

L'italiano in tavola *

di *Giovanna Frosini*

3.1

Premessa

Nell'Italia che ben noti motivi storici hanno reso fortemente frammentata, la cucina e la lingua che la esprime costituiscono un settore particolarmente sensibile, tanto più se misurato sulla lunga prospettiva temporale. La dimensione tendenzialmente universalistica della cucina medievale e rinascimentale rende non facilmente definibile l'entità delle tradizioni locali, mentre si può apprezzare la forte stabilità di un certo lessico culinario di base, così come, fin dagli inizi, il consistente debito verso la cultura francese. Lo snodo fondamentale è certamente rappresentato dall'opera di Artusi, primo vero tentativo di dar vita a una cucina e a una lingua unitaria, semplice e comprensibile. E se oggi il lessico gastronomico appare considerevolmente ibridato, fra tecnicismi francesi alla moda e anglicismi dilaganti, e si può certo lamentare ¹ la prevalenza di un linguaggio editoriale non sempre controllato e la mancanza di un prontuario terminologico unificato, forse non si dovrà troppo indulgere al pessimismo: come più in generale per l'italiano, anche in questo settore si dovranno misurare piuttosto i progressi fatti, e guardare ai futuri sviluppi con responsabile disponibilità.

3.2

Tradizione e innovazione fra Medioevo e Rinascimento

3.2.1. LIBRI E PAROLE DEL MEDIOEVO

Nonostante sia da qualche anno di gran moda, la cucina medievale soffre ancora della difficoltà di definirne distintamente pratiche e gusti, lasciando tutt'al più agli studiosi la possibilità di individuare «alcune tracce» ². Note-

* A Giovanni e Ornella, che in vario modo hanno aiutato la stesura di questo lavoro.

1. Con Capatti, Montanari (1999), pp. 246-8.

2. Laurioux (1997), p. 356.

vole risulta la varietà degli usi, spesso connotati in senso locale (sempre tuttavia di difficile definizione), che si affianca alla tendenza unitaria costituita dalla presenza di tecniche comuni, di vivande di circolazione continentale (una per tutte, il favoloso *biancomangiare*): la coesistenza di dimensione globale e dimensione locale obbliga a una grande cautela in ogni tentativo di individuare ascendenze di cucine nazionali e più ancora regionali³. Si possono semmai evidenziare solidi elementi di continuità, che l'indagine sui ricettari – a livello intanto di singole unità lessicali e dunque di alimenti e preparazioni – rende visibili. La codificazione scritta della pratica culinaria, che avviene nell'Europa occidentale fra Due e Trecento, produce una messe consistente di testimonianze latine e volgari, più o meno organiche, per lunga fase anonime, dalla testualità aperta a scambi e interferenze, che ci riportano le tracce di una cucina "alta", nobile o borghese, certo non popolare⁴. Un esempio interessante è costituito dal ricettario conservato nel codice 1071 della Biblioteca Riccardiana di Firenze, a quanto pare il più antico dei manoscritti in volgare italiano che ci sono pervenuti⁵. Pur essendo scritto in fiorentino, il testo mostra a livello lessicale una marcata connotazione francesizzante, unita a una rilevante presenza di settentrionalismi: dunque la lingua della cucina manifesta fin dalle origini un debito non trascurabile verso la lingua d'oltralpe. Sono francesismi⁶ *blasmangiare*, adattamento molto conservativo di *blanc manger*, e *cialdello* (a *cialdello* 'preparazione per carne o pesce, probabilmente una zuppa calda'), *brodetto* 'intingolo' e *morsello* 'boccone', 'pezzetto'; settentrionalismi (poi divenuti di uso generale) *raviuolo* e *vernaccia* 'vino bianco originario delle Cinque Terre' (dal toponimo *Vernaccia/Vernazza*).

Fonti parallele quali note di spese e libri di conti consentono retrodatazioni anche significative di alcuni termini. Il più antico registro di spese per la mensa dei Priori di Firenze (Biblioteca Medicea-Laurenziana, ms. Ashburnham 1216, anni 1344-45: Frosini, 1993) offre il lessico vivo del mercato fiorentino, da cui provenivano i prodotti migliori che ornavano la ricca mensa del palazzo di Arnolfo. Si documentano così con sicurezza agli

3. Cfr. Capatti, Montanari (1999), p. 9; soprattutto Meldini (1997), p. 659.

4. Studi specifici negli ultimi venti anni ne hanno ridisegnato il panorama e la valenza testuale, le vicende di trasmissione, la connotazione linguistica: cfr. Hieatt, Lambert, Laurioux, Prentki (1992), pp. 315-88; Martellotti (2005) e le progressive riflessioni di Lubello (2001, 2002, 2008).

5. Cfr. Laurioux (1996), pp. 39-40; l'individuazione di una particolarissima filigrana ha permesso di collocare il manoscritto intorno agli anni 1338-39. Il ricettario, che appartiene a una delle due fondamentali tradizioni in cui si distribuiscono i più antichi ricettari italiani, quella dei «dodici ghiotti» (su cui cfr. Redon, Bertolini, 1993; l'altra tradizione è quella che fa riferimento al *Liber de coquina*), è alle cc. 40-67 del codice. Il testo fu pubblicato per la prima volta da Morpurgo (1890).

6. Per quanto segue rimando a Frosini (2006); si vedano anche le osservazioni linguistiche di Lubello (2008).

anni quaranta del secolo XIV parole come *cialda* e *cialdone* 'grossa cialda, avvolta a cannello, che viene farcita', *pappardelle* 'tipo di pasta', *cacio parmigiano* e anche *parmigiano* sost., *pane impepato*, fino da allora legato alla festività del Natale, e così via. Emblematico il caso di *àrista*: la parola, che indica la 'schiena e lombo del maiale', di probabile origine greca (per la discussione sull'etimologia cfr. Frosini, 1993, p. 68), è stata collegata alle vicende del Concilio di Firenze del 1439 per larga responsabilità di Artusi, che cita l'episodio nella *Scienza in cucina*; è invece taglio (e piatto) ben noto a Firenze fino dall'ultimo quarto del Duecento, come testimoniato dal *Registro di Entrata e Uscita* del convento di Santa Maria di Cafaggio (anni 1287 e 1288). Lo stesso *Registro* offre anche gli esempi più antichi finora noti di *mostarda* 'salsa a base di senape e aceto' (1288), e di *vermicelli* 'tipo di pasta filiforme', antesignani dei ben più moderni *spaghetti* (1287)⁷. Anche i pochi esempi citati indicano come il lessico della cucina mostri già nel XIII-XIV secolo fenomeni di rideterminazione semantica in senso specifico di unità appartenenti alla lingua comune (*vermicelli*), di specificazione merceologica (*àrista*, che ha sempre avuto un significato più 'culinario' che 'anatomico'), e una notevole presenza di forestierismi: tutti elementi che configurano sul piano lessicale una *Fachsprache*, o lingua speciale⁸; ma anche nell'organizzazione testuale le ricette del Riccardiano 1071 mostrano già una struttura definita, scandita secondo un modulo costante, che apre ogni ricetta con l'ipotetica *Se vuoi fare* seguita dal nome della preparazione, e si articola con una serie di imperativi di seconda persona singolare: *togli... e togl... e metti...*, che costituiscono l'innervatura del testo prescrittivo, scandendo le varie sequenze del lavoro.

