di Maestro Martino presenta una complessa vicenda testuale. Recentemente, infatti, è stato rinvenuto a Riva del Garda un altro manoscritto, il quale riporta il titolo alternativo di *Libro de cosina*. Il testo (trasmesso da 4 manoscritti) risulta da interventi successivi da parte dell'autore, configurandosi quindi come un'opera a geometria variabile.

146 Il *De honesta voluptate et valetudine* di Platina è un testo umanistico minore che ha ricevuto relativamente poca attenzione. Tuttavia, questo testo solleva questioni e fornisce informazioni che fanno luce su varie questioni ed episodi del Quattrocento. A partire dal suo stesso titolo, questo libro, che è in sostanza un libro di cucina, si propone di difendere il diritto degli uomini a perseguire il piacere. Si pone quindi in diretto contrasto con le teorie ascetiche radicali proposte dai capi spirituali dell'epoca, cui Platina fa implicitamente riferimento nella dedica del testo al cardinale Bartolomeo Roverella. Da questo punto di vista, dunque, il libro va collocato accanto a quelle opere classiche dell'umanesimo italiano che cercavano di far riconsiderare l'uomo e le sue scelte in un orizzonte che non negasse la trascendenza, ma che rifiutasse di lasciare che la terra fosse un luogo dove gli uomini dovessero piangere e soffrire in nome di una divinità che, avendoli creati, li voleva far vivere senza piaceri e, quindi, senza gioia. Cfr. PAOLINI 2021 [che cita MONTANARI 2017]: «è certo che Martino sia venuto a contatto con l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421 ca.-1481), che del cuoco parla nel *De honesta voluptate et valetudine*, pubblicato a Roma da Ulrich Han (Udalricus Gallus) probabilmente nel 1475, ma realizzato già intorno al 1464-65. Il *De honesta voluptate* viene considerato il primo trattato gastronomico a stampa, ma l'opera è ben più complessa, nata dal desiderio dell'autore di coniugare le forme di piacere con le necessità della salute: «[Il Platina] inserisce le

conferì il seguente encomio: «Che dono, o dèi immortali, avete elargito al mio amico [cuoco] Martino di Como, dal quale ho ricevuto, in gran parte, le cose di cui sto scrivendo». Fortunatamente, la stampa stava diventando una caratteristica permanente della vita culturale europea, con il risultato che l'elogio di Sacchi a Martino sarebbe stato ripetuto un discreto numero di volte, nel 1474 così come nelle numerose edizioni successive del suo trattato *Il Piacere Onesto e la Buona Salute*. Ma il trattato di Sacchi riveriva Martino in un modo che andava oltre l'esigenza di un complimento, dando alla fine risultati che cominciamo ad apprezzare solo più di cinque secoli dopo. "Nobilitando" le ricette del cuoco traducendole in latino, Sacchi fece in modo che l'originalissimo approccio del *De arte coquinaria* di Maestro Martino non rimanesse confinato a pochi oscuri manoscritti redatti in volgare, ma al contrario si diffondesse in tutta l'Europa rinascimentale nel primo libro di cucina mai stampato¹⁴⁷. Infatti ciò che fece di Platina una figura di alto livello nella storia della gastronomia fu il suo *De honesta voluptate et valitudine*, un testo che riprendeva fino a plagiare completamente il *Libro de cosina* di Maestro Martino. È importante notare che l'umanista cremonese non fu in grado di realizzare in latino¹⁴⁸ ciò che la sua fonte aveva trionfalmente raggiunto nella lingua volgare¹⁴⁹. Il latino umanistico di Platina mancava della

indicazioni tecnico-gastronomiche assunte dal nostro Maestro Martino in un più ampio contesto igienico-etico-filosofico, in un complessivo 'discorso sul cibo' che fa di quest'opera [...] una vera 'summa' del sapere gastronomico del '400» (...) L'autore cui viene esplicitamente attribuita la raccolta di ricette gastronomiche contenute in almeno cinque manoscritti è il cuoco Martino de Rossi, vissuto nel pieno Quattrocento. A costui viene riconosciuto il merito di aver cambiato il modo di intendere la cucina, e, alla sua opera, di rappresentare lo 'spartiacque' tra la gastronomia medievale e quella moderna. Sono diversi i segnali di novità offerti dall'opera del Maestro Martino: è, infatti, il primo 'libro d'autore' realizzato in forma di trattato grazie a un'interpretazione dell'arte culinaria impensabile fino alla metà del XV secolo. Ciò anche perché nel medio evo – masarà così ancora nei periodi successivi – la preparazione dei cibi non poteva dirsi separata dalla dietetica e dalla cura del corpo, e dell'anima.»

147 A giudicare dalla frenesia delle ristampe che seguirono immediatamente l'editio princeps, non c'è dubbio che il libro abbia colpito nel momento giusto: fu ristampato a Venezia nel 1475, 1498, 1503, e 1517; a Lovanio e Cividale del Friuli, 1480; a Bologna, 1499; a Strasburgo, 1517; a Colonia, 1529, 1537; a Parigi, 1530; a Lione e a Basilea, 1541. Naturalmente Platina, come i suoi colleghi umanisti, scriveva in latino. Ma un buon numero di lettori addestrati nella professione della cucina aveva bisogno di un aiuto per decifrare il suo testo. Di conseguenza, il libro ha prolungato la sua vita e il successo in una serie altrettanto frenetica di traduzioni: in italiano: 1487, 1494, 1508 e 1516; in tedesco: 1530, 1533, 1536 e 1542; e in francese: Lione, 1505, 1528, 1548 e 1571, e Parigi, 1509, 1539, 1559 e 1567. L'amplessima diffusione dell'opera nelle principali lingue d'Europa testimonia il primato del canone culinario italiano per tutto il XVI secolo. Di conseguenza, la miriade di traduzioni in francese (la lingua che avrebbe definitivamente sostituito l'italiano come koinè europea nel XVIII secolo) ha giocato un ruolo evidente nella futura francofilia della cucina europea. Indubbiamente, la presenza di Caterina de' Medici in Francia, così come quella dei suoi cuochi con la loro tecnica avanzata, rinvigorì anche la cucina francese con un'infusione di conoscenze e sapori italiani nello stesso periodo in cui il libro di Platina stava diventando il primo best seller nella storia dei libri di cucina. La straordinaria importanza del *De arte coquinaria* di Maestro Martino diventa chiara quando il suo testo è visto come la pietra angolare dell'edificio culinario costruito da Platina. Per cominciare, tutte le 250 ricette del libro di Platina (libri 6-10), tranne 10, appartengono a Maestro Martino. Sono spesso elencate nello stesso ordine in cui sono apparse originariamente e non sono altro che traduzioni letterali.

148 Cfr. PAOLINI 2021: Nella sua opera il Platina riporta in latino anche alcune delle ricette presenti nella raccolta di Martino, ma senza dichiararne la fonte. Il sodalizio tra il Platina e Martino potrebbe costituire la realizzazione di un progetto a quattro mani di cui il *De honesta voluptate* costituirebbe la versione colta e il *Libro de arte coquinaria* quella tecnica e 'volgare'. La novità della raccolta non sta solo nella qualità e quantità delle ricette e degli ingredienti suggeriti, ma anche nell'organizzazione del materiale – alla quale potrebbe non essere stato estraneo lo stesso Platina – che si presenta articolata e ragionata, opposta allo stile stringato e asciutto delle anonime raccolte di epoca medievale.

149 *Ibidem*: Un breve spoglio linguistico permette di cogliere elementi tipici della koinè padana. Tali sono i tratti delle grafie <x> per /s/ sonora (*salvadexina*), <y> prima o dopo vocale (*pyatelli*; *poy*, *duy*), <h> per indicare la terza

flessibilità lessicale inaugurata da Martino. Per esempio, dove quest'ultimo parla di tipi distinti di ciliegie - per esempio, *corniola*, *amarena*, e *visciola* - il primo è costretto a sussumere tutti i tipi sotto una voce, *cerasia*, specificando che "alcune sono agre, altre aspre, altre dolci". Infatti il *Grande dizionario della lingua italiana* cita il testo di Martino, per esempio, come sede della prima attestazione registrata del termine *roselli* ¹⁵⁰ 'mele rosa' ¹⁵¹. Il cuoco lariano fu di certo un innovatore linguistico. Il suo contributo più significativo e duraturo fu la creazione di un lessico gastronomico chiaro e affidabile ¹⁵². Questo diventa evidente quando notiamo che il suo compito non era semplicemente quello di traslitterare termini stranieri in un gergo specializzato - come nel caso di *it. bianco mangiare* dal fr. *blanc manger*, o fr. *mirause* dal cat. *mig-raust* a sua volta dal prov. *mieg-raust*, che significa "mezzo cotto" o "mezzo arrosto". La necessità di chiarezza espositiva che ispira il Maestro è riscontrabile nei chiarimenti linguistici che offre ai suoi lettori, come nel caso di *coriandolo*, 'pitartima', o *cannella*, 'cinnamomo'. Per capire quanto sia complesso il problema della nomenclatura alimentare, consideriamo l'esempio dei pesci, per il quale Martino fornisce un lucido contributo tassonomico. Mentre il nome di ogni particolare pesce resta il medesimo in tutti i manuali di ittiologia, i nomi comunemente usati possono variare: *storione*, *ombrina*, *dentice*, *varolo*, *corvo*, *orata*, *rombo*, *soglie*, *palamita*, *fraolino*, *triglie*, *salpa*, *goze*, *scorfeno*, *occhiali*, *sorgo*, *morena*, *maccarello*, *cefalo*, *passera*, *bestino*, *pesce cane*, *anguilla*, *nocce*, *gamarelli marini*, *ostriche*, *lampuga*, *lacce*, *cappe*, *merluzo*, *luccio d'acqua dolce*, *trutte*, *tenche*, *persiche*, *lampreda*, *barbo*, *temolo*, *cancro marino*, *gambari*, *gamari pieni*, *lione de mare*, *laguste*, *carpani*, *salmone*, *lasche*, *lactarini*, *roviglioni*, *usellie*, *tordo marino*, *agoni d'acqua dolce*, *sardelle*, *polpi*, *granci*,

persona singolare del verbo essere, che si alterna alla <e> semplice. Caratteristiche sono anche le grafie <ch>, <gh> prima di vocale non palatale (*biancho*, *vengha*); e del parlare in zeta (*azonzer*, *zugare*, *fazando*; anche *fagendollo* è pronunciato in zeta, ma scritto con <g> che vale /z/ sonora). Più presente in area linguistica lombarda, anche se non in modo esclusivo, è l'esito di *-arius*, per esempio *lardero*, e, nel lessico, l'uso di *stemegna* 'setaccio'. Un altro tratto tipico della koinè padana è l'uso di latinismi con la conservazione grafica di nessi etimologici (*epsa*, *cocta*) e di <h> del verbo avere (*habia*), e con esempi di vocalismo latino (*secundo*, *graticulla*, *piperata*, *sera*, *anime*). Molti i settentrionalismi generici. Si porta a esempio l'uso, nel lessico, di *pomi/pome*, *buso*, *ditto* ('detto') e locuzioni verbali con locativo (*essi fora*, *cavato fora*, *hano drento*).».

150 **Rosella**² region. Frutto del corbezzolo. *Redi*, 17-132: 'Rosella': corbezzola, il frutto del corbezzolo; eletta rosella dal suo color rosso pendente al giallo. = Deriv. da *ròsa* (S. BATTAGLIA, G. BARBIERI SQUAROTTI; E. SANGUINETI (a cura di), *Grande Dizionario della Lingua Italiana* [GDLI]), 1961-2009, UTET, Torino, 2019.

151 «Tra le ricette di Martino due sono relative alle mele rosa da lui chiamate *Roselli*. La prima è una minestra: MENESTRA DE ROSELLI: Mettili accocere con brodo di carne e quando sonno presso che cotti mettevi un poco di petrosillo, e menta tagliata menuta. Et se il brodo fusse troppo chiaro passalo con una molliche come è ditto di sopra. Et quando sonno cotti fa le minestre e mettevi sopra le spezie. La seconda ricetta è un sapore, specie di mostarda casalinga, molto diffusa nella cucina rinascimentale, dove la mela rosa trovava una sublime valorizzazione, e non a caso da molti studiosi contemporanei la mela rosa è definita la mela rinascimentale, come si evince anche dalle nature morte dell'epoca. SAPOR: Vogliono essere li roselli un pocho verdi, e non troppo fatti ne troppo maturi, e pisti che li haverai molto bene gli metterai a pistare con essi una speca daglio a chi le piace, e a chi no lassa stare. Poi li distempererai con un pocho de agresto, e passarolli per la Stamigna.» (G. PICCHI, *La Mela Rosa dei Monti Azzurri ovvero dei pomi, della diversità di essi, e le qualità di ciascuna sorte*, Errebi Grafiche Ripesi - Ancona, 2011).

152 Cfr. LUBELLO 2001: «Anche escludendo le testimonianze più antiche (anonimi, frammenti, agglomerati inorganici di ricette), è certo che già il primo libro non anonimo, quello di Maestro Martino, della seconda metà del XV sec., si configura bene come *Fachtext* [cioè come testo normativo] tanto a livello microtestuale (lessico e sintassi) quanto macrotestuale (organizzazione interna, partizione e ordine del testo ecc.).».

carpioni, calamari, terantello, tonnina, butarghe, luccio (in ordine di occorrenza). Da sottolineare inoltre il valore dell'inventiva linguistica del cuoco comasco. Prendiamo, per esempio, il caso delle *rape armate*. Se Martino non avesse dato un nome intrigante a quelle che sono essenzialmente rape, la sola descrizione degli ingredienti del piatto avrebbe probabilmente evocato un'impressione di povertà. Martino cattura l'intensità del travaglio che la gastronomia subì per lunghi tratti della sua storia alla ricerca di un lessico condiviso. Prima del ricettario martiniano, anche un termine apparentemente innocuo come quello di *maccheroni* suscitava molte perplessità referenziali. Alcuni dibattiti sono sorti sulla loro natura, e gli storici della cucina, così come i filologi, hanno fornito prove che potrebbero non essere stati affatto *maccheroni*. Sembra sicuro che nella lingua parlata a Firenze al tempo del Boccaccio ¹⁵³ e poco dopo, durante il Rinascimento, *macaroni* significasse gnocchi, o gnocchetti. Questa teoria è supportata da descrizioni che suggeriscono che piccoli grumi di pasta sono ammaccati, cioè premuti contro una grattugia. Il fatto che li «gittavan giù» da «una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato» (*Dec.* VIII, 3) suggerisce un forma indiscutibilmente rotonda, simile a un gnocco. I *maccheroni* - nel senso moderno e martiniano della parola non riuscirebbero a rotolare. Al contrario, quando Martino parla di *maccheroni siciliani*, descrive inequivocabilmente un tipo di pasta che si ottiene arrotolando fogli di pasta intorno a una canna stretta, senza lasciare dubbi sull'oggetto a cui il termine si riferisce: I *maccheroni* di Martino sono abbastanza simili agli odierni *fusilli* napoletani. Ciò che li distingue è l'uso dell'uovo nella versione attuale, assente in quella siciliana di Martino. Un evento precoce e peculiare nella vita del libro di Martino fa luce sul processo di sedimentazione lessicale che egli si è sforzato di realizzare. Quando i termini che Platina aveva preso dal *Libro de cosina* di Martino furono "tradotti" in italiano da traduttori che avevano scarsa conoscenza dei segreti e del gergo gastronomico, i risultati furono palesemente assurdi. Mentre i *maccheroni* originali di Martino diventano *isicium frumentum* nella traduzione latina di Platina (il latino di Platina non era quello di Cicerone, del resto). E il *cibarium album* di Platina, che è la traduzione del *bianco mangiare* di Martino, piuttosto che essere "italianizzato" è ellenizzato come *leucofago*, una parola che ricorda più una malattia incurabile che un cibo. Infine, Martino ha formulato molti neologismi che da allora si sono radicati nella lingua ufficiale e sono entrati, come tali, nell'uso linguistico ordinario. Così, anche se il nome di Martino non è esplicitamente legato alla letteratura, che fornisce la parte maggiore dei nuovi termini, appartiene certamente alla lista degli autori la cui opera ha lasciato un segno sulla particolare

153 Molti indicano il *Decamerone* di Boccaccio come uno dei primi luoghi in cui compare il termine *maccheroni*. Nella terza novella dell'ottava giornata, infatti, Calandrino, la cui credulità non conosce limiti, ascolta una conversazione (tenuta a suo beneficio) in cui un signore fiorentino, Maso, sostiene che certe pietre miracolose (tra cui una che garantisce l'invisibilità a chi la porta in tasca) abbondano a «Berlinozone, terra de' baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevavisi un'oca a denaio e un papero giunta; e eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciola d'acqua».

definizione o comprensione di un dato termine. Come abbiamo notato sopra a proposito dei *roselli*, o mele rosa, il testo di Martino è citato come prima istanza per un certo numero di termini nel *Grande dizionario della lingua italiana*. Nonostante lo sforzo di Maestro Martino per promuovere una regolarizzazione terminologica, la piena consapevolezza della necessità di un lessico gastronomico univoco non sarebbe emersa fino a diversi secoli dopo. Infatti, un alto grado di chiarezza terminologica fu raggiunto solo dopo l'unità d'Italia, con la pubblicazione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. Nel frattempo, alcuni problemi sono rimasti irrisolti. I *ravioli*¹⁵⁴ ne sono un esempio, comparando in ventisette ricette, sia che vengano nominati esplicitamente o menzionati per analogia. Il *De arte coquinaria* rimane a ogni modo una risorsa eccezionale per gli studi lessicografici.

154 «Il contenuto delle ricette mette in dubbio la natura unitaria dei termini. Alcune ricette si mantengono sulla rotta: una pasta sottile avvolge un ripieno di formaggio, erbe e carne tritata. Questi *ravioli*, grandi come castagne, cotti in brodo e serviti cosparsi di spezie e formaggio grattugiato, sono vicini ai classici *ravioli di carne* della cucina italiana contemporanea. Tuttavia, il termine *ravioli* è usato anche per definire cibi ricoperti di pasta di dimensioni più piccole, come "uova in forma di ravioli", e può anche estendersi a vivande composte da piccole palle o rotoli senza l'involucro di pasta, semplicemente arrotolati nella farina (*ravioli bianchi*). Spesso devono essere fritti nell'olio o nello strutto, il che rende difficile differenziarli dalle frittelle. Si può dire altrettanto dei tortelli.» (O. REDON - B LARIOUX, La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age. In: Médiévales, n°16-17, 1989. Plantes, mets et mots. Dialogues avec André-Georges Haudricourt. pp. 51-60) [traduzione nostra].

5.0 La cucina rinascimentale.

La gastronomia del Rinascimento si sostanzia nelle vicende del supporto ove la stessa viene fissata per iscritto ¹⁵⁵. Come una compilazione di ricette culinarie e piani di pasto, il libro a stampa di cucina rinascimentale non rappresenta una novità. I libri di ricette in volgare sopravvissuti risalgono almeno al tredicesimo secolo in Europa, ed esempi frammentari sopravvivono dall'antichità. Nei trattati rinascimentali, per mezzo dell'inserimento di immagini, si è portata la conoscenza del cibo a un livello superiore, creando un nuovo paradigma per il ruolo delle immagini nella preparazione e nel servizio del cibo, un paradigma che rimane il modo dominante con cui le informazioni culinarie sono memorizzate e trasmesse oggi. Nel suo dispiegamento di immagini, il libro di cucina rinascimentale segnala uno spostamento dello status della conoscenza del cibo dall'occasionale o aneddoticamente al sistematico o tecnico, indicando le aspirazioni dei suoi creatori ad aggiungere il loro testo al crescente corpo di trattati che descrivevano e categorizzavano molte aree di conoscenza emergente. Dove si colloca il libro di cucina come genere nel fiorente universo del libro stampato della prima età moderna? Guardando indietro rispetto al presente, il compendio di ricette culinarie, o libro di cucina, può essere tracciato come un genere di letteratura popolare che si è evoluto da rare sopravvivenze antiche, attraverso una serie di manoscritti prodotti all'interno della cultura di corte, per emergere nel sec. XV con l'avvento della stampa. Una traccia parallela ma più sfuggente potrebbe tratteggiare la storia delle collezioni di ricette domestiche che continuarono a fiorire accanto ai libri di cucina stampati. I libri di cucina non sono fondamentalmente cambiati dal Rinascimento: rimangono prescrittivi e soggetti ai capricci della moda. Sono anche documenti della storia e della scienza popolare. Sebbene molti libri di cucina del passato siano sfruttati dagli *chef* odierni, il loro contenuto appare generalmente adattato alle interpretazioni contemporanee che, pur mantenendo viva l'eredità di varie tradizioni, non riflettono i contesti storici o culturali in cui le ricette sono state ideate.

155 Cfr. FROSINI 2019: «La cultura umanistica e rinascimentale trasforma la pratica di cucina in un'arte raffinata, chiamata a elaborare un complesso e articolato cerimoniale per la vita di corte, di cui il banchetto signorile costituisce la più stupefacente e ostentata realizzazione».

5.1 Cristoforo Messi detto lo Sbugo ¹⁵⁶, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (1549).

Si potrebbe suggerire, sulla base della presenza dominante delle ricette di Martino nei libri di cucina a stampa della prima metà del XVI secolo, che la rottura definitiva con i testi culinari del tardo Medioevo in Italia sia avvenuta solo con la pubblicazione nel 1549 dei *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* di Cristoforo Messi Sbugo. La consapevolezza che la tradizione culinaria sia già transregionale (nel suo ricettario s'incontra il prototipo della *sopa coada* della tradizione trevigiana, con il nome di *suppa di capirotta*) è oramai palese nel Messi Sbugo, benché il maggiordomo estense si conformi alla consuetudine padana:

Ma dominanti sono i piatti della tradizione italiana e, in particolare, padana e ferrarese: al riguardo è significativo che la sequenza delle ricette si apra appunto con le *brazzattelle*, parola tuttora in uso a Ferrara per indicare un tipo di ciambella; e poi diversi piatti di *tortelletti* (o tortellini), che potevano essere utilizzati per guarnire o ricoprire le carni. ¹⁵⁷

La tendenza interregionale è inoltre ben documentata sul piano della lingua: sulla base di una riscontrabile influenza latina, si rileva l'adesione al modello toscano ¹⁵⁸, sollecitato e sostenuto dalla circolazione a mezzo di stampa del testo (sovente nel dittongamento [*dieci, buono*], più di rado nell'anafonesi [assente in *tencha* 'tinca', *stamegna* 'stamigna']); si nota altresì la permanenza di componenti dialettali non vernacolari relativi a una consuetudine regionale o areale (come il

156 «I documenti attestano che fin circa il 1540 si firmava e veniva detto *Cristoforo Sbugo*. Poi la sua firma divenne più completa: *Cristoforo di Messi dicto Sbugo*. Sulla lapide sepolcrale, ove campeggia l'emblema col leone della famiglia Messi, è inciso *Christoforo Messi Sbugo*. Il cognome *Messisbugo* con cui è generalmente noto in realtà non è mai documentato. Fu presumibilmente un'invenzione degli editori veneziani che dal 1552 pubblicarono il suo trattato sui banchetti facendone un bestseller con ben nove edizioni nel Cinquecento e varie altre nel Seicento. La moda all'epoca di impiegare "correttori" per regolarizzare i testi dovette far preferire un più "coerente" cognome compatto a una forma composta da un plurale "Messi" seguito da un singolare "Sbugo". Il doppio cognome, le insegne araldiche sulla lastra tombale e sul suo sigillo (con le iniziali C.M. e gli stemmi di Messi, Sbughi e Giocoli cui apparteneva la moglie) inducono a un esito ultimo: il primo elemento del cognome corrisponde a quello paterno, Messi, il secondo, usato a lungo da solo e sorta di epiteto, si riferisce a quello materno, Sbughi (famiglia ferrarese attestata dal 1310, ramo dell'illustre ceppo dei Paganelli). Sulla costante preferenza per la forma singolare *Sbugo* potrebbe aver inciso un termine connesso all'attività di scalco-cuoco: *sbugo*, nel dialetto veneto "vorace, che ingordamente mangia e ingolla"» (Patrizia Cremonini, *Il re dei banchetti. Il registro di Cristoforo Messi detto Sbugo*, in *Alumina. Pagine miniate*, anno 12, n.45, Editore Nova Charta, Padova, 2014).

157 Z. ZANARDI, *Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna: antologia di antichi testi*, Artestampa, Modena; 2015

158 Un esempio chiaro di adeguamento al toscano è costituito dalla già citata trev. *sopa coada* > fior. *suppa di capirotta*. Il vocabolario del Fiorentino Contemporaneo, edito in linea dall'Accademia Della Crusca s.v. *caporotto*¹: sost. maschile | 'frutto ammaccato, frutto difettoso perché ammaccato o altro (che viene venduto a basso a prezzo)'. | [trascrizione normalizzata dal contesto ricavato da un informatore] Collo zucchero filato facean anche, pe modo di dire, noi si chiamavano 'capirotti. Ti spiego icché sono 'capirotti. L'arance battute, allora, o le mele battute, questi baracchini che 'facevano i duri, che facevano? Le scattivavano, eh?, e poi, dopo, la parte bona ci mette(v)ano lo stecchino, lo ricoprivano... dalla parte della buccia e' ci metteano questo zucchero qui. Capito? Le mele e l'arance. Uguale.

trattamento incerto delle vocali finali [*Esti* 'Este', *tone* 'tonno'], l'intermittenza delle geminate, il mutamento delle palatali in sibilanti [*zaldoni* 'cialdoni', *beccazza* 'beccaccia']). Si riscontrano anche l'ampio utilizzo della suffissazione (per esempio in *-ata*: *perata* 'conserva di pere'); la propensione all'ellissi (*frittelle di vento* 'frittelle piene di vento'); il sintagma *alla* + aggettivo oltre alla semplice giustapposizione aggettivale, del tipo *alla turchesca*:

Colpisce l'attenzione nei confronti di ricette che tradiscono, almeno nel nome, la ricerca di sapori europei o esotici: abbondano piatti qualificati con l'aggettivo *francese* o con l'espressione *alla francese*, *tedesco* o *alla tedescha*, o *alla alemana*; attestato anche qualche piatto *alla catellana*, *inglese* o *inglese*, *alla ongarescha*; né mancano più ricercate proposte culinarie, come il *riso o faro alla turchesca* e la *vivanda alla Hebraica di carne* (quest'ultimo piatto a testimonianza di una presenza socio-culturale assai importante nella Ferrara rinascimentale).¹⁵⁹

come prime attestazioni lessicali sono presenti *crescentine* 'sfogliatine dolci', *sfogliata* 'pasta sottile riavvolta', *torrone*, *truffoli* 'struffoli'; sono accertati i forestierismi (citando solo fr. *fracassea* e sp. *mantighiglia* 'panetto di burro') ancora, però, marginali. Di nuovo a livello lessicale, il valore dei *Banchetti* sta anche nelle parole relative a oggetti, materie prime ed adempimenti di pertinenza dei servi, i quali parlavano con ampia probabilità il vernacolo ferrarese e questi vocaboli, sebbene adattati al toscano scritto, fanno intravedere nitidamente la loro origine dialettale: «**brazzatele** < ferr. *braza(dele)* 'bracciatelle, ciambelle (col buco)', **brogne** < ferr. *brogn* 'prugne', **bogliente** < ferr. *bujént* 'bollente', **borazo** < ferr. *buràz* 'borraccio, strofinaccio', **butiro** < ferr. *butiér* 'burro', **cavedoni** < ferr. *cavdùn* 'cavedani', **formento** < ferr. *furmént* 'frumento', **garugli di noci** < ferr. *garùj ad nus* 'gherigli di noci', **magoni di pollo** < ferr. *magùn ad puj* 'durelli di pollo', **mandole** < ferr. *màndul* 'mandorle', **miglioramenti** < ferr. *miuramént* 'capitoni (anguille grandi)', **morolla** < ferr. *(a)mbròla* 'midollo', **moniache** < ferr. *mugnàgh* 'albicocche', **menare** < ferr. *mnàr* 'menare', (lavorare l'impasto con le mani), **mogliette** < ferr. *mujét* 'molle, mollette (per il fuoco)', **mollena** < ferr. *muléna* 'mollica', **naranci** < ferr. *narànz* 'arance', **palette** < ferr. *palét* 'palette', **pevere** ferr. *pévar* 'pepe', **piriotto** < ferr. *piriòt* 'imbuto', **prassemoli** < ferr. *prasimul* 'prezzemolo', **pome granate** < ferr. *pum granà* 'melegrane', **renga** < ferr. *rénga* 'aringa', **ruvia in tegole** < ferr. *ruvié in tégula* 'piselli (nel baccello)', **salina bianca** < ferr. *salina* 'sale fino', **sbroffati** < ferr. *šbrufà* 'spruzzati, irrorati', **sboglienza** < ferr. *sbujénza* 'sbollenta', **scarane** < ferr. *scarànn* 'scranni, sedie', **solaro** < ferr. *sulàr* 'solaio, soffitto', **spigolo d'aglio** < ferr. *spìgul d'aj* 'spicchio d'aglio', **picicotti** < ferr. *spizgòt* 'pizziccotti, pizzichi', **spoglia** < ferr. *spója* 'sfoglia', **speronela** < ferr. *sprunèla* 'speroncino (rotella dentata)', **strazzi** < ferr. *straz* 'stracci', **sosamelli** < ferr. *sušamlón* 'sesamelli,

159 ZANARDI 2015.

focaccine (all'olio, contenenti sesamo)', **sugare** < ferr. *sugàr* 'asciugare', **zampini** < ferr. *zampìn* 'zampini, attizzatoi', **giobbia** < ferr. *ciopa, ciupeta, zòbia* 'coppia (o pane ferrarese)', **zuccaro** < ferr. *zùcar* 'zucchero'». ¹⁶⁰

5.2 Bartolomeo Scappi, *Opera* (1570).

L'*Opera* di Bartolomeo Scappi (ca. 1500 -1577) offre al lettore curioso di storia dell'alimentazione una visione privilegiata di un momento importante della cucina europea. Scritta quando le cucine italiane del Rinascimento rappresentavano l'avanguardia della cucina occidentale, è una vera e propria enciclopedia dell'arte culinaria prima che François Pierre La Varenne introdusse la gastronomia moderna con il suo *Le cuisinier françois* meno di un secolo dopo. Anche se l'*Opera* non offre novità o ricette rivoluzionarie, è tuttavia originale perchè il mastro cuoco Scappi scrisse tutto quello che c'era da sapere sulla sua arte. I ricettari rinascimentali si focalizzano nell'ottica pluriregionale, spesso tendente alla comparazione e al compendio bilanciato delle numerose gastronomie tipiche: proprio come nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto pontificio, che evidenzia la cucina meneghina, la lagunare, la capitolina e la partenopea. Non c'è una tradizione culinaria nazionale: esiste l'incontro di tradizioni differenti in un perimetro d'interazione comune. La visuale di Scappi copre un panorama italiano, che sintetizza in una marcata identità culturale usi, ingredienti, strutture, pratiche, esperienze e conoscenze. Parimenti, non v'è ancora traccia, né ce ne sarà per molto tempo, di una lingua gastronomica comune. Scappi, infatti, evidenzia i geosinonimi di questa macroarea policentrica: it. (pesce/i) *spigolo/i* = Venez. *varoli*, genov. *lupi*, rom. *spigoli*, in Pis. e Fior. *ragni*. Il complesso gastronomico italiano era (ed è) frammentato in una moltitudine di tradizioni locali, regionali: si può affermare che un'autentica "cucina italiana" non sia mai esistita. L'*Opera* rispecchia esattamente il contesto e obiettivamente descrive con le sue realizzazioni ricette e alimenti di cucina regionale riferibili alle aree di Milano, Venezia, Roma, Napoli. S'impongono per quantità pietanze *alla Lombarda* o *alla Milanese*, seguono quelle *romanesche* e *alla Venetiana*, *Napoletana*, *Bolognese*, *Ferrarese*, *Genovese*, *Fiorentina*. Traboccano i toponimi: Brescia, Treviso, Chioggia, Lucca, Modena, Comacchio, Argenta, Boccaleone, Consandolo, Pisa, Pistoia, Siena, Perugia, Marta, Sora, Arpino, L'Aquila, Tagliacozzo, Pesaro, Ancona, Somma Vesuviana, Ischia; *tarantello*, 'ventresca di tonno' e *bergamini*, 'frutti di bergamotto canditi'. Abbondano gli idronimi: fiumi (Ticino, Naviglio, Adda, "l'Ambro" (sic, per Lambro), Oglio, Sile, Po, Arno, Tevere) e laghi (Maggiore, Lario, Garda, Trasimeno, Bolsena e l'estinto laghetto di Santa Prassede alle porte di Roma). Accolte con prudenza le preparazioni regionali e internazionali, che caratterizzano i convivi

160 F. GUIDETTI, *A tavola con gli Este e il nostro dialetto*, Relazione letta al "II incontro sul dialetto ferrarese" all'Università Aperta Cento (FE), 2010.

romani, dei quali siamo venuti a conoscenza dalle pagine dell'*Opera* le quali ripercorrono i banchetti perché dedicati al pontefice o al sovrano, ai patrizi e porporati, modificati con cura per intervalli ebdomadàri. Si avvicinano vivande regionali: carne (vaccina, ovina, suina, di pollame e volatili allevati o selvatici, lessata, stufata, arrostita allo spiedo spesso con ripieno) pesce (molluschi e crostacei cotti alla griglia, nel vino, marinati, carpionati, fritti ¹⁶¹), minestre (di farro, di riso, di *cauli* milanesi o bolognesi), *suppe* (con *cervellate*, o *ginestate*), pasta (*ravioli*, *offelle sfogliate*, *tortiglioni* ripieni, *maccheroni* romaneschi / napoletani / genovesi), pizze (napoletane ovvero sfoglie di impasto rotonde da infornare, *coppi sfogliati*) torte (*gattafura* ¹⁶², torte cannellate, ripiene di carne, *herbe* e *nosetti*), biscotti (*mostaccioli*, *cannoncine d'ova*, *pignoccati*), verdure (*palmette*, spinaci fritti, funghi salati, broccoli “acconci”) frittelle (di ceci e “di latte”) salumi (carne di manzo salata, *cervellate* lombarde, *salsicce* di Lucca e di Modena, *salsiccioni* di Bologna, *mortatelle* di Ferrara) condimento e spezie di drogheria (cacio grattugiato, zucchero e cannella). Nelle portate di credenza numerosi erano i caci, come molti erano i formaggi, grattugiati o fusi, nelle portate di cucina. Non potendo discernere i caci dai formaggi, si possono enumerare il *Parmigiano*, prevalente in ogni tradizione culinaria, i *caschi* romagnolo, di Riviera (ligure), *raviggili* e *marzolini* toscani, “romanesco” grasso, *cacio cavallo* di Napoli. Le olive erano tiburtine, eretine, napoletane, toscane, genovesi, bolognesi e tortonesi. I parametri di selezione degli alimenti si possono solo ipotizzare: varietà, accessibilità, stabilità di prezzo, pregio, stagionalità. Oltre alla portate da banchetto, nell'*Opera* possiamo trovare vivande basate sulla reperibilità locale dei prodotti. Il gambero d'acqua dolce doveva essere pescato in bacini e corsi di prossimità secondo quanto suggerito a veneti, milanesi e romani: «Tengo per certo che quelli del fiume Silo [il Sile a Treviso] et del Navilio di Milano et di Ponte Salare [a Roma] son li migliori di tutte l'altre sorti». Si raccolgono negli agri limitrofi le erbe suggerite per preparare minestre ai malati e convalescenti: “borragine, buglosa [buglossa, *Anchusa officinalis*], herba bianca, herba aneta, spinaci, lattuca, cicorea, porcaggine, malva, ortica, asparagi salvatici, lupoli” e, così tradendo i suoi natali lombardi, le “radiche di rampoggini” (mil. *ramposgen*), i raperonzoli in qualche altra pagina dell'*Opera* chiamati *ramponzoli* [Op.VI.87-104, f. 267]. Scappi era consapevole che *crema* fosse parola francese, che lo sgombro in

161 Come la *pescaria di fontanile* che Scappi aveva conosciuto al mercato di Milano: «Ho veduto nella pescheria di Milano diverse sorti di pesciolini minuti, ove li chiamano *peschérie*» [Op. III.161, f. 250 i.e. 246].

162 «Per i vari tipi di torte in italiano da tempo si usano forme che risalgono al fr. *gateau*. Uno degli adattamenti fonografici usuali di *gateau* è *gatò* oppure *gattò*. Inoltre, in francese, uno degli attributi tipici di *gateau* è *fouillé*. Sembra perciò ragionevole supporre che *gattafura* sia un prestito dal fr. *gateau fouillé*. Il modo di adattamento non pone problemi formali né semantici. Il cambio dal genere maschile a quello femminile si può ascrivere al modello di *torta*. (...) L'ipotesi di una tradizione prevalentemente popolare del lessico culinario, senza affiancamento normativo, viene corroborata dal fatto che i prestiti di ambito gastronomico presentano spesso forme tipiche della tradizione orale. Questo vale addirittura per *gattafura*, e la situazione è analoga per quanto riguarda il fr. *gateau*. n fin dei conti, viste le congruenze semantiche e formali e la particolare situazione storico-culturale che caratterizza la tradizione linguistica dei termini gastronomici, una relazione etimologica tra l'it. *gattafura* ed il fr. *gateau fouillé* sembra più probabile delle spiegazioni alquanto impressionistiche dei vocabolari (W. SCHWEICKARD, *Gattafura*, in *Studi linguistici italiani*. N. 1, 2006, Salerno Editrice, 2006).».

terra transalpina fosse chiamato *maccario* ma non pensava che la cucina francese potesse diventare egemone nel breve volgere di un secolo.

6.0. La cucina Barocca.

Tutta la ricchezza delle tavole e dei convivi del Seicento è racchiusa nei fasti della corte barocca con le sue principali figure di riferimento (scalchi, trincianti, maestri di casa, coppieri, bottiglieri ecc.), gli arredi e le credenze, i trionfi e le preparazioni ricorrenti. Aggettivi come "grandioso", "mirabolante" o "meraviglioso", applicati ad architettura, pittura e musica si adattavano anche alla tavola. Era nel banchetto, inteso come teatro per la messa in scena d'espressioni effimere, che predominavano forme e colori stupefacenti. L'occuparsi e lo scrivere di cucina barocca investe una dimensione culturale legata a formidabili dinamiche sociali e spettacolari, dove si instaura un legame tra la mensa e la cultura, tra il cibo e la politica. È in questo senso che si deve interpretare l'opera del cuoco marchigiano Antonio Latini a Napoli, per il quale il banchetto non era più solo affar di cucina, ma anche organizzazione di una festa complessa, il cui fine era il raggiungimento di un piacere estetico percepito non solo con il palato, ma anche con la vista, l'udito e lo spirito:

Si levò la prima tovaglia e se ne scoprì un'altra, fatta di sottilissime piegature, con altre posate spruzzate d'acque odorose, e si misero in tavola li seguenti frutti: tartufali tartufolati, con fette di pane abbrustato sotto e sugo di merangoli, un piatto per sig.; cardoni tartufolati; prugnoli con zuppa sotto; pera bergamotte; pera fiorentine; cascio parmiggiano; castagne con salvietta, sale e pepe; pasticcetti di cotogni; finocchi freschi; sorbe e nespole; uva; cotognate di Portogallo e di Bologna". E finché il cardinale d'Estrées si trattenne a Faenza fu sempre servito lautamente "con grande loro sodistattione e gusto, e con il medesimo ordine, mutate solamente le invenzioni.¹⁶³

6.1 Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna* (1694).

Il libro è stato l'ultimo dei grandi libri di cucina italiana pubblicati dal Rinascimento, forse il più completo e ambizioso. Le ricette e i metodi di Latini erano per molti versi ancora immersi nelle precedenti tradizioni italiane. Allo stesso tempo, Latini era più interessato dei precedenti autori italiani al contesto regionale del suo lavoro: le verdure, le erbe, i frutti di mare e persino la lingua di Napoli gli stavano molto a cuore e trovava il modo di sottolineare le loro qualità e i loro vantaggi. I banchetti di Latini, in vero stile barocco, erano forse ancora più sbalorditivi visivamente e più formali nel protocollo di quelli organizzati dai suoi predecessori, ma allo stesso tempo il cibo consumato era in qualche modo più semplice, e i piatti e le portate erano di un numero minore e più

163 A. LATINI, *Lo scalco alla moderna*, vol. II, p. 591 segg., in Z. ZANARDI, *Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna: antologia di antichi testi*, Modena, Artestampa, 2015.

razionali che nel secolo precedente. Latini fu anche l'ultimo autore italiano in materia culinaria prima della diffusione dello stile francese; così, il suo approccio rifletteva sia le fonti cosmopolite (specialmente spagnole, visti i legami di Napoli con la Spagna all'epoca) sia la sua specifica attenzione regionale. Gli scrittori napoletani successivi, in particolare Vincenzo Corrado nel tardo diciottesimo e Ippolito Cavalcanti all'inizio del diciannovesimo secolo, avrebbero lottato sotto le influenze contrastanti della cucina francese e dei loro metodi e tradizioni regionali. Latini ha usato diversi termini che richiedono di essere contestualizzati e spiegati, visto che l'uso da parte dell'autore non è sempre coerente. Le parole *minestra* e *zuppa* possono confondere, poiché il loro significato odierno in italiano varia a seconda della regione. Nell'uso di Latini, la *minestra* tende ad essere densa e a pezzi, mentre la *zuppa* ha una base di pane. Latini usa il *brodo* per preparazioni più fini che di solito definisce come "nutrienti e salutari". Ci sono anche vari *brodetti*, che possono riferirsi sia a un brodo particolarmente fine e leggero, sia a una preparazione liquida usata per inumidire o addensare gli ingredienti usati all'interno di una torta. Infine, Latini descrive alcuni altri piatti densi tipo zuppa o stufato come *pottaggi*, da intendersi come "passati" di verdure. Ci sono diversi termini usati per torte e crostate. I *pasticci* sono torte salate o dolci (o entrambi), solitamente racchiuse in una crosta dura tutt'intorno, e cotti al forno. Spesso nell'ultima fase della cottura si aggiunge del brodo o del succo rimuovendo e poi rimettendo il coperchio della torta, che spesso non veniva mangiato. *Crostata* oggi in italiano indica una crostata scoperta, generalmente dolce e spesso a base di frutta, ma Latini usava questo termine per le crostate ricoperte, completamente chiuse come i suoi pasticci: la differenza sta piuttosto nell'impasto, che è più solido per i *pasticci*, mentre è friabile e a più strati - e più chiaramente destinato ad essere mangiato - nelle *crostate*. Generalmente la maggior parte delle crostate di Latini sono dolci a base di frutta, ma ne troviamo anche alcune con verdure o carne come ingrediente principale. Infine, Latini tendeva a usare *torta* per le crostate scoperte e *pizza*¹⁶⁴ più in generale per qualsiasi altro tipo di crostata. Vari alimenti, ma soprattutto

164 È utile sottolineare la differenza tra il termine tosc. *schacciata* 'focaccia di pane dolce' e quello it. centr. *pizza* 'focaccia di pane salata' e chiarire che il sintagma (sost. + agg.) *pizza napoletana* indica una 'focaccia condita con ingredienti diversi'. In Italia, nelle zone dove *pizza* = *focaccia*, questa preparazione è principalmente un pane speciale dolce o salato. Nella nostra penisola sono presenti diverse varianti dialettali, in apparenza contraddittorie fra loro – cal., luc. e otr. *pitta* 'focaccia' (ma napol. e abr. *pettola* 'sfoglia, pasta distesa dal matterello'); Valtel. *peta* 'pane di forma schacciata'; venez. e romagn. *pinza* 'pizza': «In Italia, è anzitutto interessante notare, sul piano geolinguistico, che la stessa configurazione dell'area di distribuzione delle tre varianti italiane – *pitta pizza* e *pinza* – orienta verso una provenienza 'orientale' del tipo lessicale, confermata, come abbiamo visto, dall'assenza della cosa e della parola sulla sponda africana del Mediterraneo: ad oriente essa è pan-adriatica e ionica, mentre ad occidente è soltanto basso-tirrenica. Sul Tirreno infatti il nome *pizza* per 'focaccia' si ferma al Lazio (in Toscana si usa *schacciata* e in Liguria *focaccia*), e né la Sicilia né la Sardegna né la Corsica conoscono il termine; mentre tutta la sponda italiana dell'Adriatico è interessata dalle tre varianti – meridionale *pitta*, centro-meridionale *pizza* e settentrionale *pinza* – cui corrisponde, sull'intera altra sponda adriatica, il tipo *pit(t)a*. Per cui possiamo ipotizzare: (A) *pitta*, nell'estremo sud, risalirà all'introduzione più antica del termine siriano – non ancora degeminato – e deriverà da un vernacolo siriano, col semplice significato di 'pane' di forma schacciata e rotonda; (B) *pizza* deriverà da *pitta* con l'aggiunta di un suffisso aggettivale *-ea*, forma che avrà poi seguito il normale sviluppo in area centromeridionale, tipo *platea* > *piazza*; e (C) *pinza* (...) deriverà a sua volta da *pizza* e sarà un semplice caso di epentesi nasale, frequente soprattutto in alta Italia. La *pizza* 'napoletana', invece, sarà uno sviluppo più tardo, di probabile origine bizantina, che da Napoli si sarà poi diffuso ovunque, sovrapponendosi, anche nella propria area, alla precedente *pizza* 'focaccia'» (M. ALINEI - E. NISSAN, *L'etimologia semitica dell'it. pizza e dei suoi*

la frutta, potevano essere conservati per essere usati quando servivano, o cotti in uno sciroppo di zucchero o essere candite. Questo era ordinariamente responsabilità del credenziere (*credenziere*), e il processo poteva essere lungo e dispendioso in termini di tempo. *Sciroppare* era il termine per la cottura delicata e ripetuta in uno sciroppo di zucchero che rendeva i frutti morbidi, dolci e densi, che potevano essere usati in breve tempo, spesso per decorare i piatti. Quando Latini usava il termine *candito* per riferirsi ai cibi canditi, si riferiva a un processo correlato, con il quale la frutta (o altri cibi), dopo essere stata almeno parzialmente cotta nello sciroppo, veniva asciugata a bassa temperatura, e poi probabilmente immersa in uno sciroppo di zucchero caldo, ottenendo un sottile rivestimento caramellato. Infine, Latini usa il termine *confetture* per le conserve, di solito servite alla fine dei pasti, anche se il termine includeva anche paste di frutta spesse che potevano essere modellate e usate per decorare tavole o piatti particolari; i *confetti* (come sostantivo) erano semi aromatici o spezie ricoperti da strati di zucchero, mentre Latini usava spesso *confetti* (come aggettivo) per riferirsi ad altri cibi che avevano subito questo processo (di nuovo, soprattutto per essere usati come decorazioni). L'opera di Latini mostra una difficile e a volte oscura struttura delle frasi e un vocabolario stravagante: è il sapore della prosa barocca e dell'alto stile letterario a cui Latini chiaramente aspirava come parte del suo programma di celebrare lo status e l'apprendimento dello scalco. Anche se probabilmente non aveva studiato nel senso tradizionale del termine, Latini aveva acquisito una certa cultura, e uno dei suoi obiettivi era quello di accentuare la posizione intellettuale degli scalchi. Molti scrittori precedenti discutevano se per uno scalco fosse più preziosa l'esperienza o l'apprendimento: Latini possedeva maestria quanto erudizione. Non sosteneva tanto che la conoscenza culinaria fosse in effetti conoscenza piuttosto che mera competenza, ma che per essere veramente competenti in cucina si doveva anche avere una conoscenza esterna di tipo tradizionalmente colto. Il particolare interesse di Latini per il livello linguistico è evidente fin dalle prime pagine, specialmente nella sua spiegazione, nell'indirizzo al lettore, del perché abbia scelto di adattare il suo linguaggio ai termini e alle forme regionali di Napoli, piuttosto che aderire strettamente agli standard toscani che molto prima del suo tempo erano diventati la norma per l'elegante scrittura italiana:

Se in questo mio Libro non ritroverai (cortese Lettore) quella pura elocuzione, e quella proprietà di termini e parole, che richiede il perfetto Toscano Idioma, pregoti, che ti degni à compatirmi; poichè havendo Io scritto in Napoli, ho stimato bene servirmi delle voci famigliari à questo Paese, non già delle straniere, e quì non intese;

corradicali est-europei, turchi, e dell'area semitica levantina, Clueb Editrice, Bologna, 2007).

Su questo punto l'impegno di Latini per il contesto regionale del suo lavoro batteva il suo ovvio desiderio di scrivere in una maniera riconoscibilmente elevata. Intorno all'epoca in cui scrisse, gli intellettuali e i letterati napoletani stavano infatti appena iniziando a dedicare maggiore attenzione al dialetto locale, un processo che avrebbe portato all'inizio del XVIII secolo alla fioritura del teatro dialettale e dell'opera, e forse Latini rifletteva consapevolmente queste tendenze.

7.0. La cucina "infranciosata".

Nella seconda metà del XVII secolo, tuttavia, il cambiamento si accelerò. La Francia divenne la potenza più forte d'Europa e la cultura francese arrivò gradualmente ad avere influenza su gran parte dell'Europa. Gli scrittori francesi definirono nuovi standard per il teatro, la letteratura, la pittura, la musica e così via, che vennero riconosciuti in gran parte dell'Europa. In Francia furono pubblicati numerosi libri che cercavano anche di definire i modi corretti e razionali di cucinare, servire il cibo e mangiare. Una nuova attenzione alla raffinatezza e all'elegante moderazione, alla semplicità e alla razionalità, e alla natura, portò a una nuova enfasi sull'esaltazione del sapore dell'ingrediente principale di ogni piatto. I sapori dovevano essere apprezzati in modo ragionevole, seguendo le nozioni di "buon gusto", piuttosto che soccombere all'assalto ai sensi rappresentato dal vecchio approccio. La cucina francese iniziò così a definire un nuovo e più chiaro modo di strutturare il pasto, e ad abbracciare ingredienti e sapori locali e regionali invece di spezie cosmopolite e costose. Nel diciottesimo secolo e oltre, molti testi francesi sarebbero stati tradotti in italiano e in altre lingue, e queste innovazioni avrebbero reso la cucina francese la più influente in tutta Europa:

Un profondo rivolgimento alimentare si verificò nell'Europa occidentale e prima di tutto in Francia nel corso del XVIII secolo, con la rottura definitiva dei codici culinari di *ancien régime* e della nozione stessa di gusto. Il nuovo abito gastronomico prevedeva la sostituzione delle salse grasse alle salse acide, la diminuzione considerevole dell'impiego delle spezie, la valorizzazione dei sapori naturali, la sempre più netta separazione dell'agro e del dolce, che erano stati tradizionalmente mescolati.¹⁶⁵

7.1 Anonimo Piemontese, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766).

L'ignoto autore de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* fu aiutato dalle sue esperienze parigine a sviluppare un nuovo stile di cucina in cui incorporò una grande quantità di francese. In parte, forse completamente, adottò numerose ricette dai libri di cucina francesi e le tradusse in italiano. Talvolta *Il cuoco piemontese* viene addirittura considerato una libera traduzione e adattamento della *Cuisinière bourgeoise* di Louis Francois Henri de Menon:

165 FROSINI 2012.

Questi innesti, da un ricettario all'altro, si traducono in una terminologia ibrida che favorisce il bilinguismo, o meglio un triplice lessico italiano, francese e franco-italiano, con varianti ortografiche e trascrizioni fonetiche molto libere.¹⁶⁶

(...) termini francesi conservati nel Cuoco piemontese (*entrée, hors d'oeuvre, escalope, fricandeau, court-bouillon, bechamel, soufflets, petit choux, mignones, gateau, meringues*) e (...) adattamenti di forte impatto (come in *papigliot(t)e* per *en papillote* 'al cartoccio', talora favoriti e mediati dalla contiguità del piemontese col francese, come per *giambone* 'prosciutto'), che, mescolati all'italiano letterario e alla componente dialettale, producono impasti linguistici assai indigesti, a misurare fino in fondo il «processo di gallicizzazione» della terminologia culinaria (...)¹⁶⁷

" (...) inutile dire che con i cibi veniva introdotta tutta una nomenclatura culinaria" (Zolli 1995, 39) più o meno fortunata (*besciamella, bignè, consommè, croccante, fricandò, potpourri, ragù, sciampagna*). Questa ondata non aveva naturalmente mancato di sollevare critiche, che colpivano insieme la moda della cucina francese e gli abusati francesismi.¹⁶⁸

Il merito dell'anonimo autore, tuttavia, non è probabilmente quello di aver tradotto schematicamente le ricette dal francese all'italiano, ma di aver adattato la cucina francese alle condizioni italiane nella misura in cui ha sostituito gli alimenti francesi con quelli locali quando li ha rilevati: dove possibile, sostituì gli ingredienti originali con altri di facile reperibilità e adatti al gusto piemontese: fece subentrare il vino bianco al posto dello *Champagne*, predilesse le cipolle d'Ivrea e i cardi di Chieri, mentre il tartufo bianco rimpiazzò il tartufo nero del Périgord. Tuttavia, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* non è solo una raccolta italianizzata di ricette di piatti francesi, perché i conoscitori della cucina piemontese sostengono che l'autore abbia posto con la sua opera la prima pietra della cucina locale e che il suo volume contenga tutte le ricette classiche della gastronomia pedemontana. D'altra parte, si dubita che sia effettivamente così, perché ci sono ricette molto diverse da quelle che oggi chiamiamo tradizionali, e altri piatti che consideriamo classici non sono affatto menzionati. Mancano infatti ricette come la *polenta*, piatto diffuso anche in Piemonte nei modi più disparati, il che si spiega probabilmente con la virata dell'autore verso la cucina "borghese": già il suo modello di riferimento Menon intitolava il suo libro *Cuisinière bourgeoise* (La cuoca borghese), tenendo così conto dei cambiamenti sociali. Nel frattempo, tra la nobiltà e il popolo si era inserita una borghesia che non poteva (o non voleva) permettersi banchetti

166 A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana: Storia di una cultura*, Laterza, Bari, 2005.

167 FROSINI 2012.

168 G. SERGIO, *L'italiano in cucina*, in *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, a cura di Irina Bajini et al., Milano, LED, 2017, pp. 193-214.

aristocratici, ma che tuttavia desiderava "mangiar bene". Questo gruppo di destinatari era probabilmente anche nella mente dell'autore de *Il cuoco piemontese*.

7.2 Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno*, (1a edizione: 1790, 2a edizione: 1807-1808).

L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande, come viene chiamata l'opera, si distingue dalla serie dei libri di cucina precedentemente pubblicati, innanzitutto in termini puramente quantitativi, con un totale di circa 2700 pagine e oltre 3000 ricette. Anche dal punto di vista contenutistico, l'orizzonte si allarga: non solo la cucina italiana in senso lato, ma anche numerose ricette di altri Paesi europei, che incorporano le esperienze che Leonardi¹⁶⁹ ha fatto in vari luoghi durante la sua carriera professionale. Di conseguenza, *L'Apicio moderno* contiene anche piatti di varie regioni italiane, alcuni dei quali inediti:

Dunque, si tratta di un testo pienamente settecentesco, come dimostra la sua tendenza all'enciclopedismo e l'ammirazione nei confronti della cucina d'Oltralpe, ma unicamente ampio, che superò quelli coevi italiani e francesi soprattutto per la quantità e varietà di piatti proposti; un testo in cui si registrano anche ricette tipicamente italiane e altre in cui trionfano ingredienti ancora poco benaccetti (patate e pomodori *in primis*); inoltre, vi si ritrovano anche prime attestazioni di denominazioni (es. *alla Chinesec*¹⁷⁰) e considerevoli riferimenti geografici e linguistici che disvelano in Leonardi una personalità attenta e curiosa, amante dei viaggi e delle letture, con in più una coscienza linguistica all'epoca senza pari tra i suoi colleghi.¹⁷¹

Il principio linguistico che Leonardi segue nella compilazione dell'opera è esposto dall'autore stesso nel primo tomo:

169 «ritengo utile spendere qualche parola su Francesco Leonardi e sull'*Apicio moderno*. Qui, rimandando, per questioni di spazio, alle prime notizie biografiche che si ricavano dalle ultime pagine della prefazione al tomo I dell'*Apicio*, ricordo semplicemente, tra le tappe lavorative, la formazione avvenuta in Francia agli inizi della seconda metà del Settecento, l'assunzione a Roma da parte di François-Joachim de Pierres, Cardinal de Bernis, ambasciatore di Francia presso la Santa Sede dal 1769 al 1791, e il grande onore, a San Pietroburgo nel 1783, di essere cuoco e scalco dell'imperatrice Caterina II. Lasciata la fredda San Pietroburgo per motivi di salute, Leonardi avrebbe poi fatto ritorno a Roma, dove scrisse il suo *Apicio* e il suo *Dizionario ragionato degli alimenti*, di cui si conoscono solo 3 volumi (fino alla lettera E inclusa)⁷. La sua opera principale, l'*Apicio moderno*, vide la luce nel 1790 e in seguito, rivisto e ingrandito, nel 1807-1808. Con i suoi 6 tomi (1822 pagine, per circa 3320 piatti), l'internazionalità delle sue ricette e la sua compiutezza, si può davvero definire il ricettario emblematico del Settecento italiano» (A. COLIA, *L'Apicio moderno di Francesco Leonardi: lingua e storia di un trattato di cucina del secolo XVIII* [Tesi di dottorato], 2012.)

170 W. SCHWEICKARD, «*Petto di castrato alla Pampateur*». *Nomi propri del Lessico gastronomico italiano*, in «QuadRion», 2, 2006, pp. 105-14, a p. 109.

171 COLIA 2012.

Rapporto però a nomi de' Piatti, Zuppe, Salse, o altro si rende impossibile di cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla loro origine sia Italiano, Francese, o d'altra Nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell'ortografia Francese, servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia Italiana, e ciò per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell'idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono.¹⁷²

La conformità al vocabolo gastronomico nella lingua straniera implica la riproduzione fonetica della parola forestiera per mezzo della grafia domestica. Il risultato è l'altissima percentuale dei termini adattati dal francese all'italiano. Il prototipo d'Oltralpe procura le *Fachwörter* universalmente utilizzabili, formando una *Fachsprache* complessa quanto ostica, che Leonardi riteneva opportuno chiarire inserendo nel Tomo Sesto una *Spiegazione Generale De' Termini Francesi*, e una lista *Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usati nella Cucina* all'inizio del Tomo Primo. L'autore accennava al lessico culinario mutuato dalle lingue straniere in generale, alludendo alla terminologia transalpina nello specifico. In questi elenchi si mischiano spudoratamente francesismi egemoni a voci italiane subalterne, creando meticci linguistici che caratterizzeranno le vicende gastronomiche del secolo dei lumi nel nostro paese:

Gratinare, gratinato, gratinata sul fuoco, significa attaccare, rosolare, rosolato, abbrustolire, far divenire rosso. *Liason* nome, che significa rossi d'uova stemperate con acqua, o brodo, o latte, o fiore di latte per brodettare, e legare qualunque Zuppa, Salsa o altra Vivanda. *Antrè*, *Orduvre*, *Antremè*¹⁷³, e diversi altri nomi Francesi servono per l'ordine, e la distribuzione delle vivande.

174

Consomè, vuol dire Brodo consumato. *Aspic*¹⁷⁵, significa Brodo chiarificato, o da gelare, o naturale, e rilevato di gusto. *Farsa*, significa Carne qualunque, Pesce qualunque, Erba qualunque, pesta, o passata al setaccio. *Fricassè*, specie di vivanda di Polleria brodettata. *Escaloppe*, significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cruda. *Cotelette*¹⁷⁶, sono

172 F. LEONARDI, *L'Apicio moderno*, Roma, 1790, t. I, pp. XXIII-XIV.

173 «*entremets* 1773 in V. Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli, nella Stamperia Raimondiana, 1773, p. 9: «Questa sarà una vivanda da servirla fredda per Entremets». Da segnalare la grafia adattata *antremè* 1790 in F. Leonardi, *L'Apicio moderno*, ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande, tomo VI, cit.: tra i molti piatti da servire come tramezzi ed etichettati come *antremè*: *carote sufflè* (p. 77), *zucchette fritte* (p. 91), *pomodori ripieni* (p. 92), *carciofi in bignè* (p. 98)» (L. MACONI, *Antipasti di parole della cucina e l'arte di datar bene*, in *Retrodatazioni lessicali: storia di cose e di parole*, Accademia della Crusca, Firenze 2020).

174 *Alcuni termini francesi, ed Italiani usati nella Cucina*, in F. LEONARDI, *L'Apicio moderno*, Roma, 1790, t. I, pp. LV-LVI.

175 «Retrodatazione *aspic* 1790 in F. Leonardi, *L'Apicio moderno* (retrodatazione segnalata da W. Schweickard, *I gallicismi nel lessico culinario italiano*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, cit., p. 275)» (MACONI 2020).

176 «Se dunque inizialmente, sia *cotelette/cotolette*, calcolato direttamente su *côtelettes* (integrato dapprima, come plurale, ma senza la *s*, da cui si è retroformato il singolare *cotoletta*, in cui anche la prima *e* è passata a *o* forse sull'impronta di *costola* per allineamento della forma sui più frequenti nomi e aggettivi terminanti in *-oletta*), sia *costolette* (formatosi sul modello di *côtelettes* ma, con un influsso di paretimologia parziale, sulla base italiana di

Costolette, ossia Bracirole. *Imbianchire*, all'acqua bollente, significa prolessare, o allessare qualunque cosa. *Vol o vant*, vuol dire Pasticcio, Torta, o Pasticcietto cotto vuoto, e poi ripieno.

177

costola) avevano lo stesso significato di 'braciola con l'osso', solo in seguito i due termini si sono andati distinguendo per la presenza o l'assenza dell'osso. Così, *costoletta*, legata a *costolina* e *costerella*, nonché alla parola italiana *costa* che già in sé aveva come peculiarità la presenza dell'osso, grazie alla codificazione artusiana si è vista allontanare la rivale *cotoletta*. Se poi si controllano i ricettari pubblicati tra Leonardi e Artusi, si scopre il prevalere della forma *cotelette*, e che la specializzazione del termine *cotelette/cotoletta* è avvenuta nel tempo grazie all'imporsi di un tipo di preparazione con cui si è venuto ad identificare il termine.» (COLIA 2012).

177 *Spiegazione Generale de' Termini Francesi*, in F. LEONARDI, *L'Apicio moderno*, Roma, 1790, (t. VI, pp. 318-21).

7.3. I ricettari municipali.

La cucina italiana del sec. XIX è contraddistinta dal diffondersi di libri di cucina dal taglio domestico e dal carattere municipale. Si sviluppa un progressivo interesse alle necessità delle dimore delle classi abbienti e in particolare verso i relativi costi e approvvigionamenti. Le servitù familiari hanno accesso diretto, nello svolgere le loro mansioni, a prontuari culinari provenienti da un dinamico mercato editoriale. I ricettari, di sobrio aspetto, delineano la gastronomia borghese moderna, lontano sia dall'autonomia rustica del territorio sia dai rituali cortigiani, con una costante attenzione all'economicità delle preparazioni e alle abilità del personale di servizio. Le pietanze si spostano da un luogo all'altro, e nelle grandi città il concetto di gastronomia domestica si arricchisce di commistioni e curiosità. Le preparazioni rispecchiano una preferenza per le vivande facili da realizzare, ma non per forza del luogo. Compaiono, a titolo d'esempio, le frittelle alla romana, i maccheroni alla napoletana (con ragù al pomodoro) e alla milanese (con burro e parmigiano grattugiato). Se la provenienza delle ricette citate è opinabile, le origini di *gattò*, *sartù*¹⁷⁸ e *pasta bigné* sono francesi. I ricettari municipali dell'Ottocento ibridano il modello francese e la tradizione locale mescolando pietanze di differente costo e difficoltà d'esecuzione, unendo consuetudini casalinghe e di taverna, facilitando le ricette complicate e elaborando quelle vernacolari. Naturalmente, la cucina casalinga non è l'unico tema dei ricettari indirizzati al mercato. Chi aspira a imbandire la tavola in modo vario e ricco, può per esempio a Napoli, interpellare i libri indirizzati ai cuochi di professione. Questi testi di ricerca culinaria innalzano il livello di competenza degli operatori gastronomici, che esercitano il loro mestiere senza badare a spese. In queste raccolte, oltre che la preparazione delle pietanze, viene spiegata la decorazione e la guarnitura del piatto e il modo in cui lo si porta in tavola servendolo. La loro diffusione a stampa è motivata, oltre che dalla formazione specialistica dei cuochi, anche dalla nascita e della crescita della ricezione alberghiera e ristorativa, dalla formazione dei cuochi, e in seguito all'unità nazionale dalla stringente necessità di una nomenclatura statale.

7.4. Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante* (1773).

In questo saggio sistematico di arte culinaria con il quale rilevò prima di tutti gli altri gastronomi il valore della cucina regionale e partenopea in particolare, l'autore presenta sulle tavole patrizie di Napoli derrate esordienti, sia locali che esotici (cacao, cioccolata, patata). Nel trattato c'è spazio per

178 «*sartù* 1839 [GRADIT 1959] s. m. inv. (vc. napol.) sformato di riso con sugo, polpette, mozzarella, funghi e uova, tipico della cucina napoletana. - Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, seconda edizione, Napoli, dalla Tipografia di G. Palma, 1839, p. 33.» (MACONI 2020).

voci regionali e dialettali, soprattutto termini ortofrutticoli e ittionimi: *percoche* ‘pesche’, *portogallo* ‘arancia’, *pastinache* ‘carote’; cecinelli ‘bianchetti’, *fragaglie* ‘novellame di pesce’¹⁷⁹, *luvaro* ‘pesce imperatore’, *rigiola* ‘muggine’, *scorfano*, *spigola* ‘branzino’.

7.5 Giovanni Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico* (1829).

Il *Nuovo cuoco milanese* presenta una notevole quantità di voci dialettali, in numero decisamente maggiore se comparato agli altri ricettari del diciannovesimo secolo. Varie espressioni lessicali della parlata meneghina designano, all'altezza della terza edizione (1853), strumenti da cucina, tecniche di preparazione e durate di cottura. Un campione dei milanesismi rintracciabili (i quali alcune volte mediano dei francesismi) è costituito dalle seguenti voci adattate¹⁸⁰: *barachino* ‘tipo di tegame’, *basciamela* ‘besciamella’, *brasura* ‘brasatura’, *cornetti* ‘fagiolini’, *fambrose* ‘lamponi’, *fidelini* ‘capellini’ *imboraggiare* ‘impastare con uovo sbattuto’, *lacetto* ‘animella’, *lacciadini* ‘frittelle’, *mognaghe* ‘albicocche’, *pivioni* ‘piccioni’, *ragottino* ‘intingolo’, *rampoggini* ‘raperonzoli’, *stramortire* ‘cuocere una seconda volta’, *triffole* ‘tartufi’. Numerosi gli esempi relativi alla *koinè* fonetica dell'italiano settentrionale tra i quali *codeghino*, *coradella*, *geladina* e *orade*, con la caratteristica sonorizzazione intervocalica delle consonanti sorde. Degne di nota le parole *canella*, *scalopine*, *carotta* e *carcioffi* come esempi di insicurezza nell'uso di scempie e geminate.

7.6 Ippolito Cavalcanti, *La cucina teorico pratica* e *Cucina casareccia in dialetto napoletano* (1837).

L'opera di Cavalcanti non è solo un'importante testimonianza dello sviluppo del dialetto napoletano nel XIX secolo, ma è anche un prezioso contributo alla cucina napoletana o italiana. Il nobile, che fu cuoco preparato, esperto e abile quanto letterato attento alle esigenze del pubblico e al successo commerciale del suo libro, fu uno dei primi a menzionare il ragù italiano nel suo libro di ricette, il delizioso sugo per la pasta che oggi è uno dei piatti nazionali d'Italia. Il ricettario di Cavalcanti è anche una fonte informativa del vocabolario gastronomico italiano, poiché l'enorme opera contiene

179 Maria Lucia De Nicolò, *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo - Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (secc. XIV-XIX)*, collana *Rerum Maritimarum n. 21*, Pesaro, 2019: La frittura di *fragaglia* viene usata anche dal cuoco Vincenzo Corrado: “vi è nel mare una quantità e varietà di pesciolini chiamati volgarmente *fragaglia*, la quale si pesca l'estate vicino agli scogli, e si mangia con piacere in frittura condita” (...) Una consuetudine popolare [la gelatina] messa in atto anche dai cuochi, come dimostra Vincenzo Corrado, che, trattando i “geli da magro”, consigliava l'uso del preparato di sua ideazione non solo per la tinca, il capitone e il dentice, ma anche per la “raggia”.

180 Alcune delle seguenti forme dialettali *Basciamèll*, *cornitt*, *fambròsa*, *fidelitt*, *laccètt*, *lacciadin*, *pivión*, *ragottin*, *rampæùsgen* sono accolte in F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Imperial Regia Stamperia, poi Società Tipografica dei Classici Italiani, 1839.

un importante contributo lessicale nell'area della preparazione del cibo così come in quella dei metodi di cottura e degli utensili da cucina. Il frontespizio della seconda edizione de *La Cucina teorico-pratica* ci dice già molto sul contenuto dell'opera: *Cucina teorico-pratica col corrispondente riposto ed apparecchio di pranzi e cene, con quattro analoghi disegni, metodo pratico per scalcare, e far servire in tavola, lista di quattro piatti al giorno per un anno intero e finalmente una cucina casareccia in dialetto napoletano con altra lista analoga*. L'opera comprende 440 pagine ed è divisa in due parti. La prima parte del libro è la *cucina teorico-pratica* vera e propria, alla quale Cavalcanti dedica 350 pagine. Si rivolge principalmente alla nobiltà e alla ricca borghesia del suo tempo, gli "amici dilettranti di gastronomia". È divisa in cinque capitoli tematici: 1. la raccolta di ricette vera e propria; 2. i consigli per organizzare la dispensa (*Del riposto*); 3. i suggerimenti sui diversi modi di apparecchiare la tavola (*Delle varie maniere di preparare la tavola per diversi pranzi, e cene*); 4. Suggerimenti su come tagliare e servire (*Metodo pratico per scalcare, e far servire in tavola*); e 5. Una lista di ricette suggerite per i giorni di un intero anno (*Dinotante; Una lista di quattro piatti al giorno. Per un anno intero; E precisamente per l'anno 1839*). In linea con il suo pubblico di potenziali lettori, Cavalcanti presenta una cucina di alta qualità. Le ricette, alcune delle quali sono molto sofisticate ed elaborate, non lesinano su ingredienti costosi. Il modo in cui Cavalcanti presenta e spiega le ricette nel suo libro mostra la lunga esperienza che ha in questo campo. Come si può vedere dalle cinque sezioni, il nobile non solo informa i suoi lettori sulla preparazione di singoli piatti, ma presenta un lavoro molto più completo. L'autore mostra, oltre ai modi di fare marmellate, succhi, composte e liquori, come conservare le fragole e i pomodori (*Mezzo come conservare le fragole ed i pomodori nelle bottiglie*) e come fare il mosto (*Maniera di fare il mosto cotto, e la mostarda*), pensando anche alla necessità di conservare frutta e verdura in modo che possano essere utilizzati al di fuori della stagione del raccolto. Oltre ai consigli su come farcire gli animali, Cavalcanti dà anche istruzioni sulla preparazione di galantine e la loro guarnizione (*Della disossazione de' polli, delle teste di vitella, de' volatili, ecc. Metodo per riempirli: maniera di cuocere, questi polli, teste, volatili, i presciutti rinfreddi, e le verigini lattanti; e loro guarnizione*). A questo si aggiungono consigli su come la dispensa deve essere progettata e attrezzata (*Come deve essere formato, e fornito il riposto*) e informazioni sugli utensili usati in cucina (*Come deve'esser formata, e fornita la cucina*). Queste contengono anche una rappresentazione grafica del forno in cui il cibo può essere mantenuto caldo. All'inizio della raccolta di ricette, l'autore dà una breve nota sul dosaggio e la variazione delle ricette: «ho formato perciò tutte le ricette contenute in questa operetta pel numero di dodici coperti. La prudenza poi ne farà, o la diminuzione, o lo accrescimento». Cavalcanti scrive questa prima parte del suo libro di cucina in italiano, o meglio in toscano, intervallato da influenze francesi e parole straniere. Del resto, la

cucina non si rivolge solo ai profani, ma soprattutto ai cuochi delle fattorie, i cosiddetti *monzù*¹⁸¹. Ciò che rende l'opera di Cavalcanti particolarmente interessante e anche unica e insostituibile fino al XIX secolo è la seconda parte del libro, che, come è già chiaro dal titolo, *Cucina casareccia in dialetto napoletano*, è dedicata alla cucina casalinga. Tuttavia, non si tratta di cucina per poveri, ma di preparazioni gustose e ricche destinate a persone che vogliono dimenticare per una volta la loro limitata disponibilità di denaro concedendosi un buon pasto. Questa seconda parte del libro di cucina è scritta in dialetto napoletano. La studiosa austriaca G. HONIS, allega un glossario alla sua tesi magistrale *Cucina casareccia in dialetto napoletano - Linguistische Analyse eines neapolitanischen Kochbuches aus dem 19. Jahrhundert*, Magisterarbeit, Karl-Franzens-Universität Graz, 2010. Rispetto al *Glossar*, si possono evincere alcune peculiarità. Come si desume dall'elenco delle voci, l'origine etimologica del vocabolario napoletano varia notevolmente. La maggior parte delle parole, ovviamente, deriva dal latino. Tuttavia, molte delle espressioni dialettali¹⁸² provengono da fonti latine che non corrispondono a quelle di altri dialetti o dell'italiano *standard*. Lo dimostrano le parole *accio*¹⁸³, *aceno*¹⁸⁴, *cassuola*¹⁸⁵, *chianchiere*¹⁸⁶, *crisceto*¹⁸⁷, *mappina*¹⁸⁸

181 I *mònzù* erano i cuochi francesi dei ricchi che erano arrivati a Napoli attraverso il cognato di Napoleone, Gioacchino Murat, tra gli altri. La parola deriva in realtà dalla parola francese *monsieur*. Questo era il titolo di quei cuochi che erano considerati maestri del loro mestiere. Ma poiché la parola era difficile da pronunciare per i napoletani, la adattarono alla loro lingua e così il *monsieur* francese divenne il *monzù* napoletano.

182 Le voci proposte a titolo di esempio dal glossario di HONIS 2010 che si citeranno nelle note lessicografiche successive verranno riportate in lingua originale.

183 **accio** – acci (362), Subst. mask., 'Sellerie' (vgl. *sedano*) Etym.: < lat. *apiūm* 'Sellerie' (vgl. D'Ascoli 1993: 14; Altamura 1968: 11; Iandolo 2004: 21).

184 **aceno** – aceno (399), Subst. mask., 'Korn, Weizenkorn' (vgl. *chicco (di grano)*) Etym.: < lat. *acinu(m)* 'Traubenbeere' (vgl. Iandolo 2004: 23); siehe *acēno* bei Altamura (1968: 14).

185 **cassuola** – cassuola (369), Subst. fem., 'Schmortopf' Etym. 1: vergleichbar mit mittelalt. lat. *capsūla* und *capsella* von *capsa* (vgl. D'Ascoli 1993: 161); Etym. 2: vergleichbar auch mit frz. *cassole* (vgl. Altamura 1968: 92).

186 **chianchiere** – chianchiere (375), Subst. mask., 'Fleischer' (vgl. *macellaio*) Etym.: chianca < lat. *planca(m)* 'Bohle, Brett'; *planca* war der verwendete Stock zum Schneiden des Fleisches in den Verkaufsgeschäften (vgl. D'Ascoli 1990: 159; Iandolo 2004: 76).

187 **crisceto** – crisceto (385), Subst. mask., 'Hefe' (vgl. *lievito*) Etym.: < lat. *crēscere* 'wachsen' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 413; Iandolo 2004: 86); die Schreibweise bei Altamura (1968: 112) lautet *criscēto*.

188 **mappina** – mappine (354), Subst. fem., 'Fetzen, Lappen' (vgl. *straccio*) Bed.: Fetzen aus Hanf zum Reinigen der Böden; Lappen zum Abstauben (vgl. Altamura 1968: 173). Etym.: < lat. *mappa(m)* 'Tischtuch' (vgl. Iandolo 2004: 140; D'Ascoli 1993: 383); Ascoli gibt zum Vergleich noch das molfettanische Wort *meppàiele* und das kalabresische Wort *mappila/mappiga/mappighe* an.