3.2.2. LA TRATTATISTICA RINASCIMENTALE

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. L'opera di Cristoforo Messis Sbugo (*Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale*, Ferrara 1549) costituisce per padronanza tecnica, capacità e originalità nell'organizzazione della materia e alta specificità terminologica uno dei testi fondamentali del secolo, riferimento e modello per i trattatisti successivi, genere codificato e "opera d'arte"

7. Questi termini sono tutti attestati anche nel Libro della mensa dei Priori fiorentini: cfr. Frosini (1993), s.vv. Il Registro di Santa Maria di Cafaggio (Santissima Annunziata di Firenze) è edito e commentato da Casalini (1998); cfr. anche il glossario di Frosini (1994).

8. Cfr. Cortelazzo (1988), Dardano (1994); Lubello (2001), pp. 231-2.

esso stesso⁹. La grande letteratura culinaria di età rinascimentale si muove in una prospettiva interregionale, talora assai attenta a un confronto e a una sintesi equilibrata delle varie tradizioni locali: così accade nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (Venezia 1570), esponente di prestigio della scuola di ascendenza toscana e romana¹⁰. Ma questa percezione era già viva nel Messi Sbugo, per quanto l'*architriclinus* estense si mostri più centrato sulla tradizione padana. La tensione fra dimensione locale e orizzonte tendenzialmente unitario è ben rappresentata anche a livello linguistico nei *Banchetti*¹¹: da un lato l'adeguamento al modello toscano, favorito dalla diffusione della stampa, presente in varia misura, maggiore nel dittongamento (*dieci*, *buono*), minore nell'anafonesi (che manca in forme come *tencha* 'tinca', *stamegna* 'stamigna'); dall'altro la sopravvivenza di elementi dialettali ancora nel trattamento incerto delle vocali atone finali (*Esti* 'Este', *tone* 'tonno'), nell'irregolarità nell'uso delle consonanti doppie, nell'assibilazione delle consonanti palatali (*zaldoni* 'cialdoni', *beccazza* 'beccaccia'), in vari fenomeni morfologici; al tempo stesso, rimane non trascurabile l'influsso del latino. Si noteranno poi, interessanti in prospettiva diacronica: fra i procedimenti morfologici, il largo impiego della suffissazione (specie in *-ata*, come in *perata* 'conserva di pere'); fra i costrutti sintattici, la tendenza all'ellissi (*frittelle di vento* 'frittelle piene di vento', nonché il tipo *alla* + agg.: *alla turchesca* ecc.¹²); per il lessico, tra le prime attestazioni *crescentine* 'sfogliatine dolci', *sfogliata* 'pasta sottile riavvolta', *torrone*, e anche *truffoli* 'struffoli' (oggi tipico del Meridione), ed è di rilievo infine la presenza, certo non esasperata, dei forestierismi (da *fracassea* a *manti-ghiglia* 'panetto di burro'). Una più marcata presenza della componente locale si nota in due ricettari manoscritti dei Farnese (1684 e 1701), relativi dunque a una corte minore ma non periferica; in essi sono stati rilevati regionalismi quali *pizzacare* 'beccacce', *zazze* 'anitre', *bot(t)oli* 'ghiozzi', *scervo* 'fungo porcino', *forcina* 'forchetta', *rasora* 'grattugia'¹³.

9. Cfr. Capatti, Montanari (1999), pp. 228-30, e, per un panorama della cucina rinascimentale (fino all'ultimo grande professionista, Bartolomeo Stefani capocuoco dei Gonzaga), Faccioli (2005), pp. 1002-17. Già nel Quattrocento Martino da Como aveva coniugato e superato in un'opera organica e rigorosa (il *De arte coquinaria*) le due fondamentali tradizioni medievali dei ricettari; cfr. anche Lubello (2008).

10. Cfr. Faccioli (1992), pp. XVI-XVIII; Capatti, Montanari (1999), pp. 15-22: «l'Italia gastronomica di Bartolomeo Scappi [...] appare delineata come entità economica e culturale straordinariamente compatta e omogenea» (p. 16). In questa prospettiva, Scappi è molto attento ai geosinonimi: rileva ad esempio come il *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*» (*Opera*, c. 112, cit. in Capatti, Montanari, 1999, pp. 16-7).

11. Cfr. Catricalà (1982); è il saggio che ha segnato l'inizio di un rinnovato studio linguistico dei ricettari: cfr. Lubello (2001), p. 230.

12. Questo modulo sintattico è destinato a larga e duratura fortuna: ancora nella *Scienza di Artusi* circa il 15% delle ricette ha un'intitolazione di questo tipo. Sulle prime attestazioni cfr. Thomassen (1995).

13. Cfr. Petrolini (2005).

Dal francese all'italiano. L'Italia si fa anche a tavola

3.3.1. L'AVVENTO DELLA GRANDE CUISINE E LA LINGUA «INFRANCIOSATA»
DEI RICETTARI PRE-ARTUSIANI

Un profondo cambiamento nella trattatistica gastronomica e nell'«italiano culinario»¹⁴ avviene a seguito della rivoluzione alimentare che si verificò nell'Europa occidentale e prima di tutto in Francia nel corso del XVIII secolo, con la rottura definitiva dei codici alimentari e culinari di *ancien régime* e il rivolgimento radicale della nozione stessa di gusto. Il nuovo abito gastronomico prevede 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, tradizionalmente mescolati¹⁵. In Italia lo spartiacque tra la vecchia produzione (ferma, quanto a opere originali, da oltre un secolo) e la nuova è *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, edito a Torino nel 1766 sul modello della *Cuisinière bourgeoise* di Menon (Paris 1746) e ristampato per quasi un secolo in oltre venti edizioni¹⁶; ma tutti i ricettari pre-artusiani del secondo Settecento e di buona parte dell'Ottocento saranno debitori della cucina e della lingua d'Oltralpe: l'espressione profondamente «infranciosata» sarà da un lato arginata ed emendata da Artusi, ma dall'altro lascerà un segno stabile nel linguaggio culinario italiano¹⁷.