, *marvizzo*¹⁸⁹, *percoca*¹⁹⁰, *rezza*¹⁹¹, *scarola*¹⁹², *scetà'*¹⁹³, *tiesto*¹⁹⁴, *ventresca*¹⁹⁵, *vrenna*¹⁹⁶ e *vruociolo*¹⁹⁷. Altre presentano una grande somiglianza con il vocabolo latino corrispondente: *caso*¹⁹⁸, *cicere*¹⁹⁹, *cosere*²⁰⁰, *cucozza*²⁰¹, *cuorio*²⁰² o *fucetola*²⁰³. Oltre al latino, il greco è un'importante fonte del dialetto napoletano, perché le prime colonie che si insediarono intorno al VII secolo a.c. nell'area del Golfo di Napoli erano di origine greca. Nel ricettario si nota che alcune spezie come *arecheto*²⁰⁴, *petrusino*²⁰⁵ o *vasenecola*²⁰⁶ e alcuni utensili e attrezzature da cucina come *arciulo*²⁰⁷, *caccavella*²⁰⁸, *cato*²⁰⁹, *laganaturu*²¹⁰, *martola*²¹¹, *scafarea*²¹², *tiano*²¹³ o *vrasa*

-
- 189 **marvizzo** – marvizzi (377), Subst. mask., 'Drossel' (vgl. *tordo*) Etym.: < span. *malvis*, frz. *mauvis/malvis*, vielleicht von lat. *malvicēus/milvacēus*; die Drossel ähnelt nämlich in der Farbe der Gabelweihe (*milvus*) und der Malve (vgl. D'Ascoli 1993: 388; Altamura 1968: 175).
- 190 **percòca/percuóco** – percoco (358), Subst. fem./mask, 'Pfersichsorte' Etym.: < lat. *praecòquus* 'frühreife Frucht', *praecox* (vgl. D'Ascoli 1993: 531); < lat. *percox* (vgl. Altamura 1968: 235), siehe hier jedoch *pèrcòca/percuóco*; < vulglat. **percòca(m)* 'völlig reife Frucht', Veränderung von *praecoqua(m)* 'frühreife Frucht' (vgl. Iandolo 2004: 192).
- 191 **rézza** – rezza (374), Subst. fem., 'Netz (vom Schwein)' (vgl. *omento*) Etym.: < lat. *retia*, Plural des Subst. neutr. *rete*, -is 'Netz' (vgl. D'Ascoli 1993: 600; Altamura 1968: 268).
- 192 **scaròla** – scarola (381), Subst. fem., 'Endivie' (vgl. *indivia*) Etym.: < spätlat. *escariòla*, Ableitung des Subst. *esca* über das Adj. *escariūs* (vgl. D'Ascoli 1993: 641); Altamura spricht von lat. **escariola* und span. *escarola* (vgl. Altamura 1968: 287); < spätlat. *scariòla(m)* (vgl. Iandolo 2004: 248).
- 193 **scetà'** – scetà (375), trans. Verb, 'wecken' (vgl. *svegliare*) Etym.: < lat. *excitāre* (vgl. D'Ascoli 1993: 651; Altamura 1968: 291); siehe *scetà* bei Altamura und *scetare* bei D'Ambra (1873: 329).
- 194 **tiesto** – tiesto (353), Subst. mask., 'Deckel von großem Geschirr' (vgl. *coperchio*) Etym.: < lat. *tēstu* (nt.) 'irdener Deckel, irdenes Gefäß, Terracottagefäß' (vgl. D'Ascoli 1993: 786; Cortelazzo & Zolli 1999: 1690; Altamura 1968: 352).
- 195 **ventrésca** – ventresca (354), Subst. fem., 'Bauchfleisch' (vgl. *pancetta*) Etym. 1: Ableitung von *ventre(m)* 'Bauch' (vgl. Iandolo 2004: 352); Etym. 2: von gespr. lat. **ventrīsca(m)* (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1799); siehe unter *vènrēsca* bei Altamura (1968: 373).
- 196 **vrénna** – vrenna (399), Subst. fem., 'Kleie' (vgl. *crusca*) Etym. 1: von mittelalt. lat. *brinna(m)* (9. Jhd.)/*brennum* (13. Jhd.), eventuell ein Relikt aus dem mediterranen Substrat (vgl. Iandolo 2004: 361; D'Ascoli 1993: 845; Altamura 1968: 379); Etym. 2: von *brennos* 'Kleie' (vgl. D'Ascoli 1993: 845);
- 197 **vruóciolo** – vruociolo (392), Subst. mask., 'Eidotter' (vgl. *tuorlo d'uovo*) Etym.: wahrscheinlich vom lat. Subst. *ovūlum*, Diminutiv von *ovum*, das im reg-lat. zu einer Form (*o*)*vulocius* wurde (vgl. D'Ascoli 1993: 827); siehe *veluócciolo* bei D'Ascoli und *vruóciölo* bei Altamura (1968: 380).
- 198 **caso** – caso (358), Subst. mask. 'Käse' (vgl. *cacio*, *formaggio*) Etym. 1: < lat. *caseu(m)* 'Käse' (vgl. Altamura 1968: 92; Iandolo 2004: 72); Etym. 2: D'Ascoli (1990: 145) schlägt eine etwas ungewöhnliche Etymologie vor. Die Vorstellung könnte von der Maus stammen, die schnell entwischt, nachdem sie es ohne Schaden geschafft hat den Käse aus der Falle zu reißen. Daher schlägt er als Ursprung das lat. *captāre* vor.
- 199 **cicere** – ciceri (357), Subst. mask., 'Kichererbse' (vgl. *cece*) Etym.: < lat. *cicer* (vgl. Altamura 1968: 104); < vulglat. **cicere(m)* (vgl. Iandolo 2004: 81); siehe jedoch die Schreibweise *cicērē* bei Altamura.
- 200 **cósere** – cuse (376), trans. Verb, 'nähen' (vgl. *cucire*) Etym.: < spätlat. *cosēre* (klass. *consuēre* 'nähen' von *suēre*) (vgl. D'Ascoli 1993: 218; Iandolo 2004: 85; Altamura 1968: 110); siehe *cósērē* bei Altamura. Letzterer vergleicht das Lexem auch mit span. *coser*.
- 201 **cucózza** – cocozza (386), Subst. fem., 'Kürbis' (vgl. *zucca*) Etym.: < spätlat. *cucutiā*; mittelalt. lat. *cocutiā* 'Kürbis' (vgl. D'Ascoli 1993: 230; Altamura 1968: 113; Iandolo 2004: 88).
- 202 **cuório** – cuorio (371), Subst. mask., 'Leder, Fell' (vgl. *cuoio*) Etym.: < lat. *cōriu(m)* 'Leder' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 424)
- 203 **fucétola** – fucetole (377), Subst. fem., 'Gartengrasmücke' (vgl. *beccafico*) Etym.: < lat. *ficedūla* 'Feigendrossel' zusammengesetztes Wort aus dem Subst. *ficus* 'Feige' und dem Verb *edo* 'essen' (vgl. D'Ascoli 1993: 302; Altamura 1968: 139; Iandolo 2004: 111); siehe jedoch *fucétōla* bei Altamura.
- 204 **arécata/arécheta/-to** – arecheto (380)/arecheta (383), Subst. fem., 'Oregano' (vgl. *origano*) Etym. 1: < lat. *origānum* gekreuzt mit *nepēta* 'Bergmelisse, Bergminze' (*nepitella*) (vgl. D'Ascoli 1993: 68; Altamura 1968: 44); siehe jedoch *arécata/arécheta/-to* bei Altamura; Etym. 2: < griech. *ορειγανov* (*origanon*) (D'Ambra 1873: 56).
- 205 **petrusino** – petrosino (363), Subst. mask., 'Petersilie' (vgl. *prezzemolo*) Etym.: < griech. *πετροσέλινον* (*petrosélinon*) über das lat. *petrosī(le)num* für *petroselinum/petrosillum* (vgl. D'Ascoli 1993: 537; Altamura 1968: 238; Iandolo 2004: 195), siehe jedoch unter *pētrusino* bei Altamura; Iandolo führt noch weiters an, dass es sich

²¹⁴ sono di origine greca. La parola *ncantarata* ²¹⁵ è riconducibile anche a un vaso greco in terracotta. La maggior parte delle parole greche furono adottate nella lingua latina al tempo dell'Impero Romano e si sono evolute durante questo periodo. Alla fine sono entrate nel dialetto napoletano attraverso il latino volgare. Lo si vede nelle parole *butirro* ²¹⁶, *cannaruto* ²¹⁷, *cefaro* ²¹⁸, *chiapparo* ²¹⁹, *fasulillo* ²²⁰, *scafutà* ²²¹, *secchetella* ²²², *spugna* ²²³, *streppone* ²²⁴, *torze* ²²⁵, per le quali forme latine si sono cristallizzate nel corso del tempo allo stesso modo dalle forme greche. Si può notare che i francesismi in napoletano si vedono soprattutto nel campo della gastronomia, anche se parole come *bombò*, *bignè*, *briosce*, *sartù*, *sufflè*, *monzù* sono state adattate graficamente al sistema napoletano. I francesi furono rappresentati a Napoli per un totale di quasi 200 anni dagli

beim griechischen Wort *πετροσέλινον* (*petrosélinon*) um eine Komposition von *πέτρα* (*pétra*) 'Stein' + *σέλινον* (*sélinon*) 'Sellerie' handelt; siehe unter *petrosino* bei D'Ambra (1873: 287).

- 206 **vasenecòla** – vasinicola (361), Subst. fem., 'Basilikum' (vgl. *basilico*) Etym. 1: < lat. *basilicu(m)*, spätlat. *basilicon*, vom griech. *βασιλικόν/ς* (*basilikón/s*) 'königlich' (vgl. Iandolo 2004: 350; D'Ascoli 1990: 706; Altamura 1968: 371); siehe jedoch unter *vasènecòla* bei Altamura. Der ursprüngliche Name bedeutete 'königliches Kraut' (entweder wegen seiner medizinischen Wirkung, wegen seines Duftes oder weil man es nur in den königlichen Gärten fand). In diesem Zusammenhang muss man auch erwähnen, dass das Kraut ursprünglich aus Persien stammte, wo der große König, der König schlechthin regierte (vgl. D'Ascoli 1990: 706). Etym. 2: Eine allgemeine Interpretation des Wortes ist auch die scherzhafte Anlehnung an den Eigennamen Nicola: *vasà* 'küssen' + *Nicola* 'Nicola' (vgl. D'Ascoli 1990: 706; Iandolo 2004: 350).
- 207 **arciùlo** – arcuiullo (365), Subst. mask., 'Krug, Krüglein' (vgl. *orcio*) Etym.: < *orcio* < *ūrceu(m)* 'Krug', ohne Zweifel verbunden mit dem griech. *hyrchē*, obwohl man die Beziehung zwischen den beiden Wörtern nicht genau kennt (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1084); die Bedeutung von *hyrchē* ist laut Birch (1858: 423) „amphora with narrow neck“, es handelt sich somit um eine Amphore; < lat. *urcius* (vgl. Iandolo 2004: 37); bei D'Ambra (1873:56) ist das griech. Wort *αρκη* erwähnt.
- 208 **caccavèlla** – caccavella (362), Subst. mask., 'Topf, Kochtopf' (vgl. *pentola*) Etym.: < spätlat. *caccabella(m)*, von *caccabūlus*, welches selbst Diminutiv von *caccabus* 'Kessel, Pfanne' ist; griech. *κακκάβη* (*kákkabos*) 'Topf' (vgl. D'Ascoli 1993: 127; Altamura 1968: 75; Iandolo 2004: 57).
- 209 **cato** – cate (354), Subst. mask., 'Eisen-/ Holzzeimer' (vgl. *secchio*) Etym.: < lat. *cadus* 'Krug, Weinkrug', griech. *κάδος* (*kádos*) 'Krug, Eimer' (vgl. D'Ascoli 1993: 164; Altamura 1968: 93; Iandolo 2004: 69; D'Ambra 1873: 109).
- 210 **laganàturo** – laniaturo (396), Subst. mask., 'Nudelholz' (vgl. *matterello*) Bed.: Nudelholz zum Ausrollen des Teiges bei der Zubereitung von Lasagne oder Tagliatelle (vgl. D'Ascoli 1993: 345). Etym.: *lågana* < griech. *λάγανον* (*låganon*) 'dünner, breiter Kuchen', lat. *lagānum* 'Fladen' (vgl. D'Ascoli 1993: 345; Iandolo 2004: 126).
- 211 **màrtola/-ra** – martora (354), Subst. fem., 'Backtrog' (vgl. *madia*) Etym.: < lat. *mactra(m)* 'Backtrog' (vgl. Iandolo 2004: 141; D'Ascoli 1990: 329); D'Ascoli verweist noch weiters zur griechischen Herkunft *μάκτρα* (*máktra*) 'Gefäß zum Kneten, Backtrog'; siehe *màrtòla/-ra* bei Altamura (1968: 175).
- 212 **scafaréa/-éia** – scafareje (353), Subst. fem., 'Becken, Schüssel, Waschbottich' (vgl. *catino*, *tinozza*) Bed.: Großes Terrakottagefäß, in dem man stampft, zerkleinert oder auch Geschirr und Gemüse wäscht (vgl. Altamura 1968: 283). Etym.: < griech. *σκαφή* (*skáphē*) 'Wanne, Trog, Becken', das in das Lateinische gelangt ist und zu *scapha* (Dimin. *scaphūm*, *scaphiōlum*, *scaphūla*) oder lat. *scaphu(m)* 'hohles Gefäß' wurde (vgl. Iandolo 2004: 243), immer mit der zweifachen Bedeutung 'Boot' und 'Gefäß'; von *scapha* zu *scafarea* (vgl. D'Ascoli 1993: 633; Iandolo 2004: 243); D'Ambra führt das griech. Wort *σκαφηρος* an (vgl. D'Ambra 1873: 323).
- 213 **tiàno/-a** – tiano (382), Subst. mask./fem., 'Pfanne aus Steingut' Etym.: < griech. *τήγανον* (*téganon*) 'Pfanne', lat. *teganum*, reglat. *ti(j)anum/tegamem* (vgl. D'Ascoli 1993: 785; D'Ambra 1873: 376; Iandolo 2004: 332); bei Iandolo kommt das Wort über ein **tejàno* in den neapolitanischen Dialekt.
- 214 **vrasa** – vrasa (388), 'Subst. fem., 'Glut' (vgl. *brace*) Etym. 1: < spätlat. *brasa* (germ. Herkunft) (vgl. Altamura 1968: 379); von **brasia* (vgl. Iandolo 2004: 360); Etym. 2: < griech. *βραζώ* 'kochen' (D'Ambra 1873: 401).
- 215 **ncantarata** – carne ncantarata (356), Adj., 'ingelegt, konserviert (nur Fleisch)' Bed.: *carne ncantarata* ist gesalzenes Schweinefleisch in Tongefäßen, das auf diese Art konserviert wird (vgl. D'Ascoli 1993: 441). Etym.: von *càntaro*, das die allgemeine Bedeutung 'Gefäß' hat (vgl. D'Ascoli 1993: 441); *càntaro* 'Terrakottagefäß' < lat. *canthārus* 'Gefäß, Kanne' von griech. *κάνθαρος* (*kántharos*) 'Gefäß', Wort mediterraner Herkunft, von einem Ursprung kanth, der 'Wölbung, Biegung' bedeutet (vgl. D'Ascoli 1993: 141).
- 216 **butirro** – butirro (358)/botirro (389), Subst. mask. 'Butter' (vgl. *burro*) Etym.: <lat. *butyru(m)*, vulglat. *buturum* (Altamura 1968: 74); Iandolo gibt überdies an, dass *butyru(m)* selbst wiederum aus dem Griechischen stammt (vgl. Iandolo 2004: 56); Dies bestätigen Cortelazzo & Zolli (1999: 265); < lat. *butyru(m)*, griech. *βουτύρον* (*boutyron*) 'Butter' (*tyros* 'Käse' und *bous* 'Kuh' = 'Käse der Kuh'. Auch D'Ambra (1873: 88) verweist auf das Griechische. Er führt das Wort in der Form *Βουτορον* an.

Angioini, dagli Orléans e da Napoleone. Parole di origine francese sono presenti nella *Cucina casareccia*. Si tratta, salvo poche eccezioni, di termini che si ritrovano anche nell'italiano *standard*, seppure in forma diversa. Esempi di parole associate alla lingua francese nel glossario sono *cagnà'*²²⁶, *cassarola*²²⁷, *filetto*²²⁸, *graticola*²²⁹, *lardià'*²³⁰, *marmitta*²³¹, *pignata*²³², *sarvietta*²³³, *tagliero*²³⁴, *tuorno*²³⁵, *turtiera*²³⁶. I termini citati, giunti in Italia per influenza francese, non sono stati volutamente utilizzati dall'autore nella *Cucina casareccia*. Ma questi termini stanno molto bene nella prima parte del ricettario, la Cucina teorico-pratica, poiché si indirizzava a un pubblico completamente diverso. Oltre ai francesi, a Napoli governarono a lungo anche gli spagnoli. La loro presenza (al tempo degli Aragonesi e dei Vicerè) durò complessivamente più di 250 anni. Tuttavia,

- 217 **cannarùto** – cannaruta (383), Adj., 'wohlschmeckend, lecker' (vgl. *goloso*, *ghiotto*) Etym.: *canna* < lat. *canna(m)* (selbst von griech. *κάννα* 'Rohr') 'Kehle' (vgl. Iandolo 2004: 61).
- 218 **cèfaro** – cefaro (378), Subst. mask., 'Meeräsche (Fischart)' (vgl. *cefalo*) Etym.: < spätlat. *cēphalu(m)* 'Kopf', von griech. *κεφαλή* (*képhalos*) 'Haupt, Kopf' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 319; Iandolo 2004: 72; D'Ambra 1873: 113).
- 219 **chiàpparo/-rièllo** – chiapparelli (395), Subst. mask., 'Kaper' Etym. 1: < lat. *cāppare(m)*, von griech. *καππαρίς* (*kápparis*) (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 293; Iandolo 2004: 77; D'Ambra 1873: 120); siehe jedoch *chiapparello* bei D'Ambra.
- 220 **fasulillo** – fasulilli (361), Subst. mask., 'grüne Bohnen, Fisolen' (vgl. *fagiolini verdi*) Etym.: < lat. *phasēolu(m)*, von *phasēlus*, vom griech. *φασήλος* (*phásēlos*) 'Fisole', von ungewisser Etymologie (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 555; Iandolo 2004: 101; Altamura 1968: 129; D'Ascoli 1993: 275); siehe *fasulillè* bei Altamura; D'Ambra (1873: 174) erwähnt auch das Griechische (*φασήλος*).
- 221 **scafutà'** – scafutarraje (387), trans. Verb, 'aushöhlen' (vgl. *incavare*) Etym. 1: von einer Form *scapho* für das lat. *scabo* (rückführbar auf griech. *σκάπτω* (*skáptō*) 'ausgraben' gekreuzt mit dem neap. Adj. *futo* 'tief' (vgl. D'Ascoli 1993: 633; Altamura 1968: 283). Etym. 2: wahrscheinlich eine Kreuzung aus *scavà* (*excavare*, von *cavus* 'hohl') und dem Adj. *futo* 'tief' (vgl. Iandolo 2004: 243); siehe *scafutare* bei D'Ambra (1873: 323).
- 222 **seccetèlla** – seccetelle (379), Subst. fem. Dim., 'kleiner Tintenfisch' Etym.: < lat. *sēpia(m)*, vom griech. *σηπία* (*sēpia*) 'Tintenfisch', von ungewisser Etymologie (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1505); siehe *sēccètèlla* bei Altamura (1968: 306).
- 223 **spugnà'** – spugne (395), trans. Verb, 'einweichen' (vgl. *bagnare*, *inzuppare*) Etym.: von *spugna* 'Schwamm', der sehr leicht Flüssigkeiten aufnimmt (vgl. D'Ascoli 1990: 627; Iandolo 2004: 303); *spugna* < lat. *spōngia(m)*, von griech. *σπογγία* (*spongía*) 'Schwamm' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1596; Iandolo 2004: 302; Altamura 1968: 327), siehe jedoch unter *spōgna* bzw. *spugnà'* bei Altamura und *spognare* bei D'Ambra (1873: 359).
- 224 **streppóne** – struppuni (356), Subst. mask., 'Stiel, Stängel, Strunk' (vgl. *peduncolo*, *torsolo*) Etym. 1: Laut D'Ascoli (1993: 759) handelt es sich hier um den Augmentativ von ital. *sterpo* (vgl. D'Ascoli 1993: 759); man müsste eher vom gleichen Ursprung sprechen; siehe daher *sterpo* 'dürre Ast, Gestrüpp' < lat. *stīrpe(m)* 'Baumstamm, Strunk' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1613; Iandolo (2004: 313) bestätigt den Ursprung *stīrpe(m)*; Etym. 2: Altamura (1968: 337) leitet es von griech. *στρόφος* 'Strick, Band', lat. *struppus* ab, siehe jedoch unter *strēppónē* bei Altamura.
- 225 **tórze** – torze (356), Subst. mask. Pl., 'Spargelkohl, Brokkoli' (vgl. *broccoli*) Etym.: *tórze* (auch *torzèlle*) kommt von *turzo*; im Plural bezeichnet das Wort das Gemüse (vgl. D'Ascoli 1990: 791); < *turzo* < griech. *θύρσος* (*thýrsos*) 'Stengel, Strunk', klass. lat. *thyrsu(m)*, spätlat. *tursu(m)* 'Strunk' (vgl. Altamura 1968: 362; D'Ascoli 1993: 808; Iandolo 2004: 343); siehe *turzilla/ella/elle* bei D'Ambra (1873: 385).
- 226 **cagnà'** – cagnaraje (357), trans. Verb, 'wechseln' Etym. 1: < altfrz. *changier* (vgl. Altamura 1968: 77); Etym. 2: < *cambiare*, mittels einer Form **cammjare* (vgl. Iandolo 2004: 58); siehe die Schreibweise *cagnare* bei D'Ambra (1873: 90).
- 227 **cassaròla** – cazzarole (353), Subst. fem., 'Kasserole, Schmortopf' Bed.: Küchengerät aus Metall mit langem Henkel, das tiefer als eine Pfanne ist (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 309). Etym. 1: < frz. *casserole* (1583), von einem vorhergehenden *casse*, das über das Provenzalische gekommen ist, von mittelalt. lat. *cattia* 'Tasse, Becken', jedoch von ungewisser Etymologie (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 309f); ebenso stammt das Wort bei Iandolo (2004: 68) und Altamura (1968: 92) von frz. *casserole*. Bei letzterem ist es ein Diminutiv des prov. *casa* < spätlat. *cattia*; Etym. 2.: < griech. *καψάκιον* 'Kapsel' (vgl. D'Ambra 1873: 112); siehe jedoch bei D'Ambra die Schreibweise *cazzarola*. Das Griechische erwähnt auch Olivieri: von vulglat. **cattia*, von ungewisser Herkunft (eventuell von griech. *κῆθος* (*kýathos*) 'Tasse') (vgl. Olivieri 1961: 156).
- 228 **filètto** – feletto (376), Subst. mask., 'Lende, Schweinsrücken, Filet' (vgl. *lombo*, *arista di maiale*, *filetto*) Etym.: < frz. *filet* (Dim. von *fil* 'Faden') (D'Ascoli 1993: 286); bei Iandolo (2004: 106) handelt es sich um einen Diminutiv von *filo* + Suffix *-etto*.

sono poche le parole esclusivamente spagnole che si sono fatte strada nel dialetto napoletano. Associate alla lingua spagnola nel ricettario sono le parole *cucciarda*²³⁷, *prattella*²³⁸ e *scapezzà*²³⁹, anche se vengono citate anche altre origini. *Oglia potrita*²⁴⁰, invece, è prettamente spagnola, in quanto è un piatto tipico spagnolo arrivato a Napoli. Oltre a queste lingue, vanno considerate come origini anche il fràncone, il longobardo, il provenzale, il catalano, il germanico e persino il tedesco e l'arabo. Nel caso dell'arabo, è sorprendente che alcune unità di misura, come il *tummulo*²⁴¹ e il *ruotolo*²⁴², provengano da questa lingua. Su alcuni lessemi le opinioni divergono notevolmente. Ad esempio, c'è disaccordo sull'origine di molti termini caratteristici della cucina. Tra questi, parole

-
- 229 **graticola/gratiglia** – gratiglie (373), Subst. fem., 'Rost, Grill' Etym.: < altfrz. *graille* (von lat. *crāticula* 'kleiner Rost, Gitter') (vgl. Altamura 1968: 149); Iandolo (2004: 118) erwähnt nur lat. *craticula(m)*, Diminutiv von *cratis* 'Gitter'.
- 230 **lardia'** – lardiata (373), intr. Verb, 'spicken, mit Fett übergießen' (vgl. *lardellare*) Etym.: siehe *lardo*; vergleichbar mit frz. *larder*, *lardoire*, *lardure* (vgl. D'Ascoli 1993: 349; Altamura 1968: 160); siehe jedoch *lardiare* bei D'Ambra (1873: 218).
- 231 **marmitta** – marmite (353), Subst. fem., 'Kessel, Kochtopf, Topf' (vgl. *marmitta*) Bed.: Zylinderförmiges Gefäß aus Kupfer, Terrakotta oder Blech, in dem gewöhnlich Fleisch gekocht wird (vgl. D'Ascoli 1993: 385). Etym.: < frz. *marmite* (wahrscheinlich von einer Kreuzung zwischen *marmouser* 'murmeln' und *mite* 'Katze', onomatopoetischer Herkunft (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 938; D'Ambra 1873: 236). Bei Olivieri (1961: 430) findet man unter *marmitta* einen Verweis zu *marmotta* 'Murmeltier'.
- 232 **pignata** – pignate (353), Subst. fem., 'Topf, Kochtopf' Etym.: < altfrz. *pignate*, sp. *piñata*, mittelalt. lat. *pignata* (vgl. Altamura 1968: 242); die neapolitanische Form ist der lateinischen *pignata* viel näher (vgl. D'Ascoli 1993: 545); Ableitung von *pignatta* (*pigna*) (vgl. Iandolo 2004: 198).
- 233 **sarviétta/-o** – sarvietto (381), Subst. fem./mask., 'Serviette' (vgl. *salvietta*, *tovagliolo*) Etym.: < frz. *sarviette* (vgl. Altamura 1968: 278); < frz. *serviette*, von *servir* 'servieren' (vgl. Iandolo 2004: 237).
- 234 **tagliéro** – tagliero (354), Subst. mask., 'Schneidebrett, Arbeitsbrett aus Holz' (vgl. *tagliere*) Etym.: < altfrz. *tailloir* (vgl. Altamura 1968: 346).
- 235 **tuórno** – tuorno (397), Adv., 'herum' (vgl. *intorno*) Etym.: *torno* ist ein Lehnwort aus dem Französischen, vom Wort *tour* (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1709).
- 236 **turtiéra** – tortiere (353), Subst. fem., 'runde Backform für Torten' (vgl. *tortiera*) Etym. 1: vom Subst. *torta*, die man in dieser Form zubereitet (vgl. D'Ascoli 1993: 808); Etym. 2: < frz. *tourtière* (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 1711); Etym. 3.: in Verbindung mit dem spätlat. *torta(m)* (vgl. Iandolo 2004: 342).
- 237 **cucciàrda** – cucciarde (377), Subst. fem., 'Lerche' (vgl. *allodola*) Etym. 1: altspanisch (*co*)*guxada*, mod. *cogujada* (vgl. D'Ascoli 1993: 229); Etym. 2: Laut Giammarco (1985:201) kommt das abruzzische Wort *cucciarda* eventuell von *còccia* 'Kopf' + Suffix *-arda*, wie bei *testarda/testa*, in Bezug auf die behaarte Lerche. Das neapolitanische Wort könnte denselben Ursprung haben.
- 238 **prattèlla/parattèlla** – prattelle (353), Subst. fem., 'Schüssel, tiefer Teller, Napf aus Ton' Etym.: < span. *platel* 'Teller, Tablett', Basis *chato* selbst vom lat. *plattus* 'flach' (vgl. D'Ascoli 1993: 512; Altamura 1968: 247).
- 239 **scapezzà'** – scapizze (380), intr. Verb, 'stutzen, kappen, abschneiden' (vgl. *scavezzare*) Etym. 1: über das neap. Subst. *capézza* 'Kopf' < lat. *capitā*, Pl. von *capitūm* 'Kapuze' (vgl. D'Ascoli 1993: 145; Iandolo 2004: 246); Etym. 2: < span. (*de*)*scabezár* (vgl. Altamura 1968: 285; D'Ambra 1873: 325), siehe jedoch *scapèzzà'* bei Altamura und *scavezzare* bei D'Ambra.
- 240 **Òglia potrita** – Uglia a la Spagnola (357), Subst. fem., 'typisches Gericht (eine Art Eintopf) aus Spanien' Bed.: Gericht der spanischen Küche (aus Kichererbsen, Kartoffeln, Speck, Hülsenfrüchten, Hühnerfleisch, Schinken etc.) (vgl. D'Ascoli 1993: 494). Etym.: < span. *olla podrida* 'vermoderter Kochtopf', in Bezug auf die Mischung der vielen gekochten Zutaten (vgl. D'Ascoli 1993: 494; Altamura 1968: 217).
- 241 **tùmmulo** < lat. *tumbulus/tumulus* (neapolitanisches Maß, gleich wie 55,5 Liter); Maß für das Futter, für Getreide und für Hülsenfrüchte (man unterteilte in 2 *mèzzette*, in 4 *quarti*, in 12 *stoppèlli*, in 24 *misure*) (vgl. Altamura 1968: 361); < arab. *tumn* 'ein Achtel, Fassungsmaß', über das mittelalt. lat. *tumūlus/tumīnus* (vgl. D'Ascoli 1993: 805).
- 242 **ruótolo** – ruotolo (358), Subst. mask., 'alte Gewichtsangabe' Bed.: Gewicht von 36 Unzen (Einheit des alten *cantaio*, ca. 900g) (vgl. Altamura 1968: 272); dieses Gewicht war früher in Süditalien gebräuchlich (vgl. D'Ascoli 1993: 609). Bei D'Ambra (1873: 316) hingegen wird *ruótolo* mit "peso di once 33, unità del cantaio antico" definiert, also mit 33 Unzen. Etym.: < arab. *rate*, selbst wiederum vom griech. *λίτρα* (*litra*) 'Pfund' (vgl. D'Ascoli 1993: 609; Altamura 1968: 272).

come *pizza*²⁴³, *maccheroni*²⁴⁴ o *lasagne*²⁴⁵. Non è chiara neanche l'origine degli *struffoli*²⁴⁶. Il glossario del ricettario ci dà anche informazioni su come si viveva nel XIX secolo e su cosa si cucinava all'epoca. La vita modesta dell'epoca era caratterizzata da alcune regolarità. La gente non poteva permettersi la carne tutti i giorni della settimana. Oltre a certi giorni di digiuno, c'erano giorni in cui ci si concedeva pasti più sontuosi. Questo si riflette nelle parole *cammaro*²⁴⁷ e *scammario*²⁴⁸. Cavalcanti suggerisce ricette per il *journe de scammario* (366) "giorno di magro" e per il *journo de cammaro* (358) "giorno sontuoso". Una vita modesta si esprime anche nell'uso degli ingredienti. Oltre a fegato, sangue e intestino, venivano consumati anche la trippa, i testicoli e i capezzoli degli animali. Una menzione particolare merita il *sanguinaccio*²⁴⁹, un piatto dolce. Per la

243 **pizza** – pizza rusteca (396), Subst. fem., 'Fladen' (vgl. *focaccia*, *schacciata*) Bed.: *pizza rusteca* – Gericht aus Mürbteig oder Blätterteig, mit einer Füllung aus Ricotta, Salami, Mozzarella, Fleisch etc. (vgl. Altamura 1968: 244). Etym. 1: eine Ableitung des lat. Adj. *picēa* 'aus Pech' (in Bezug auf die *pani di pece*), mittelalt. lat. *piza* (997); diese Etymologie scheint unwahrscheinlich, obwohl die *focaccia romana* aus Roggenmehl hergestellt wurde und nicht sehr hell war (vgl. D'Ascoli 1993: 550; Altamura 1968: 244); Etym. 2: vielleicht von einem **apicia* (*pātina*), ein vom berühmten römischen Koch Apicius erfundenes Gericht (vgl. Iandolo 2004: 201); Etym. 3: vom Germanischen Italiens (gotisch oder longobardisch) *bizzo/pizzo* (dt. Bissen) (vgl. Iandolo 2004: 201; D'Ascoli 1993: 550); Etym. 4: von lat. *pinsa(m)*, *placenta(m)* 'Kuchen, Fladen' (vgl. Iandolo 2004: 201); Etym. 6: substantiviertes Part. Perf. von *pinsere* 'zerstampfen' (vgl. Iandolo 2004: 201); Etym. 7: von lat. *pistus* 'Teig, Kuchen', vom dem auch *pistores* 'Bäcker' stammt (vgl. D'Ambra 1873: 293).

244 **maccarōne** – maccarune (356), Subst. mask., 'Makkaroni' Etym. 1: wahrscheinlich eine Ableitung des lat. Verbs *maccāre* 'quetschen, stampfen, kneten' (mediterrane Basis *makka*), da die ersten Makkaroni nichts anderes als Nockerl waren, die man durch das Drücken der Teigstücke erhielt (vgl. D'Ascoli 1993: 369; Altamura 1968: 168; Iandolo 2004: 135; Cortelazzo & Zolli 1999: 901); siehe jedoch unter *maccarōnē* bei Altamura. Etym. 2: eventuell vom griech. *μακαρία* (*makaria*) 'Suppenggericht aus Brot oder Bohnen und Haferflocken' (von griech. *μακάριος/μακαρον* (*makarios*) das soviel bedeutet wie 'Seeligkeit', 'glückselig' und ursprünglich auch 'Leichenschmaus') (vgl. Iandolo 2004: 135; Altamura 1968: 168; D'Ambra 1873: 231; Cortelazzo & Zolli 1999: 901; D'Ascoli 1993: 369). Etym. 3: Komposition aus den griech. Wörtern *μακάριος* (*makarios*) 'glückselig' und *αἰώνιος* (*aiónios*) 'ewig' = *makarōnia*, als Synonym für *makarios* 'Leichenschmaus' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 901; D'Ascoli 1993: 369). Etym. 4: von *macco* 'Bohnenbrei', von dem das Wort abgeleitet ist (vgl. Iandolo 2004: 135; Cortelazzo & Zolli 1999: 901; D'Ascoli 1993: 369). Etym. 5: vom lat. Wort *maccus* (vgl. Iandolo 2004: 135).

245 **lasàgna** – lasagne (365), Subst. fem., 'Nudelgericht' Bed.: Gericht aus breiten Bandnudeln, gefüllt mit Ricotta und anderen Füllungen, das im Rohr überbacken wird (vgl. Altamura 1968: 160). Etym. 1: < lat. *lasanīa* (von *lasanum* 'Kochgeschirr', vom griech. *λάσανον* (*lasanon*) 'Dreifuß' (vgl. D'Ascoli 1993: 350); Altamura (1968: 160) schließt ebenfalls auf das *lat. *lasanīa*, verweist aber auch zu sp. *lasaña*. Etym. 2: laut De Falco (1997: 45) kommt das Wort auf keinen Fall von griech. *lāsanon* (hier handle es sich um eine völlig andere Sache), sondern von *lāganon*, dem Teig, der mit dem *laganaturo* (siehe **laganaturo**) ausgerollt wird.

246 **strùffolo** – struffoli (366), Subst. mask., 'neapolitanisches Weihnachtsgebäck' Bed.: Kleine runde Teigstücke, die in Öl frittiert werden und mit Honig, Zitronat und mit bunten Zuckerstreuseln garniert werden (vgl. Altamura 1968: 338). Etym. 1: D'Ascoli (1993: 761) vergleicht das neap. Wort unter anderem mit dem ital. Subst. *struffolo* (auch *struffo*, *strùffolo*, *strufone*) 'Bausch' und sieht eine Verwendung dieses Subst. für das Gebäck aufgrund einer offensichtlichen Ähnlichkeit; Etym. 2: < long. *struff* oder *strupf* 'ein durch ein größeres Stück entferntes Ding' (vgl. D'Ascoli 1993: 761); Die folgenden beiden Etymologien sind laut D'Ascoli weniger wahrscheinlich: Etym. 3: evtl. in Verbindung mit dem Verb *strofinare* 'abreiben' (vgl. D'Ascoli 1993: 761; Iandolo 2004: 314); Etym. 4: < griech. *στρογγύλος* (*stronghýlos*) 'rund' (vgl. D'Ascoli 1993: 761; Altamura 1968: 761; D'Ambra 1873: 367); Etym. 5: < lat. Dialektwort *tuber* (tuber) 'Beule', oskischen Ursprungs (vgl. D'Ascoli 1993: 761; Altamura 1968: 338); siehe die Schreibweise *strùffole* bei D'Ambra.

247 **càmmaro** – cammaro (358), Subst. fem., 'fettes Gericht' Etym.: < spätlat. *cammarāre* 'infizieren, vergiften', selbst wiederum von *càmmaron* 'Euphorbia (=Wolfsmilch, giftige Pflanze)', welche die Gewässer verpestete (vgl. D'Ascoli 1993: 133f).

248 **scàmmaro** – scammario (366), Subst. mask., 'mageres Gericht' Etym.: siehe *càmmaro*, da es sich hier um das Gegenteil davon handelt.

249 **Sanguinaccio** – Sanguinaccio (398), Subst. mask., 'süße Faschingsspezialität' Bed.: Spezielle Süßspeiße zu Fasching, mit einer Creme aus Schokolade, Schweinsblut, Zitronat, Mandeln etc. (vgl. Altamura 1968: 276). Etym.: < lat. *sanguen*, *-inis* 'Blut' (vgl. D'Ascoli 1993: 615; Iandolo 2004: 235); siehe *sangonaccio* bei D'Ambra (1873: 317). **sano/-a** – sano (354), Adj., 'ganz' (vgl. *intero*) Etym.: < lat. *sanus* 'gesund' (vgl. D'Ascoli 1993: 615; Iandolo 2004: 235).

sua preparazione non venivano utilizzati solo cioccolato fuso e mandorle, ma anche sangue di maiale. L'intera massa veniva riempita di intestini e cotta. Cavalcanti si rivolge principalmente all'ampio strato della borghesia, che usa il dialetto per comunicare nella vita quotidiana. All'epoca in cui l'opera fu scritta, il dialetto napoletano non era solo la lingua della gente comune, ma soprattutto dell'ampia borghesia a cui Cavalcanti voleva rendere accessibile il suo libro di cucina. In sintonia con il suo pubblico, l'autore abbandona la sua vena spontanea e creativa e propone al lettore principalmente ricette di carattere popolare. Da pagina 349, al lettore viene presentata la *Cucina casareccia in dialetto napoletano*. Dopo una pagina e mezza di prefazione (à), la raccolta di ricette inizia con il titolo *Cucina casarinola all'uso nuosto napolitano*. Questa raccolta di ricette è divisa in undici sezioni, tutte chiamate regole. Nella prima regola, come nella *Cucina teorico-pratica*, l'autore elenca tutti gli utensili che servono in cucina ²⁵⁰ (*De tutto chello che nce vò pe la cucina*):

caudare, 'caldaia' lat. *calidaria*. *marmitta* - 'pentola cilindrica'. *cazzarola*, 'casseruola', tegame alto con manico' fr. *casserole*. *tortiera*, 'Teglia a bordi verticali per la cottura delle torte'. *tiésto*, 'coperchio di terracotta' lat. *testu*, indicante un oggetto di terracotta. *pozonetto*, 'polsonetto', piccolo paiolo di rame con lungo manico'. *tiella*, 'teglia, padella' lat. *patella*, per aferesi, *tella*. *bucchinotti*, 'bocchinotti, forme di rame per pasticcini da mangiare in un sol boccone'. *scummarola*, 'schiumarola'. *caccavella*, 'pentola' gr. *kàkkabos*. *pignata*, 'pentola di terracotta dalla bocca stretta'. *tiane*, 'tegami' gr. *tegánion*. *stufarole*, 'scaldavivande'. *prattelle*, 'scodelle' sp. *platel* < lat. *plattus*, 'piatto'. *scafureje*, 'tinozza di terracotta' gr. *skaphe*, 'tino, barca'. *spiti*, 'spiedi'. *gratiglia*, *ratiglia*, 'graticola'. *cacciacarne*, 'Forchettoni a due rebbi per prendere la carne dalla pentola'. *tribete*, *trebbeto*, 'treppiedi'. Serviva di appoggio a pentole e teglie sulla brace. gr. *tripus podos*. *arciulillo*, *arciulo*, 'brocca'. *cuppino*, 'coppino, mestolo per bere' lat. med. *cuppina*, 'coppa, utensile per bere'. *muleniello*, 'mulinello, macinino per il caffè'. *mortaro*, 'mortajo'. *pisaturo*, 'pestello' < napol. *pisa'*, 'pestare'. *setelle*, 'staccio, setaccio' lat. tard. *saetacium* < *saeta*. *màrtora*, 'màdia', mobile in legno a sponde alte che si usava per impastare il pane casereccio o per custodirvi lievito, farina ecc. (per estensione anche sinonimo di dispensa) lat. *mactra* < gr. *maktra*. *rasóla*, 'raschietto' per pulire la màdia. *laniaturo*, *laganaturo*, 'matterello' lat. *laganum* < gr. *laganon*, 'focaccia distesa'. *cate*, *cato*, 'secchio di ferro per l'acqua' gr. *kàdos*, 'brocca, secchia'. *mappina*, 'stracci, strofinacci per la pulizia' lat. *mappa*, 'tovagliolo'.

250 S. ARGENZIANO e G. DE FILIPPIS (a cura di), *Ippolito Cavalcanti - Cucina Casareccia in dialetto napoletano (Cucina casarinola all'uso nuosto napolitano)*, Napoli, 2012 [Si tratta di un'edizione amatoriale dell'opera, che individua gli stessi vocaboli messi a lemma dal contributo scientifico di HONIS 2010, già citato. Varranno per queste voci, quindi, le note lessicografiche ed etimologiche fornite dalla studiosa austriaca precedentemente citate. Nella curatela il testo viene glossato nelle note a pie' di pagina seguendo l'ordine di apparizione dei termini dialettali].

La regola due si riferisce alle zuppe di base e la regola tre inizia poi l'elencazione delle singole ricette, che sono sistematicamente disposte secondo diverse aree come carne, pesce, verdure, uova, salse o dolci, ognuna con un tema principale: *De'lle zuppe e meneste*, *Piatte de carne*, *Piatte de caccia*, *Piatte de pesce*, *Piatte de baccalà*, *e salumme*, *Piatte d'erva*, *Piatte d'ova*, *De le sauze e Piatte rustech' u doce*²⁵¹:

cappucce, 'cappuccia, varietà di cavolo (*Brassica capitata*). *torze*, *turzelle*, 'cavolo nero' (tipo di verdura per la *menesta mmaritata*). *cardunciello*, cardone, 'pollone di carciofo. Pianta erbacea delle Composite (*Cynara cardunculus altilis*), derivata dal carciofo selvatico. *nnòglia*, *annoglia*, 'Salame di frattaglie' lat. med. *involia* > *anvolia* > *annolia* > *annoglia*. Cfr. fr. *andouille*. [carne] *ncantarata*, 'carne di maiale postasotto sale in vasi di terracotta'. La parola *cántaro* ha pure il significato generico di 'vaso' latino *cantharus* < greco *kantharos*, 'vaso'. *sfajere*, 'disfare, spappolare'. *uglia* < sp. 'olla potrida', piatto della cucina spagnola. *quartarola*, 'quartaiola, misura di capacità per gli aridi'. Corrisponde alla novantaseiesima parte (ca. 6 decilitri) di un *tomolo* (ca. 56 litri). *u putecaro*, 'il bottegaio' non usava la bilancia ma aveva dei recipienti tarati, credo di metallo, per misurare granaglie e legumi, così come *u misuriéllo*, 'il misurino' per i liquidi. *ruotolo*, 'rotolo, unità di peso pari a 890 grammi'. *o ruotolo* era un terzo di cento once. Le altre unità di peso riconosciute erano *o cantàro*, pari a cento *rotola*, e *o trappeso*, pari alla millesima parte del *ruotolo*. *verrinia*, 'vulva o mammella della scrofa'. *farinole della loca*, 'cubetti di pane, dadi e pedine del gioco dell'oca'. *brodo janco*, 'salsa bianca'. *juorno de càmmaro*, 'giorno di grasso', in opposizione ai *jorna de scammaro*, cioè di digiuno. *a mostacciolilli*, 'a losanga', come sono tagliati i *mustacciuoli*, dolce napoletano. *mesurèlla*, *misuriéllo*, Misura per liquidi, pari a 1,05 decilitri. La 'misurella' è la novantaseiesima parte dello *staio*. Uno *staio* d'olio pesa 10,333 *ruotoli*, pari a 10,84 litri. Lo *staio* si divide in 16 quarti e il quarto in sei *misuriélli*. *mesura*, 'misura', ventiquattresima parte del *tomolo* (gli aridi, granaglie e legumi, erano misurati in litri). *vorraccia*, 'borragine'. Pianta erbacea delle Borraginacee (*Borrago officinalis*), con grandi foglie ovali e ruvide, comunemente usata per insalate. *carrafa*. 'caraffa'. Misura per liquidi pari a 0,727 litri. *petrosino*, 'prezzemolo'. *pettolella*, 'sfoglia, strato sottile'. *paranza*, 'paio, coppia'. *soave soave*, 'a fuoco lento'. *stentine*, 'intestini'. *vacante*, 'vuoto'. È detto «vacante di natica» un taglio di carne tra la natica e la coscia, lo *scannello*. *gallottola*, 'tacchina'. *stivaletti*, 'tipo di pasta corta'. *scaudati*, 'lessati'. *puorco sarvateco*, 'cinghiale'. *nseviero*, *nzeviero*, 'in agrodolce'. Da *zeviero*, 'zenzero'. *cucciarda*, 'allodola'. *fucetola*, 'beccafico'. *marvizzo*, 'tordo'. *marzaiola*, 'uccello acquatico', che passa sulle nostre coste, diretto al nord, nel mese di marzo. *fruncilli*, 'fringuelli'. *muscarielli*, 'moscardini', dall'odore di muschio. *stecchetelle*, 'ossi di seppia'. *lacierto*, 'sgombro'. *tenga*, 'tinca'. *sgargià*, 'togliere le branchie, le garge'. *scardà*, 'squamare'. *sarvietto*, 'tovagliolo'. *portoalle*, 'arance'. *pas*, *pignuoli*, *e petrosino ntretato*, 'uva passa, pinoli e prezzemolo tritato'. *duppio*, 'doppio, di

251 *Ibidem*.

grosso spessore'. *scaudà* [qui p.p. imp. pres. *scauda*], scaurà, 'lessare'. Per 'riscaldare', *scarfà*. *monnato*, 'mondato, pulito'. La forma *monnà* è ipercorrettismo per *munnà*, *ammunnà*. *a solare a solare*, 'a ripiani'. *croscà*, *ncruscà*, 'rosolare, abbrustolire'. Da *croscà*, 'crosta'. *mussillo*, 'dorso di baccalà'. *sedognere*, *serognere*, 'ungere' [qui ger. pres. con enclisi pron. *sodognennolo*, 'ungendolo'. *accurt accurt*, 'prestissimo'. *ammarenà*, 'marinare'. *sciore*, 'fiore [di farina, quella col minor tasso di abburattamento, bianchissima, senza crusca né tritello]'. lat. *flos*. I romani distinguevano tre tipi di farina. La farina grossa (*cibarium*), la media (*sivigo*) e la finissima (*flos*). [aringhe] *abbuffate e jonne*, 'gonfie e bionde'. *scafutare*, 'svuotare, ridurre a barca, scafo'. *tarantiello*, 'salume fatto con pancetta di tonno (specialità di Taranto)' ma *tarantiello [a jonta]*, 'pezzo di carne dato come aggiunta (vicino a della carne più pregiata, al fine di sistemarne il giusto peso)'. *mbruglià*, [qui p.p. imp. pres. *mbruoglie*], 'mischiare'. *vacile*, 'bacile, bacinella, vassoio'. *sciorziata*, 'infiorata, spruzzata (con zucchero o farina o altro su cibi)'. *paparotta*, 'intruglio'. *vruociólo*. *veruócciolo*. *veluócciolo*, 'rosso d'uovo' lat. *ovulum*, dim. di *ovum* attraverso una presunta forma popolare *ovulocium*. *velinia*, 'bianco d'uovo'. *nu terzo*, 'un terzo'. La terza parte di un *ruotolo*. *tunnina*, 'tonnina (salume fatto con carne della schiena di tonno)'. *cetronata*, 'cedro candito'. *ova toste*, 'uova sode'. *spullecà*, [qui part.pas. lessicalizzato *spollecate*], 'sbacellare, sbucciare (ma, in questo caso, col significato di sminuzzare)'. *percocata*, 'marmellata di pesche (*percoche*)'. *asciorato*, 'setacciato [part. pas. lessicalizzato] (cernita della farina comune per separarne il fiore, la parte bianca)'. *cocozzata*, 'zucca candita'.

Come la prima parte, la seconda ha una lista di piatti per tutti i 365 giorni dell'anno 1839 per facilitare al cuoco la scelta di un piatto. Dopo le due parti descritte c'è un indice, che non elenca le singole ricette con i numeri di pagina corrispondenti, ma dà una panoramica delle parti più importanti, capitoli e argomenti principali. Le singole ricette del libro di cucina consistono solo di un titolo e di un testo continuo senza illustrazioni. Una lista dei singoli ingredienti con le quantità corrispondenti, come siamo abituati nelle ricette di oggi, non è ancora presente nell'opera di Cavalcanti. Queste informazioni non sono indicate con precisione in tutte le ricette, e quando lo sono risultano incomprensibili perché l'autore usa i pesi napoletani. Notevole è che l'autore a volte si rivolge direttamente al lettore, come se volesse entrare in dialogo con lui:

Che t'aggio da dicere pe chisto piatto? quanno l'aje buoni spennati, e lavati, e fatto scolà, li ncosciarraje, e li nfilarraj a lo spito, e li farraje cocere ncoppa a li cravuni suavi suavi.

8.0 La cucina identitaria.

La sezione finale della panoramica sul lessico gastronomico italo-romanzo esplora la storia del rapporto cibo italiano e identità italiana esaminando e confrontando due libri di cucina, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi e *La cucina futurista* (1932) di Filippo Marinetti. Entrambi i libri di cucina utilizzano la preparazione e il consumo del cibo per parlare di questioni più ampie di identità nazionale, di crisi politica e di come gli italiani dovrebbero essere "fatti". Artusi sosteneva un'omogeneizzazione nazionale delle abitudini alimentari esistenti, guidata dalla nascente classe media, mentre Marinetti proponeva una rivoluzione completa delle abitudini alimentari italiane, per superare il passato e ricominciare da capo. Pur essendo in netto contrasto tra loro nell'approccio alle questioni dell'identità nazionale e del consumo di cibo, hanno in comune la preoccupazione di ciò che fosse possibile per le future generazioni di italiani e la consapevolezza che il cibo abbia avuto uno scopo materiale, estetico e politico nella storia italiana. Le somiglianze tra i libri evidenziano il significato politico del cibo nell'Italia moderna. Le differenze tra i due libri dimostrano le possibilità e i limiti di plasmare la nazione e l'identità nazionale attraverso le pratiche quotidiane di preparazione e consumo del cibo. Le due opere ci dicono cosa accomuna la preparazione e il consumo di cibo alla storia dell'identità italiana. A livello generale, entrambi i libri hanno cercato di riunire gli italiani attraverso la pratica del consumo di cibo; pertanto, sia uno che l'altro possono essere considerati sforzi consapevoli per "fare" gli italiani. Tali sforzi sono stati politicamente e culturalmente significativi, dato che per gran parte della storia d'Italia, la nazione è rimasta divisa da un'economia diseguale, da una guerra di classe cronica e da una *leadership* incapace. La debolezza dello Stato italiano poteva essere misurata in parte dall'enormità del compito di costruire una nazione all'interno dell'Italia. La storia della politica italiana ha sempre dovuto riconciliare, o contenere, differenze e conflitti sociali profondamente radicati - di classe, di fede, di ideologia, di gruppo etnico o linguistico, di cultura e di interesse regionale. Le profonde divisioni nelle credenze e nelle pratiche rendevano mitica l'idea dell'unificazione nazionale, mentre il governo italiano passava di crisi in crisi nel tentativo di evitare la catastrofe politica. I due libri di cucina esaminati sono stati scritti in tempi politicamente incerti se non di crisi per lo Stato italiano. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi apparve nel 1891, quando la logica e la sostenibilità dell'economia italiana dell'unificazione italiana (1861-1870) sembravano in dubbio. Il libro di Artusi aveva lo scopo di riunire gli italiani attraverso la pratica di preparare e assaporare piatti tipicamente italiani. Artusi si considerava un italiano vero e proprio e un nazionalista; il suo libro completava e sosteneva gli sforzi del governo italiano per riunire popolazioni eterogenee di cittadini in un momento difficile. Nel 1932, Filippo Marinetti pubblicò *La cucina futurista*, in un momento in cui il regime fascista di Benito Mussolini (1922-1945) era in

stallo nei suoi sforzi di rivoluzionare la politica e la vita italiana. Uno degli scopi di dell'opera era quello di criticare il regime fascista per non aver fatto abbastanza per la nazione italiana. Fervente nazionalista, Marinetti usò il cibo come strumento di dissenso politico e criticò quello che vedeva come un fallimento di Mussolini. Mentre Artusi sosteneva l'importanza dell'integrazione culturale nella costruzione della nazione, Marinetti guardava allo Stato per creare e imporre una nazionale dall'alto. Ciò che accomunava entrambi gli autori, tuttavia, era la convinzione che l'integrazione di popolazioni eterogenee nell'Italia intera non si fosse spinta abbastanza in là. Per Artusi e Marinetti, le pratiche, i costumi e le credenze che circondavano il consumo di cibo essere mezzi auspicabili per la costruzione della nazione. Questi libri hanno esaminato la possibilità di unire la nazione attraverso il consumo di cibo a due livelli. In primo luogo, anticipavano il giorno in cui gli italiani avrebbero superato i livelli storicamente bassi di consumo alimentare e di nutrizione. Inoltre, esortavano i lettori italiani a riunirsi e a pensare a se stessi come italiani mentre mangiavano. Grazie a questa focalizzazione su ciò che era possibile o desiderato, entrambi i libri enfatizzavano la scelta rispetto al desiderio, la varietà rispetto alla monotonia e l'abbondanza rispetto alla scarsità. Si pongono quindi in netto contrasto con la grande maggioranza degli scritti sul cibo e sull'alimentazione popolare nell'Italia del XIX e XX secolo. Artusi e Marinetti immaginavano una nazione in cui i bisogni nutrizionali delle persone fossero soddisfatti e non dovessero preoccuparsi delle dimensioni o della qualità del pasto successivo. Inoltre, la qualità futuristica di questi libri e la loro attenzione a ciò che era possibile per gli italiani sono in netto contrasto con la qualità quotidiana e casalinga dei libri di cucina destinati a un pubblico domestico femminile. Sottolineando ciò che era possibile fare in una cultura della scarsità, Artusi e Marinetti diedero al cibo uno scopo materiale, estetico e politico. Le loro ricette per la nazione differiscono, ma entrambe sottolineano le molteplici funzioni che il cibo può svolgere nel contesto della formazione dell'identità nazionale. La creazione di una cultura condivisa era una preoccupazione urgente, ma fastidiosa, per i nazionalisti italiani che temevano la natura frammentaria della politica e l'assenza di una consistente classe media ostacolassero il sentimento patriottico e rinviassero la realizzazione di un'identità veramente "italiana". Dalla fine dell'Ottocento fino all'epoca fascista, i nazionalisti hanno guardato agli sbocchi imperiali e militari per costruire una nazione forte; così molti nazionalisti si sono concentrati sull'impero italiano o sull'intervento nella Prima guerra mondiale piuttosto che costruire il nazionalismo attraverso la diffusione dell'istruzione, l'espansione della burocrazia o la creazione di una cultura nazionale distinta. Per Pellegrino Artusi e Filippo Marinetti, l'ambito culturale ed estetico offriva le possibilità più promettenti per unire gli italiani. Questi due autori si distinguono quindi come nazionalisti "inaspettati", nel senso che fondano l'identità nazionale nelle pratiche quotidiane della cucina e del mangiare (sebbene anche Marinetti sostenesse la costruzione del nazionalismo italiano attraverso la guerra). I lettori de *La scienza in cucina* e de *La cucina*

futurista erano incoraggiati a pensare a ciò che era meglio per la nazione e al proprio senso di identità, presumibilmente attraverso l'acquisto, la preparazione e il consumo di determinati cibi. Esistevano tuttavia limiti evidenti alla costruzione dell'identità nazionale attraverso i libri di cucina, come dimostra l'analisi di questi due testi. Avevano molto in comune, ma alla fine hanno ottenuto risultati molto diversi: L'opera di Artusi è oggi considerata il canone culinario dell'Italia, mentre quella di Marinetti non è riuscita ad andare oltre un pubblico di aficionados dell'avanguardia. Una giusta prospettiva di ricerca dovrà quindi esaminare l'identità nazionale in termini di letteratura culinaria e ciò che questa letteratura ha potuto dire sugli aspetti estetici del nazionalismo, oltre al rilevare come e quanto sia stato possibile modellare le abitudini alimentari, orientandole al bene della nazione. Sebbene questi temi siano emersi in altri contesti nazionali e in altre epoche, il caso italiano merita di essere considerato in dettaglio per la natura problematica sia del nazionalismo sia dell'alimentazione popolare. Scienziati, riformatori sociali ed esperti di agricoltura si riferivano al "problema" del consumo di cibo (il problema dell'alimentazione) quando discutevano dell'inadeguatezza e della monotonia delle abitudini alimentari degli italiani. Per gran parte dell'Ottocento e del primo Novecento, i contadini e gli operai dell'industria italiana hanno consumato una dieta invariata a base di mais, riso, castagne, patate, legumi, qualche verdura e forse un occasionale bicchiere di vino annacquato. Esistevano distinzioni cruciali tra chi era povero e chi lo era un po' meno. Molti consumatori misuravano il loro benessere e il loro status economico in base al tipo di pane che mangiavano, alla qualità del vino che bevevano o a quante manciate di fagioli secchi avevano a disposizione in cucina. La misera qualità dell'alimentazione popolare rifletteva le difficoltà che i cittadini dovevano affrontare nei primi tempi dell'esistenza della nazione italiana. L'unificazione nazionale, il Risorgimento, ha acceso la speranza di un rinnovamento civile ed economico, ma ha anche prodotto la sua parte di delusioni. L'unificazione portò pochi benefici economici ai cittadini. L'industrializzazione e l'urbanizzazione furono sforzi modesti e la nazione rimase divisa tra nord e sud, con il sud goffamente integrato nell'intera nazione. Nonostante i lunghi dibattiti parlamentari su numerosi problemi sociali (la questione sociale, il problema meridionale, le condizioni di vita dei contadini), pochi politici presentarono proposte concrete di cambiamento economico. Gli italiani comuni reagirono alla dura economia lasciando il Paese. Nel 1920, infatti, 9 milioni di italiani (circa un quarto della popolazione) risiedevano fuori dalla penisola, nel Nord Europa o nelle Americhe. L'alternativa all'emigrazione era la protesta sociale; gli italiani scesero in piazza per tutti gli anni novanta dell'ottocento in risposta alle condizioni delle campagne, alla scarsità di cibo e alle vertenze sindacali. Tutti i livelli della società hanno risentito della cattiva economia e della mancanza di intervento politico. Forse l'unica attività condivisa dalla maggioranza dei cittadini italiani era l'incessante ricerca di riempire lo stomaco. Le opere letterarie classiche dell'epoca post-risorgimentale, come ad esempio *Le avventure di Pinocchio* di Collodi, *I promessi*

sposi di Manzoni, *La casa del nespolo* di Verga - hanno caratterizzato questa ricerca del cibo e la paura della fame come *leitmotiv* o elementi determinanti della narrazione. La realtà di non avere abbastanza da mangiare si rifletteva anche nel linguaggio parlato. I pasti erano spesso descritti come costituiti solo da "pane e appetito" o "pane e coltello". Era pratica comune "sposare il pranzo con la cena" e la frase "il miglior accompagnamento di ogni pasto è la fame" trasmetteva lo stesso sentimento. Gli scritti sull'alimentazione consistevano per lo più in monografie di scienze sociali, che descrivevano in dettaglio la composizione della dieta popolare e le spese di bilancio per il cibo. Così, gli italiani dell'Ottocento spesso parlavano e scrivevano di cibo in un contesto di crisi, non di piacere. *La cucina futurista* e *La scienza in cucina* furono due libri di cucina molto diversi tra loro in termini di ricette per la cucina e consumo di cibo. Sia per la sua scarsità che per il suo costo, il cibo ha acquisito un'importanza sociale e politica maggiore per gli italiani. Per gli individui e le famiglie, il cibo rappresentava ricchezza, benessere, influenza e prestigio. Per la nazione nel suo complesso, una dieta sostanziosa e nutriente per i cittadini significava che l'Italia avesse finalmente raggiunto gli obiettivi civili ed economici del Risorgimento. Per gli autori dei ricettari, Pellegrino Artusi e i futuristi, il cibo assunse un ulteriore significato, sia come mezzo per riunire gli italiani sia come modo per riconfigurare gli obblighi dello Stato nei confronti dei cittadini. Entrambi i libri di cucina riflettevano la natura mutevole del problema del consumo alimentare in Italia, esaminando ciò che era possibile fare e come l'identità nazionale potesse essere collegata al cibo. Il libro di Artusi contribuì a risolvere il problema di fare gli italiani suggerendo di fare gli italiani attraverso la pratica culinaria, con gli italiani della classe media a fare da apripista. Marinetti e i futuristi suggerirono il modo di risolvere definitivamente il problema dell'approvvigionamento distruggendo tutte le tradizioni precedenti. Poiché *La cucina futurista* si aspettava che gli italiani affrontassero così drastico cambiamento nel modo di pensare e di preparare il cibo, l'opera ha avuto poco impatto sulla società italiana al di fuori della breve polemica generata dalla proposta di abolire la pasta. Questo articolo ha dimostrato i limiti dell'estetica culinaria nel dare forma a una pratica nazionale. Oggi Pellegrino Artusi è amato e riverito dagli italiani. I suoi libri di cucina sono disponibili nelle librerie di tutta Italia ed è ancora considerato il padre indiscusso della cucina tradizionale italiana - a testimonianza di quest'ultimo punto, la recente ristampa della sua autobiografia da parte del Movimento Slow Food italiano nel 1999. Marinetti, invece, morì solo e dimenticato a Bellagio nel 1944. Dopo essersi offerto volontario per combattere sul fronte orientale durante la Seconda guerra mondiale, Marinetti seguì Mussolini e i suoi seguaci più convinti nella Repubblica Sociale Italiana (RSI). Oggi il suo nome è legato al Futurismo come movimento artistico e la sua relazione politica con il primo partito fascista è debitamente annotata nei libri di storia, ma *La cucina futurista* è in gran parte dimenticata. L'impopolarità di Marinetti sottolinea certamente la nostra avversione per le connessioni tra fascismo e avanguardia. Una spiegazione più pertinente per la disparità delle loro

reputazioni postume è che la definizione di cucina nazionale di Artusi si adattava al contesto della situazione politica italiana, mentre le prescrizioni futuriste no. I cittadini italiani volevano un'inversione e non una radicalizzazione delle politiche alimentari fasciste. Esistevano, quindi, chiari limiti alla formazione dell'identità italiana attraverso la pratica e la consuetudine del consumo alimentare, oltre a questioni relative a chi o cosa dovesse dare forma all'identità italiana. I futuristi guardavano allo Stato come arbitro ultimo dell'identità nazionale, mentre Artusi rivendicava questo diritto per la borghesia italiana. Man mano che la classe media cresceva di numero e di influenza, i suoi interessi si scontrarono temporaneamente con quelli dello Stato fascista, ma il cibo italiano, come lo conosciamo oggi, assomiglia di più alla visione di Artusi che di qualsiasi altra persona o istituzione.

8.1 Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891).

Sembrava improbabile che un libro di cucina come *La scienza in cucina* di Artusi potesse nascere nell'Italia del tempo. A differenza degli Stati Uniti, della Francia o della Gran Bretagna, il Belpaese non conobbe un *boom* della scrittura culinaria o di economia domestica durante l'Ottocento, perché il pubblico di questa letteratura era molto ristretto. Nel diciannovesimo secolo, infatti, la classe media propriamente detta, la borghesia, era costituita da professionisti, proprietari terrieri urbani e da industriali. Gli impiegati statali, i commercianti e gli insegnanti costituivano la classe media inferiore, la piccola borghesia. Entrambe le componenti costituivano solo una minima parte della popolazione e molti di coloro che venivano etichettati come classe media vivevano appena sopra il limite l'indigenza economica, lottando per sbarcare il lunario, soprattutto se erano impiegati statali. In questo quadro, sembrava improbabile che una figura come Pellegrino Artusi potesse dare un tale contributo gastronomico alla storia italiana. Nacque nel 1820 a Forlimpopoli, in Emilia-Romagna, figlio di un farmacista. Quando la sua famiglia si trasferì a Firenze nel 1852, Artusi cambiò carriera, passando da farmacista a bancario. Nel tempo libero scriveva di letteratura e, per diletto, collezionava ricette e informazioni sulle tecniche di cucina. Quando l'hobby di collezionare ricette gli permise di raggrupparne un numero ragguardevole, quattrocentosettantacinque, Artusi convinse l'editore fiorentino Salvatore Landi a produrre mille copie de *La scienza in cucina*, nel 1891. Il libro inizialmente non vendette, ma nel giro di pochi anni divenne un successo locale e poi nazionale. Tra il 1891 e il 1910 furono vendute cinquantaduemila copie; le case editrici Bemporad e Salani acquistarono i diritti di pubblicazione del libro per le edizioni future. I lettori inviavano ricette e suggerimenti all'Artusi, che le aggiungeva alla raccolta fino a raggiungere le settecentosettantatre ricette nel 1910, anno della quattordicesima edizione, quella definitiva. La

popolarità di Artusi tra la nascente classe media non sorprende: all'epoca c'erano pochi libri di cucina o manuali di economia domestica e *La scienza* forniva istruzioni chiare in italiano formale, non in dialetto locale. Artusi basò la sua visione della cucina italiana su tre fondamenti: l'igiene e la salute, la costruzione di un costume borghese e la diversità regionale dei prodotti e degli stili di cucina della nazione. In ognuna di queste aree, Artusi istruiva i lettori della classe media sulle abitudini e le pratiche corrette che, ai suoi occhi, avrebbero costruito una nazione più forte. Il libro di Artusi definiva la preparazione del cibo come una scienza positivista, moderata dall'arte dell'inventiva, per una pratica borghese emergente. Infatti, il titolo - *La scienza della cucina e l'arte di mangiar bene* - suggerisce che Artusi fondesse l'estetica e la tecnica nella sua categorizzazione formale di ricette e menu. Artusi iniziò questo sistema di classificazione con le ricette della minestra, spesso considerata come una sorta di zuppa o stufato (minestra in brodo), ma minestra può anche significare il primo piatto preparato senza brodo, o "asciutto" (minestra asciutta). Dopo le minestre, i piatti venivano classificati in base a ciò di cui erano composti - sugo, uova, verdure - o in base a come venivano preparati. Ogni ricetta conteneva indicazioni specifiche e misure precise, insieme a consigli sul modo corretto di servire ogni piatto. Sebbene le sue ricette riflettessero una certa precisione tecnica, Artusi, più che uno scienziato, era un visionario. Per sua stessa ammissione, nella nota dell'autore del libro, definisce quella che per lui è l'essenza della preparazione del cibo: "È vero che l'uomo non vive di solo pane; ci vuole anche qualcosa da accompagnare al pane, e io direi e sostengo che l'arte di rendere i piatti più economici, più gustosi e più sani è veramente un'arte". Per Artusi, la preparazione del cibo era una pratica estetica; questo aspetto del suo lavoro tende a essere trascurato dagli storici desiderosi di collocarlo più all'interno del positivismo italiano di fine Ottocento. Artusi basava la sua versione della cucina italiana sulle ricette e sui suggerimenti che riceveva o raccoglieva, ma il suo libro aveva lo scopo di estendere la sua definizione di cucina italiana a più cittadini. In altre parole, la missione di Artusi era quella di allargare il numero di cittadini che potevano godere della cucina italiana insegnando alle classi medie cosa e come cucinare. Uno dei principi della cucina artusiana era la corretta igiene. Artusi ammoniva continuamente il lettore affinché si assicurasse che le verdure fossero mature, la carne fresca e il cibo fosse lavato correttamente. Egli dava la priorità alla qualità igienica del cibo perché ne determinava il gusto. Nella sua ricetta del pollame arrosto, Artusi avverte che "i volatili devono essere freschi e paffuti, ma soprattutto freschi". In ogni categoria di piatti, ci sono ampie istruzioni su cosa i lettori dovrebbero cercare quando selezionano carne e prodotti. Un'adeguata istruzione igienica era fondamentale per gli italiani del XIX secolo, data la minaccia sempre presente di malattie come il colera. In una ricetta per il minestrone, Artusi raccontava la sua fuga per un pelo dall'epidemia di colera a Livorno nel 1855. L'aver sfiorato la morte ricordava a lui e ai lettori, che l'Italia aveva ancora molta strada da fare prima che i cittadini praticassero un livello di igiene che

permettesse loro di sentirsi al sicuro. Gli italiani erano soggetti a epidemie di colera a causa delle scarse condizioni igieniche, del sovraffollamento e dell'alimentazione scorretta. Considerando che una buona alimentazione è un elemento importante per il mantenimento della salute, Artusi fornì ampie istruzioni per una corretta pratica nutrizionale, nel tentativo di combattere quelli che considerava i pregiudizi o le superstizioni popolari nei confronti di alcuni alimenti. Nell'Italia dell'Ottocento la scienza della nutrizione era ancora agli albori, almeno rispetto a nazioni come gli Stati Uniti e la Germania, dove la nutrizione come scienza di laboratorio era ben sviluppata e finanziata. In *La scienza in cucina* sono disseminati consigli nutrizionali molto in linea con le conoscenze scientifiche di fine secolo. Artusi misurava il valore nutrizionale degli alimenti in base al volume, o più precisamente alla capacità del cibo di riempire lo stomaco. Come promosso dai fisiologi americani e tedeschi, i cibi nutrienti erano quelli più ricchi di proteine e grassi. Per Artusi, il pesce non era nutriente come la carne rossa o il pollame, e il riso non era nutriente come il pane o la pasta, soprattutto perché il pesce e il riso venivano digeriti rapidamente. Poiché equiparava la corretta alimentazione al senso di sazietà, Artusi raccomandava alimenti che la classe media italiana non consumava frequentemente: legumi, castagne e broccoli di rapa. I cibi "più pesanti" erano tradizionalmente consumati dalle classi inferiori perché erano poco costosi e fornivano un'adeguata forza lavoro. Ad esempio, i fagioli erano chiamati la "carne dei poveri". Il consumo di farina di castagne piuttosto che di farina di grano o di mais indicava una situazione economica difficile. Poiché le proteine e i grassi erano i due nutrienti più carenti nell'alimentazione popolare italiana (secondo le monografie delle scienze sociali e le inchieste parlamentari), l'enfasi posta da Artusi sui cibi pesanti o sazianti non rifletteva le pratiche alimentari reali, in quanto proiettava sulla popolazione italiana standard nutrizionali adeguati. Consumare cibo sufficientemente nutriente era difficile anche per le classi medie all'inizio del secolo: le poche monografie scritte sull'argomento suggeriscono che le famiglie della classe media consumassero solo quantità modeste di carne rossa, pollame, burro e olio. L'enfasi di Artusi sull'igiene e sull'alimentazione anticipava il giorno in cui la classe media italiana avrebbe potuto stabilire lo standard delle abitudini corrette per il resto della nazione. Non sorprende che Artusi si preoccupasse delle pratiche della borghesia; gran parte de *La scienza in cucina* distingue le abitudini della classe media da quelle dei ricchi e dei poveri. Quando discute di igiene e alimentazione, Artusi raccomanda il consumo di alcuni alimenti (legumi, verdure fresche e castagne) per tutte le classi. Tuttavia, è attento a delineare ciò che è propriamente borghese in alcune tecniche di preparazione. Ad esempio, Artusi sosteneva la pasta come piatto economico e saziante, ma non gli piaceva il modo in cui la preparavano gli italiani della classe inferiore. Raccontando un viaggio a Napoli del 1847, Artusi descrisse di aver assaggiato per la prima volta i maccheroni serviti da un venditore ambulante e di averli trovati del tutto indigesti perché troppo conditi con peperoncino e formaggio piccante. Quando in seguito pranzò a base di maccheroni in un

elegante ristorante, la sua fede fu ristabilita dopo aver assaggiato un piatto preparato con una delicatissima besciamella (balsamella). Ovunque andasse, Artusi scoprì che gli operai e i contadini prediligevano allo stesso modo i gusti forti come formaggio troppo maturo, aglio e peperoncino, il tutto in grandi quantità. La scienza in cucina fa costante riferimento alle differenze tra gusto comune e gusto borghese. Artusi si affrettò a indicare quali pietanze avessero un gusto delicato e si è sempre scusato per aver inserito ricette di piatti della tradizione contadina. «Questo è un piatto banale e comune», scrisse descrivendo un tegame di salsicce fritte con l'uva, «ma forse qualcuno lo troverà gustoso». In tutto il libro, i piatti comuni sono preceduti da scuse e da una spiegazione di come il piatto fosse stato modificato per adattarsi al gusto della classe media. La sua ricetta per gli spaghetti rustici con salsa di pomodoro leggera includeva l'aglio, annotando che se fosse stato cotto correttamente non avrebbe avuto un sapore o un odore forte. Artusi avvertì anche i suoi lettori borghesi di non voltare le spalle all'aglio; in caso contrario, avrebbero potuto perdere piatti nutrienti, sazianti e gustosi. Così Artusi «salvò» molti ingredienti contadini come aglio, basilico e prezzemolo per l'uso della classe media. Artusi, nel definire questi cibi comuni come tipicamente nostrani, ne reclamava l'uso per tutti gli italiani. Stava alla classe media rivendicare alcuni dei cibi più semplici - erbe, patate, castagne, legumi e formaggio grattugiato - attraverso un'adeguata tecnica di cottura. Artusi è stato attento a tracciare un confine tra il gusto comune e quello borghese sottolineando la differenza che la tecnica di preparazione poteva fare. Faceva distinzioni tra gusto aristocratico e borghese attraverso un'attenta spiegazione della presentazione dei piatti. Artusi ammetteva la stravaganza quando intratteneva, come dimostra il suo pasto suggerito per gli ospiti per il mese di ottobre. I menu dell'Artusi erano concepiti per la massima esposizione degli ingredienti e della preparazione, anche se molte delle ricette non erano complicate. Infatti, Artusi limitava i suoi suggerimenti per cibi elaborati solo a pochi piatti molto speciali. Il miglior esempio di piatto stravagante era il pasticcio emiliano-romagnolo o, come era conosciuto nelle regioni meridionali, il timballo. Il piatto consiste in vari ingredienti disposti a strati all'interno di una teglia di pasta e cotti al forno. Come racconta Giuseppe Tomasi di Lampedusa ne *Il Gattopardo*, il timballo del Sud Italia era un'esperienza per tutti i sensi. Gli aristocratici commensali vedevano "l'oro brunito della crosta, la fragranza dello zucchero e della cannella. . . (che) erano solo preludi alle delizie che si sprigionavano dall'interno quando il coltello fendeva la crosta; prima arrivava una nebbia carica di aromi di fegatini di pollo, uova sode, prosciutto, pollo e tartufi, tutti impigliati in una massa di maccheroni caldi e scintillanti". Il pasticcio dell'Artusi non è meno elaborato: contiene tartufi, prosciutto crudo, funghi secchi, animelle e fegatini di pollo. Artusi avverte i lettori che si tratta di un piatto complicatissimo, consigliato solo per le occasioni più speciali. La moderazione era quindi una virtù fondamentale per la borghesia italiana, anche quando si trattava di intrattenere. Artusi sottolineava anche l'importanza dell'aria fresca, dell'astensione dagli alcolici, di mangiare tutto con

moderazione e di aspettare almeno sette ore tra un pasto e l'altro per favorire una corretta digestione. Questi consigli si ricollegano alla letteratura sull'igiene esistente in Italia: alla classe media italiana si consigliava di consumare una colazione leggera, a base di caffè con latte o di cacao, con pane bianco. Il pranzo doveva essere il pasto principale della giornata e la sera un pasto leggero. Le stravaganze erano riservate agli ospiti. Artusi considerava la borghesia come bisognosa d'essere educata al cibo italiano. Lo fece amichevolmente; il tono del libro di cucina è intimo e divertente. Questo fece appassionare ad Artusi generazioni di italiani anche se non avrebbero mai preparato una delle sue ricette. Nonostante il suo tono gioviale, Artusi conservava un ottimismo positivista sul fatto che un approccio scientifico alla cucina, attraverso misurazioni precise e indicazioni specifiche, avrebbe instillato nel lettore della classe media la sicurezza di provare nuovi piatti. Artusi ha puntato alla professionalità nelle sue istruzioni: le misure sono esatte, così come il numero di persone che ogni piatto servirà. Sulla presentazione vengono dati molti consigli tecnici: quali cibi possono accompagnare i piatti principali e quali possono essere sostituiti in caso di necessità. Ma non si limitò agli aspetti tecnici della cucina, esortando i lettori della classe media ad ampliare i loro repertori per includere una cucina più regionale e a pensare consapevolmente a come le molte regioni italiane avessero potuto contribuire a una cucina nazionale. L'artusiana raccolta di ricette, tecniche di preparazione e menu delle varie regioni d'Italia fu significativa, perché le differenze regionali, specialmente quelle tra nord e sud, erano viste come difetti, non come qualità, agli occhi di molti italiani dell'Ottocento. La sua selezione di ricette si orientò verso le regioni del nord e del centro Italia, data la sua affiliazione geografica alla Toscana e all'Emilia-Romagna. Tuttavia, nella sezione sulla minestra, egli inserì una varietà di specialità regionali per i lettori che non erano in grado di fare un tour culinario nazionale ma erano interessati a preparare tali piatti con ingredienti casalinghi: strichetti alla bolognese, risotto alla milanese, maccheroni alla napoletana, ravioli alla genovese. Le specialità regionali esistevano già nei libri di cucina del Rinascimento, che attribuivano i nomi in base alle origini geografiche. Artusi rompe con la tradizione culinaria esistente pubblicando un compendio nazionale di piatti regionali per un pubblico molto più ampio di quanto non si immaginasse in precedenza. Inoltre, facendo continui riferimenti aneddotici alle differenze regionali nel cibo e nella preparazione, Artusi rafforza l'idea dell'Italia come un insieme unico e interessante di regioni. Le introduzioni narrative alle ricette di Artusi incoraggiarono i lettori a pensare a come veniva cotto il pane in Toscana e a quanti tipi di sugo per la pasta erano disponibili in Sicilia. *Cosmopolita gourmand*, Artusi includeva ricette non italiane per *sauer-kraut*, *sandwiches*, *soufflet*, *strudel* e budino di prugne. Gli italiani avrebbero potuto quindi confrontare le basi della cucina non italiana con i piatti e le tecniche di preparazione della propria nazione. Così, *La scienza in cucina* ha plasmato le pratiche e le tradizioni regionali in una cucina nazionale. I lettori della classe media dovevano pensare al rapporto tra regione e nazione attraverso le pratiche e le tecniche

della preparazione del cibo, acquisendo infine una comprensione della cucina italiana come qualcosa di distintivo e desiderabile. Tanta istruzione e incoraggiamento per le classi medie significava che Artusi vedesse il problema del consumo di cibo in Italia in modo diverso rispetto alla maggior parte degli italiani del diciannovesimo secolo. Piuttosto che concentrarsi sulla dieta popolare e sui bassi livelli di nutrizione, Artusi scelse di compilare una cucina nazionale per un pubblico di lettori della classe media. In tutta *La scienza in cucina*, Artusi immaginò di riunire la nazione: raffigurò l'Italia come una collezione diversificata di regioni dove la differenza era un vanto e vedeva nella classe media il punto di partenza per la trasformazione dell'Italia in una popolazione sana e ben nutrita. Data la gravità dei problemi che la giovane Italia doveva affrontare, la visione del gastronomo poteva risultare più mitica che realistica. Prima della pubblicazione de *La scienza in cucina* si poteva parlare di cucina nazionale solo in senso ironico, dato che la maggioranza della popolazione condivideva un'alimentazione inadeguata e non di propria scelta. Tuttavia, Artusi intendeva chiaramente creare un linguaggio comune sui tipi di alimenti disponibili in Italia e sui modi in cui gli italiani li preparavano. In tal modo, ha consentito ai lettori di pensare all'Italia come a una nazione con una cucina e una pratica culinaria omogenee, nonostante le variazioni di regione e classe. Gli sforzi di Artusi per omogeneizzare le pratiche di consumo in Italia furono particolarmente significativi nel contesto della pubblicazione del libro. La fine dell'Ottocento in Italia fu un momento in cui le infinite peculiarità regionali di costume, tradizione, cultura e pratica rendevano l'unità degli italiani mitica e futuristica. Gli anni novanta dell'Ottocento in Italia furono un decennio di conflitti politici, rivolte per il cibo, con la fondazione del Partito Socialista Italiano e i primi anni di industrializzazione. In termini di convinzioni politiche e aspirazioni economiche, gli italiani sembravano più distanti che mai. Il libro di cucina di Artusi tentò di unire gli italiani attraverso un linguaggio condiviso sulla preparazione e sulla pratica di consumo del cibo. Il suo lavoro, infatti, catalogò e divulgò molti dei piatti che, ancora oggi, associamo alla cucina italiana: minestra, frittelle, polenta, crostini, e polpettine. Artusi si è rivolto alla borghesia italiana per educarla al cibo e farle assumere il ruolo di propagatrice di una cultura nazionale. Sebbene il ceto medio italiano fosse esiguo, divenne significativa nel costruire la consapevolezza di ciò che costituiva la cucina italiana durante l'era fascista, quando la sua consistenza numerica crebbe a causa dell'espansione della burocrazia e della congiuntura economica relativamente buona degli anni venti. Così, sotto il fascismo, i ranghi della piccolo borghesia si espansero. Non a caso, *La scienza in cucina* di Artusi ricevette numerose ristampe sotto il fascismo. Nonostante gli storici non descrivano Artusi come un uomo apertamente politico, il suo lavoro era politico nel senso che dichiarava che gli italiani avrebbero potuto essere fatti attraverso la pratica culturale e quale classe avrebbe aperto la strada. Inizialmente popolare tra i ceti medi italiani, il libro di Artusi lo sarebbe divenuto infine patrimonio di tutti gli italiani. Il suo libro di cucina

dimostra l'enorme e complesso potere che il cibo è in grado di esercitare. Proprio come le differenze nelle pratiche di consumo dividevano la popolazione italiana in chi ne aveva abbastanza e chi ne faceva a meno, le ricette e la categorizzazione di Artusi hanno forgiato un nuovo sistema per mettere insieme i cibi in modi che rendessero i piatti specificamente italiani. La grammatica della cucina italiana di Artusi sarebbe stata alterata e modificata nel corso degli anni, ma mai sostanzialmente cambiata. Oltre a essere utili manufatti culturali, questi ricettari forniscono ai lettori informazioni su problemi politici urgenti legati al consumo di cibo, alla dieta e all'approvvigionamento. Artusi e Marinetti cercarono di risolvere alcuni dei problemi dell'Italia attraverso la preparazione e il consumo di cibo. Quantunque entrambi gli autori avessero soluzioni radicalmente diverse, si rivolsero al cibo come mezzo per costruire l'identità nazionale e quindi risolvere il problema del nazionalismo italiano. Lo stretto legame tra cibo e politica non è peculiare dell'Italia, ma merita attenzione per i dettagli che fornisce sul problema del consumo di cibo nell'era moderna più in generale. Il caso italiano dimostra come, anche dopo le rivoluzioni agricole e industriali dell'Europa occidentale, il cibo e la sua disponibilità non erano affatto garantiti. Gli Stati nazionali organizzati si sono trovati a dover affrontare le nuove sfide poste dalla delocalizzazione dei mercati, dallo sviluppo della scienza della nutrizione e dalle crisi globali che minacciavano l'approvvigionamento alimentare. L'Italia affrontò ognuna di queste sfide con un leggero svantaggio, data l'economia disomogenea della nazione e la debolezza politica. Pertanto, il cibo assunse un significato simbolico ancora più importante perché la sua disponibilità e qualità non erano garantite a tutti i cittadini in ogni momento.