Nel *Cuoco piemontese* dilagano i termini francesi conservati: *entrée* e *hors d'oeuvre*, e un profluvio di *escalope*, *fricandeau*, *court-bouillon*, *bechamel*; *soufflets*, *petit choux*, *mignones*, *gateau*, *meringues* nella pasticceria; scivolano via gli adattamenti, in *papiglot(t)e* per *en papillote* 'al cartoccio', talora favoriti e mediati dalla contiguità del piemontese col francese (*giambone* 'prosciutto'), e anche con errori di traslitterazione degni di un traduttore medievale (il *cresson alénois*, una specie di crescione che deriva il suo nome dalla città di Orléans, diviene il *crescione alla noce*).

14. Capatti, Montanari (1999), p. 233.

15. Per questi rilievi cfr. Meldini (1988), pp. 419-25; Montanari (1997), pp. 128-50. Il cambiamento è in primo luogo il frutto del successo di quelli che Braudel ha chiamato gli «intrusi» del Nuovo Mondo, che, già noti dal XVI secolo, riemergono prepotentemente appunto nel corso del Settecento; così è anche per l'Italia, che vede affermarsi i nuovi protagonisti dell'alimentazione: il mais, il grano saraceno, le patate.

16. *Il Cuoco | Piemontese | Perfezionato a Parigi | Che insegna con facil metodo a cucinare | qualunque sorta di vivande, sì in grasso, | che in magro, di nuovo gusto | ...* | In Torino, Presso Carlo Giuseppe Ricca, 1766 (rist. a cura di S. Serventi, Cuneo-Vercelli 1995). Con quest'opera (e quelle che seguiranno) Torino, fino allora appartata e silenziosa, diviene uno dei principali laboratori della ricerca gastronomica, favorita dalla corte sabauda e sostenuta da un'importante produzione editoriale.

17. Cfr. Faccioli (1992), pp. XXVI-XXVIII; Capatti, Montanari (1999), pp. 29-32.

Forse però, più ancora di questa lingua poco scaltrita, mescolanza di italiano letterario, influssi dialettali e francesi, a misurare fino in fondo il «processo di gallicizzazione» della terminologia culinaria¹⁸ può essere utile il maggior trattato della fine del Settecento: l'*Apicio moderno*, opera originale di Francesco Leonardi, cuoco di esperienza internazionale già al servizio della grande Caterina di Russia, e vera pietra di paragone per la produzione successiva¹⁹. Il criterio linguistico fondamentale è così enunciato dall'autore:

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 scrivono²⁰.

La corrispondenza fra la cosa e la parola che la esprime, la necessaria fedeltà alle denominazioni originali comportano dunque uno sforzo linguistico per trascrivere foneticamente il termine straniero secondo la grafia italiana: e allora *Antrè*, *Orduvre*, *Antremè*; *Consomè*, *Besciamella*, *Salsa alla Ravigotta*, *Salsa Ascè* (*baché* 'trito'), *Escaloppe* (*alla Barrè*, *alla Riscelieu*, *alla Montespà*), *Cotelette*, *Ragù*, *Farsa*, *Sciarlotta* di Mela, *Bigné Sufflé*, *Torta alla Sciantigli*, *Piccio-li Gattò*, *Fondù*, *Vol-o-Vant*. Non mancano naturalmente i casi di conservazione integrale del termine d'oltralpe o esempi di traduzione (*Ragoste* al *Corto-brodo*); ma è la densità impressionante degli adattamenti fonetici a dare il tono a questa prosa. Tutta la cucina ne risulta segnata, anche i piatti più legati alle tradizioni regionali: così il *Pasticcio di Lasagne* e il *Timballo di Maccaroni* sono classificati come *Antrè*, le *Zeppole* e gli *Struscioli* ('struffoli') come *Antremè*.

Il modello francese fornisce la terminologia tecnica spendibile a livello internazionale, e si tratta di una lingua davvero 'speciale', di non facile apprendimento, tanto che l'autore sente la necessità di includere nel Tomo Sesto una *Spiegazione Generale De' Termini Francesi*, e una lista *Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usati nella Cucina* in testa al Tomo Primo. Qualche esempio, relativo alle operazioni della cucina: *Gratinare* («significa attaccare, rosolare [...], abbrustolire», I, p. LV), *Fiambare* («fare rinvenire un poco qualunque Volatile, all'aria di un fornello», ivi), *Imbianchire* («all'acqua bollente,

18. Capatti, Montanari (1999), p. 234.

19. L'opera fu pubblicata nel 1790. Ho consultato (nell'esemplare della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze) Leonardi (1807-08). Cfr. Camporesi (1995), pp. LXVI-LXVIII; Faccioli (2005), pp. 1021-2.

20. Tomo Primo, pp. XXIII-XIV. Nella citazione di passi dell'opera se ne rispettano tutte le caratteristiche grafiche e formali.

significa prolessare, o allessare qualunque cosa», VI, p. 321; il termine era già usato nel *Cuoco piemontese*)²¹.

In altri autori, di minori possibilità e più limitato orizzonte, il gergo francesizzante si unisce a una più spiccata presenza di termini dialettali; si legga la ricetta seguente, assai involuta, tratta dal *Nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Felice Luraschi²²:

Lacetto alle cassetine di carta. Imbianchite il lacetto [Cherubini, 1839, s.v. *Laccètt.* Animella] in tre acque che dalla fredda giunga sino alla calda, levate la sua pellesina, mettetela a cuocere alla brasura (*condimento di base*), tagliate minutamente poco trifole [Cherubini, 1839, s.v. *Trifola.* Tartufo], o funghi o spognuole, e poca coradella allessata, formate di tutto questo un ragottino [Cherubini, 1839, s.v. *Ragottin.* Intingoletto. Un picciol ragù] con buona sostanza, e ben condito di sale, pepe, noce moscata, e basciamela [Cherubini, 1839, s.v. *Basciamèll*], legate il ragottino con due rossi d'uova, montate il chiaro, con tutto questo empite le cassetine di carta [...], fatele cuocere in una tortiera un[t]a di butirro e servitele.