8.2 L'unificazione linguistica nella *Scienza in cucina*.

L'opera di Artusi è fondamentale tanto a livello gastronomico quanto sul piano linguistico. Oltre ad aver raggiunto un *record* di vendite e diffusione, ha partecipato attivamente all'unificazione della lingua italiana. L'autore aggrega le numerose voci regionali in un singolo ricettario nazionale, ma anche limitando i forestierismi culinari, specialmente i francesismi, e di standardizzare i vari vocaboli regionali normalizzandoli verso un unico termine (rivolgendosi sovente alla variante toscana) allo scopo di farlo riconoscere in tutto il Belpaese. Anteriormente all'uscita della *Scienza in cucina* il lessico gastronomico era frammentario. La lingua culinaria del nostro paese, prima dell'Artusi, era casalinga, campanilistica, dialettale, poco uniforme, un miscuglio di *argot* gallicizzante e vernacolo municipale. Del resto, Artusi, quando nel 1891 viene pubblicata la prima edizione del manuale gastronomico, Artusi adopera la metafora della biblica Babele nella ricetta

livornese del *Cacciucco* [455] per rappresentare il *caos* linguistico creatosi col passare del tempo fra le varianti vari dialetti (chiarendo le omonimie e riordinando le varianti diatopiche):

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce brodetto. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate e agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.

Rendere il linguaggio gastronomico uniforme o, ancor meglio, unificato è solo il primo passo nello sviluppo di un gusto culinario nazionale. Nella preparazione *Piccione all'inglese* [277] Artusi infatti afferma:

Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do importanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche con lo strano nome di *piccion paio*, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari. (...) A me pare che questo piatto venga meglio ammanito nella seguente maniera per dargli un gusto più nazionale. Date prima mezza cottura e alle altre carni col detto burro, condendole col sale, il pepe e le spezie.

Per la composizione del suo libro di ricette Artusi elegge il fiorentino colloquiale parlato dalla classe borghese ottocentesca allo scopo di agevolare la comprensione dei contenuti, favorendo così l'accessibilità al testo alle famiglie del ceto medio. L'autore illustra le modalità esecutive per cucinare le vivande con vocaboli precisi, riconoscibili come parole concrete e spesso sinonimiche, per far comprendere a ogni lettore cosa esattamente stia esponendo. Le vivande vengono nominate conformemente a come sono chiamate nel territorio di provenienza. Un esempio lampante di questo metodo di designazione è costituito dal termine *risotto*, regionalismo obbligato varcando la linea linguistica Massa-Senigallia. Non essendo eludibili, si conservano alcuni prestiti linguistici che attraverso *l'Artusi* vengono irrevocabilmente sanciti come termini d'uso ordinario come per esempio i francesi *dessert*, *cognac* e *champagne* e gli inglesi *plum-cake* e *sandwich*. Queste parole straniere figurano nel testo perchè Artusi, in maniera equilibrata, decise di non adattare perchè non «hanno corrispondenti nella lingua italiana» per sua stessa ammissione. A dire il vero, alcune voci compaiono adattate in alcune edizioni del libro, salvo poi tornare alla variante originale nelle uscite

successive, come nel caso dei pasticcini dolci o salati *vol-au-vent* che nella ricetta *pasta sfoglia* [154] vengono chiamati *ventivolo*, *volavento* o *voloano*. Il manuale artusiano si caratterizza inoltre, come libro di ricette, attraverso l'utilizzo di aggettivi indefiniti che, lungi dal connotare negativamente gli alimenti che il mercato vicino casa offre, ne sottolineano invece la qualità, la freschezza, la genuinità e la reperibilità: *poche* spezie, *molto* sugo di pomodoro, *qualunque altro* rinfreddo, carne *qualunque* arrostita, conserva di frutta *qualsiasi*. Tornando ai forestierismi, ove possibile, Artusi tende a rifiutarli suggerendo il loro rimpiazzo attraverso dei neologismi, ancora oggi utilizzati in numero cospicuo. Uno di questi è *balsamella*, che designa una salsa dalla consistenza di balsamo, che in futuro non avrà la forza di affermarsi sulla ripresa leonardiana *besciamella* derivata dal francese deonomastico *béchamel*. Stessa sorte per i còni artusiani *sgonfiotto*, *ciarlotta*, *crosta* e *crostare* che non sono riusciti ad imporsi sulle varianti francesi *soufflet*, *charlotte* e sui calchi semantici *glassa* e *glassare* dal francese *glacer*. Avranno invece successo l'anglicismo *bistecca (alla fiorentina)* [556] «Da beef-steak, parola inglese che vale costola di bue, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito e mezzo tagliata dalla lombata di vitella» e il francesismo «*Cotoletta*. Parola francese [*côtelette(s)*] di uso comune per indicare un pezzo di carne magra, ordinariamente di vitella di latte, non più grande della palma di una mano, battuta e stacciata, panata e dorata»²⁵² benché, come già accennato, Artusi ammetta nel suo ricettario quei termini stranieri in traducibili che suonano meglio nella loro lingua d'origine: ar. *alkermes*, fr. *babà*, *brioche(s)*, (latte) *brûlé*, *canapè*, *champagne*, *cognac*, *dessert*, *purée*, *sauté*, *vol-au-vent*, ing. *plum-cake*, *rhum*, *sandwich(s)*, ted. *Krapfen*, *Strudel*. *La scienza in cucina* di Artusi è un testo specialistico e operativo caratterizzato da equilibrio comunicativo e unità linguistica. I termini tecnici vengono infatti inseriti in una prosa accattivante nella quale si bilanciano le varianti di italiano colloquiale e colto come nel caso di *àrista* [369]²⁵³, *brigidini* [362]²⁵⁴, *buccellato* [607]²⁵⁵, *cacciucco* [455]²⁵⁶, *carnesecca* [5]²⁵⁷,

252 Artusi accoglie anche il termine «Costoletta. Braciucola colla costola, di vitella di latte, di agnello, di castrato e simili».

253 «Si chiama àrista in Toscana la schiena di maiale cotta arrosto o in forno, e si usa mangiarla fredda, essendo assai migliore che calda. Per schiena di maiale s'intende, in questo caso, quel pezzo della lombata che conserva le costole, e che può pesare anche 3 o 4 chilogrammi.»

254 «È un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde.»

255 «Queste ciambelle da famiglia sono di più semplice fattura delle precedenti.»

256 «Tornando al cacciucco, dirò che questo, naturalmente, è un piatto in uso più che altrove nei porti di mare, ove il pesce si trova fresco e delle specie occorrente al bisogno. Ogni pescivendolo è in grado di indicarvi le qualità che meglio si addicono a un buon cacciucco; ma buono quanto si voglia, è sempre un cibo assai grave e bisogna guardarsi dal farne una scorpacciata.»

257 «La Romagna, che è a due passi dalla Toscana, avendo in tasca la Crusca, chiama il sugo di carne brodo scuro, forse dal colore, che tira al marrone. Questo sugo bisognerebbe vederlo fare da un bravo cuoco; ma spero vi riuscirà, se non squisito, discreto almeno, con queste mie indicazioni. Coprite il fondo di una cazzaruola con fettine sottili di lardone o di carnesecca (quest'ultima è da preferirsi) e sopra alle medesime trinciate una grossa cipolla, una carota e una costola di sedano.» Nel glossario *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero* Artusi definisce la *carnesecca* 'pancetta del maiale salata'.

castagnaccio [240]²⁵⁸, *cenci* [595]²⁵⁹, *dolceforte* [508]²⁶⁰, *donzeline* [229]²⁶¹; *germano* [271]²⁶²
gobbi [246]²⁶³ *pesce di maiale* [552]²⁶⁴ *popone* [note di pranzi - agosto - principii]²⁶⁵. Sovente nel lessico culinario si utilizzano parole comuni dal ridimensionato campo semantico per le quali il significato viene circoscritto nell'ambito del gergo settoriale. Così far bollire una pentola lentamente, pian pianino, diventa *adagino adagino* nella preparazione del Brodo [1]: «Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai». Notevole è la presenza del deverbale *diaccia*, da *diacciare* variante toscana di *ghiacciare*. Sempre nella stessa ricetta si usa l'espressione *alzare il bollire* 'Il bollire, il far le bolle, il cominciare a bollire', mutuata dal Manzoni²⁶⁶ e da Dante²⁶⁷: «Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante i calori estivi fategli alzare il bollire sera e mattina.». Il sintagma tecnicizzato *in umido* si riferisce al sugo di pomodoro, olio e verdure in cui si

258 «In alcune province d'Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato d'introdurne l'uso; eppure pel popolo, e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente.» (...) «Veniamo ora alla semplicissima fattura di questo migliaccio. Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio prima di adoperarla per renderla soffice.».

259 «Tiratene una sfoglia della grossezza d'uno scudo, e col coltello o colla rotellina a smerli, tagliatela a strisce lunghe un palmo circa e larghe due o tre dita. Fate in codeste strisce qualche incisione per ripiegarle o intrecciarle o accartocciarle onde vadano in padella (ove l'unto, olio o lardo, deve galleggiare) con forme bizzarre. Spolverizzatele con zucchero a velo quando non saranno più bollenti.».

260 «Il dolce-forte o l'agro-dolce, se così vi piace chiamarlo, preparatelo avanti in un bicchiere, e se il baccalà fosse grammi 500 all'incirca, basteranno un dito di aceto forte, due dita di acqua, zucchero a sufficienza, pinoli e uva passolina in proporzione.».

261 «intridete la farina con tutti gl'ingredienti lavorandola bene e procurando che la pasta resti piuttosto morbida. Poi tiratela col matterello alla grossezza di uno scudo spolverizzandola con farina, se occorre, e tagliata a mandorle frigetela nell'olio o nel lardo. Sento dire che qualcuno le mangia insieme ai fichi e al prosciutto.».

262 «Per ultimo passate il sugo, spezzettate il germano nelle sue giunture, rimettetelo nel suo intinto spremendogli sopra il sugo del ricordato arancio per farlo bollire ancora pochi minuti e servitelo. Nella stessa guisa si può trattare l'anatra domestica, ma questa essendo molto grassa, sarà bene togliere dallo intinto il soverchio unto prima di mandarla in tavola.» Con *germano* si intende quindi l'anatra selvatica, come del resto si evince dal titolo della ricetta precedente '*Germano ossia anatra selvatica (I)*'. Si noti anche la presenza del termine *intinto*, variante di *intingolo*.

263 «I cardoni, detti volgarmente gobbi, per la loro affinità coi carciofi, si possono cucinare come questi (n. 246), se non che, dopo aver nettati bene i cardoni dai filamenti di cui è intessuta la parte esterna, si deve dar loro metà cottura in acqua salata, gettandoli subito dopo nell'acqua fresca, onde non anneriscano.».

264 «Il pesce di maiale è quel muscolo bislungo posto ai lati della spina dorsale, che a Firenze si chiama lombo di maiale.».

265 «*Principii*. Popone col prosciutto e vino generoso perché giusta il proverbio: *Quando sole est in leone Pone muliem in cantone Bibe vinum cum sifone*.». Il *vocabolario del Fiorentino Contemporaneo*, edito in linea dall'Accademia Della Crusca s.v. *popone* ¹: sost. maschile | 'melone'. | [trascrizione normalizzata dal contesto ricavato da un informatore]: Stamattina, ero giù in Coop a, a vedere, a senti se le sapevan profumo se era da acquistarsi o meno. I' popone in se stesso l'è quella palla... Noi toscani, noi fiorentini su i' popone non si transige: i' popone l'è quello che dentro gl'è giallo, piccolino, mentre per l'italiano 'n genere e' chiamano, lo chiaman melone anche quello, mentre noi i' melone gl'è i' cocomero! (= ciò che altrove è chiamato melone, per noi è cocomero). Cocomero gl'è prettamente toscano, cocomero: quello bello, rosso: è cocomero e non si transige, mentre 'n Italia fanno casino: melone, i' coso... si confonde i' melone, i' popone: i' popone per noi gl'è quello piccino, giallo dentro, i' melone per loro gl'è quello lì, mentre per noi gl'è: cocomero. O sennò – come la chiamano anche? – l'anguria... l'anguria per, per noi l'è i' cocomero. // Melone l'è i' popone! Melone si dice popone noi!

266 Manzoni, *Prom. Sp.*, cap. XXIV, p. 456: «Presto presto, rimettendo stipa sotto un calderotto, dove notava un buon cappone, fece alzare il bollire al brodo, e riempitone una scodella già guarnita di fette di pane, poté finalmente presentarla a Lucia.».

267 Dante, *Comm.* If XXI, vv. 17-21: «tal, non per foco ma per divin' arte, / bollia là giuso una pegola spessa, / che 'nviscava la ripa d'ogne parte. / I' vedea lei, ma non vedea in essa / mai che le bolle che 'l bollor levava, / e gonfiar tutta, e riseder compressa.».

cucina un cibo [Umidi - 253/259]: «Nelle grandi cucine, ove il sugo di carne non manca mai, molti umidi si possono tirare con questo insieme col burro; e allora riescono semplici e leggeri; ma quando il sugo manca, ed è necessario ricorrere ai soffritti, bisogna usarli con parsimonia e farli con esattezza tanto nella quantità, che nel grado di cottura.». La maggior parte dei termini e sintagmi tecnici presenti nell'*Artusi* oltre che affermarsi nella lingua d'uso, riuscirà inoltre a modellare il lessico gastronomico odierno. Tra le operazioni risalta il fiorentinismo antico *digrassare* 'sgrassare', *fare un battuto* cioè preparare un trito di verdure composto da carote, cipolle e sedano che serva da base per *fare un soffritto* ossia uno stufato di grasso animale come pancetta oppure guanciaie (o in assenza olio d'oliva, burro, lardo) insaporiti con aglio e prezzemolo. Il metodo (a) *Bagnomaria*²⁶⁸, designante la tecnica di cottura che Pellegrino Artusi cita in numerosissime preparazioni del suo ricettario, si presta a due differenti letture etimologiche. La prima ipotesi rimanda alla forma dotta lat. mediev. BALNEUM MARIE²⁶⁹ propria del gergo alchimistico che risale alla giudea alessandrina del sec. III Maria l'Ebreia. Infatti «è a lei che si attribuisce l'invenzione di quella tecnica di cottura a doppio bollitore chiamata, proprio in suo onore, *Balneum Mariae* ("bagnomaria")»²⁷⁰. La seconda supposizione chiama in causa il sintagma latino non attestato BALNEUM MARIS e il suo esito dialettale di trafilata popolare *bbaññamarina*²⁷¹. Questa paretimologia veicola la pratica degli abitanti litoranei di bagnarsi, o meglio, di lavarsi in mare. La maggioranza di questi cittadini costieri non era abile al nuoto e per non affogare si immergeva in posizione eretta sino al ventre o al petto. La locuzione *passare per istaccio* [20]²⁷² (con collocazione della *i* prostetica seguita da *s* in fonosintassi dopo consonante, fenomeno che si riscontra spesso nel libro) indica il filtrare al setaccio alimenti granulari, ovvero raffinare sostanze grezze. Sempre in ambito di utensili si incontra il *lardatoio*²⁷³, l'ago che consente di *lardellare*, cioè preparare una carne per la cottura inserendovi pezzi di lardo [521]: «Tolta dall'infusione [la lepre] asciugatela e steccatela tutta col lardatoio con fettine di lardone di qualità fine.». Un altro arnese di

268 U. VIGNUZZI - P. BERTINI MALGARINI, *Bagnomaria nel Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)*, in *Di tutti i colori - Studi linguistici per Maria Grossmann*, Utrecht University Repository, 2017 s.v. «BAGNOMARIA¹ s. m. "tecnica di cottura (o di riscaldamento) che consiste nel mettere i cibi in un recipiente immerso in acqua che viene direttamente scaldata".».

269 DU CANGE, et al., *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augm., Niort : L. Favre, 1883-1887, s.v. BALNEUM Mariae, vulgo Bain-Marie. Arnouldus in Rosar. MS. lib. 2. cap. 7: Et scitote quod distillacio aquae habet fieri in Balneo Mariae, eo quod subtiliores lapidis partes et sine calore ad naturam simplices aqueitates totum approximantes per eum distillantur. Apud chemicos sic vocatur fornax philosophicus. [E sappi che la distillazione dell'acqua deve avvenire nel Bagno di Maria, perché attraverso di essa vengono distillate le parti più fini della pietra e senza calore, acque semplici che avvicinano il tutto alla natura. Tra i chimici è chiamata la fornace filosofica.]

270 J. FIORINI, *Metrodora e l'esercito delle medichesse dimenticate*, in *Donne Indimenticabili, Medichesse/Scienziate*, www.sentieristerrati.org, 2018.

271 VIGNUZZI - BERTINI MALGARINI 2017: 0.9. [Corrispondenze lessicografiche (= riscontri nei dizionari e nei corpora in rete)] (...) molis. (Campodipietra) *bbaññamarina* DAM [Dizionario Abruzzese e Molisano].

272 «Disfate la ricotta passandola per istaccio».

273 Nel glossario *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero* Artusi definisce il *Lardatoio* 'Arnese di cucina per lo più di ottone in forma di grosso punteruolo per steccare la carne con lardone o prosciutto'.

cucina rinvenuto tra le pagine della *Scienza in cucina* è la *lunetta* ²⁷⁴, detta anche e più spesso *mezzaluna*, indispensabile nella preparazione dei triti («Per far la salsa verde tritate tutto insieme colla lunetta, capperi spremuti dall'aceto, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio.»). Ulteriori attrezzi presenti nell'*Artusi* sono il *matterello* ²⁷⁵, variante regionalmente connotata ²⁷⁶ di *mattarelo* che si può usare in combinazione con la *spianatoia* ²⁷⁷, il *mestolo* ²⁷⁸ (deverbale da *mestare*, 'mescolare') che ha prevalso sui dialettismi quali *cassa*, *coppino*, *cucchiar-a / -ella*, *sgommarello*, *schiumarola* e perfino sul toscanismo *ramaiolo*. Come si è già avuto modo di constatare, però, i toscanismi che si sono imposti sono numerosi. Questi regionalismi vengono chiosati da Artusi nella *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero* che accompagna il ricettario. Al giorno d'oggi, molti dei trentasei termini dall'insospettabile origine toscana, non suonano più dialettali. L'esito tosc. *bietola* ²⁷⁹ < lat. *bēta* risente del cosiddetto dittongamento toscano o spontaneo per il quale Ę - AE > /ɛ/ > /jɛ/ (in sillaba libera o aperta e in vocalismo tonico). La voce *fagiuolo*, ultraconservativa, ripropone un fiorentino di matrice aurea che rifiuta il monotongamento di *-uo-* appresso a palatale in *fagiolo*, caratteristico del fiorentino argenteo ²⁸⁰.

8.3 Filippo Tommaso Marinetti, *La cucina futurista* (1932).

Quarant'anni dopo la pubblicazione da parte di Artusi della *Scienza in cucina*, Marinetti e i futuristi tentarono di lanciare una rivoluzione culinaria con *La cucina futurista*. La prima guerra mondiale stemò la nazione dal punto di vista economico ed emotivo e l'inflazione del dopoguerra spianò la

274 Ivi: *Lunetta o Mezzaluna* 'Arnese di ferro tagliente dalla parte esteriore ad uso di cucina per tritare carne, erbe o simili, fatto a foggia di mezza luna, con manichi di legno alle due estremità.'

275 Ivi: «Matterello. Legno lungo circa un metro e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far tagliatelle od altro.»

276 «Poichè da una parte, a Roma si dice *stennarello*; nel Senese, nelle Marche e nell'Umbria, *lasagnòlo*; in altri luoghi di Toscana, *ranzagnòlo* e *maccheronaio*; a Forlì, *sciadùr*; a Parma *canèla*; a Genova, *cannello*; a Verona, *méscola*; a Torino, *lasagnór*; a Napoli, *laganaturu*; in Calabria, *maccarrunarù*; in Sicilia, *lasagnaturi*, ma più spesso *sagnaturi*; a Cagliari *tùtturu*... eccetera, eccetera: e, dall'altra parte, un classico ha scritto *stenderello*, un altro *mattero*, un altro *spianatoio*... eccetera, eccetera: noi registriamo nel Vocabolario il solo *matterello*, che si dice a Firenze, e che (non bisogna dimenticarlo) fu pure usato, forse più di tutti codesti altri vocaboli, da scrittori classici e non classici, onde esso è dell'Uso fiorentino e del letterario nello stesso tempo.» L. MORANDI, *Lingua e dialetto. Risposta al prof. Francesco D'Ovidio*, in *Le correzioni ai Promessi sposi e l'unità della lingua, Discorsi preceduti dalla lettera del Manzoni al Casanova e seguiti da altri documenti*, Battei, Parma, 1879, pp. 171-209, citazione alle pp. 180-81.

277 Ivi: «Spianatoia. Asse di abete larga e levigata sopra la quale si lavorano le paste. In alcuni luoghi, fuori della Toscana, si chiama impropriamente tagliere; ma il tagliere è quell'arnese di legno, grosso, quadrilatero e col manico, sul quale si batte la carne, si trita il battuto, ecc. ».

278 Ivi: «Mestolo. Specie di cucchiaino di legno, pochissimo incavato e di lungo manico, che serve a rimestar le vivande nei vasi da cucina.» Ancora a proposito del *mestolo*, nella prefazione spicca la celebre frase «con questo Manuale pratico basta si sappia tenere un mestolo in mano, che qualche cosa si annaspa.»

279 Ivi: «Bietola. Erba comune per uso di cucina, a foglie grandi lanceolate, conosciuta in alcuni luoghi col nome di erbe o erbette.»

280 A. CASTELLANI, nel suo saggio del 1967 *Italiano e fiorentino argenteo* in *Saggi di linguistica e filologia italiana e romanza*, Roma, Salerno Editrice, 1980, tomo I, pp. 17-35) spiega come «il fiorentino posteriore al Boccaccio sia responsabile di vari tratti fonetici, morfologici e sintattici dell'italiano d'oggi».

strada all'ascesa al potere del fascismo. In termini di consumo alimentare, il boom industriale in Italia sotto il governo Giolitti (1901-1914) portò con sé i primi cambiamenti evidenti nella dieta. Tra questi, il consumo di più pane di frumento al posto di quello di farina di castagne o di mais, di più latticini e di un maggior consumo di vino. Ironia della sorte, la Prima Guerra Mondiale migliorò la qualità della dieta italiana grazie all'intervento del governo, in particolare all'aumento delle importazioni di prodotti alimentari e ai sussidi per il pane. Grazie a queste politiche belliche, la maggior parte degli italiani poteva permettersi tutto il pane di grano a basso costo che desiderava. La disponibilità e l'economicità del grano hanno avuto un impatto significativo, dato che il pane di frumento era diventato un alimento dalla prima guerra mondiale (secondo le monografie di scienze sociali, non era insolito che i consumatori italiani spendessero il 60% del loro reddito familiare solo per il pane). Il pane a buon mercato consentiva ai consumatori italiani di poter acquistare altri alimenti come la pasta, l'olio, la carne e i prodotti freschi. Tuttavia, i governi che si sono succeduti in tempo di guerra si preoccuparono del progressivo aumento del debito dell'Italia e della crescente dipendenza dalle potenze esterne per il sostentamento. La varietà e la qualità nutrizionale della dieta popolare erano migliorate nel corso della guerra, ma a quale costo? Il governo liberale si trovò in un dilemma, non potendo abolire il sussidio per il pane senza rischiare disordini civili. Tuttavia, continuare a concedere il sussidio per il pane avrebbe portato alla rovina finanziaria. Quando Mussolini e il partito fascista assunsero il potere nel 1922, erano ben consapevoli che la natura del problema del consumo alimentare in Italia era cambiata: solo l'intervento dello Stato poteva migliorare l'alimentazione popolare, ma il costo minacciava la stabilità economica dello Stato. Non sorprende quindi che il cibo abbia svolto una grande quantità di "lavoro" culturale e politico sotto il fascismo. Mussolini promise, già nel 1924, che tutti gli italiani sarebbero stati ben nutriti; l'Italia avrebbe finalmente superato i livelli storicamente bassi di consumo alimentare e di nutrizione. Era importante correggere questo squilibrio storico e dimostrare all'Italia e al mondo che il fascismo poteva provvedere ai suoi cittadini mettendo in tavola cibo a sufficienza. I cittadini-consumatori sarebbero stati legati allo Stato attraverso l'acquisto e il consumo di cibo. Queste attività fornivano un senso di controllo quotidiano e viscerale per un regime autoritario ansioso di controllare l'aumento del consumo di massa e la potenziale sfida che poneva alla sovranità fascista. Tuttavia, i miglioramenti dietetici e il controllo sui consumatori dovevano essere mantenuti entro i confini della totale autosufficienza, la cosiddetta autarchia, per quanto riguarda la produzione e il consumo di cibo. Certamente, la controversia del dopoguerra sul sussidio per il pane era ancora fresca nella mente di tutti, e lo stridente nazionalismo fascista rifiutava la dipendenza dell'Italia dalle potenze straniere per le forniture alimentari. Idealmente, il regime fascista avrebbe migliorato l'agricoltura italiana e limitato il consumo popolare in modo che l'Italia non dovesse importare cibo. In definitiva, questo orientamento all'autosufficienza avrebbe risultati disastrosi. Oltre il 70% della

superficie coltivabile italiana è rocciosa, collinare o montuosa. Gli agricoltori italiani erano abili nel coltivare uva, olive, agrumi o altri frutti su questi terreni, ma lo spazio per le colture di base come il grano era limitato. Ciononostante, nel 1926, Mussolini proclamò la Battaglia del Grano, promettendo una campagna di produzione nazionale che avrebbe liberato gli italiani dalla "schiavitù del pane straniero" entro tre anni. La campagna non produsse abbastanza per compensare le importazioni di grano, anche se l'Italia ridusse drasticamente la spesa per le importazioni di grano (nel 1936, la nazione spendeva solo il 15% di quanto spendeva per il grano nel 1924). Poiché all'Italia mancava la terra coltivabile e la Battaglia del grano scoraggiava la concorrenza tra gli agricoltori, il risultato finale fu che il grano nazionale divenne più costoso e quello importato divenne scarso. La Battaglia del Grano era solo una parte della più ampia spinta verso l'autosufficienza. La propaganda ufficiale esortava gli italiani ad acquistare solo alimenti italiani e, quando possibile, ad accontentarsi o a fare a meno dei prodotti per ridurre le importazioni alimentari. L'Italia fu risparmiata dai peggiori eccessi della depressione mondiale, ma i consumatori italiani assistettero a un costante declino del loro tenore di vita tra gli anni Venti e Trenta. Sebbene gli italiani avessero goduto di una relativa prosperità per tutti gli anni Venti, all'inizio degli anni Trenta si erano stancati dell'aumento dei prezzi e della costante riduzione dei salari (in assenza di sindacati indipendenti, i salari furono diminuiti dal governo nel 1927 e nel 1930. Non sorprende che la letteratura sull'economia domestica sia fiorita sotto Mussolini, dato che c'era un reale bisogno di consigli su come far quadrare i bilanci alimentari. Riviste come *La cucina italiana* (pubblicata ancora oggi) e *L'alimentazione italiana* informarono i lettori sulla cucina italiana e sulle politiche alimentari fasciste. Riviste più specializzate (*Casa e lavoro*, *La voce del consumatore*) si occupavano dei temi correlati della razionalizzazione delle famiglie e della cooperazione dei consumatori. Vi furono anche numerose ristampe di libri di cucina popolari di autori come Zia Carolina, Lidia Morelli e Ada Boni. Gli autori di libri di cucina e riviste delinearono i contorni di quella che sarebbe diventata la "cucina del consenso". Questo stile di cucina prendeva in prestito in larga misura le specialità regionali adattate all'uso nazionale, enfatizzando una struttura formale dei pasti basata non solo sulle convenzioni sociali (il numero adeguato di portate, per esempio), ma anche sulle regole dell'alimentazione e soprattutto della parsimonia. Sotto il fascismo, i libri di cucina non prescrivevano ideali borghesi, ma cercavano di insegnare alle casalinghe ansiose come cavarsela con le crescenti restrizioni causate dalla spinta all'autosufficienza di Mussolini. Gli autori domestici sottolineavano piatti semplici come la polenta, le orecchie di maiale, le polpette, la zuppa di lattuga, la frutta stufata e il budino al cacao. Fornirono istruzioni per allevare in casa conigli per la pelliccia e la carne e ammonirono i lettori a non sprecare nemmeno un pezzetto di cibo: persino le bucce di patata potevano essere bruciate, polverizzate e usate come deterrente per gli scarafaggi. Non c'è niente di più lontano dalle banali ricette dei ricettari di epoca fascista della cucina futurista,

pubblicato nel 1932. Il ricettario, concepito dal leader futurista Filippo Tommaso Marinetti e dal pittore Fillia (Luigi Colombo), si proponeva di portare il cibo, come materia prima dell'arte, nell'era moderna e tecnologica. Il compito che Marinetti si prefiggeva per l'arte culinaria era parallelo agli obiettivi del Futurismo per il mondo dell'arte e della politica. Da quando i futuristi irrupero sulla scena artistica italiana nel 1909 con un manifesto che esaltava la violenza e condannava le istituzioni del passato, cercarono di fondere l'estetica e la politica. Il loro intento era di trasformare la poesia, la pittura e la scultura, così come tutte le forme di esperienza quotidiana, comprese le abitudini alimentari. Il Futurismo potrebbe essere definito un movimento d'avanguardia di massa nel senso che, in teoria, Marinetti e i suoi seguaci cercavano una trasformazione totalizzante della cultura italiana. In pratica, però, i futuristi erano dediti allo shock e alla novità; così i loro progetti e manifesti non riuscirono a produrre un cambiamento radicale perché privilegiavano la violenza, l'anarchia, la sessualità sfrenata e la tecnologia. *La cucina futurista* non è tecnicamente un libro di cucina, ma un'altra chiamata alle armi, questa volta per incitare una rivoluzione culinaria in tutta Italia. Questa chiamata alle armi arrivò verso la fine del regno del Futurismo in Italia. Inizialmente, il Futurismo desiderava far rinascere la cultura italiana portandola avanti nell'era moderna. L'arte futurista degli anni precedenti la Prima Guerra Mondiale rifletteva il fascino della modernità rappresentata dalla vita urbana, dalle rivolte e dagli scioperi. Sebbene il Futurismo si avvicinasse al sindacalismo, all'anarchismo e al socialismo, il desiderio di cambiamento radicale e lo stridente nazionalismo del movimento resero i suoi seguaci alleati naturali della causa fascista. Nel tumultuoso periodo successivo alla Prima Guerra Mondiale, sia i futuristi che i fascisti desideravano una rivoluzione attraverso la distruzione del passato dell'Italia. La politica rispecchiava l'arte e il regime fascista usava l'arte per rappresentare le sue caratteristiche di modernizzazione e come via d'uscita dal "letargo passatista che associava l'Italia ai briganti (e) ai suonatori di mandolino che ballano e mangiano la pasta con le dita". Sia i fascisti che i futuristi avevano un nemico comune: le forze del passato che avevano permesso al sistema politico e alla cultura nazionale di sopravvivere. Lo stesso Marinetti fu coinvolto nelle prime violenze fasciste, ma si dimise dal partito nel 1920 e mantenne una distanza critica, condannando Mussolini per aver sostenuto le forze dell'industria, della legge e dell'ordine sulla scia del caotico "Biennio rosso" italiano (1918-1920). Durante il governo di Mussolini, il movimento futurista si dimostrò una costante nella cultura ufficiale, in parte per la sua precoce fedeltà al fascismo e in parte perché il suo stile si adattò alle mutevoli condizioni politiche. Tuttavia Marinetti continuò a criticare pubblicamente Mussolini; il suo timore più grande era che i futuristi venissero emarginati e così reinventò continuamente il Futurismo e si collocò in antitesi alla leadership del duce. Secondo una recente storia del rapporto di Marinetti con il fascismo: "La sua idea era piuttosto quella di affrontare Mussolini trionfalmente, come leader celebrato di un vasto movimento nazionale e internazionale". Nel 1930, quando fu pubblicato il

"Manifesto della cucina futurista", Marinetti e altri avevano rivolto la loro attenzione al cibo come strumento di cambiamento radicale. La missione del Futurismo era quella di disorientare e poi riorganizzare la cultura e la società italiana, e avevano già tentato di farlo attraverso l'arte e il linguaggio. La cucina futurista rompeva consapevolmente con ogni tradizione culinaria immaginabile. Gli alimenti venivano utilizzati in base al loro valore estetico. Il colore, la forma e la consistenza contavano più del gusto e per questo motivo è improbabile che molti italiani abbiano anche solo tentato di preparare piatti futuristi. Queste ricette controverse e bizzarre mantennero il Futurismo sotto gli occhi di tutti, in parte per il loro valore scioccante, ma anche perché affrontavano argomenti vicini ai primi posti dell'agenda politica del fascismo nel 1930: L'approvvigionamento alimentare dell'Italia e le abitudini alimentari degli italiani. La campagna di Mussolini per l'autarchia era già in corso e per tutta la seconda metà degli anni '20 il regime aveva arruolato economisti e scienziati nazionali per esortare i consumatori italiani a mangiare solo alimenti prodotti in Italia e, se possibile, a consumare meno cibo in generale. Il «Manifesto della cucina futurista», pubblicato sulla Gazzetta del Popolo di Torino il 28 dicembre 1930, auspicava un «rinnovamento totale del cibo e della cucina» per la nazione. Il fulcro del Manifesto era un appello per l'abolizione della pasta o pastasciutta, "un'assurda religione gastronomica", che prosciugava gli italiani della loro energia, creatività e intelligenza. Al posto della pasta, consigliavano i futuristi, dovrebbero esserci appetitose sculture di cibo e piatti innovativi. Il peso e il volume del cibo consumato non erano così importanti quanto l'esperienza sensoriale completa del consumo del pasto stesso. Così, sculture di cibo e abbinamenti di cibo apparentemente strani (carne e acqua di colonia o cozze e crema alla vaniglia) hanno intensificato l'esperienza tattile e sensoriale del pasto. Per i futuristi presentazione e forma prevalevano su sostanza e volume. Ricette e proposte di banchetti (alcune realizzate proprio al ristorante Santo Palato di Torino) ricordavano una radicale nouvelle cuisine. Per creare l'insalata poliritmica di Fillia, ad esempio i camerieri portavano a ogni commensale una scatola con una manovella e una ciotola di porcellana, «nella ciotola: foglie di lattuga svestite, datteri e uva. Senza l'ausilio delle posate, ogni commensale usa la mano destra per nutrirsi dalla ciotola mentre gira la manovella con la sinistra. Il palco emette così ritmi musicali: e i camerieri ballano lentamente con grandi gesti geometrici davanti ai tavoli fino a quando il cibo è stato consumato». La cucina futurista sembra avere poco a che fare con le politiche fasciste, che miravano a conservare le scorte alimentari disponibili. Tuttavia, le campagne futuriste riflettevano la direzione generale delle politiche fasciste in merito al consumo e all'approvvigionamento alimentare. Ad esempio, l'accento posto dal regime sull'autosufficienza economica portò a una campagna di propaganda concertata per la riduzione delle importazioni invitando i consumatori a "tirare la cinghia", oltre alla rivalutazione scientifica degli alimenti di produzione nazionale. Gli autori della letteratura nazionale hanno pienamente sostenuto l'obiettivo dell'autarchia del regime.