Ma la rivoluzione che avrebbe dotato la nascente nazione di una cucina unitaria, donandole una lingua uniforme, chiara, scorrevole e irrinunciabilmente moderna, era ormai alle porte.

3.3.2. IL CANONE UNITARIO E MODERNO DI ARTUSI

Si confrontino due ricette analoghe, scritte a novantacinque anni di distanza, la prima proveniente dal ricettario di Artusi (1910), la seconda dalla rivista di gastronomia “Gambero Rosso” (2005):

Biscotti da famiglia. Fate una buca nel monte della farina, poneteci gl'ingredienti suddetti [burro, zucchero, vaniglia ecc.] meno il latte, del quale vi servirete per intridere questa pasta, che deve riuscir morbida e deve essere dimenata molto onde si affini; poi tiratene una sfoglia grossa uno scudo, spolverizzandola di farina, se occorre, e per ultimo passateci sopra il mattarello rigato, oppure servitevi della grattugia o di una forchetta per farle qualche ornamento [...] (572).

Biscotti di Natale speziati. Setacciate la farina con il lievito in una ciotola ampia e miscelatela con lo zucchero e la farina di mandorle. [...] Fate una fossetta al centro, mettetevi le uova sbattute e il burro a pezzettini e lavorate prima un po' con la forchetta e poi con le mani senza tuttavia impastare troppo. Formate una palla e mettetela sulla spianatoia infarinata. Stendetela con il mattarello a uno spessore di circa mezzo cm e ritagliatela con gli appositi stampini a soggetto natalizio (rimpastate i ritagli) [...] (p. 242).

21. Una rassegna generale dei francesismi culinari del Settecento si legge in Zolli (1991), pp. 38-40.

22. Luraschi (1853), p. 32; su questa opera cfr. Camporesi (1995), pp. LXVII-LXVIII.

Fatta eccezione per qualche parola che sa un poco di “antico”, tutto ci appare comprensibile e chiaro anche nel primo testo, e straordinariamente simile a ciò che leggiamo nel secondo. Il merito di questo rivolgimento, che segna una frattura netta rispetto all’«infranciosamento» imbastardito dei precedenti ricettari, spetta a Pellegrino Artusi. Romagnolo di nascita ma toscano e anzi fiorentino di adozione, commerciante e banchiere in gioventù, ma ben presto ritiratosi a vita privata, Artusi si dedicò agli studi e all’opera che lo avrebbe reso familiare a generazioni di italiani e soprattutto di italiane, per le quali quel libro (sempre indicato col suo nome: *l’Artusi*) sarebbe divenuto una presenza preziosa e amica²³. La prima edizione della *Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, uscì a Firenze, per i Tipi di Salvatore Landi, nel 1891, e conteneva 475 ricette; da allora iniziò un inarrestabile lavoro di arricchimento che andò di pari passo con un crescente successo; l’ultima edizione curata dall’autore (quella a cui qui si fa riferimento) fu la quattordicesima, nel 1910, quando il ricettario era composto di 790 articoli e le vendite avevano raggiunto il 52° migliaio²⁴.

Sul piano dei contenuti, Artusi realizza l’ardua operazione di costituire un codice alimentare e culinario che potesse essere adottato dalla nascente classe borghese dell’Italia da poco unita. Le sue esperienze gastronomiche, cariche di ricordi personali sullo sfondo di un lungo arco temporale che va dal Risorgimento all’Unità, alla stagione umbertina, si fondano sulle tradizioni romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina; intorno a questo asse ruotano le altre componenti, che rimandano alle grandi città del Nord, all’Italia centrale, percorsa secondo le principali linee di comunicazione di allora, al Sud, ma solo fino a Napoli, punto estremo dei viaggi di Artusi, con una penalizzazione del Mezzogiorno che è il segno di uno squilibrio di portata ben più generale. La *Scienza in cucina*, così positivisticamente e ottimisticamente intitolata, non è dunque un repertorio completo delle tradizioni culinarie della penisola (è anzi manchevole e lacunosa da questo punto di vista), ma individua un nucleo organizzato, crea una linea fondamentale che intanto definisce una prima identità e che servirà poi come punto di riferimento per successive acquisizioni. Liberalmente aperta ad accogliere anche piatti stranieri e piatti della tradizione antica e moderna, la *Scienza* registra con spirito amichevole ricette trasmesse da conoscenti e corrispondenti, e anche – per quanto rari – piatti di conio artusiano: tutti indistintamente provati e perfezionati dai cuochi di casa, Ma-

23. Sulla vicenda biografica di Pellegrino Artusi, nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, trasferitosi con la famiglia a Firenze nel 1852, ritiratosi dagli affari cinquantenne e morto il 30 marzo 1911, si vedano la “voce” relativa in *DBI* (1962), Camporesi (1995), pp. LXXVII-LXXVIII.

24. Artusi (1910). Per la ricostruzione della complessa vicenda editoriale si attende l’edizione critica; si veda intanto Capatti (2008). Il successo dell’opera non si è più fermato: nel 1970, anno dell’edizione curata per Einaudi da Camporesi, si era giunti alla novantesima ristampa, per un totale di 646.000 copie; nel 1988, anno di stampa della mia copia (Giunti Marzocco, Firenze), alla centodecima, per 934.000 copie; nella ristampa 2003 (Giunti, Firenze) si indicano in copertina «Oltre tre milioni di copie vendute».

rietta Sabatini pistoiese e Francesco Ruffilli romagnolo, nella bella abitazione di Piazza d'Azeglio 25: un indirizzo che tutta Italia conosceva perché le copie del ricettario potevano essere richieste direttamente all'autore ²⁵.

All'individuazione di un contenuto moderno ed equilibrato, agli ingredienti semplici, alle attrezzature accessibili, ai procedimenti sorvegliati e lineari, alla garanzia di un'infalibile riuscita (per anni anch'io ho sentito ripetere dalle donne di famiglia che le ricette dell'Artusi «vengono sempre bene») corrisponde un linguaggio nuovo, che rompe con una tradizione bisecolare e ottiene il grande risultato di uniformare, chiarificare, razionalizzare il lessico della cucina, fondando il linguaggio culinario italiano moderno ²⁶. A questo Artusi pervenne compiendo una scelta precisa, ossia individuando – lui non toscano – nel toscano e più precisamente nel fiorentino il modello linguistico da seguire: la lingua di Firenze è adottata nella freschezza del suo «tono medio», nella ricchezza e vitalità della tradizione parlata che si affianca a quella scritta e letteraria, con una consapevolezza che pone la *Scienza* sulla linea di altri capolavori dell'Italia unita come *Pinocchio* di Collodi (1881-83) e *Cuore* di De Amicis (1886), fra i libri insomma che hanno contribuito alla delineazione di un italiano nazionale dell'uso non solo scritto, ma anche parlato; nel solco di Manzoni, nel riconoscimento del primato culturale di Firenze, sempre con equilibrio e amabilità, rivolgendosi a un pubblico via via più vasto, di eletta composizione femminile, per il quale questo libro fu spesso una delle pochissime se non l'unica lettura ²⁷.