Per tutti gli anni '20, i libri di cucina esortavano le massaie ad acquistare solo prodotti italiani e a preparare umili piatti italiani con orgoglio. Così, un piatto come la polenta, considerata nell'Ottocento inconsistente e addirittura nocivo, diventava un piatto frugale e salutare, accolto sempre con piacere; tutti provano un vero senso di felicità quando la massaia lo porta in tavola, fumante, fragrante e dorato. Piuttosto che glorificare la tradizione italiana, tuttavia, i futuristi sostengono l'autarchia fascista con la loro campagna contro l'esterofilia, in cui suggerivano l'abolizione dei cibi e della lingua straniera. Questo fu un modo in cui i futuristi volevano vedere gli italiani unirsi, attraverso una campagna guidata dallo Stato per nazionalizzare la cucina e la lingua. La cucina futurista inveiva anche contro le "sciocche" donne della classe media che preferivano cocktail party e "gare alcoliche" alla preparazione di un pasto decente per la famiglia. In un certo senso, Marinetti riteneva le donne della classe media responsabili dell'esterofilia; le donne facevano la spesa e preparavano il cibo, quindi le loro scelte erano significative nel contesto dell'autarchia. Infatti, *La cucina futurista* fu il primo di molti libri di cucina rivolti alle consumatrici "autarchiche". Più tardi, con l'invasione dell'Etiopia e l'embargo della Società delle Nazioni contro l'Italia (ottobre 1935-marzo 1936), le donne furono chiamate a resistere ai prodotti e alle abitudini straniere in cucina. Ai consumatori fu detto ancora una volta di stringere la cinghia, questa volta per l'orgoglio e la sopravvivenza dell'Italia. I futuristi, tuttavia, si sono spinti un po' troppo in là con l'autarchia, proponendo di abolire la pasta. Anche se *La cucina futurista* vendette poche copie, la battaglia futurista contro la pasta suscitò una notevole curiosità e attenzione, diffondendosi sulle pagine di quotidiani come la *Gazzetta del Popolo* di Torino e il *Giornale della Domenica* di Roma, su riviste culinarie come *La cucina italiana* e su giornali stranieri come il *Chicago Tribune*. A partire dal gennaio del 1931, la stampa pubblicò di tutto, dai dibattiti scientifici sul valore nutrizionale della pasta alle notizie infondate secondo cui Marinetti era stato avvistato in una mensa mentre mangiava un enorme piatto di spaghetti. La proposta futurista di abolire la pasta intendeva trasformare gli italiani da briganti mangiatori di pasta e suonatori di mandolino a cittadini moderni e attivi. L'abolizione della pasta avrebbe anche ridotto la dipendenza dell'Italia dalle forniture di grano straniero. I futuristi affermavano che la pasta era più difficile da digerire rispetto ad altri alimenti, soprattutto quando il consumatore la inghiottiva intera invece di masticarla. La teoria futurista contraddiceva le teorie scientifiche sulla nutrizione in vigore in Italia, che enfatizzavano la quantità e raccomandavano una quantità sostanziale (400-600 grammi al giorno) di carboidrati nella dieta quotidiana. I futuristi non erano antiscientifici, in quanto auspicavano una nuova direzione per lo studio della nutrizione, che enfatizzasse la qualità rispetto alla quantità e facilitasse la transizione dell'Italia all'era moderna e alle macchine. La cucina futurista prevedeva un ruolo maggiore per la scienza nel determinare quali alimenti gli italiani avrebbero dovuto consumare: "Invitiamo la chimica immediatamente a farsi carico del compito di fornire all'organismo le calorie necessarie

attraverso sostanze nutritive equivalenti fornite gratuitamente dallo Stato, in polvere e in pillole, in composti albumoidi, in grassi sintetici e in vitamine". I futuristi si opponevano all'estetica del consumo di pasta. La critica più significativa mossa dai futuristi nei confronti della pasta riguardava ciò che effettivamente accadeva al pastasciuttaro che si concedeva avidamente la sua "piramide biquotidiana" di pasta. Tale attività rendeva gli italiani pigri, pacifisti e arretrati. Come descrisse un pastasciuttaro riformato a Marinetti: "Dovremmo liberarci anche dalla pasta, che è anch'essa una forma di schiavitù. Ci gonfia le guance come maschere grottesche su una fontana, ci rimpinza le gole come se fossimo tacchini di Natale, ci lega le viscere con i suoi lacci flaccidi; ci inchioda alla sedia, ingozzati e stupefatti, apoplettici e ansimanti, con quella sensazione di inutilità che, a seconda dell'individuo, procura piacere o vergogna". "Secondo Marinetti e i suoi sostenitori, abbandonarsi così completamente a qualsiasi cibo era un atto vergognoso; l'abbandono perpetuo significava generazioni di italiani svogliati e spassionati. L'antidoto futurista alla dipendenza da pasta si presentava sotto forma di "cena aggiornata", che consisteva in riso, bollito e poi fritto nel burro, compresso all'interno di palline di lattuga cruda, spruzzato con grappa e servito su una purea di pomodori freschi e patate lesse. La campagna contro la pasta riecheggiava gli imperativi politici fascisti: l'abolizione della pasta avrebbe liberato l'Italia dai costosi cereali stranieri e promosso le colture nazionali come il riso. La cucina futurista legittimava Mussolini, come la Battaglia del Grano, ma la sua di abolire il consumo di pasta spingeva le ricette fasciste alle loro implicazioni più radicali. Poiché la cucina futurista si proponeva di sovvertire le consuetudini italiane (come quella di mangiare la pasta), il libro è ricco di suggerimenti, ricette e menu per piatti del tutto nuovi che sostituissero le idee presumibilmente superate della cucina italiana. Il primo banchetto futurista, fu allestito al ristorante Santo Palato di Torino (8 marzo 1931). I menu e le ricette suggerite utilizzavano cibi provenienti da tutta Italia e gli ingredienti erano sempre di produzione nazionale. Pur rispettando la diversità culinaria regionale italiana, i menu futuristi non erano destinati al pubblico borghese immaginato da Pellegrino Artusi e altri. I banchetti proposti prendevano in giro le classi medie e le loro pretese: un banchetto di nozze prevedeva la possibilità che gli invitati ingerissero funghi velenosi, la "cena ufficiale" dei diplomatici iniziava con una portata di carne cruda che doveva essere fatta a pezzi dai funzionari presenti. La presentazione del cibo, così come il cibo stesso, simboleggiavano le pressioni e le tensioni sociali create per e dalle classi medie. Il cibo simboleggiava anche le crescenti tensioni e pressioni sul regime fascista per stabilire un impero italiano e prendere il suo posto tra le potenze mondiali. La "cena del desiderio bianco" futurista sottolinea il desiderio fascista di un impero africano ribaltando la situazione. Dieci africani siedono, "sopraffatti da un'emozione indefinibile che li porta a desiderare di conquistare i Paesi europei con un misto di desiderio spirituale e desiderio erotico". Per esorcizzare i propri desideri imperiali, banchettano con cibi bianchi: una zuppa di latte freddo in cui galleggiano pezzi di mozzarella e uva

bianca o un "vassoio carico di pezzi di cocco tempestati di torrone, racchiusi in strati di burro e disposti su un letto di riso bollito e panna montata". Poiché sono in grado di consumare il bianco che non possono possedere o conquistare, gli ospiti sono cullati in una calma sensoriale dai sapori, dagli odori e dai colori bianchi dei cibi. Il banchetto rifletteva l'impazienza futurista nei confronti del fascismo per non aver comandato un impero più grande, prima. Il cibo divenne un mezzo urgente e viscerale per sfidare il regime fascista a fare di più per il bene della nazione. Alla fine, il regime fascista si dimostrò all'altezza della sfida futurista. Nel 1935, Mussolini invase l'Etiopia e giurò che l'Italia sarebbe sopravvissuta all'embargo commerciale internazionale imposto all'Italia come sanzione per l'aggressione militare. L'imperativo di risparmiare anche la più piccola scorta di cibo fu legato alla sopravvivenza nazionale; l'economia domestica assunse un'importanza politica maggiore; e le casalinghe della classe media divennero i primi bersagli della propaganda fascista sui consumi. L'invasione dell'Etiopia fu contemporaneamente lo zenit e il nadir della carriera politica di Mussolini. La promessa dell'impero radunò temporaneamente italiani affamati di terra alla causa fascista, ma era chiaro che a metà degli anni Trenta il fascismo stava perdendo il suo carattere rivoluzionario e il suo fascino popolare. I futuristi spingevano per misure più radicali, anche nel campo delle politiche alimentari e di vettovagliamento, dove Mussolini rivendicava un'azione audace ed efficace. La direzione degli obiettivi culinari del Futurismo era chiara, ma a quali fini? Marinetti e altri vedevano nel cibo un mezzo per unire gli italiani come faceva Artusi? I futuristi operavano in un contesto politico diverso da quello di Artusi. In effetti, il problema del consumo alimentare si era spostato in Italia, dall'inadeguatezza dell'alimentazione popolare al costo di rendere tale alimentazione più sostanziosa e diversificata. Il regime di Mussolini cercò di controllare il costo, e quindi il ritmo, del cambiamento alimentare subordinandolo a una politica di autosufficienza economica. I collaboratori de *La cucina futurista* esposero le implicazioni radicali delle ambizioni fasciste sondando i limiti del controllo statale attraverso il piacere estetico. Marinetti e i futuristi operarono secondo una definizione politicamente conservatrice di nazionalismo, che vedeva la tecnologia, l'impero e l'autorità come elementi costitutivi della prominenza e della coesione nazionale. A differenza di Artusi, che vedeva il cibo sia come mezzo che come fine dell'unità nazionale, i futuristi vedevano il cibo solo come mezzo per raggiungere i loro obiettivi intrecciati di spingere ulteriormente la costruzione della nazione fascista e, così facendo, infondere orgoglio ed energia a tutti gli italiani. Riducendo il cibo a pillole di vitamine e a sculture stranamente belle (ma non commestibili), la cucina futurista anticipava il giorno in cui gli italiani e lo Stato italiano si sarebbero potuti concentrare sull'espansione dell'impero italiano attraverso un popolo in forma e bellicoso. I futuristi prevedettero le assurde campagne alimentari in nome dell'autosufficienza. Politiche più austere seguirono sulla scia dell'invasione etiope e dell'alleanza dell'Italia con la Germania nazista, iniziata nel 1936 e che portò, infine, al

coinvolgimento dell'Italia nella seconda guerra mondiale. L'alleanza militare fu una scelta sbagliata per l'Italia, dato che il regime nazista sfruttava la manodopera italiana e le scorte alimentari in diminuzione. Gli italiani affrontarono la guerra con poche risorse di ciascun genere; a casa, "cucinare con poco" si è trasformato rapidamente in "cucinare con niente". Le razioni in tempo di guerra raggiunsero un minimo di novecentocinquanta calorie al giorno nel 1942, mentre si stima che il 70% percento di tutti gli acquisti di cibo durante la guerra fosse effettuato sul mercato nero. Immaginando un orientamento più radicale per le politiche alimentari fasciste, i futuristi furono preveggenti ma non del tutto corretti. I futuristi volevano che lo stato si assumesse il compito di provvedere affinché i cittadini fossero liberi di svolgere altri compiti nell'interesse della nazione, ma lo stato fascista in tempo di guerra fallì miseramente nel sostenere i suoi cittadini, e gli italiani passarono più tempo che mai a trovare il cibo sufficiente a sopravvivere ogni giorno. Le drammatiche carenze della seconda guerra mondiale, unite alla ricostruzione del dopoguerra e al passaggio alla democrazia, fecero sì che la maggior parte degli italiani non consumasse una dieta nutrizionalmente adeguata fino alla metà degli anni '50, e anche allora molti consumatori seguivano ancora ciò che considereremmo un dieta semplice o frugale.

8.4 L'innovazione neologica nel lessico della *Cucina futurista*.

La cucina futurista, dopo aver castigato la pastasciutta e inanellato una sfilza di espressioni indecenti, ricompare nella disputa sulla lingua, attraverso un breve glossario in calce. Nel *piccolo dizionario* si incontrano parole che rimpiazzano forestierismi: «*castagne candite* sostituisce *marrons glacés*» (si noti che il sintagma subentrante non compendia la sottile divergenza tra glassatura e canditura), «*consumato* sostituisce *consommé*», «*fondenti* sostituisce *fondants*», «*fumatoio* sostituisce *fumoir*», «*lista* o *listavivande* supplisce *menu*», «*miscela* sostituisce *mélange*», «*pasticcio* sostituisce *flan*», «*peralzarsi* sostituisce *dessert*», «*poltiglia* sostituisce *purée*» «*sala da tè* sostituisce *tea-room*», «*zuppa di pesce* sostituisce *bouillabaisse*». Nel campo delle professioni, «*guidapalato* sostituisce *maître d'hotel*», «*mescitore* sostituisce *barman*» che lavora la *quisibeve* e non più al *bar*, Più che al purismo avanguardista, i futuristi guardano all'innovazione neologica nel processo di riformulazione linguistica. E allora per Marinetti il «*traidue* sostituisce *sandwich*» e il «*pranzoale* sostituisce *picnic*» mentre la «*polibibita* sostituisce *cocktail*». Le nuove parole gastronomiche futuriste sono polirematiche e agglutinanti: «*porcoeccitato* (salame crudo privato della pelle servito in piedi in un piatto contenente caffè espresso caldissimo mescolato con molta acqua di Colonia)», «*dolcelastico* (bignè che ha per coperchio una prugna secca e nasconde la sorpresa di un nastro di liquirizia)» «*brucioinbocca*. (polibibita del futurista

Ing.Barosi). Al fondo del bicchiere: whisky con marene in spirito, preventivamente immerse nel pepe di Caienna. Sopra: lattemiele o miele (spessore 1 cm.) come divisione impermeabile. Sul miele: alchermes, vermouth e strega.». Lo stesso procedimento ha portato alla formazione e al successo odierno della parola *tiramisù* che, ironia della sorte, non è uscita dalla penna di Marinetti. Sebbene nessuna di queste parole si imponga all'esterno del mero movimento avanguardista, la cucina futurista ha il merito di aver ricondotto nel dibattito linguistico il coraggio dell'intraprendenza.

8.5 Autarchia e purismo linguistico in cucina: i *ricettari* fascisti.

Il cibo collega le persone e la terra: un legame che il regime fascista ha sfruttato attraverso l'esproprio della cultura culinaria locale per promuovere gli obiettivi demografici nazionali. La connessione tra la spinta del regime alla produzione di cereali e il concomitante sostegno all'accrescimento della natalità sono evidenti. Il potenziale propagandistico dei ricettari porta con sé i limiti del cambiamento dietetico dall'alto verso il basso, sotto la dittatura. I ricettari propagandistici mescolavano politica pubblica e pratiche private, unendo la cucina autarchica e la pianificazione demografica in un prezioso contributo allo stato fascista. La cucina, il soggetto dichiarato dei ricettari, trasmetteva una paventata neutralità politica: i ricettari furono indirizzati a un pubblico femminile e il loro contenuto non sembrava recare alcun nocimento all'economia nazionale. Così anche il design: piccoli e leggeri, questi volantini spillati potevano essere facilmente arrotolati e infilati nella tasca del grembiule. La portabilità assicurava così che questi documenti potessero passare dalla manifestazione pubblica alla cucina privata. Una volta lì, potevano rivolgersi direttamente alle donne e tentare di modificare le loro abitudini quotidiane. Nel contesto dei ricettari, il linguaggio normativo delle istruzioni di cucina evoca il differenziale di potere tra i produttori maschili del Nord, urbani e dell'alta borghesia, e le loro utilizzatrici del Sud, rurali e operaie. Le ricette si rivolgono uniformemente ai lettori con ordini impersonali e collettivi nella forma fascista del voi, piuttosto che con il formale lei o con il noi inclusivo che si trova comunemente negli opuscoli di ricette e nei libri di cucina di questo periodo. Il ricettario per la farina d'avena di marca Centauro, ad esempio, offre istruzioni semplici per insegnare alle donne piatti di base che richiedono poco denaro, tempo o esperienza culinaria per essere completati con successo. Tutte le cinquantuno ricette di questo ricettario consistono in alcune azioni di cottura separate, organizzate come un elenco di imperativi, che le rendono brevi e chiare. La ricetta delle Palle d'avena pestata Centauro consiste in poche direttive per mescolare, cuocere, affettare, aggiungere, versare, arrotolare, friggere e servire. Questo formato consente una facile

memorizzazione, oltre che mentale, anche muscolare. Oltre allo stile, il contenuto e la struttura della ricetta sono serviti anche a rielaborare le abitudini alimentari in base alle preoccupazioni politiche. I ricettari hanno integrato nuovi ingredienti nella vita culinaria quotidiana per ancorare nuove ricette a vecchie abitudini culinarie. Hanno anche mobilitato alcune nozioni della cucina del sud Italia, come la convinzione che le alte temperature migliorassero il sapore e la consistenza del grano, per incoraggiare il consumo di cereali del nord sconosciuti. I ricettari notano spesso che i piatti dovrebbero essere serviti "molto caldi". Alcune ricette sono passate da comandi imperativi a suggerimenti condizionali, creando l'apparenza di apertura, come nel suggerimento di "aggiungere dell'albume, se lo ritieni necessario". Tuttavia, queste direttive non devono essere fraintese come inviti all'autonomia. Sanzionando ufficialmente i tempi e i luoghi dell'invenzione culinaria, il ricettario si erige intrinsecamente, estendendo il regime, come autorità di concessione delle autorizzazioni nelle cucine private. Segnali come "lasciare a mollo durante la notte" hanno inserito la preparazione della farina d'avena nei tipici schemi di lavoro domestico. In contrasto con il tono personale e il dettaglio sensoriale delle ricette americane e britanniche tra le due guerre, i dettami austeri e ripetitivi delle istruzioni contenute nei ricettari evocano gli effetti ipnotici di una propaganda più aperta. Lo stile dittatoriale spinge le donne a cucinare nuovi cibi senza chiedersi perché. L'ideologia fascista spesso implicava la creazione di un passato nazionale idealizzato, insieme al mito correlato che solo la dittatura poteva portare alla rinascita di quelle glorie. I ricettari hanno tradotto questo dogma politico in termini culinari. Hanno riscritto il passato culinario della nazione, riallineandolo a sostegno della dittatura. Lo stato fascista distribuiva regolarmente migliaia di ricettari nel contesto festivo di raduni politici e sagre, mentre feste gastronomiche di nuova creazione promuovevano cibi autarchici come uva, arance e olio d'oliva, oltre al riso. Il sostegno unanime della cucina in tempo di guerra sul fronte interno, suggeriscono, ha spinto l'Italia alle vittorie marziali del passato. Inoltre, hanno inquadrato nuovi piatti autarchici come eredi delle ricette tradizionali italiane nel tentativo di forgiare una cucina italiana fascista coesa attraverso ingredienti nordici e narrazioni militanti. Il "Manuale di Cucina" Centauro esemplifica queste immagini idealizzate di battaglia, in cui le glorie passate dell'Italia suggeriscono un futuro di dominio internazionale. Soffusi di luce dorata, un cavaliere armato di lancia e un nobile che issa una bandiera rossa così che possa sventolare al vento stanno dietro una scatola di farina d'avena, a sua volta recante l'immagine dorata e guerriera di un centauro che si impenna. Il contrasto cromatico attira l'attenzione sullo slogan "Forza e salute per tutti". L'immaginario militare trionfale di questo ricettario lega gli sforzi del cuoco in cucina ai successi della nazione sul fronte di guerra. Questo moto di rinascita collega le vicissitudini odierne alle guerre passate, riformulando il conflitto imminente come l'incarnazione moderna di una tradizione di combattimento nobile, esplicitamente italiana. La pesante giustapposizione di immagini e testo ha incoraggiato la cuoca a collegare lei

stessa questi concetti, interiorizzando l'associazione. Le pagine interne di questo ricettario presentano misere ricette per gnocchi e gnocchetti di purè d'avena Centauro, tutte essenzialmente la stessa preparazione per palline di farina d'avena macinata, con diverse dimensioni dei chicchi bolliti o fritti. Più economiche sono le ricette presentate, più è probabile che un'immagine di guerra occupi la pagina a fronte. Infatti vicino alla ricetta delle palline di avena troviamo un acquerello di sei giovani soldati raccolti attorno a tre pentole su un fuoco da campo. Si immagina che quelle tre pentole contengano gnocchi, gnocchetti e palle d'avena. Il grigio-verde delle loro divise richiama le tonalità dell'uniforme standard per i fanti introdotta nella prima guerra mondiale. Questo collegamento visivo ai conflitti passati sottolinea il significato mutevole del sacrificio in tempo di guerra per l'Italia. Mentre la seconda guerra mondiale ha portato una penuria di cibo terribile e duratura, la prima guerra mondiale no. Sebbene estraneo ai percorsi alimentari locali, il regime ha costantemente fornito riso ai cittadini del Mezzogiorno per alleviare la fame. Inoltre, i prestiti e le forniture alleati, e in particolare britannici, fecero sì che molti italiani del nord e del centro mangiassero meglio dal 1915 al 1918 rispetto a prima della guerra. I soldati mangiavano particolarmente bene, godendosi trecentosettantacinque grammi di carne al giorno. La politica alimentare alleata della prima guerra mondiale probabilmente condiziona le successive risposte italiane ai preparativi fascisti per la carenza di cibo durante la seconda guerra mondiale. Con grandi aspettative per la pancia piena durante la guerra, molti italiani rimasero affamati e delusi quando alla fine degli anni Trenta arrivò la carenza di cibo. Il ricettario, accostando tali magre ricette a un'immagine di guerra, lega esplicitamente le scelte compiute nella sfera privata con gli esiti nella sfera pubblica. Questa immagine è in linea con la tendenza della propaganda, rivolta alle donne rurali, di evitare immagini di campi di battaglia reali, concentrandosi invece su momenti di confortante commensalità. Mascolinità e cucina non si incontravano spesso nei ricettari di inizio Novecento, ma le abitudini alimentari fasciste facevano affidamento su questa connessione per sottolineare l'obiettivo pronatalista dei loro ingredienti autarchici. Mangiare questi cibi rafforza i soldati, che vinceranno la guerra e torneranno a casa dalle loro mogli, con le quali produrranno la prossima generazione di combattenti fascisti. Durante gli anni Trenta, i governi democratici e dittatoriali mostrarono allo stesso modo una profonda preoccupazione per il modo in cui il cibo alimentava e modellava il corpo. Ma il regime fascista italiano è andato oltre nel suo tentativo di imbrigliare il potere biopolitico del cibo. Nuove conoscenze sulla nutrizione si legavano alle preoccupazioni per l'autarchia alimentare, poiché l'autosufficienza economica forniva l'indipendenza diplomatica. I ricettari si contraddistinsero così come una forma differente di propaganda riguardo al tentativo di controllo politico delle persone fino all'interno delle proprie case. Smentendo il loro nome, il testo delle ricette ammontava a meno della metà del conteggio totale delle pagine. Le immagini riempivano la maggior parte delle pagine dell'opuscolo. Le

illustrazioni artistiche e i grafici scientifici prodotti dagli enti fascisti (Ente Nazionale Riso) e dall'industria del cibo (Dahò, Maizena, Centauro) unirono le competenze scientifiche con la governance biopolitica. La società è stata immaginata come un organismo da difendere dalle minacce sia esterne che interne. L'esame sulle politiche corporee dei ricettari mostra come questi documenti indichino l'infanzia e la senescenza come forme di malattia da curare attraverso il cibo. Si tratta di corpi a rischio che a loro volta possono "porre dei rischi a una collettività più comprensiva". Patologizzando quelle che erano state le normali fasi della vita, questi documenti elevano la vulnerabilità fisica al completo crollo biologico. Secondo i ricettari, il riso potrebbe fornire una panacea commestibile a questo problema sociale fortificando i corpi vulnerabili in previsione della guerra. La grassezza, in particolare, veicolava la salute ideale. È evidente come quest'associazione abbia pervaso la lingua italiana nei primi anni del Novecento: Le metafore gustative si applicavano alla felicità e al successo. Un "uomo di panza" era un uomo di successo; un uomo grasso non era obeso ma un uomo d'importanza. Anche "fare il bagno nelle lasagne" o "invitare qualcuno a mangiare pasta e carne" portava con sé connotazioni di generosità e successo. Mussolini stesso incarnava questa qualità: robusto e muscoloso, la propaganda celebrava il suo profilo squadrato e scollato come simbolo di forza d'animo. La copertina del Ricettario dell'Ente Nazionale Riso esemplificava questa associazione e cerca di collegare la grassezza con il concetto astratto di abbondanza e con l'alimento concreto del riso. Un bambino biondo e robusto si appoggia a un sacchetto di riso traboccante e lo porta alla bocca da un piatto bianco di grandi dimensioni. Il sesso del bambino non è chiaro, poiché i suoi tratti identificativi sono oscurati. In effetti, non si tratta di un bambino specifico, ma di un'icona. La soggettività del gusto lascia il posto all'apparente oggettività degli effetti salutari dell'alimentazione. Le vitamine e i minerali agiscono internamente per ricreare l'aspetto esterno del bambino, rimpolpando le sue guance e aggiungendo una tonalità rosea. La nutrizione del riso appariva come un fatto medico. Questa immagine evoca le associazioni interconnesse di grassezza, abbondanza e riso in due modi: in primo luogo, le dimensioni sproporzionate del bambino in relazione alle donne sullo sfondo, in seconda istanza, il riso che strabocca dal sacco e dal piatto. La scodella suggerisce che c'è riso in abbondanza da mangiare oggi, la bisaccia ci assicura che ce ne sarà in abbondanza domani. Accanto all'immagine, il testo collega queste tre idee: accanto al viso del bambino, si legge «il riso è salute», scritto in bianco. Anche il carattere rafforza questo tema. L'imperativo categorico del ricettario, "Mangia riso", si gonfia per assorbire la metà inferiore della pagina. Come il bambino mostrato al centro, le spesse lettere arancioni e nere sembrano essersi nutrite del riso e ingrassate per via di questo cibo autarchico. Ma il bambino è solo uno dei tanti corpi raffigurati. Fotografie in bianco e nero di mondine, le raccogliatrici di riso, forniscono uno sfondo vivo. Il diserbo del riso fu tradizionalmente una forma di lavoro di genere in Italia. Il realismo e l'uso della scala di grigi collocavano queste

immagini nel contesto di giornali, cinegiornali e fotografie documentarie. Sebbene queste forme mediatiche suggerissero la neutralità ideologica e la ricerca della verità, in genere imitavano la linea del partito. In questo caso, l'inclusione delle *mondine* nel ricettario proietta il loro lavoro agricolo come contributo patriottico all'autarchia e alla causa fascista. La loro persistente presenza nella propaganda dell'Ente Nazionale Riso deriva in parte dalla loro fisicità: il regime collegava la ruralità, i corpi ampi e i volti floridi alla fertilità, la tradizione e il conservatorismo sociale. Sembravano incarnare la femminilità fascista. In realtà, la maggior parte delle *mondine* votava socialista o comunista e, come dimostrano i loro persistenti scioperi, molte erano apertamente ostili alle politiche economiche del regime fascista. Mostrare le *mondine* suggeriva il loro consenso alla politica fascista e collegava la produzione di riso delle donne al consumo del bambino. Poiché i ricettari richiama-vano l'attenzione sull'importanza di nutrire i corpi deboli, in particolare quelli dei giovani italiani, indicavano anche l'importanza delle *massaie*²⁸¹ non solo nella produzione del cibo, ma anche nella riproduzione dei bambini per la nazione. È il punto della presenza delle *mondine*²⁸²: far nascere il bambino in primo piano e far crescere il riso che mangia. La diminuzione della mortalità infantile costituì il fulcro della riforma, e portò alla fondazione del Consiglio per la tutela della maternità e dell'infanzia, noto con l'acronimo italiano ONMI, con gli obiettivi espliciti di far crescere la natalità domestica e diminuire la mortalità infantile al fine di aumentare il numero d'italiani. Se oggi molti considerano il risotto²⁸³ una delizia culinaria, nel Sud Italia degli anni Trenta era tutt'altro. Le ricche versioni del Nord²⁸⁴, aromatizzate con il costoso zafferano, con il

281 Vocabolario Treccani → **massàia** (ant. o region. **massara**) s. f. [femm. di *massaio*]. – 1. non com. La moglie del massaio. 2. Donna che, come occupazione esclusiva o principale, cura l'andamento della propria casa, casalinga: *essere una brava, una buona m.*, capace non solo nelle faccende di casa ma anche nella cura e nell'amministrazione della famiglia. La parola, un tempo di largo uso, ristrettasi in seguito all'ambiente contadino (le m. rurali erano un'istituzione tipica durante il regime fascista), sta ora uscendo dall'uso.

282 Vocabolario Treccani → **mondina**² s. f. [der. di *mondare*]. – Lo stesso che *mondariso*. Raramente usato il masch. *mondino*.

283 È un primo piatto tipico della cucina italiana, originario dell'Italia settentrionale, in particolare Lombardia, Veneto e Piemonte e poi diffusosi in numerose versioni in tutto il paese. La sua caratteristica principale è il mantenimento dell'amido, che, gelatinizzatosi a causa della cottura, lega i chicchi tra loro in un composto di tipo cremoso. Tra le varie qualità di riso, ne esistono alcune particolarmente adatte alla preparazione del *risotto* (Arborio, Baldo, Carnaroli, Maratelli, Rosa Marchetti, Vialone Nano). Gli altri ingredienti variano in relazione alla ricetta da preparare. Nella lessicografia culinaria il termine derivato "risottato" può definire un piatto cucinato con la tecnica del risotto, ma usando un altro ingrediente di base, come ad esempio la "pasta risottata". Altri piatti a base di cereali possono essere anche chiamati "risottati" come il farro, l'orzo, il grano.

284 «*Risotto*: il riso divide, come territorio gastronomico, l'Italia superiore (Veneto, Lombardia) dall'Italia meridionale. Qui il cibo quotidiano sono i maccheroni, cotti con speciale arte, cioè in molta acqua e al dente, e sono conditi semplicemente, con copia di pomodoro e formaggio di Sardegna, assai piccante. Nell'alta Italia domina il riso: esso forma il cibo presso che quotidiano. Fra le maniere di preparare il riso, la più tipica è quella del risotto alla milanese, cioè con zafferano. È bellissima nel suo studio di toscana eletta purità la spiegazione del risotto quale dà il Cherubini (*op. cit.*[F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Imperial Regia Stamperia, poi Società Tipografica dei Classici Italiani, 1839]): «Soffritto che tu abbia nel burro alquanto midollo di manzo e una cipollina trita, vi metti il riso: un po' abrostito ch'ei sia, tu lo inondi di buon brodo, indi lo regali di cervellata e di cacio lodigiano grattato; lo lasci così cuocere e beversi tutto di brodo, dopo di che lo ingialli con una preserella di zafferano». Varietà prelibate del risotto sono: con i funghi, coi tartufi, con la luganega (salciccia), con code di gamberi (detto alla certosina, cioè di magro). Quanto poi al riso in brodo, oltre al minestrone, già qui notato, sono da ricordare le seguenti minestre, buone specialmente per chi piace, giacché «fra noi – cito ancora le pure espressioni del Cherubini – il riso in zuppa si vuol maritare con erbaggi e legumi e carnaggi di più specie», onde *riso e rape, riso e cavoli, riso e zucche, riso e piselli* (V. *risi e bisì*), *riso e fava, riso e corata*, etc. Il così detto *riso*

parmigiano, il burro e la carne, offrivano il risotto come lo conosciamo oggi. Anche la tecnologia di cottura (fornelli elettrici e a gas) e la qualità del cibo sono aumentate rispetto al periodo fascista, elevando lo status culinario del risotto. I pubblicitari non potevano certo basare l'argomentazione del riso sul gusto durante il periodo fascista, quando il "risotto meridionale" consisteva in riso non aromatizzato e bollito. Il ricorso ad argomentazioni nutrizionali piuttosto che a richiami culinari è un approccio efficace e contribuisce a spiegare perché questo ricettario evoca il significato originario della parola ricetta: una prescrizione medica per promuovere la salute piuttosto che il piacere. I ricettari facevano virtù della realtà. Durante gli anni Trenta, la maggior parte degli italiani mangiava in modo autarchico per necessità economica più che per scelta. Sebbene l'aumento del consumo di riso fosse l'obiettivo principale dei ricettari, essi si adoperarono anche per aumentare la soddisfazione degli italiani nei confronti della loro misera dieta, facendo passare la privazione involontaria per un patriottismo volontario. Nonostante queste campagne pubblicitarie, l'interesse per il riso rimase minimo. I meridionali resistettero alla linea ufficiale dell'Ente Nazionale Risi, secondo cui il riso offriva una nutrizione e un sapore superiori, a causa delle persistenti associazioni tra questo prodotto e le razioni insipide della Prima Guerra Mondiale, quando il governo distribuì il riso come sostituto del pane. Inoltre, l'inserimento del riso nella dieta del Sud Italia era in contrasto con le tradizioni alimentari regionali: la pasta dominava il menu del Mezzogiorno. I nuovi ingredienti e le nuove preparazioni incontrarono limiti naturali di assorbimento: nel 1942, i lavoratori delle regioni settentrionali del Piemonte, Lombardia, Tre Venezie ed Emilia consumavano millequattrocento grammi di riso al giorno e seicento grammi di pasta alla settimana. In confronto, i meridionali sembrano non solo aver rifiutato l'introduzione del riso, ma aver reagito contro di esso nel loro consumo abituale: in Abruzzo, Campania, Puglia, Lucania e Calabria, il consumo di riso si aggirava sui quattrocento grammi a persona, meno di un quarto dei duemilacenti grammi di pasta consumati settimanalmente. In Sicilia e Sardegna, il consumo di riso crollò a duecento grammi procapite a settimana, ironia della sorte, circa il peso di un arancino ²⁸⁵ (ISTAT 1942).

in cagnoni è una varietà di risotto, cotto cioè prima nell'acqua, colato, indi condito con burro, aglio, acciughe, cacio, funghi, etc. (V. *Riso in cagnoni*). Di queste combinazioni, molte sono comuni col Veneto. A Venezia sono caratteristiche le minestre di riso con alcuni pesci, come seppie, telline, arselle (peoci). Nel Comacchiese si preparano eccellenti risotti con le anguille.» (A. PANZINI, *Dizionario Moderno delle parole che non si trovano negli altri dizionari*, Hoepli, Milano, 1905).

285 Si tratta di una palla o di un cono di riso impanato e fritto, del diametro di 8–10 cm, farcito generalmente con ragù, piselli e caciocavallo, oppure dadini di prosciutto cotto e mozzarella. Il nome deriva dalla forma originale e dal colore dorato tipico, che ricordano un'arancia, ma va detto che nella Sicilia orientale gli arancini hanno più spesso una forma tradizionale conica, per simboleggiare il vulcano Etna.

9.0 La riscoperta delle cucine regionali , i forestierismi culinari e l'italiano culinario all'estero.

La rinascita della gastronomia regionale si basa sull'arricchimento del lessico italiano attraverso i dialettismi e i geosinonimi. Il contributo dialettale nella lingua gastronomica è significativo, ed è gradualmente aumentato dopo l'unità d'Italia e nel corso del Novecento, soprattutto durante il *boom* economico quando la più vasta diffusione delle derrate e l'azione spesso determinante delle aziende del settore alimentare hanno determinato un'affioramento sostanzioso della tradizione culinaria dialettale nella lingua italiana: rom. *abbacchio*²⁸⁶ , piem. *agnolotto*²⁸⁷ , merid. *caciocavallo*²⁸⁸ , sic. *cannolo*²⁸⁹ , romagn. *cappelletto*²⁹⁰ , sic. *cassata*²⁹¹ , rom. *fettuccina*²⁹² , piem. *fontina*²⁹³ , piem.

286 «Per *abbacchio* le indicazioni del GRADIT sono queste: data 1830, etichetta di centrale, definizione di «agnello da latte macellato». Tuttavia, la distinzione tra l'abbacchio e l'agnello sembra percepita con chiarezza solo a Roma e pare tuttora spiccata la romaneschità della voce, attestata già in Belli (Vaccaro) e registrata a partire da Chiappini, la cui definizione è riportata nel DELI: «a Roma si chiama abbacchio il figlio della pecora ancora lattante o da poco tempo slattato; agnello, il figlio della pecora presso a raggiungere un anno di età e già due volte tosato». Il DELI aggiunge che la voce è datata 1824 (Bianchini), che il Tommaseo-Bellini la dà come in uso anche a Lucca, e che secondo il Fanfani sarebbe già attestata già nel Lori (av. 1776). In questo caso, a documentare l'appartenenza a Roma disponiamo di un'attestazione anteriore, nel poema di Benedetto Micheli edito nel 1765, *La libbertà romana* acquistata e difesa (VIII, 44, 8), che parla metaforicamente di monno [...] de l'abbacchi 'mondo dei morti' (Incarbone Giornetti, p. 168), confermando – al pari della precedente attestazione nel Peresio del derivato abbacchiare 'ammazzare, uccidere' (cfr. Ugolini) – il riferimento del termine all'animale macellato (cfr. Lorenzetti, p. 455).» (P. D'ACHILLE - A. VIVIANI, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici. Atti del Convegno Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca* (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo, 2007.

287 **agnolotto** s. m. 1. involucri di pasta all'uovo rotondo o rettangolare ripieno di vari ingredienti, tra i quali prevale la carne cotta e tritata (I. ĆORIĆ, *Sullo studio del lessico della cucina italiana*, tesi magistrale discussa presso Università degli Studi di Spalato, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di Laurea in Lingua e letteratura italiana, Spalato 2022 [d'ora in avanti, all'occorrenza, ĆORIĆ 2022]).

288 **caciocavallo** s. m. 1. formaggio tipico dell'Italia meridionale, di pasta dura, cruda, a forma allungata strozzata in alto, preparato con latte intero di vacca (ĆORIĆ 2022).

289 **cannolo** s. m. 1. pasta dolce a forma cilindrica, frita e farcita con un composto di ricotta, zucchero, pezzetti di frutti canditi e cioccolato, specialità siciliana 2. pasta sfoglia a forma cilindrica, cotta al forno e farcita di crema o panna SIN. cannoncino (ĆORIĆ 2022).

290 **cappelletto** s. m. 8. (spec. al pl.) tipo di pasta ripiena, simile al tortellino, dal quale differisce per dimensione e contenuto, caratteristico della cucina emiliana e romagnola (ĆORIĆ 2022).

291 Si veda, all'interno di questo contributo, il paragrafo 1.3.3. *Cassata* interamente dedicato alle ipotesi etimologiche del termine.

292 «Anche l'origine romana delle *fettuccine*, pasta all'uovo simile alle *tagliatelle*, è segnalata da Zolli e dal GDLI, ma non dal GRADIT, che data la voce al 1865; Zolli e il DELI riportano invece l'attestazione del 1897 in Carducci e il DELI ricorda anche la segnalazione del DM, che fa esplicito riferimento a Roma. Anche in questo caso le attestazioni lessicografiche romanesche sono posteriori: *fittuccine*, con la chiusura, oggi arcaica, della protonica, è in Chiappini, che dà come equivalente 'strisce' (che si tratti della pasta è chiarito dagli esempi: *fittuccine al sugo, al burro*), Rolandi e Ravaro.» (D'ACHILLE - VIVIANI 2007).

293 **fontina** s. f. 1. formaggio grasso, dolce, a pasta cotta e dura, di latte di vacca intero, della Valle d'Aosta (ĆORIĆ 2022). Alcune informazioni storico-etimologiche si possono leggere sul sito del *Consorzio produttori e Tutela della DOP Fontina*: «I primi cenni alla *Fontina* risalgono al 1270, mentre in letteratura una prima citazione del formaggio valdostano risale al 1477, nella *Summa Lacticinorum* del medico vercellese Pantaleone di Confienza, sebbene la sua storia abbia origini ancora più antiche, tramandate da generazione a generazione. La prima testimonianza visiva risale a qualche anno prima del testo di Pantaleone e si trova in un affresco del castello di Issogne. Nel dipinto viene rappresentata una bottega artigianale che sul bancone ospita forme di *Fontina* come ancora oggi vengono prodotte e vendute. Esistono poi diverse teorie anche riguardo l'origine del suo nome. Secondo alcuni storici, il nome *Fontina* sembra riferirsi a un alpeggio di produzione valdostano chiamato "Fontin". Altre fonti, invece, lo collegano al vecchio villaggio di Fontinaz. Alcune altre teorie, poi, lo associano all'antico termine francese "fondis", che sta a indicare la capacità di questo formaggio di sciogliersi se esposto al calore, a temperature non particolarmente elevate (temperatura di fusione sui 60°C).» (*I primi cenni alla Fontina*

*gianduiotto*²⁹⁴, lomb. *gorgonzola*²⁹⁵, piem. *grissino*²⁹⁶, centr. e merid. *maccherone*²⁹⁷, lomb. *mascarpone*²⁹⁸, napol. *mozzarella*²⁹⁹, ver. *pandoro*³⁰⁰, lomb. *panettone*³⁰¹, sen. *panforte*³⁰² napol. *pastiera*³⁰³, napol. *pizza*³⁰⁴, lomb. *risotto*³⁰⁵, rom. saltimbocca merid. *spaghetto*³⁰⁶, lomb. *stracchino*³⁰⁷, rom. *suppli*³⁰⁸, emil. e romagn. *tagliatella*³⁰⁹, bologn. *tortellino*³¹⁰, lig. *trenetta*³¹¹, *vermicello*³¹². La mappa dei geosinonimi culinari è composta da molte denominazioni concorrenti, tanto a livello locale quanto nazionale. Eccone alcuni esempi in ordine sparso: *acciuga*³¹³ / *alice*³¹⁴, rom. *prugna*³¹⁵ / fior. *susina*³¹⁶, sett. *croissant*³¹⁷ / centr. e merid. *cornetto*³¹⁸, sett. *branzino*³¹⁹

consultabile al link <https://www.fontina-dop.it/formaggio-fontina-dop/la-storia/>.