25. Per questo carattere insieme domestico e imprenditoriale dell'attività di Artusi cfr. Frosini (2008). Sulle linee fondamentali della cucina artusiana si vedano Meldini (1988), pp. 441-2; Camporesi (1995), pp. XXVII-XXVIII, LIII; Capatti (1998), pp. 772-8; Capatti, Montanari (1999), pp. 33-6. Per un inventario delle presenze regionali nella *Scienza* cfr. Capatti (1998), p. 775: la cucina siciliana compare coi *Maccheroni con le sarde* e poco più; del tutto ignota la Sardegna, ma anche le Marche o l'Umbria o altre regioni meridionali. Un esempio limite della non approfondita conoscenza delle tradizioni regionali è dato dalla ricetta 609: *Pizza alla napoletana*, che è per Artusi un 'dolce con base di pasta frolla, e ripieno di crema, ricotta e mandorle'; o ancora, per la fedeltà dell'autore alle pratiche domestiche, si ricordi la preferenza accordata al *Panettone Marietta* (604), una preparazione della cuoca analoga al panettone di Milano, col quale tuttavia l'autore non volle mai sostituirlo. Meldini (1997), p. 661, insiste sulla «percezione ancora confusa dei sistemi culinari regionali» presente nella *Scienza*, ma si può obiettare che il valore dell'operazione di Artusi consiste nell'aver individuato un asse centrale, non ostile a inserimenti locali e incrementi, ma intanto indispensabile per mettere ordine in un panorama caotico.

26. Cfr. Camporesi (1995), pp. LXIV-LXXII; Capatti (1998), pp. 776-8; Capatti, Montanari (1999), pp. 237-40.

27. Per l'inquadramento dei problemi storico-linguistici rimando a Trifone (1998), Trifone (1999); sul ruolo di Artusi e sui principali strumenti che hanno promosso la conoscenza del toscano ottocentesco nel resto d'Italia Castellani (1986), pp. 118-23. E si ricordi l'affermazione, per quanto un poco paradossale, di Camporesi (1995), p. XVI: «bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*. I gustumi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani».

Se le linee fondamentali della “politica linguistica” di Artusi sono esposte con chiarezza dall’autore stesso²⁸, tutte le scelte di lingua appaiono dominate dal buon senso e dal buon gusto, senza eccessi e senza estremismi, e senza pretese di artificiose e forzate uniformazioni. La lingua della *Scienza* – pur nella fondamentale opzione per il fiorentino contemporaneo – conserva dunque oscillazioni, ammette incertezze, accoglie soluzioni diverse, segno di una duttilità che è cordiale e aperta accettazione del reale, e che accorda uno spazio non indifferente alla componente letteraria. La ricca e aggiornata biblioteca linguistica di Artusi²⁸ mostra infatti una inesausta attenzione alla tradizione classica e all’impiego rigoroso e corretto della lingua, ma anche una non comune disponibilità al nuovo e all’uso sempre mutevole.

A livello delle forme grammaticali si osserverà la presenza regolare del dittongo *uo* (*buono, nuovo, uomo, fuoco, cuoco, uovo* e *uova*, le voci di *cuocere*, ecc.), secondo un principio di conservazione ben diffuso nella borghesia fiorentina ottocentesca, e solo parzialmente scalfito dall’«ondata tardosettecentesca di *o*» (Serriani, 1986, p. 10), che delinea un quadro certo diverso da quello rappresentato nel Giorgini, Broglio (1870-97); il dittongo è letterariamente presente persino in *ricuopra* (269), *cuoprile* (308). Prevalde largamente il dittongo dopo palatale (del resto presente in ogni genere di testo ottocentesco, e anche in *Pinocchio*: Serriani, 1986, pp. 20-1; Collodi, 1983, pp. 168-70); limitate le eccezioni (*bracirole, ravigliolo, mostaccioli*), sempre in concorrenza con la forma dittongata; il dittongo compare talora anche nei derivati, e dunque in posizione protonica: *faggiuolini, braciuline* (più frequenti nella prima edizione); ancora, in una parola composta, con connotazione un po’ pedantesca, da vecchio gentiluomo: «Ma è *giuocoforza* seguire l’uso comune per farsi intendere» (142). Sempre col monottongo, nell’edizione del 1910, *ravioli*, forma ormai invalsa nell’uso (ma nella prima edizione 1891: *raviuoli*). Manzonianamente più coerente si rivela invece Artusi nell’adozione dell’imperfetto indicativo in *-o* (costante, fin dalla prima edizione; Serriani, 1986, p. 15), mentre rimane molto forte l’alternanza tra *siano* e *sieno* (Serriani, 1986, pp. 47-8).

28. La difesa della lingua italiana contro la tradizionale nomenclatura francesizzante: «Certi cuochi, per darsi aria, strapazzano il frasario dei nostri poco benevoli vicini con nomi che rimbombano e non dicono nulla, quindi, secondo loro, questa che sto descrivendo, avrei dovuto chiamarla zuppa *mitonnée*. [...] Ma io, per la dignità di noi stessi, sforzandomi a tutto potere di usare la nostra bella ed armoniosa lingua paesana, mi è piaciuto di chiamarla col suo nome semplice e naturale» (38. *Zuppa sul sugo di carne*); e la necessità di fare ordine e chiarezza nella congerie delle denominazioni locali: «La confusione di questi [*cacciucco, brodetto*] 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» (455. *Cacciucco* 1): cfr. Cremante (1972), p. 224. Il ribaltamento della prospettiva rispetto ai ricettari sette-ottocenteschi è evidente nella *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero* posta in apertura dell’opera.

29. Cfr. Frosini (2008).

Esiti propri della lingua popolare sono *diaccia*, *-o* agg. e *diacciare* verbo (solo qualche esempio di *ghiaccio* sost.); e *stiacciata*, *stiacciare* (quasi senza concorrenti); ma non mancano tratti della lingua letteraria, che danno alla prosa artusiana «un sapore appena leggermente arcaico» (Cremante, 1972, p. 227; cfr. Collodi, 1983, p. LXXVIII): la conservazione del pronome soggetto di 3ª sing. *ei*, e del pronome accusativo il 'lo' («*il* renderete forte», «*il* conserverete»), le congiunzioni *perocché*, *imperocché*, *laonde*, e così via.

Un uso personale inveterato e forse qualche occasionale disattenzione fanno emergere fenomeni estranei alla norma fiorentina: è costante *cazzaruola* ('pentola') e *cazzarolina*, ma altrimenti *fatterello*, e quasi sempre *matterello*; un isolato *macellari* si oppone a *frattagliai* 'venditori di frattaglie', *brodai* 'preparatori di brodi', e così *mortaio*, *strettoio*, *caldaia*.

Nella costituzione del lessico artusiano si impone il contingente toscano e fiorentino; se ne dà qui qualche esempio, sottolineando che le voci trovano puntuale riscontro nei vocabolari coevi espressamente ordinati a raccogliere la lingua dell'uso parlato, come il Giorgini, Broglio e il Rigutini, Fanfani³⁰, e hanno frequente conferma nella lingua freschissima e viva del capolavoro di Collodi³¹. Al tempo stesso, per diverse forme fra quelle qui elencate³², si è potuta rilevare una solida e significativa convergenza fra l'uso vivo ottocentesco e la tradizione rappresentata in particolare da opere toscane e fiorentine della più viva matrice popolare e teatrale (il *Malmantile* di Lippi, le *Commedie* di Giovanni Maria Cecchi, il *Saggio di scherzi comici* dell'abate Zannoni), degne rappresentanti di un espressivismo ormai già consacrato anche come repertorio linguistico.

Parole dell'uso corrente:

adagino adagino riferito al bollire della pentola (notevole è nella prosa artusiana l'impiego dei diminutivi: cfr. Cremante, 1972, pp. 228-9); *allupato* con uso figurato 'molto affamato'; *avvezarsi* 'abituarsi' e *avvezzo* agg.; *avviare* 'cominciare'; *babbo*; *baccellone* 'sciocco', 'babbeo' (usato come sinonimo di *minchione*); *berlingaccio* 'giovedì di carnevale'; *briccica* 'sciocchezza', 'cosa da nulla'; *caldana* 'luogo caldo dove si pone a lievitare il pane'; *campare* 'vivere'; *canzonare*, al passivo: *essere canzonato* 'esser preso in giro'; *ciocchetta* e *ciocchettina* 'rametto': «alcune ciocchette di ramerino», «qualche ciocchettina di salvia»; *comparita*: *fare comparita* 'apparire abbondante (più di quello che è in realtà)', e dunque 'far buona riuscita'; *fico*: *importarne un fico* 'importarne nulla'; *figurare* 'far bella figura'; *fogo*: *fare fogo* 'andare di traverso', 'far male' (detto di un alimento); *garbare* 'piacere'; *gocciolo*; *gola*: *tornare a gola* (detto di un cibo); *infreddature* 'raffreddori'; *mogi* 'non attivi' (detto dei bambini); *nocco*: *venire a nocco*

30. Giorgini, Broglio (1870-97); Rigutini, Fanfani (1893).

31. Cfr. Collodi (1983), pp. LXVI-LXXVIII. Una nutrita serie di lessemi fiorentini e toscani è commentata da Cremante (1972), pp. 225-7. Sulla lingua di Artusi si veda anche la recensione di Altieri Biagi (1971) all'edizione Camporesi del 1970.

32. Cfr. Fosini (2008), a proposito di espressioni e forme quali *importarne un fico*, *rincalzare i cavoli*, *stuccare*, ecc.

‘venire al punto, al dunque’; *pari: e tutti pari* ‘e tutti contenti’; *punto* come agg. di negazione: «poco o punto fuoco sotto», «senza punta acqua»; *rimeritare* ‘ricompensare’: al passivo, *essere rimeritati*; *rincalzare i cavoli* fig. ‘essere sottoterra’, ‘essere morto’: «Se ciò avviene [sc. Se la ricetta degli *Gnocchi alla romana* vi piacerà] fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo, o mandatemi un *requiescat* se sarò andato a rincalzare i cavoli» (231); *sbuzzare* assol. ‘fuoruscire’; tr. ‘eviscerare (un animale)’; *sciogliere il corpo* ‘danneggiare l’intestino’; *siroppo* ‘sciroppo’; *stuccare* ‘risultare non gradito’, ‘nauseare’ (per eccesso di qualche ingrediente); *tocco: al tocco* ‘all’una’; *uscio*.

Termini gastronomici e culinari:

àrista; *brigidini* ‘piccole cialde impastate con uova, anici e zucchero’; *buccellato* ‘tipo di ciambella’; *cacciucco*; *cacio*; *carnesecca* ‘pancetta di maiale salata’; *castagnaccio* ‘preparato a base di farina di castagne’; *cenci* ‘pasta fritta’; *dolce-forte* ‘(in) agrodolce’, anche come sost. *il dolce-forte*; *donzelle* ‘pasta fritta’; *gobbi* ‘cardoni’; *intinto* ‘sugo (prodotto dalla carne)’; *midolla: la midolla del pane*; *pesce di maiale* ‘lombo di maiale’; *popone* ‘melone’; *ramerino* ‘rosmarino’; *regamo* ‘origano’; *zoccoli: frittata in zoccoli* ‘frittata con fette di prosciutto tagliato a pezzetti’.

Tra i tecnicismi culinari, se alcuni appaiono più legati all’uso fiorentino ottocentesco (come *condizionare* ‘preparare’, o *inzafardare* ‘cospargere abbondantemente’), la maggior parte non solo sopravvive ma costituisce l’ossatura della terminologia attuale, come mostra, per gli esempi seguenti, il riscontro con una recente pubblicazione di settore (“Gambero Rosso”, 2005), in cui tutti i termini si ritrovano puntualmente:

alzare il bollore ‘raggiungere l’ebollizione’; *mettere al fuoco*; *prendere colore*; *rosolare*; *tritare*; *unire* (un ingrediente a un altro). E ancora, sono usati e codificati da Artusi: *assodare*; *battere* (la carne); *cuocere a bagno-maria*; *digrassare* ‘sgrassare’; *disporre a suoli* ‘a strati’; *fare un battuto, un soffritto, un impasto*; *frollare*; *lardellare*; *legare* (l’arrosto); *mandare in tavola* ‘servire’; *passare per istaccio*; *pestare* (nel mortaio); *ridurre*; *spolverizzare* («spolverizzatelo con zucchero a velo»); *tirare a cottura*.