- 294 **gianduiotto s. m.** [der. di gianduia]. – Cioccolatino di pasta gianduia foggato nella forma caratteristica che ricorda il cappello a tricorno della maschera torinese e avvolto in stagnola (www.treccani.it/vocabolario/gianduiotto/)
- 295 **gorgonzola s. m.** inv. 1. formaggio di origine lombarda, preparato con latte intero, di pasta molle e burrosa, profumo intenso, gusto molto forte e piccante, con venature verdastre dovute alle muffe di stagionatura. *gorgonzola bianco*, 'pannarone' (ĆORIC 2022).
- 296 **grissino s. m.** 1. bastoncino friabile di pane croccante (ĆORIC 2022)
- 297 **maccherone s. m.** 1. (spec. al pl.) tipo di pasta corta e gener. Bucata, che si mangia asciutta 2. (est.); (centr.), (merid.) tipo di pasta con varie denominazioni, a cannelli vuoti o pieni, di varia lunghezza e grossezza (ĆORIC 2022). In prospettiva puramente etimologica, cfr. HONIS 2010 s.v. «**maccaróne** – maccarune (356), Subst. mask., 'Makkaroni' Etym. 1: wahrscheinlich eine Ableitung des lat. Verbs *maccāre* 'quetschen, stampfen, kneten' (mediterrane Basis *makka*), da die ersten Makkaroni nichts anderes als Nockerl waren, die man durch das Drücken der Teigstücke erhielt (vgl. D'Ascoli 1993: 369; Altamura 1968: 168; Iandolo 2004: 135; Cortelazzo & Zolli 1999: 901); siehe jedoch unter *maccarónē* bei Altamura. Etym. 2: eventuell vom griech. *μακαρία* (*makaria*) 'Suppengericht aus Brot oder Bohnen und Haferflocken' (von griech. *μακάριος/μακαρων* (*makários*) das soviel bedeutet wie 'Seeligkeit', 'glückselig' und ursprünglich auch 'Leichenschmaus') (vgl. Iandolo 2004: 135; Altamura 1968: 168; D'Ambra 1873: 231; Cortelazzo & Zolli 1999: 901; D'Ascoli 1993: 369). Etym. 3: Komposition aus den griech. Wörtern *μακάριος* (*makários*) 'glückselig' und *αἰώνιος* (*aiónios*) 'ewig' = *makarōnia*, als Synonym für *makários* 'Leichenschmaus' (vgl. Cortelazzo & Zolli 1999: 901; D'Ascoli 1993: 369). Etym. 4: von *macco* 'Bohnenbrei', von dem das Wort abgeleitet ist (vgl. Iandolo 2004: 135; Cortelazzo & Zolli 1999: 901; D'Ascoli 1993: 369). Etym. 5: vom lat. Wort *maccus* (vgl. Iandolo 2004: 135)».
- 298 **mascarpone s. m.** 1. tipico formaggio lombardo, preparato con panna di latte vaccino, di colore bianco-neve e di gusto delicato (ĆORIC 2022).
- 299 **mozzarella s. f.** 1. caratteristico formaggio di origine campana di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo. *mozzarella di Puglia*, *mozzarella affumicata*, 'provola'; *mozzarella in carrozza*, 'fette di pane e mozzarella accoppiate, spruzzate di latte, infarinate, passate nell'uovo sbattuto e fritte in olio d'oliva o strutto'. *mozzarellina*, dim. (ĆORIC 2022).
- 300 **pandoro s. m.** 1. dolce tipico di Verona, di color giallo dorato molto lievitato, dalla caratteristica forma a tronco di cono (ĆORIC 2022).
- 301 **panettone s. m.** 1. tipico dolce milanese a forma di cupola, tradizionalmente consumato nelle feste natalizie, ottenuto facendo cuocere al forno un impasto di farina, uova, burro, zucchero, uva sultanina, scorza d'arancia e cedro canditi (ĆORIC 2022).
- 302 **panforte s. m.** 1. tipico dolce senese, di forma tonda e schiacciata, a base di farina, mandorle, nocciole, canditi, zucchero o miele, spezie, e cotto al forno (ĆORIC 2022).
- 303 **pastiera s. f.** 1. torta napoletana, tipica delle festività pasquali, a base di pasta frolla ripiena di grano bollito, ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio (ĆORIC 2022).
- 304 **pizza s. f.** 1. sottile focaccia di pasta lievitata, condita con olio, mozzarella, pomodoro, alici o altro e cotta in forno, specialità napoletana oggi diffusissima ovunque: pizza margherita, capricciosa, quattro stagioni 2. (est.) specie di focaccia rustica o di schiacciata, cotta in forno, con caratteristiche diverse a seconda del luogo di origine (ĆORIC 2022).
- 305 «Si veda la voce *ris*, nel *Vocabolario milanese-italiano* del 1839, e in particolare: «Fra noi il riso in zuppa si suol maritare con erbaggi e legumi e carnaggi di più specie. Soggiungo qui alla breve questi maritamenti per dare notizie di usanze che si possono dire quasi esclusivamente nostre». Seguono ben 30 *ris e...* Se confrontiamo questo elenco con quello de *Il nuovo cuoco milanese*, del Luraschi, esso ne prevedeva solo 17⁶ [«riso alla spagnola, risotto alla milanese giallo, riso all'italiana, riso e coradella di vitello, riso al sugo di vitello» quindi una nota sui *Risi usuali con quella qualità di verdura secondo la stagione* e di magro: «riso ed ostriche, riso e lumaghe, riso e trifole, riso e rane o code di gambari, riso e piccoli cane, riso e funghi, riso alla cappuccina, riso alla lodigiana, riso alla povalé ossia in padella, riso alla cappuccina, riso in cagnone», Giovanni Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese ed*

/ centr. e merid. *spigola*³²⁰, sett. *michetta*³²¹ / *rosetta*³²², *vongola* / *arsella*³²³, tosc. *ciliega*³²⁴ / centr. e merid. *cerasa*³²⁵, sett. *anguria* / tosc. e rom. *cocomero*³²⁶ / merid. *melone d'acqua*.

Tornando alla prospettiva storica, nell'Ottocento i ricettari facevano riferimento a luoghi specifici, pur continuando a essere fortemente influenzati dalla cucina francese. I piatti locali venivano presentati come specialità quando in realtà erano comuni a molte regioni. Se prendiamo la *Cuciniera bolognese* del 1874, ristampa di un libro uscito nel 1857 con il titolo *Il cuoco bolognese*, troviamo una gamma di ricette francesi e varie specialità italiane, ma nessun accenno alle *tagliatelle*

economista, Carrara, Milano, 1829, pp. 20, 418, 476.]» (A. CAPATTI, A tavola con Cherubini. Il cantiere, in Italiano LinguaDue, Università degli Studi di Milano, Milano, 2016).

- 306 **spaghetto s. m.** 2. (spec. al. pl.) pasta alimentare lunga e sottile, non bucata, da minestra asciutta: *spaghetti al pomodoro*, *spaghetti alla chitarra*.
- 307 **stracchino s. m.** 1. formaggio di pasta grassa e uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia con latte di vacca e messo in commercio in forme quadrate o rettangolari (ĆORÍĆ 2022).
- 308 « (...) *suppli*, che il GRADIT registra con la data 1846 (la seconda edizione del *Vocabolario domestico* del purista romano Tommaso Azzocchi) e qualifica giustamente come voce romanesca, pur sbagliandone poi la «ricetta», in cui vengono indebitamente fatti entrare ingredienti propri dell'arancino siciliano «crocchetta di riso» frita, ripiena spec. di carne tritata, funghi, piselli e sugo di pomodoro». La voce ha una storia complessa, che ho recentemente ricostruito (D'Achille 2003; cfr. anche Vignuzzi 2005, pp. 126-128) e che ripropongo rapidamente. Si parte dalla locuzione francese *en surprise* in senso culinario, si passa all'adattamento italiano *surpresa* femminile (documentato nel 1755, al plurale, in una commedia del Nelli), quindi all'adattamento romanesco *supprisa* femminile (Belli) e poi a *suppriso* maschile (ancora Belli), con mutamento di genere per probabile influsso di *riso*; da qui, probabilmente è stato ricostruito uno pseudofrancesismo, **suppriz* o **souperiz* (attestato come *suplis* in Zanazzo), da cui l'adattamento *suppri* (Zanazzo; Rolandi; Ravaro) e quindi *suppli* (Chiappini; DM). In quest'ultima forma (di cui Giaquinto documenta il plurale *supplis*), la sostituzione di *r* con *l* va considerata una sorta di italianizzazione ipercorrettistica, cui forse non è estraneo l'influsso di parole italiane come *supplica*, *supplire*, *supplizio*.» (D'ACHILLE - VIVIANI 2007).
- 309 **TAGLIATELLA s. f.** singl. Tipo di pasta alimentare, solitamente all'uovo, ottenuta tagliando una sottilissima sfoglia in lunghe striscioline di larghezza variabile (di solito tra 0,5 e 1,2 cm), da prepararsi soprattutto asciutta (P. BERTINI MALGARINI - M. BIFFI - U. VIGNUZZI, *Dal "Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria" (VoSCIP) al "Vocabolario Dinamico dell'Italiano Moderno" (VoDIM): riflessioni di metodo e prototipi* In STUDI DI LESSICOGRAFIA ITALIANA - XXXVI (2019), pp. 341-366).
- 310 **tortellino s. m.** 1. dim. di tortello 2. (spec. al pl.) piccolo quadrato di pasta all'uovo con ripieno a base di lombo di maiale, prosciutto, parmigiano, odore di noce moscata, ripiegato e chiuso ad anello, mangiato in brodo o asciutto: *tortellini di Bologna* (ĆORÍĆ 2022).
- 311 **trenetta s. f.** 1. pasta alimentare lunga, sottile e schiacciata, usata soprattutto nella cucina ligure: *trenette col pesto* (ĆORÍĆ 2022).
- 312 **vermicello s. m.** 2. (spec. al pl.) pasta lunga da minestra, più sottile degli spaghetti: *vermicelli al sugo*, in brodo. *vermicellino*, dim.
- 313 **acciuga s. f.** 1. (zool.) piccolo pesce osseo dei Clupeiformi col corpo argenteo e affusolato che vive in branchi nei mari temperati e caldi (Engraulisencrasicholus). SIN. *alice* (ĆORÍĆ 2022). Il Vocabolario Treccani s.v. **acciuga**¹ s. f. [dal genov. *anciùa*, che è il lat. volg. **apiuva*, dal gr. *ἀφύη*]. – 1. Nome comune delle varie specie commestibili di pesci teleostei della famiglia engraulidi, e in partic. della specie *Engraulis encrasicholus*, nota più propriam. come *a. europea* e detta anche *alice*, distribuita e attivamente pescata in tutto il Mediterraneo, nel Mar Nero, e nell'Atlantico dalla Norvegia al Golfo di Guinea; ha colore azzurrognolo sul dorso, argenteo sul ventre.
- 314 **alice s. f.** [lat. *hallex -ēcis* «salsa di pesce»]. – Altro nome com. dell'acciuga, spec. usato per indicare le acciughe salate o conservate sott'olio (Vocabolario Treccani).
- 315 **prugna s. f.** [lat. *prūnea*, der. di *prunus* «susino»]. – In botanica, altro nome della susina; nell'uso parlato, è preferito a susina per indicare il frutto che si consuma allo stato secco (Vocabolario Treccani). Secondo D'ACHILLE - VIVIANI 2007 «l'alternativa romanesca di *prugna* alla fiorentina *susina* fornita dal citato *Glossarietto fiorentino-romanesco* del sec. XVII non è sostenibile, in quanto si tratta di sinonimi, attestati entrambi già *ab antiquo*, e non di geosinonimi⁴¹ [Nell'ОВI entrambe le denominazioni figurano in testi toscani due-trecenteschi; nel bolognese Jacopo della Lana troviamo due volte la sequenza «susine o ver prugne»].
- 316 **susina s. f.** [der. di *susino*]. – Il frutto del susino, chiamato anche *prugna* (soprattutto quando si intendono i frutti consumati allo stato secco) (Vocabolario Treccani).
- 317 **croissant s. m.** 1. mezzaluna di pasta sfoglia dolce o salata, cotta al forno SIN. *cornetto*.

al ragù o ai *tortellini*³²⁷; in compenso, sono elencate *sfrappole* (dolci carnascialeschi, per i quali in ogni regione si ha un nome differente come *frappe* a Roma, *sfrappole* a Bologna, *rosoni* a Modena, *chiacchiere* in Lombardia, *bugie* in Piemonte, *galani* in Veneto, *cenci* a Firenze) e *crescentine* (col significato di 'sfogliatine dolci', attestate per la prima volta già nei *Banchetti* di Messisbugo) il che dimostra un certo legame con la cucina locale. Negli stessi anni si trovano esempi simili, come *Il cuoco milanese* e la *cuciniere piemontese: manuale di cucina indispensabile per ogni ceto di famiglia* (1859). La sostituzione di "cuoco" con "cuoca" (cuciniere) è tipica di molte pubblicazioni di fine Ottocento e segna un chiaro cambiamento nella destinazione dei ricettari: non erano più

-
- 318 *Cornetto* 'dolce di pasta soffice a forma di mezzaluna' Per il dolce menzionato si usano anche i prestiti dal francese: *brioche* e *croissant*. Nell'Italia settentrionale prevale la parola *brioche* che oltre al dolce di pasta soffice in forma di mezzaluna può significare anche un dolce di tale pasta in qualche altra forma. Nell'area centro-meridionale la parola *cornetto* si riferisce al dolce in forma di mezzaluna, mentre la *brioche* (o in forma adattata *brioscia*), particolarmente diffusa in Sicilia, significa un dolce la cui forma consiste di una mezza sfera sormontata da una mezza sfera più piccola, normalmente servito con granita o farcito di gelato (V. KOVAČIĆ, *Sul fenomeno di geomonimia in Italia*, in *Atti del Convegno internazionale Parallelismi linguistici, letterari e culturali - 55 anni di studi italiani*, Edizione dell'Università "Ss. Cirillo e Metodio" di Skopje, Skopje 2015).
- 319 **branzino s. m.** 1. (zool), (sett.) spigola (ĆORIĆ 2022).
- 320 «Giovanna Frosini ritrova un esempio di geosinonimo gastronomico nell'Opera (1570, Venezia, Tramezzino editore) di Bartolomeo Scappi, il cuoco del papa. Il cuoco presta attenzione al pesce *spigolo*: «in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia *varoli*, e in Genova *lupi*, in Roma *spigoli*, in Pisa e in Fiorenza *ragni*» (Frosini, 2012). Si testimonia la grande abbondanza di geosinonimi italiani nella tradizione italiana Nel dizionario di Panzini del 1905 (Milano, Hoepli) che alla voce *branzino* indica «in genovese, *Luasso*, *lupo di mare*, *Varolo*, (cioè *vaiolato*) in Romagna, *Ragno* in Toscana». Beccaria (2011) aggiunge ancora le varianti «*baicolò*, *boioccolo*, *spina*, *spinarolo*, *spinola*, *spinotta*». Attualmente la denominazione viene ridotta a *spigola* al Sud e *branzino* nel Settentrione anche se, ancora oggi, ci sono parecchi italiani che pensano siano due pesci diversi (Beccaria, 2011) (M. MAINI, *La Scienza in cucina di Pellegrino Artusi e l'italiano regionale*, tesi di laurea presso Università Masarykova - Facoltà di Lettere e Filosofia - Dipartimento di Lingue e Letterature Romanze - Lingua e letteratura italiana, Brno, 2017).
- 321 **michetta s. f.** 2. (sett.) panino di forma rotonda (ĆORIĆ 2022).
- 322 **rosetta /ro'zet:a/ s. f.** [dim. di *rosa*]. 4. (gastron., region.) [pagnottella di pane, di forma tonda, con la parte superiore intagliata a forma di rosa] ≈ (region.) *bignè*, (setentr.) *michetta*. ↑ panino (Vocabolario Treccani).
- 323 **arsèlla s. f.** [dal genov. *arsèla*, che è il lat. tardo *arcella* «astuccio»]. – Nome region. (Liguria, Toscana, ecc.) di varie specie di molluschi bivalvi e in partic. della vongola. (Vocabolario Treccani).
- 324 **ciliegia s. f.** 1. il frutto del ciliegio, costituito da una piccola drupa succosa di colore variabile dal rosa al rosso intenso: una cesta di ciliegie; ciliegie sotto spirito; marmellata di ciliegie.
- 325 «Nel caso della frutta, Roma sembra aver attinto, anziché dato, parole all'italiano: *briccocole* (o *bricoccole*), *cerase*, *perziche* e *portogalli* (tutti attestati, da ultimo, in Malizia 1999) hanno ceduto da tempo il campo ad *albicocche*, *ciliegie*, *pesche* e *aranci* (più raro arance)» (D'ACHILLE - VIVIANI 2007).
- 326 **cocomero s. m.** 1. (bot.) pianta erbacea delle Cucurbitacee con fusto sdraiato, foglie grandi e frutti commestibili, globosi, a polpa rossa con semi neri (*Citrulluslanatus*) SIN. (sett.) *anguria*, *melone d'acqua* (ĆORIĆ 2022). Secondo KOVAČIĆ 2015: «*Cocomero* Un intreccio di significati e sinonimi è legato a questa parola. In italiano, come anche nell'area toscana e mediana, questa parola si riferisce alla pianta e al suo frutto a polpa rossa con semi neri. Alcuni geosinonimi di questa parola sono *anguria*, *melone d'acqua*, *pasteca* (Treccani, s.v. cocomero). Come geomonimo, *cocomero* nell'Italia settentrionale significa 'cetriolo' e per dire 'cocomero' lì si usa la parola *anguria*. Nell'area meridionale lo stesso frutto si chiama melone d'acqua. Qui riscontriamo la parola melone che in italiano si riferisce al frutto con polpa giallastra o arancione e profumo intenso. Abbiamo dunque a che fare con tre frutti diversi le cui denominazioni variano in diatopia. La parola *anguria* proviene dal greco tardo *angouria* (plurale di *angourion*)(Cortelazzo / Zolli 2002: 105). Anche se è incerto se i Greci usassero questa parola per 'cocomero', la usarono certamente per 'cetriolo'. Nel latino tardo (III secolo) appare la forma *melone(m)* per il pliniano *melopepo* che ricalca il greco *mélopépón*, letteralmente 'mela-popone' (GRADIT, s.v. *melone*). Per *melone* esite il geomonimo *popone*, comune specialmente in Toscana.».
- 327 «L'Emilia e la Toscana segnano poi una zona, per così dire, di separazione tra il regno del riso e quello dei maccheroni. In questa parte centrale dell'Italia predominano le minestre di pasta fatta in casa, senza verdura se non quanto basta per dare aroma al brodo. Oltre alle classiche tagliatelle bolognesi, ricordiamo le minestre di pasta, farcite o drogata, come i passatelli, i cappelletti, i tortellini, si in brodo come asciutti, ed anche qui la varietà è così grande nella unità che ad es. Parma ammannisce e condisce diversamente da Bologna, Bologna da Ravenna. V. a

limitati ai "professionisti maschi", ma pensati per le signore della classe media con l'obiettivo di migliorare la preparazione dei cibi in famiglia e in caso di ospiti. Questo era il pubblico a cui Pellegrino Artusi si rivolgeva. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Artusi, che a torto o a ragione viene considerato il libro che ha unificato la gastronomia italiana, si basava su un'analisi parziale. Prese in esame una porzione d'Italia molto limitata. Metà delle ricette dell'Artusi provengono dall'Emilia, dalla Romagna e dalla Toscana, e le altre aree furono esplorate solo quando la rete ferroviaria italiana si estese fino a coprirle. Il ricettario di Vittorio Agnetti, del 1910, censisce le varietà regionali della gastronomia italiana e mostra come la cucina si conformi alle località, a quello che offre il territorio circostante e alla tradizione culinaria e culturale del posto. Il viaggio di Agnetti alla scoperta delle "regioni popolari" fu concepito come un inno alle ricchezze della cucina nazionale: "dagli abitanti un po' tedeschi del Friuli a quelli un po' arabi della Sicilia vediamo la più grande varietà sia di struttura fisica che di preferenze di gusto". È proprio grazie a questa diversità che "la nostra cucina nazionale, anche se quasi del tutto sconosciuta, supera di gran lunga in varietà ed eccellenza la famosissima cucina francese" (AGNETTI 1910, 5-6). Questo squillo di tromba nazionalistico non tralascia i territori ibridi a nord e a sud; quell'aspetto si sarebbe perso nella sistematizzazione della *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club (1931), all'apice del periodo fascista.

9.1 Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali* (1909).

Passando in rassegna le regioni italiane³²⁸, Agnetti presenta un Piemonte sotto l'influenza francese, ma che comincia a emanciparsi: la *fondue* francese è ormai vista come un "insipido antipasto", e si è trasformata nella più raffinata e saziante *fondua*, più raffinata e saziante. La sezione ligure si apre con il *pesto*, mentre la cucina lombarda è "se non la migliore, la più diffusa e conosciuta soprattutto all'estero". I ristoranti italiani di Parigi, di Londra e di Vienna non servono altro che piatti lombardi" (Agnetti 1910, 29). *Risotto, cotoletta alla milanese, ossobuco, frittura piccata, panettone e torrone* sono i vertici della cucina lombarda. Ma la copertura regionale di Agnetti è ancora incompleta: Artusi si è fermato a Napoli; Agnetti si spinge fino alla Sicilia e alla

questo oggetto il bel libro citato dell'Artusi.» A. PANZINI, Dizionario Moderno delle parole che non si trovano negli altri dizionari, Hoepli, Milano, 1905).

328 Cfr. FROSINI 2009: Al tempo stesso, proprio l'esistenza di un'opera di indirizzo unitario ha favorito il processo di individuazione delle tradizioni locali: all'inizio del nuovo secolo, parallelamente al progredire delle edizioni della *Scienza*, altri ricettari presentano un quadro più consapevole e particolareggiato del patrimonio gastronomico regionale: così è nell'opera di Alberto Cougnet, e soprattutto nella *Nuova Cucina delle specialità regionali* di V. Agnetti, prima raccolta organica di ricette di quasi tutte le regioni italiane, molte delle quali provenienti da fonti orali e non incluse nell'opera artusiana (come i *Puvrun* [peperoni] *co la bagna cauda* per il Piemonte, la *Busecca* per la Lombardia, la *Stacciata all'uso di Firenze*, i *Carciofi alla giudia* e i *Suppli* per Roma, la *Pizza all'uso di Napoli*, la *Cassata* per la Sicilia); e tuttavia proprio il debito, che rimane grande, di Agnetti verso l'illustre predecessore testimonia il valore indubbio dell'operazione artusiana.

Sardegna, ma non fa riferimento a Calabria, Puglia, Basilicata, Abruzzo, Umbria e Marche ³²⁹. La parte del leone la fanno l'Emilia Romagna e la Toscana, a dimostrazione di come Agnetti dipenda dalla selezione geografica di Artusi. Roma figura nella guida di Agnetti, ma non riesce a plasmare la dieta nazionale: laddove la diversità regionale in Francia si misura con l'indiscusso primato di una Parigi centrale, l'Italia non ha un modello simile e appare più incerta, un fascio di territori privo di una chiara gerarchia.

9.2 Alberto Cougnet, *Il ventre dei popoli: saggi di cucine etniche e nazionali* (1905) e *L'arte culinaria in Italia* (1910).

Dopo Pellegrino Artusi, le cucine regionali italiane verranno compendiate con una panoramica geografica più ampia da Alberto Cougnet nei suoi libri *Il ventre dei popoli* e *L'arte culinaria*. Ne *La scienza in cucina* infatti non era stato preso in considerazione il Piemonte. Nell'ampio capitolo finale del primo dei libri citati, *La cucina e la cantina italiana* l'autore fornisce una descrizione dettagliata dei patrimoni culinari municipali e regionali italiani. Relativamente alle paste, il gastronomo nizzardo menziona il termine piem. *agnôlott* > it. *agnolotto* nella preparazione *agnolotti al burro e formaggio*. Una tipicità che comincia sin dal nome, assodato che in altri luoghi questa varietà di pasta ripiena viene chiamata *raviolo*. L'*agnolotto* autentico (di solito anche nella sua variante del plin) accoglie carne nel ripieno e viene stufato nel sugo di carne d'arrosto, burro e salvia (con parmigiano o grana), ragù di carne alla piemontese e brodo di carne. Il nome *agnolotto* potrebbe derivare dal «diminutivo di *agnèl* (*agnello*) con -o- (da -e-) per assimilazione dell'atona alla tonica» ³³⁰ o, secondo un'ipotesi più recente, il «nome può derivare da lat. *anulus* 'anello' nella variante *aneolus*, per la forma rotonda che un tempo – e ancor oggi in certe località – era data all'involto», di solito quadrato. Del resto, all'area semantica di anello appartiene anche il piem. *anulòt* 'ferro tradizionale utilizzato per rifilare gli agnolotti in forma di anello'. Tra i formaggi, Cougnet cita la *fondùà* «s. f. [adattam. di voce piem., che è dal fr. *fondue* (v.)]. – Pietanza piemontese costituita da una densa crema ottenuta per fusione a bagnomaria del formaggio *fontina*,

329 Cfr. CAPATTI-MONTANARI 2005: (...) vi sono altri ricettari che portano avanti, in senso geografico, il programma della *Scienza in cucina*. L'Agnetti, uno dei compilatori più attenti dell'inizio secolo, nella *Cucina nazionale* e nella *Nuova cucina delle specialità regionali*, pubblicata nel 1909 quando Artusi era ancora in vita, mostra l'estensibilità delle aree geo-gastronomiche, accrescendo il Veneto, dando maggior peso a Roma, aggiungendo la Sardegna con sei ricette. Dopo un raffronto fra i due volumi, 27 su 101 piatti salati del ricettario regionale si trovano in quello nazionale, e di questi ben 16 sono paste e minestre. L'identità nazional-regionale è affidata a: *agnolotti, cappelletti, gnocchi alla romana, maccheroni al sugo, maccheroni al pomodoro, minestrone, risotto alla milanese, pasticcio di maccheroni, ravioli, ravioli alla genovese, risotto colle telline, risotto alla milanese, tagliatelle alla bolognese, tagliatelle pasticciate, tortellini, zuppa alla pavese*. Le regioni rappresentate sono: «Liguria, Lombardia, Venezia, Emilia e Romagna, Toscana, Roma, Napoli, Sicilia». Senza entrare nel merito delle tipologie pastarie, questo è un denominatore comune dei ricettari futuri.

330 A. LEVI, *Dizionario etimologico del dialetto piemontese*, Paravia, Torino, 1927.

amalgamata con panna e tuorli d'uovo; si serve caldissima, spesso ricoperta da fettine di tartufo bianco». L'esempio di *fondue* ricorda che Cougnet ne «i due monumentali volumi de *L'arte culinaria in Italia* (1910-11) (...) ripulisce in chiave artusiana il lessico culinario ancora francesizzante e malcerto» allora imperante. A questo proposito, lo stesso autore nell'introduzione all'opera scrive: «Bello e degnissimo esempio che il nostro Augusto re volle istaurare, ispirandosi al sublime concetto sentimentale di unitarismo e di dignità nazionale». Dal capodanno del 1908³³¹ infatti Vittorio Emanuele III ingiunge che sia impiegato l'italiano, anziché il francese, nei *menu* utilizzati a corte. Piemontese è anche la ricetta tenche en carpiônà, 'tinche al carpione', dove la specie ittica d'acqua dolce viene carpionata³³², cioè marinata. Un ulteriore esempio del grado di focalizzazione che l'indagine raggiunge è il riferimento a Vercelli e al suo biscotto tipico *biciôlan* «bicciolano s. m. [der. settentr. del lat. *buccella* «boccone»; cfr. *buccellato*]. – Di solito al plur., bicciolani, dolci di pasta frolla, variamente aromatizzati, specialità del Vercellese. Il trattato di Alberto Cougnet si allargano alle cucine locali nell'ambito del suo interesse antropologico per la cucina. Trae i suoi esempi da lontano, anche al di fuori dell'Europa. Ma il suo panorama dell'Italia non si allontana mai dal centro nord. Naturalmente, molte zone del sud interno erano ancora piuttosto inaccessibili e fuori dai percorsi turistici per i quali le guide gastronomiche si occupavano al tempo. Nella frattura netta tra i gusti cosmopoliti dell'aristocrazia e lo stile popolare di cultura locale e regionale, la classe media in ascesa assunse il ruolo di "rappresentante del popolo" e diventò la forza che portò alla modernizzazione del turismo e delle infrastrutture del Paese. L'emergere delle cucine regionali ha quindi influenzato il settore della ristorazione. Laddove la Francia aveva dominato per tutto il XIX secolo, all'inizio del XX secolo i piatti locali cominciarono a comparire nei menu di alberghi e ristoranti, mentre, a partire dagli anni Venti, l'italiano entrò gradualmente nella nomenclatura della gastronomia.

9.3 Touring Club Italiano (a cura del), *Guida gastronomica d'Italia* (1931).

La Guida gastronomica d'Italia pubblicata dal Touring Club Italiano è certamente la prima classificazione sistematica e completa basata su una deliberata ed esplicita politica di collegamento

331 «A partire dal 1° gennaio 1908 i menù della casa reale vengono redatti in italiano, e il termine stesso «menù» passa a giudizio. Come rinominarlo correttamente? *Minuta, lista, distinta, gastronota*, piovono le proposte ma la questione è oziosa, solo di bandiera. Poco, infatti, sta mutando nelle cucine di casa Savoia. Il *consumato alla diplomatica* sostituisce il *consommé diplomate* di brodo di pollo legato con tapioca. *Consumato* è un francesismo? Come osservava Panzini, «brodo ristretto o consumato» lo chiamava già Bartolomeo Scappi; quanto *alla diplomatica* è «un nome ampolloso», avrebbe detto Artusi «per una briccola da nulla». Ritradurre dal francese, restaurare vocaboli antichi, significa spostare semplicemente i termini del problema, creando un frasario altrettanto artificioso. Morale: non si cambia la lingua senza riformare anche la cucina.» (A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana: Storia di una cultura*, Laterza, Bari, 2005).

332 **carpionare** v. tr. [der. di carpione] (io carpióno, ecc.). – Cucinare il pesce nel modo che è preferito per il carpione, il quale, dopo fritto, viene messo sotto aceto con cipolle, aglio e spezie varie. ♦ Part. pass. *carpionato*, anche come agg.: *pesci carpionati; anguille carpionate* (o *in carpione*) (Vocabolario Treccani).

tra cibo e luogo ³³³. Il progetto era stato lanciato nella primavera del 1928 dal Rotary Club milanese e godeva dell'appoggio di Ugo Ojetti, intellettuale fascista di spicco. L'opera fu una novità nel campo giornalistico e si distingue da tutte le opere precedenti per l'ampiezza della copertura e la solidità della ricerca di base. La sua stesura ha richiesto anni, essendo il risultato di una massiccia ricognizione sul campo, coinvolgendo istituzioni, esperti e pubblico in generale. L'ambizione etnografica della guida della guida è stata quella di mappare la cucina popolare attraverso un'accurata ricerca a livello locale. Questa è iniziata con un questionario rivolto a cinquemila "consoli" (durante il fascismo i consoli erano colonnelli onorari della milizia nazionale volontaria), milleottocento medici e seicento farmacisti. Il progetto coinvolse la Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori e le sue numerose sezioni provinciali, novantadue consigli economici provinciali, circa cento membri della Federazione delle Cooperative Agricole, numerosi fasci provinciali femminili, quattrocento podestà, trecento direttori didattici e cinquecento insegnanti elementari. Poi c'erano gli esperti: circa cento produttori di specialità gastronomiche, direttori d'albergo, cuochi, ristoratori e molti soci del Touring Club che erano venuti a conoscenza del progetto dalle principali riviste di turismo: *Le vie d'Italia* e *L'Albergo in Italia*. Si delineò un ricco quadro delle specialità dietetiche e alimentari della penisola, decine di migliaia di pagine che i redattori avrebbero dovuto vagliare per compilare la prima edizione. Per la successiva revisione si è tornati a consultare il campo: settecento bozze di versione furono stampate e distribuite ai massimi esperti locali per le loro emendazioni e aggiunte. Il volume che ne risultò presentava piatti di tutte le regioni italiane e della maggior parte delle province. La guida è regionale e provinciale e traccia il ricco mosaico dell'identità gastronomica italiana; esclude quindi "cibi e bevande di importazione nazionale o magari cosmopolita". L'obiettivo della mappa è però quello di classificare la gastronomia italiana spogliandola dei suoi numerosi legami e scambi, culturali e commerciali, con aree più ampie che, in diversi momenti della storia, hanno costituito il contesto reale in cui si sono formate le culture locali. L'esempio che si sceglie al fine di mostrare un rapporto esclusivo tra cibo e luogo non avrebbe potuto essere più sfortunato. Si consiglia di «assaggiare il tradizionale cuscus a Trapani». È noto che il piatto provenisse originariamente dall'Africa subsahariana diffondendosi poi

333 *Ibidem*: A compiere il passo, da una percezione globale del paese con presenze alimentari simboliche a un censimento mappale del patrimonio, sarà la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (1931). Vi si ritrovano non ricette ma definizioni di vivande, risorse locali di media e piccola entità e tutti gli ingredienti per fare una buona cucina. Percorrendo la costiera adriatica da Manfredonia verso Bari, si incontrano le *cipolle bianche di Barletta*, le *lagnelle nere di Bisceglie* (fettuccine al vin cotto), *l'olio di Molfetta*. Il paesaggio è indubbiamente diverso da quello intravisto nei ricettari di Artusi e Agnetti, nella misura in cui ogni regione è polverizzata nelle infinite ricchezze del suo territorio spesso sconosciute o mai recensite. Apprendere a mangiare l'Italia sarà uno dei compiti del regime, con mostre regionali, fiere e sagre, campagne autarchiche e moltissimo folklore. Una delle conseguenze più vistose di queste iniziative è il reinserimento del Meridione nella carta gastronomica. La Calabria e la Basilicata, vagamente note per i fichi secchi e qualche vino di origine greca, ricevono una lusinghiera immagine, grazie ai soci del Touring, con paste e minestre dai nomi umoristici, come gli *schiaffettoni* («grossi cilindri di pasta riempiti di carne trita mista a uova sode, salame e salsiccia, chiusi alle estremità, bolliti e conditi con sugo e formaggio»).

nelle regioni islamiche occidentali. I pescatori trapanesi lo importarono dalle coste magrebine e lo adattarono al proprio stile di vita, introducendo una notevole novità: un condimento di pesce, non carne o verdure come nel cous cous islamico. La "specialità trapanese" era proprio il tipo di "connessione cosmopolita" che si voleva evitare: attraversava le coste di due continenti oltre al mondo musulmano, cristiano ed ebraico. Chiaramente l'idea di un alimento nazionale, basato su varianti regionali, derivava da un'idea esclusiva del rapporto tra cultura e località: etnocentrica, in altre parole. Perché quel legame fosse stretto, bisognava negare tutte le altre connessioni che attraversavano la nazione e la rendevano permeabile, soggetta a continui mutamenti, alimentata da incontri con l'esterno da cui potevano nascere innovazioni che si sarebbero poi affermate. Quando il tema della cucina trapanese verrà approfondito più avanti nel cuore del libro, vi è una fugace allusione alla non precisata «origine esotica» del piatto, anche se secondaria rispetto alla sua specifica forma trapanese. La decisiva influenza araba nella gastronomia siciliana è messa a tacere; l'accento è posto sulle "particolari esigenze della popolazione in termini di clima e di materie prime che utilizza, riflesse nei costumi dei popoli che si sono succeduti nell'isola nel corso dei secoli". Ancora una volta appare l'allusione a un fattore esterno che la metodologia alla base del libro aveva escluso, a favore dell'idea che il cibo e la cucina fossero indissolubilmente ed esclusivamente radicati nella località. Così "il capolavoro di pasticceria dell'isola", la cassata, si presenta come se non fosse avvenuto alcun prestito da incontri esterni. La verità è che, sebbene codificata nella sua versione attuale solo alla fine dell'Ottocento, la cassata ha quasi mille anni di storia. Le sue radici affondano nelle innovazioni importate dagli arabi nella storia alimentare dell'isola: zucchero di canna, arance amare, limone, limetta e mandarino. La cassata al forno, che non deve essere necessariamente dolce, nasce da questo incontro tra ingredienti arabi e pecorino siciliano. Divenne dessert quando giunse in Sicilia il pan di Spagna della corte spagnola, una vicenda lunga, affascinante, complessa che vede ancora una volta l'intreccio di storie e l'attraversamento dei confini. Quando la guida si occupa di zone di frontiera, la rigida politica nazionalista diventa particolarmente evidente. C'è un capitolo sul Venezia tridentina e uno sulla Venezia Giulia. Anche qui ci sono fugaci riferimenti all'influenza delle passate «occupazioni straniere»; ma mentre l'influenza germanica si ritrova nelle alte valli tridentine con i loro «tratti alieni di origine germanica», questo non è assolutamente il caso più a sud «in quelle terre trentine la cui purezza italiana e veneta ha retto, come roccia, contro tutti i tentativi di assorbimento». Anche in Piemonte ci fu un marcato tentativo di distanziare la cucina regionale da quella francese. Quest'ultima, venne fatto notare con una certa asperità, era erroneamente troppo presente nei ricettari ottocenteschi che pretendono di rappresentare la cucina della regione. Secondo la guida, ciò dimostrava l'influenza della corte francese sulle altre corti europee e sulla gastronomia dei grandi alberghi e delle famiglie aristocratiche, compresa la città di Torino con la sua élite cosmopolita. Ma le province piemontesi

più profonde rimasero immuni da tali influenze, tanto che si poteva concludere che "in generale, la presunta influenza della Francia sulla cucina piemontese non esiste". Due tipi di cucina che rispondono a logiche completamente diverse e persino opposte: "come l'una [la cucina francese] si spinge nella raffinatezza di piatti complicati e lussuosi, appagando l'occhio prima del palato, così la cucina piemontese si mantiene semplice, gustosa e netta nei sapori, anche grazie alle deliziose 'materie prime' che impiega nei suoi intrugli schietti e non mascherati". A ben guardare, però, proprio queste "materie prime" rimandano alla Francia e a una storia di legami che difficilmente rendono l'Italia quel mosaico indipendente che la guida vorrebbe farci credere. Prendiamo ad esempio la bagna càuda: è certamente un piatto popolare nella pianura piemontese e uno dei tratti distintivi della gastronomia della zona. Un territorio tagliato fuori dal mare ha comunque fatto di un piatto a base di salsa di acciughe la sua pièce de résistance. Il paradosso sarebbe incomprensibile se non attraversassimo il confine provenzale, dove i mercanti di sale piemontesi viaggiavano fin dal tardo Medioevo. Lì si imbattono nell'anchoïade, che rifecero per loro stessi, senza capperi, quando riportarono le acciughe salate attraverso gli alti passi delle Alpi Marittime. Così fu, ancora, con la cucina livornese, dove la guida sceglie per lode il caciucco (zuppa di pesce), parola di origine turca. Un altro intruglio tipico «livornese» citato è quello alla base delle triglie, che risale agli ebrei sefarditi che portarono il pomodoro in Spagna. Ma quanto al fatto che tutta la cultura gastronomica del paese è nata da una storia di scambi marittimi e commerciali, la guida tace. In breve, costruisce un legame esclusivo, statico ed etnocentrico tra la località e la sua cultura gastronomica. Proprio perché riconduce la cucina allo "spirito del popolo", adotta un tono vagamente polemico nei confronti di qualsiasi stile di cucina d'élite, cosmopolita o di influenza francese, in quanto privo di radici e inutilmente artificiale - una polarità ricorrente, ma mai adeguatamente sviluppata per non suscitare connotazioni sociali e politiche. In realtà la guida non si rivolge ai ceti più bassi, ma a un consumatore della classe media che deve essere attirato nelle pensioni, nei ristoranti e nei piccoli alberghi di provincia che il Touring Club e l'Enit (Ente nazionale italiano per il turismo) sollecitano a riqualificare la loro immagine, attingendo al patrimonio culturale locale.