Difensore della «bella ed armoniosa lingua paesana», Artusi cerca di ricondurre i non troppo frequenti adattamenti dalle lingue straniere a una forma il più possibile vicina alle regole del fiorentino: *bordò* ‘(vino) bordeaux’, *ciarlotta* ‘charlotte’, *cotolette* (sempre in corsivo nel testo, affiancato dall’indigeno *costolette*), *farsito* ‘farcito’, *fricassea*, *glassa*, *gruiera* ‘formaggio groviera’, il tradizionale *imbianchire* (ma affiancato da *imbiancare*), *maionese*, *regime* ‘dieta’, *scaloppine*; per l’inglese, *bistecca*, già anche nella locuzione *bistecca alla fiorentina*; *budino*, *ponce*, e il fiorentinissimo *rosbiffe*, puntualmente registrato così anche nei vocabolari dell’uso (ma si trova nella *Scienza* anche *roast-beef*). E ci sono traduzioni e creazioni personali, con le quali Artusi si propone di sottrarre alla Francia il primato terminologico: *balsamella* (non registrata dal Giorgini, Broglio e dal Rigutini, Fanfani), *ciambelline* per *beignets*, *pezzo in*

gelo per *biscuit*, *crosta*, *crostare* per 'glassare', *intriso* per *roux* 'farina imbiondita nel burro', *salsa verde* per *sauce Ravigote*, *tramessi*: «gli *entremets* dei Francesi», e il bellissimo *sgonfiotto*, dall'autore stesso usato insieme a *soufflet* (*sic*). Tuttavia il nostro banchiere gastronomo non è ottusamente arroccato nel purismo, e, convinto che si debba andare «in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino» pur senza cedere al puro spirito di *stranieromania* (182), non esita a conservare nel suo ricettario un certo numero di parole straniere, contribuendo a dare a molte di esse una consacrazione definitiva nel lessico culinario italiano:

alkermes 'tipo di liquore', *babà*, *brioche*s (masch. pl.), *latte brûlé*, *canapè*, *champagne*, *cognac*, *dessert*, *Krapfen*³³, *plum-cake*, *purée*³⁴, *rhum*, *sandwichs*, *sauté* 'specie di tegame, largo e basso, per friggere' (sempre in corsivo nel testo), *Strudel*, *vol-au-vent*, ecc.³⁵.

Ma è ancora (e forse più) nella scorrevolezza della sintassi, nella ricchezza dei modi «figurati e proverbiali»³⁶, che si dispiega la capacità fabulatoria di Artusi, quel suo tono cordiale e colloquiale con cui il lettore è intrattenuto mentre gli vengono impartiti non solo gli elementi dell'arte culinaria ma anche precetti di igiene, di decoro, di economia domestica; e dà il tono proprio l'inizio della prima ricetta, quell'indimenticabile: «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». La sintassi della *Scienza* è un equilibrio riuscito tra elementi tradizionali (come la cosiddetta «legge Tobler-Mussafia», che prevede la posposizione del pronome al verbo: «*Siavi* di esempio e di ricetta» (71), «Accadde poco dopo che a Forlimpopoli, mio paese nativo, *erasi* indetta una gran fiera di beneficenza»

33. Sui germanismi culinari cfr. Zolli (1991), pp. 147-8.

34. Con le seguenti stilette stavolta sì puristiche: «Questo si chiamerebbe alla francese *purée* di lenticchie; ma il Rigutini ci avverte che la vera parola italiana è *passato*, applicabile ad ogni specie di legumi, le patate inclusive» (415); «Ormai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessuno v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non passato di...; ma *purée* di... o più barbaramente ancora patate *mâchées*» (443).

35. Su questi aspetti della prassi linguistica di Artusi cfr. Frosini (2008). Compaiono anche (ma in numero molto contenuto) termini dialettali, che – date la vicenda biografica e le esperienze dell'autore – sono in genere settentrionalismi: se ne veda qualche esempio: *coteghino*, *crescente* e *cresentine*, *fiocca* ('chiare d'uova montate'), *tridura* ('tipo di minestra'), *risi e luganighe* ('riso in brodo con la salsiccia', in corsivo nel testo).

36. Un largo campionario è censito da Cremante (1972), pp. 227-8. Ancora qualche esempio: «Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri, i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata» (7); «E chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatta una qualche *frittata?*» (145); «Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciucco» (314: *Polpette*). E tra le coniazioni ironiche: la *monumentomania* (525) e la *tedescheria* (182), oltre alla *stranieromania* già citata.

(Intr.), «Questa pietanza *dicesi timballo*» (279), «Poiché spesso *sentesi* chiedere nelle trattorie il filetto alla parigina» (341), molto frequente, o il largo impiego della *i* prostetica seguita da *s* dopo consonante: *per istravizio, per istaccio*), e tratti della lingua parlata, presenti in misura davvero notevole: così è per la dislocazione a sinistra dell'elemento centrale del discorso (con ripresa mediante pronomi), favorita dalla struttura stessa della ricetta come testo prescrittivo che prevede un'attenta elencazione delle varie operazioni legate ai singoli ingredienti: «*Le tagliatelle cuocetele poco e salatele pochissimo a motivo del prosciutto: levatele asciutte, conditele col detto intingolo e con parmigiano*» (69); «*I capperi tritatele all'ingrosso, l'uva passolina nettatela dai gambi e lavatela bene, i pinoli tagliateli per traverso in tre parti, il prosciutto foggiatele a piccolissimi dadi e il candito riducetelo a pezzettini*» (108); «*I tartufi tagliateli a pezzi grossi come le nocciule e i pistacchi sbucciateli nell'acqua calda. Tutto il resto tagliatelo a filetti della grossezza di un dito scarso*» (366); «*A questo dolce diamogli un titolo pomposo alla francese, che non sarà del tutto demeritato*» (564: *Gâteau à la noisette*) ecc. (decine e decine di esempi: si può dire che sia questo il tratto più rilevante della sintassi artusiana); fino al vero e proprio anacoluti: «*Ma io, per la dignità di noi stessi, sforzandomi a tutto potere di usare la nostra bella ed armoniosa lingua paesana, mi è piaciuto di chiamarla col suo nome semplice e naturale*» (38), adirittura di manzoniana memoria.