9.4 Alfredo Panzini, *Dizionario Moderno delle parole che non si trovano negli altri dizionari* (1905).

Non è un dizionario nel senso ordinario della parola, ma include solo parole e locuzioni insolite, recenti, straniere³³⁴ o dialettali che sono oggi correnti in italiano, tralasciando praticamente tutte le

³³⁴ Cfr. FROSINI 2009: All'alba del nuovo secolo (1908), la corte reale decide che da allora in poi le liste cibarie di palazzo sarebbero state compilate nella lingua nazionale e non più in francese, adottando una terminologia italiana 40. Nella stessa Italia giolittiana uno dei lessicografi più avvertiti e sensibili ci offre un panorama senza pari delle trasformazioni in atto nella lingua, attraverso «una documentazione neologica raccolta senza intenti prescrittivi, ma

parole che si trovano nei dizionari ordinari. Panzini fa continue osservazioni sul buon o sul cattivo gusto della parola che cita. In questo dizionario ha anche trovato l'occasione per esprimersi su punti grammaticali e retorici controversi. Sembra prendere una posizione intermedia tra puristi e francofili, ridicolizzando genialmente entrambe le parti, di tanto in tanto. Riconosce il valore di introdurre parole straniere in una lingua, ma insiste sul fatto che dovrebbe essere fatto con moderazione³³⁵. La rapida crescita dei neologismi, di cui è costellata quasi ogni pagina delle coeve e moderne pubblicazioni italiane, richiede una definizione di uso corrente che non si trova in

solo come testimonianza del cambiamento linguistico»: il *Dizionario Moderno* di Alfredo Panzini può essere assunto già nella sua prima edizione del 1905 quale indicatore dei forestierismi (come dei dialettismi: cfr. PAR. 3.4.2) entrati nell'uso, da accettare con moderazione ed equilibrio come segno del contatto con altri popoli e come tappa necessaria nell'evoluzione della lingua. Pur non lesinando lodi alle operazioni lessicali di Artusi, Panzini accoglie nel Dizionario un numero notevole di forestierismi gastronomici (molti restituiti alla veste straniera), alcuni dei quali si citano qui di seguito come esempio di termini che in buona parte si sono stabilizzati. Francesismi: *béchamel*, *bon bon*, *brioche*, *buffet* 'credenza' e 'rin fresco', *charlotte*, *coperto* 'posto a tavola', *uova à la coque*, *dessert*, *entre-côte*, *frappé*, *julienne*, *marrons glacés*, *omelette*, *soufflé*; e naturalmente *menu*. Altre provenienze: *baccalà*, *bar*, *bitter*, *toast*, *wafer*, *würstel*. Respinte dall'ondata neopuristica e autarchica dell'Accademia d'Italia (la legge 2042 del 23 dicembre 1940 proibiva l'uso delle parole straniere nelle intestazioni delle ditte e in ogni forma di comunicazione commerciale, e l'ottava edizione del *Dizionario Moderno* pubblicava prontamente la lunga lista dei Forestierismi da eliminare, in cui molti sono i termini che riguardano il cibo), le parole straniere costituiscono una componente rilevante del linguaggio gastronomico attuale. Lo conferma un sondaggio su Sabatini, Coletti (2006), che sembra anche indicare un diverso livello d'uso dei forestierismi: mentre i termini francesi appaiono per una quota consistente come tecnicismi settoriali, e solo in parte ridotta sono entrati nel lessico italiano dalla seconda metà del Novecento in avanti (così ad esempio *crudités* 1989, (insalata) *niçoise* 1958, *profiterole* 1957, *quiche* 1989, *vinaigrette* 1989, e naturalmente *nouvelle cuisine* 1986), disponendosi in generale sull'arco di tempo precedente dei ricettari sette-ottocenteschi e del Dizionario del Panzini, le voci inglesi e anglo-americane sono legate a un più largo e indifferenziato ambito d'uso e e adolescenti (e fino dei bambini). Ecco allora *breakfast*, *brunch* (1983), *cake* e *plum cake*, *chips* 'patatine' (1989), *cornflakes* (1965), *hamburger* (1963), *hot dog* (1950), *ice cream*, *ketchup*, *long drink* e *soft drink* (1957, 1986), *popcorn* (1958), *snack* (1959), in gran parte componenti di quel *fast-food* (1982) al quale ha tentato di reagire un poco italiano *slow-food* (1989). Che i francesismi connotino ancora largamente la lingua specialistica della gastronomia, tanto da apparire come una garanzia di raffinatezza e di internazionalità, è dimostrato anche da alcune recenti pubblicazioni di settore: la guida ai *Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso* (2006) impiega con frequenza termini francesi nella presentazione dei locali di più alto livello: il ristorante di Vissani, ai vertici della Guida, è definito «un *relais gourmand* di alta classe e di stampo internazionale» (p. 325), e altrove si incontrano *petit fours*, *tartare di nasello e caviale*, *scaloppa di foie gras*, *pan brioche*, *crème brûlée* ecc., mentre termini come *menu*, *chef*, *sommelier*, *maitre*, *entrée*, *mousse*, *dessert* spesseggiano ovunque; nel volume dedicato agli Antipasti dell'ultima Enciclopedia della cucina italiana la densità è notevole (compresa una *citronette* 'emulsione di olio, sale, pepe e succo di limone' non ancora registrata da Sabatini, Coletti, 2006, a differenza di *vinaigrette* 1989; nelle salse quasi la metà delle denominazioni contiene un termine francese più o meno adattato, dalla *demi-glace* alla *ravigotta*). Insomma, nel suo desiderio di sprovincializzazione la cucina italiana pare non poter prescindere da questa ibridazione linguistica.

335 Cfr. SERGIO 2017: Il Dizionario moderno di Alfredo Panzini (...) in campo enogastronomico attesta ancora numerosissimi forestierismi, prevalentemente francesismi, registrati soprattutto come prestiti integrali (*béchamel*, *charlotte*, *marrons glacés* ecc.), ma anche come adattamenti (*giardiniera*, *meringa*, *sciampagnino* ecc.). La componente straniera della lingua della cucina appare in modo ancor più deciso nell'appendice all'edizione del 1942, nella quale, in ottemperanza a un *diktat* autarchico, vengono indicati i *Forestierismi da eliminare* con i rispettivi sostituti italiani (p. es. *besciamella*, *carlotta*, *marrone candito*): più di un quinto di questi *Forestierismi* sono di area gastronomica. Altrettanto risulta dagli «Elenchi di sostituzioni» pubblicati fra il '41 e il '43 sul *Bollettino di informazioni della Reale Accademia d'Italia*, dove i gastronomi sfiorano quota 300 sui circa 2000 forestierismi totali (Raffaelli 2009). Se «Alquanto estrose suonano anche alcune creazioni forse attribuibili alla Commissione per l'italianità della lingua, come, nel lessico gastronomico, *bilombata*, *panquadro*, *tenerella*» (Raffaelli 2010, 70) che avrebbero dovuto sostituire *baron*, *pain carré* (per cui si propose anche *pane in cassetta*) e *caramella mou*, gli estensori degli *Elenchi* procedettero valutando caso per caso e senza un metodo teorico condiviso. La varietà di soluzioni perseguite contemplava infatti adattamenti grafici (*beignet* → *bigné*; *wafer* → *vàfer*) e fonomorfologici (*curaçao* → *curassò*), traduzioni (*à la broche* → *allo spiedo*) e sostituzioni con voci già esistenti, con ampliamento semantico del termine sostituito (*macaron* → *amaretto*; *menu* → *lista*), o ancora

Petrocchio, Tommaseo, Mebi o qualsiasi altro dizionario italiano o bilingue ³³⁶. Il *Dizionario Moderno* contiene espressioni straniere con ulteriori sfumature di significato in italiano, dialettismi e provincialismi, espressioni gergali, linguaggio d'*argot*, esempi di *slang*, il tutto distinto diacriticamente.

9.5 Italiano gastronomico d'esportazione ³³⁷.

Una definizione più ampia di "prendere in prestito" si riferisce al prendere una parola o una frase da una lingua all'altra. Tuttavia, un'adozione casuale e isolata di una parola straniera non costituisce un prestito. Il grado di prestito ³³⁸ richiede la convenzionalizzazione, un processo graduale in cui una

l'impiego di polirematiche con corrispondenza semantica o formale solo parziale (*bistecca à la bretonne* → *bistecca con fagioli*; *uovo à la coque* → *uovo scottato*) e di equivalenti semantici, come il celebre *arlecchino* che, su proposta mussoliniana, avrebbe dovuto spiantare *cocktail*. Per quanto bizzarro, nelle discussioni della Commissione *arlecchino* aveva avuto la meglio su un davvero poco invitante *zozza* (Raffaelli 2010, 53-54), mentre la natura composita del *cocktail* aveva già ispirato a Marinetti il sostituto *polibibita*.

336 Cfr. Gabriella Klein, *La politica linguistica del fascismo*, Vol. 26, Bologna, Il Mulino, 1986 = KLEIN 1986: La conclusione, pur sempre sommaria, che se ne può trarre è comunque che molti termini stranieri non ricorrono affatto in queste fonti, come per esempio nell'ambito della gastronomia e dei dolci *trota bleu*, *boeuf brasé*, *bistecca à la bretonne*, *uovo brouillé*, *entrecote*, *goulasch*, *ris de veau*, *berlingot*, *croquette*, *glacé*, *kranz* per nominarne solo pochi. Ne ricorrono invece alcuni nella forma sostituita come *besciamella*, *caramellato*, *crema*, *uovo alla cocca*, *cotoletta* e *costoletta*, *ripieno*, *filetto*, *formaggio gruviera*, *antipasto*, *Savarino*, *biscotto*, *sfogliatimi*, ma anche *vol-au-vent* e così via. Pochi vi ricorrono nella forma straniera, come l'appena citato *vol-au-vent*; si tratta precisamente di *Bitter*, *whisky*, *selz* o *seltz*, *caffè*, *alcool*, *Bénédictine*, *Sciampagne (sic)*, *Chartreuse*, *Cognac*, *Curaçao*, *Cherry Brendy*, *soufflé* accanto a *soffiato*. Quindi anche nel campo della gastronomia si trattò di un ampio lessico piuttosto specialistico e comunque non dell'uso quotidiano comune. Migliorini, nel Panzini, riporta solo sporadicamente qualche nuova unità lessicale nella rispettiva forma sostituita o comunque italianizza.

337 Cfr. SERGIO 2017: Mentre la lingua della gastronomia si impingua di termini stranieri, un contingente non trascurabile di parole italiane ha acquisito una circolazione internazionale: è il cosiddetto «effetto pizza», che non evita naturalmente (e anzi favorisce) adattamenti e storpiature, così che la *rucola* è diventata *arugola/arugula* negli Stati Uniti e in Francia *panini* è stato assunto come singolare (al plurale *les paninis*). La larga reperibilità dei prodotti italiani più caratteristici (come la pasta, i formaggi, l'olio d'oliva, il vino), resa possibile dalla dimensione globale dei processi industriali, facilita indubbiamente la diffusione anche delle parole. Un sondaggio condotto dal «Gambero Rosso» (2005, pp. 106-22) su sessanta informatori specializzati di tutto il mondo (giornalisti enogastronomici, imprenditori, esperti del settore), ha mostrato ad esempio una conoscenza dei nomi dei formati di pasta apprezzabilmente vasta, che accosta ai primi posti un tipo assolutamente tradizionale (le *tagliatelle*, note al 96,2% degli intervistati) a un tipo introdotto dalla moda industriale degli ultimi decenni (le *farfalle*, 88,7%); resistono i *macaroni* (*macarroni*, *makkaroni*), ma indicano, del tutto incongruamente, un formato di pasta corta simile alle «pipe» (diffuso nei ristoranti pseudo-italiani degli Stati Uniti). Qualche sorpresa può giungere dalla classifica delle parole più usate dagli intervistati per riferirsi alla gastronomia italiana: appaiono decisamente in regresso termini datati come *mortadella*, *ossobuco/osobucco*, *panettone*, *pesto*, *riso*, *tirami su*, o ancora di più *carpaccio*, *panna*, e la stessa *arugola*, si fermano a metà classifica *caffè espresso*, *polenta*, *porcini/porchini*; risultano invece ai vertici, in ordine crescente, *parmigiano reggiano* (anche il famigerato *parmesan*), *mozzarella*, *olio di oliva*, e quindi *aceto balsamico*, *pomodori*, fino a *olive*: segno probabilmente di una ricerca di prodotti sempre più tipici e raffinati, e riflesso anche del livello specialistico degli interpellati. Non mancano ibridi poco rassicuranti, come la *veal parmigiana* (una cotoletta di vitello impanata e fritta, cosparsa di pomodoro e ricoperta con finta mozzarella), degna rappresentante della più degradata e contraffatta cucina «italiese» che dilaga, così alla moda, in tanta parte del mondo.

338 Cfr. Outi Pinomaa, *Gli italianismi nella lingua speciale della gastronomia: uno studio su libri di cucina pubblicati in finlandese tra il 1997 e il 2016*, Tesi di laurea magistrale, Italianistica, indirizzo di traduzione, Istituto di Linguistica e Traduzione, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Turku, Novembre 2018: «La linguistica italiana raggruppa tradizionalmente i prestiti in 1) *prestiti non adattati*, 2) *prestiti adattati* e 3) *calchi* (Zolli 1991: 4). I prestiti non adattati sono chiamati anche *prestiti integrali* (Serianni & Antonelli 2011: 180). In altre fonti i prestiti linguistici sono denominati anche *forestierismi* (Fanfani 2010b), un termine chiaramente iperonimo poiché include vari tipi di prestiti. (...) I prestiti possono essere definiti qualitativamente come *prestiti di necessità* o *prestiti*

parola permea progressivamente una comunità linguistica sempre più ampia. Solo a questo punto il dizionario lo registra come prestito. Inoltre, una parola presa in prestito non è la soluzione conclusiva di un trasferimento linguistico. Riflettendo la natura fluida e dinamica del linguaggio, subisce continui processi di cambiamento e rinnovamento e, in alcuni casi, anche di eliminazione. I cambiamenti possono avvenire a tutti i livelli del linguaggio: fonetico, ortografico, morfosintattico, lessicale, semantico e stilistico provocando diversi gradi di discrepanza tra la parola presa in prestito e il suo etimo. La cucina italiana vanta un riconoscimento e una diffusione transnazionale e transculturale unici. Ristoranti italiani, menù italiani o semplicemente piatti italiani pullulano in tutto il mondo (anche se variamente interpretati). Questo colloca la degustazione dei prodotti locali all'interno della diffusa ricerca dell'autentico e genuino, che costituisce un fattore di spinta cruciale, anche turistico. L'adozione del prestito italiano aggiunge connotazioni di autenticità al referente e di affidabilità al messaggio. Un testo volto a descrivere il mondo italiano non può funzionare correttamente se non include vere parole italiane che ricreano l'atmosfera italiana e permettano al lettore di provare la sensazione che esso suscita ³³⁹. Paradossalmente, quindi, il significante della

di lusso (Zolli 1991: 2); Myers-Scotton (1993: 168-170, cit. in Nurmi 2009: 192; 2002: 41; 2006: §8.3, e in Haspelmath 2009: 46) ha introdotto a questo proposito il termine *cultural loan* o *cultural borrowing* (*prestito culturale*) che corrisponderebbe al termine *prestito di necessità*; *core borrowing* (*prestito di base*) per il termine *prestito di lusso*. I *prestiti di necessità* comprendono le denominazioni di nuovi concetti e di nuovi oggetti, prima sconosciuti nella lingua di arrivo. I *prestiti di lusso* entrano invece in una lingua per altri motivi, per esempio per dare un nome più specifico e «trasparente» a un oggetto o a un concetto. Il prestito può essere usato per ragioni di moda, di stile, per richiamare l'attenzione o aumentare l'apprezzamento sociale (Sajavaara, P. 1989b: 70). Haspelmath (2009: 35, 46-47) riflette sulla difficoltà che si trova nello spiegare i motivi del perché un prestito entri in una lingua: una ragione può essere che, usando il prestito per il nuovo concetto culturale in questione, non è necessario creare una nuova parola nella lingua di arrivo. Inoltre, con l'uso di una parola più conosciuta in altre lingue, facilita la comunicazione.».

339 *Ibidem*: Una parte più recente di essi [gli *italianismi*] è entrata nelle altre lingue grazie alla gastronomia, in seguito al successo internazionale dei prodotti e della cucina italiani, contrassegnati dall'espressione *Made in Italy* nata negli anni '80 del Novecento (Di Tommaso & Rubini 2012; Serianni & Antonelli 2011: 204). Grazie a questo interesse internazionale, l'Italia ha potuto usare la lingua come mezzo di comunicazione commerciale privilegiato per promuovere i suoi prodotti (Perissinotto 2015: 290; Turchetta 2005: 127), fino a far sì che i termini della gastronomia italiani siano i più numerosi al mondo per diffusione in altre lingue (Lubello 2010). Elina Suomela-Härmä e Juhani Härmä (1988: 133) hanno dedicato trent'anni fa un saggio agli italianismi usati in finlandese nella pubblicità, nei nomi dei prodotti commerciali disponibili sul mercato e nei nomi di negozi e ristoranti: ne risulta che le parole italiane sono, dopo quelle provenienti dall'inglese, i lessemi stranieri più frequenti in Finlandia. Gli italianismi sono apprezzati anche perché hanno un suono adatto ad attirare l'attenzione (cosa importantissima nel commercio) e aumentano ulteriormente il prestigio immanente di un prodotto. Inoltre, sono anche facili da pronunciare e da ricordare, per la somiglianza tra le strutture fonetiche di italiano e finlandese. Molte parole italiane sono diventate popolari grazie ai viaggi turistici in Italia e alla fama di alcuni prodotti di largo consumo e di lusso. Dalla base della definizione per l'italianismo nel GRADIT (Grande Dizionario Italiano dell'Uso, 2000, cit. in Stammerjohann 2013: 135), Stammerjohann (2013: 137-139) ricorda le limitazioni nella definizione: i *marchionimi* (i nomi che indicano marchi commerciali), i nomi propri e le derivazioni dei nomi propri non sono *italianismi*, a meno che non siano già in uso come tali nell'italiano (per esempio milanese nell'accezione di *risotto (alla milanese)*). Nomi propri diventano italianismi quando ricevono lo *status* (e il significato) di un nome comune, come è avvenuto per esempio con *prosecco*, un vino bianco spumante italiano: *prosecco* e *martini* sono diventati italianismi prima all'estero, poi in Italia. Mariagrazia Margarito (2006: 155-156) ha studiato gli italianismi nel francese, restringendo la sua indagine alla lingua usata nelle guide turistiche che illustrano la Sicilia e isolando quattro categorie di italianismi: 1) italianismi accompagnati da una traduzione, 2) italianismi accompagnati da una spiegazione per l'uso, 3) italianismi accompagnati da una notazione metalinguistica, inserita per dare una più completa informazione culturale o linguistica, 4) italianismi senza traduzioni né spiegazioni. Secondo Margarito gli italianismi di questo ultimo genere sono i più numerosi nelle guide studiate e vengono usati – a suo giudizio – per ragioni di «colore locale», nonostante esistano parole perfettamente equivalenti nel francese. Secondo Laura Pinnavaia (2006-2007: 17) gli italianismi della gastronomia sono allo stesso momento *prestiti di necessità* che

lingua ricevente potrebbe funzionare in sé, senza che se ne conosca il significato, nell'evocazione di un'atmosfera italiana e di tutte le sottese associazioni culturali di genuinità e calore. Tuttavia, un'incongruenza è a portata di mano poiché l'incontro con una parola sconosciuta potrebbe generare frustrazione nel lettore. Ciò è confermato dal fatto che i parametri discorsivi di base dei testi promozionali per il turismo sono la semplicità linguistica e l'accessibilità, che dovrebbero consentire al lettore di accedere informazioni in modo facile, comodo e piacevole. Al fine di sfruttare il potenziale persuasivo del prestito senza generare ansia nel lettore, questi testi utilizzano varie strategie per chiarire il significato delle parole straniere. Le diverse strategie testuali si organizzano in vari modi (ipotizzando che la lingua ricevente sia l'inglese): l'uso del termine italiano con aggettivi-chiave, l'uso del termine italiano con il sovraordinato inglese, l'uso del termine italiano con l'equivalente inglese, l'uso del termine italiano con una spiegazione inglese tra parentesi, l'uso del termine italiano con una spiegazione inglese dopo la virgola, l'uso del termine italiano con una spiegazione inglese in una nuova frase, l'uso del termine inglese con l'equivalente italiano tra parentesi.

servono a colmare lacune semantiche e lessicali e *prestiti di lusso* che arricchiscono la lingua ricevente. Gli *italianismi* sono principalmente sostantivi e, in piccola quantità, aggettivi (Stammerjohann 2013: 139): stante la loro somiglianza fonetica con le parole finlandesi, non accade di rado che nuove parole (nuovi nomi) nascano sul modello di parole italiane, anche se talvolta si verificano persino errori ortografici e grammaticali, che però non disturbano il messaggio informativo (Suomela-Härmä & Härmä 1988: 136). È da notare che dai tempi della ricerca di Suomela-Härmä e Härmä (1985-1988), l'Italia è molto più conosciuta in Finlandia, quindi il vocabolario delle parole «familiari a tutti» si è ingrandito. Vorrei ricordare che oltre agli italianismi, tante parole italiane conosciute in Finlandia erano in realtà dialettismi diventati di uso comune, come spiegato da Zolli (1986: 8), senza però che esse fossero o siano riconosciute come tali da tutti gli italiani. Gli *pseudoitalianismi* sono parole (o strutture, locuzioni) che assumono nella lingua ricevente un nuovo significato: importano un elemento di valore legato alla parola italiana, ma non sono in uso con il significato in questione nella lingua italiana (Casini 2015: 99-100; Stammerjohann 2013: 145), sono unità lessicali indipendenti formatesi in un processo morfologico o semantico (Furiassi 2012: 771-773). Nella sua ricerca sugli pseudoitalianismi in inglese, Cristiano Furiassi osserva alcuni esempi dei risultati di processi morfologici quali 1) *tutti-frutti* (ing. a confection or ice cream containing chopped usually candied fruits), che rappresenta il risultato di una composizione autonoma di due parole separate (tutti + frutti), 2) *pepperoni / peperoni*, che è frutto di una derivazione autonoma da pepper/peper a cui si aggiunge il suffisso *-oni* (ing. *pepperoni*, ital. *salame piccante*, cfr. ital. *peperone* nel senso dell'ortaggio), 3) *latte*, che appartiene al tipo della composizione ellittica da *caffelatte / caffelatte* (ing. (*caffè*) *latte* cfr. ital. *latte* (senza caffè)). Se coinvolta in un processo semantico, la parola subisce un cambiamento semantico, come accade per esempio con *bimbo* (ital. *bambino*, ing., *slang woman of loose morals* (ital. *oca* (*giuliva*), *bambola*), cfr. il finl. *hölmö*, *typerys* (ital. *semplicito*, *idiota*)) o con *confetti* (ing. *confetti* (= ital. *coriandoli*), cfr. finl. *konfetti* (significato inglese in uso)). Sempre Furiassi afferma (2012: 776) che le differenze tra il significato della parola originale e quello dello *pseudoitalianismo* possono creare dei fraintendimenti al momento dell'uso di quest'ultimo in un'altra cultura.

Conclusione.

Attraverso il presente elaborato si è cercato di descrivere attraverso un'analisi storica e linguistica (avvalendosi di frequenti e puntuali note lessicali ed etimologiche) l'intricato intreccio di tradizioni culinarie e pratiche alimentari che sono alla base del modello gastronomico italiano moderno e del suo vocabolario. Nel capitolo **0** si è visto come già dall'epoca romana molti scritti costituiscano una preziosa testimonianza delle abitudini alimentari di una civiltà lontana e complessa, da cui si è poi originata la società moderna. Grazie a testi e documenti di vario genere giungono fino a noi notizie riguardanti la tipologia dei pasti e le modalità con cui erano preparati i cibi. A tal proposito, l'opera *De re coquinaria*, attribuita convenzionalmente a Marco Gavio Apicio, gastronomo vissuto ai tempi di Tiberio, costituisce la più importante raccolta di ricette dell'antichità ed è considerata un punto di riferimento imprescindibile per i testi di cucina pubblicati nei secoli successivi, insieme ad altri testi mutuati dalla cultura orientale e araba. Nel capitolo **1** si è rilevato come gli arabi, per mezzo della loro influenza sulla Sicilia nell'alto medioevo (soprattutto lessicale), abbiano introdotto cibi, tecniche agrarie e modi di preparazione culinari nell'occidente europeo. Dopo aver annotato, nel capitolo **2**, quali siano stati i testi di medicina e agronomia (argomenti saldamente legati alla gastronomia medievale) più importanti, nel capitolo **3** si sono descritti i ricettari di cucina, comparsi per la prima volta nel Trecento, che testimoniano la circolazione e la diffusione su scala nazionale di alimenti e pietanze originariamente locali e la nascita di un lessico specialistico. Il capitolo **4** spiega come durante Il Quattrocento si registrino notevoli progressi nell'ambito culinario, sotto la spinta di figure quali Maestro Martino e il Platina. Nel Cinquecento e nel Seicento, dei quali si parla nel capitolo **5** e **6**, la cucina italiana raggiunge livelli eccelsi. I cuochi, scalchi e trincianti (su tutti Messisburgo e i suoi *Banchetti*, Scappi con la sua *Opera* e Latini con *Lo scalco alla moderna*) diventano autori di testi culinari che divengono fonte d'ispirazione per i colleghi francesi, ancora poco rinomati. Dalla fine del Seicento e per tutto il Settecento (capitolo **7**) la letteratura gastronomica in Italia sostanzialmente tace. Tale fenomeno se da una parte rivela la dominanza culturale della cucina francese, dall'altra diviene stimolo alla ricerca delle tradizioni locali che, nel tempo, porterà al consolidamento dei legami tra gastronomia e territorio e consoliderà il carattere originale della cucina italiana. Per assistere alla rinascita di tale cucina è necessario attendere gli ultimi tre decenni del Settecento, anche se uno dei testi più importanti del secolo, edito nella Torino sabauda e filo francese, si intitola, non a caso, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Francesco Leonardi nell'*Apicio Moderno* fornirà una trascrizione fonetica di termini stranieri (in gran parte francesi) secondo la grafia italiana. Dopo l'unità d'Italia (capitolo **8**) si intensifica la pubblicistica gastronomica, a dimostrazione che l'interazione di tre modelli, quello locale, quello statale e quello

internazionale, risponda ad un assetto culturale profondo e permetta di descrivere una cucina socialmente stratificata e geograficamente definita. Il capoluogo costruisce la regione, pianificandone i trasporti, orientandone le produzioni e divulgandone l'identità gastronomica in concorrenza con le altre. Su questa base avviene la codificazione di Pellegrino Artusi nella *Scienza in cucina*. Il libro segna la nascita della cucina italiana moderna destinata a diffondersi non solo tra la borghesia ma anche tra le classi popolari, divenendo un modello da seguire almeno fino agli anni Quaranta. Punto d'incontro tra passato e futuro, Filippi Tommaso Marinetti con la *Cucina Futurista* si è schierato a favore della riscoperta dei prodotti tipici, asserendo che «ogni popolo deve avere la sua alimentazione e quella del popolo italiano deve esser basata sui prodotti di questa terra calda, irrequieta, vulcanica». In Italia nel corso dei secoli la rivalutazione delle identità territoriali parte prima da una prospettiva cittadina: ad eccezione di alcuni ricettari settecenteschi che mirano a rappresentare la dimensione regionale della cucina piemontese, i riferimenti alla città sono presenti in manuali quali *Il cuoco galante* (1773) di Vincenzo Corrado, *Nuovo cuoco milanese economico* (1829) di Giovanni Felice Luraschi, *La cucina teorico pratica e Cucina casareccia in dialetto napoletano* (1837) di Ippolito Cavalcanti. Il tentativo errato di inscrivere alcuni piatti all'interno di una cucina più ampiamente regionale si sviluppa contemporaneamente al tentativo di Artusi di recuperare le diversità locali all'interno di un'ottica nazionale e unitaria: Vittorio Agnetti prima, nel 1909, con *La nuova cucina delle specialità regionali* e il fascismo, poi, enfatizzeranno tale aspetto (capitolo 9). Nel 1928 si avvia un progetto di inventariazione del patrimonio alimentare italiano culminato nella *Guida gastronomica d'Italia* pubblicata dal Touring club nel 1931, in cui le ricette sono suddivise secondo l'appartenenza regionale e provinciale.

Bibliografia in ordine di consultazione.

J.-L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres de cuisine italienne des XIVe et XVe siècles* (1981)

C.B. HIEATT - C. LAMBERT - B. LARIOUX - A. PRENTKI, *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*.

A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana: Storia di una cultura*, Laterza, Bari, 2005.

E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011.

S. LUBELLO, *Prolegomena al DAGI*, in *Actes du XXIIe Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes* (Bruxelles, 23-29 juillet 1998), vol. IV. *Des mots aux dictionnaires*, a c. di A. ENGLEBERT et al., Tübingen, Niemeyer, 2000, pp. 371-79

C. ROBUSTELLI - G. FROSINI, *Storia della lingua e storia della cucina - Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Franco Cesati Editore, Firenze, 2009.

G.L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano, 2009.

A. MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, Firenze, Olschki, 2005.

A. MARTELOTTI, *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki, 2012.

M. CATRICALÀ, *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in *Studi di lessicografia italiana*, IV (1982), pp. 147-268.

M. CATRICALÀ, *Gastrologia*, in *Studi di lessicografia italiana*, V (1983), pp. 253-58.

M. CATRICALÀ, *Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi a confronto tra gustemi e word design*, in *Cibo e/cultura*, Convegno di Studi (Bari, 31 maggio-1° giugno 2013), a c. di Silvana Ghiazza, Bari, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 2015 («Quaderni di Ateneo», 15), pp. 87-105.

F. MÖHREN, *Il libro de la cocina - Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg University Publishing, Heidelberg, 2016

S. PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, «StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», VIII (2019).

A. CAMPANINI, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Carocci, Roma, 2019.

C. COCO, *Per un pugno di spezie: frequenza e uso delle spezie in due ricettari italiani trecenteschi: Libro de la cocina (Anonimo Toscano) e Libro di cucina del secolo XIV (Anonimo Veneziano)* in *Astarté. Estudios del Oriente Próximo y el Mediterráneo* 3, 65-101, 2020.

M. G. APICIO, *Delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina*, Traduzione dal latino di G. BASEGGIO, Antonelli, Venezia, 1852.

C. A. WRIGHT, *Cucina Arabo-Sicula and Maccharruni*, in *Al-Masaq: Journal of the Medieval Mediterranean*, Santa Monica, California, 1996.

M. W. ADAMSON, *Food in medieval times*, Greenwood Press, Westport, Connecticut, 2014.

H. SALLOUM, *Medieval and Renaissance Italy, B. Sicily*, in M. W. ADAMSON (a cura di), *Regional Cuisines of Medieval Europe - A Book of Essays*, Routledge, New York, 2002.

C. BATTISTI . G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano (DEI)*, 5 voll., Firenze, G. Barbera, 1950-57.

G. ROHLFS, *Supplemento ai vocabolari siciliani*, Società Editrice dell'Accademia bavarese delle scienze, Monaco di Baviera, 1977.

M. CORTELLAZZO - P. ZOLLI, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana (DELI)*, Zanichelli, Bologna, 2004.

F. RAFFAELE, *Arabismi romanzi (e in particolare siciliani). Una prospettiva storico-linguistica sui rapporti tra Cristiani e Musulmani nel Mediterraneo medievale*, Relazione letta al Convegno "Cristiani e Musulmani nella Sicilia Normanna. Quali rapporti?", Buccheri (SR), 20 agosto 2015.

W. MEYER-LÜBKE, *Romanisches etymologisches Wörterbuch (REW)*, Carl Winters Universitätsbuchhandlung, Heidelberg, 1935.

S. SERVENTI - F. SABBAN, *La pasta - Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Bari, 2004.

A. MARZO MAGNO, *Gli spaghetti? Alla giudia, ovviamente*, in *Pagine Ebraiche - Il giornale dell'ebraismo italiano*, n. 5 - maggio 2015, Roma.

G. RUFFINO - R. SOTTILE, *Parole migranti tra oriente e occidente*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo, 2015.

A. ARESTI, *I maccheroni fra lingua e palato*, In *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Rubbettino, 2015.

V. MATRANGA, *Concetti alimentari complessi e sistemi nominali in geografia linguistica: Le focacce siciliane*, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo, 2011.

L. MILANESI, *Dizionario etimologico della lingua siciliana*, Mnamon, Milano, 2015.

F. ASPESI, *Sciroppare e sorbire sorbetti*, in *Contributi di orientalistica, glottologia e dialettologia*, Cisalpino-Goliardica, Milano, 1986.

R. SOTTILE, *Le parole del tempo perduto ritrovate tra le pagine di Camilleri, Sciascia, Consolo e molti altri*, Navarra Editore, Palermo, 2016.

M. PASQUALINO, *Vocabolario etimologico siciliano, Italiano - Latino*, Reale Stamperia, Palermo, 1785-95.

M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, Le Monnier, Firenze, 1854-1872.

G. ROHLFS, *Supplemento ai vocabolari siciliani*, Verlag der bayerischen Akademie der Wissenschaften, Monaco di Baviera, 1977.

W. ASFORA, *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX)*, Universidade de São Paulo, 2009.

E. FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino, 1987.

E. CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Olschki, Firenze, 2011.

L. LALA, *Tipi di testo*, in Enciclopedia dell'italiano Treccani, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana G. Treccani, 2011, pp. 1488-1494.

S. PREGNOLATO: *Cibo medioevale, lingua attuale: il ricettario più antico - Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, 2021, consultabile in linea all'indirizzo internet www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo3.html.

F. BIANCO, *I ravioli. Una tradizione interregionale in Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Rubbettino, 2015.

M. Esposto (a cura di), *Parole veneziane -5- Cucina e tavola nel Vocabolario storico-etimologico del veneziano (VEV)*, Lineadacqua, Venezia, 2023.

G. FROSINI, *La cucina degli italiani: tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in Giada Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 85-107.

C. MURRU, *Tra Bengodi e il Palazzo di Arnolfo. La lingua del cibo nel Medioevo. Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, in Portale Treccani, magazine *Lingua italiana*, sezione Articoli - Scritto e parlato.

P. CREMONINI, *Il re dei banchetti. Il registro di Cristoforo Messi detto Sbugo*, in *Alumina. Pagine miniate*, anno 12, n.45, Editore Nova Charta, Padova, 2014.

Z. ZANARDI, *Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna: antologia di antichi testi*, Artestampa, Modena; 2015.

F. GUIDETTI, *A tavola con gli Este e il nostro dialetto*, Relazione letta al "II incontro sul dialetto ferrarese" all'Università Aperta Cento (FE), 2010.

W. SCHWEICKARD, *Gattafura*, in *Studi linguistici italiani*. N. 1, 2006, Salerno Editrice, 2006).

M. ALINEI - E. NISSAN, *L'etimologia semitica dell'it. pizza e dei suoi corradicali est-europei, turchi, e dell'area semitica levantina*, Clueb Editrice, Bologna, 2007.

A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana: Storia di una cultura*, Laterza, Bari, 2005.

G. SERGIO, *L'italiano in cucina, in Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, a cura di Irina Bajini et al., Milano, LED, 2017.

A. COLIA, *L'Apicio moderno di Francesco Leonardi: lingua e storia di un trattato di cucina del secolo XVIII* [Tesi di dottorato], 2012.

W. SCHWEICKARD, «*Petto di castrato alla Pampateur*». *Nomi propri del Lessico gastronomico italiano*, in «QuadRion», 2, 2006.

L. MACONI, *Antipasti di parole della cucina e l'arte di datar bene*, in *Retrodatazioni lessicali: storia di cose e di parole*, Accademia della Crusca, Firenze 2020.

M. CORTELLAZZO, *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo*, Limena, La Linea, 2007

I. PACCAGNELLA, *Vocabolario del pavano - XIV-XVII secolo*, Esedra editrice, Padova, 2012

E. FORNASARI, *Il lessico dell'oggettistica alimentare nel Medioevo latino*, Tesi di dottorato in "Storia, Letterature e Culture del Mediterraneo", Università degli Studi di Sassari, 2016.

M. BADAS (a cura di) *La leggenda de Santo Stadi*, Antenore, Padova, 2009.

M. DORIA, *Grande dizionario del dialetto triestino: storico, etimologico, fraseologico*, TRES - Triestina di Edizioni e Stampa - Trieste, 1987.

G. FROSINI, *La cucina degli italiani: tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in Giada Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012.

C. MURRU, *Tra Bengodi e il Palazzo di Arnolfo. La lingua del cibo nel Medioevo. Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, in Portale Treccani, magazine *Lingua italiana*, sezione Articoli - Scritto e parlato, 2021.

G. PICCHI, *La Mela Rosa dei Monti Azzurri ovvero dei pomi, della diversità di essi, e le qualità di ciascuna sorte*, Errebi Grafiche Ripesi - Ancona, 2011.

U. VIGNUZZI - P. BERTINI MALGARINI, *Bagnomaria nel Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)*, in *Di tutti i colori - Studi linguistici per Maria Grossmann*, Utrecht University Repository, 2017.

DU CANGE, et al., *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augm., Niort : L. Favre, 1883-1887.

J. FIORINI, *Metrodora e l'esercito delle medichesse dimenticate*, in *Donne Indimenticabili, Medichesse/Scienziate*, www.sentieristerrati.org, 2018.

L. MORANDI, *Lingua e dialetto. Risposta al prof. Francesco D'Ovidio*, in *Le correzioni ai Promessi sposi e l'unità della lingua, Discorsi preceduti dalla lettera del Manzoni al Casanova e seguiti da altri documenti*, Battei, Parma, 1879.

A. CASTELLANI, *Italiano e fiorentino argenteo* in *Saggi di linguistica e filologia italiana e romanza*, Roma, Salerno Editrice, 1980.

F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Imperial Regia Stamperia, poi Società Tipografica dei Classici Italiani, 1839.

A. PANZINI, *Dizionario Moderno delle parole che non si trovano negli altri dizionari*, Hoepli, Milano, 1905.

P. D'ACHILLE - A. VIVIANI, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*. Atti del Convegno Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo, 2007.

A. CAPATTI, *A tavola con Cherubini. Il cantiere*, in *Italiano LinguaDue*, Università degli Studi di Milano, Milano, 2016.

P. BERTINI MALGARINI - M. BIFFI - U. VIGNUZZI, *Dal "Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria" (VoSCIP) al "Vocabolario Dinamico dell'Italiano Moderno" (VoDIM): riflessioni di metodo e prototipi* In *Studi di Lessicografia Italiana* - XXXVI (2019).

V. KOVAČIČ, *Sul fenomeno di geomonimia in Italia*, in Atti del Convegno internazionale Parallelismi linguistici, letterari e culturali - 55 anni di studi italiani, Edizione dell'Università "Ss. Cirillo e Metodio" di Skopje, Skopje 2015.

M. MAINI, *La Scienza in cucina di Pellegrino Artusi e l'italiano regionale*, tesi di laurea presso Università Masarykova - Facoltà di Lettere e Filosofia - Dipartimento di Lingue e Letterature Romanze - Lingua e letteratura italiana, Brno, 2017.

A. LEVI, *Dizionario etimologico del dialetto piemontese*, Paravia, Torino, 1927.

O. PINOMAA, *Gli italianismi nella lingua speciale della gastronomia: uno studio su libri di cucina pubblicati in finlandese tra il 1997 e il 2016*, Tesi di laurea magistrale, Italianistica, indirizzo di traduzione, Istituto di Linguistica e Traduzione, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Turku, Novembre 2018.