Altri elementi che riflettono l'andamento sciolto del parlato (sulla via indicata anche qui dall'autore dei *Promessi Sposi* e dai suoi migliori seguaci³⁷) sono il largo ricorso all'apocope («come *suol dirsi*», «non è *men vero*», «*gettar sospiri*», «la notte di soprassalto *balzar da letto*», «Cercate di *abitar case sane*», «non *far moto*»), e la riduzione dei dittonghi discendenti nelle preposizioni articolate («*ne' vostri appartamenti*», «il sapore *de' cibi*», «L'uso *de' liquori*» ecc.: esempi tratti dalle pagine introduttive).

La grande opera di Artusi, che legava – senza irrealistici sincretismi – la cucina popolare delle occasioni solenni alle costumanze borghesi, è l'unico vero tentativo di costituire un ricettario nazionale, e con essa si è misurata (più o meno rispettosamente) l'intera produzione successiva. 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 Cougnet³⁸, 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

37. Cfr. Nencioni (1993), p. 238.

38. Cougnet (1905), che fa largo ricorso alla terminologia dialettale.

orali e non incluse nell'opera artusiana (come i *Puwrun* [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 ³⁹.

3.4 Un secolo di cambiamenti

3.4.1. DIMENSIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE: I FORESTIERISMI

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 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 ⁴¹.

Pur non lesinando lodi alle operazioni lessicali di Artusi ⁴², 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.

39. Agnetti (1909); il confronto con l'opera di Artusi è stato fatto con la dodicesima edizione della *Scienza*, Firenze 1908. Su questi testi cfr. Meldini (1997), pp. 661-3; Capatti (1998), pp. 784-6. Iniziato nel XVIII secolo, il processo di sedimentazione e diversificazione delle cucine regionali si prolunga per tutto l'Ottocento.

40. Cfr. Capatti (1998), pp. 764, 797. Tuttavia, questa decisione fu più simbolica che reale: si legga infatti la lista di un pranzo di stato del 1° gennaio 1908, in cui il canovaccio francese è ben trasparente: «Ostriche. Consumato di selvaggina all'inglese. Piccole torte alla Principessa. Filetto di manzo alla Périgord. Petti di Pollo alla Lorenese. Poncio allo Sciampagna».

41. Il *Dizionario* ebbe sette edizioni in trenta anni; l'ottava uscì postuma nel 1942 per le cure di Alfredo Schiaffini e Bruno Migliorini, che fino alla decima edizione (1963) incrementarono il testo con un'Appendice di *Parole nuove*. Sull'opera cfr. Della Valle (1993), p. 74 (da cui la citazione), Serianni (2006). L'atteggiamento dell'autore verso le parole nuove è spiegato nella *Prefazione* (pp. IX-XXXV).

42. Un esempio sotto la voce *Entremets*: «Il signor P. Artusi, romagnolo e toscano, il quale per suo diletto pubblicò un pregevolissimo ed accurato manuale di scienza culinaria [...] traduce la voce francese con *tramesso*, cioè posto in mezzo alle vivande del pranzo».

Francesismi: *béchamel*, *bon bon*, *brioche*, *buffet* ‘credenza’ e ‘rinfresco’, *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*⁴³.

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 cibo⁴⁴), 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 settoriali⁴⁵, 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* 1986⁴⁶), 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 molte di esse presentano una datazione più prossima: sono insomma meno tecniche⁴⁷ e più recenti, legate all'ondata di consumismo filo-americano che ha pesantemente investito l'alimentazione e la cucina italiana, modificandone ritmi e abitudini, e investendo il linguaggio soprattutto di giovani

43. È significativo che la maggior parte dei francesismi gastronomici del Novecento elenca ti da Zolli (1991), pp. 63-4, abbia come prima attestazione proprio l'edizione 1905 del *Dizionario Moderno*. Nell'edizione del 1923 (la quarta) entra la traduzione artusiana *balsamella*, dapprima nella dichiarazione di *béchamel*, poi come voce autonoma, che rimane fino alla decima edizione.

44. Sugli oltre 900 lemmi della lista la quota “gastronomica” supera il quinto. Per le voci prima citate le sostituzioni proposte sono: *salsa bianca*, *besciamella*; *chicca*; *brioscia*; *rinfresco* (nei ricevimenti), *caffè* (nelle stazioni); *carlotta*; *uovo scottato*; *fin di pasto*; *bistecca senz'osso*; *frullato*; (*brodo*) *alla giardiniera*; *marrone candito*; *sufflè*, *sformato*; *lista*; *amaro*; *pantosto*; *våfer*; *salsiccia viennese*. Cfr. Capatti (1998), pp. 798-9; Capatti, Montanari (1999), pp. 240-5; quindi Raffaelli (2006), Quaglino (2008). Non hanno ormai più valore che di reperto archeologico le traduzioni proposte da Marinetti, come *traidue* (*sandwich*), *polibibita* (*cocktail*), ancora più improbabilmente *arlecchino* per l'Accademia d'Italia), *pranzoalsole* (*picnic*): cfr. Marinetti, Fillia (1932), pp. 247-52.

45. Su 864 termini francesi registrati da Sabatini, Coletti (2006) 32 sono indicati come appartenenti al glossario settoriale della gastronomia, e un'altra cinquantina hanno con esso attinenza.

46. Proprio la diffusione della nuova moda gastronomica ha contribuito al rilancio o al rafforzamento dei francesismi: cfr. Capatti, Montanari (1999), p. 246.

47. Su 2.236 voci inglesi solo 4 sono classificate come tecnicismi gastronomici: *appetizer* ‘tartina, stuzzichino’ (1957), *cheese-burger* (1986), *curry* (1825), *hard-boiled* (1962).

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)⁴⁸. 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*)⁴⁹. Insomma, nel suo desiderio di sprovincializzazione la cucina italiana pare non poter prescindere da questa ibridazione linguistica.

3.4.2. TRA DIMENSIONE LOCALE E DIMENSIONE NAZIONALE: I DIALETTISMI

Il progressivo miglioramento delle condizioni di vita avvenuto dal secondo dopoguerra in poi ha favorito, con la raggiunta sicurezza alimentare, la valorizzazione di alimenti e ricette tradizionali e locali, con un recupero della dimensione "regionale" della cucina prontamente e largamente sfruttato sul

48. Per le altre lingue, si notino alcuni termini il cui uso appare in espansione: i giapponesi *surimi* 'cibo a base di pesce, arricchito di condimenti e conservato freddo' (1991) e *sushi* 'pesce freddo crudo, tagliato in piccoli bocconi' (1985); il turco *kebab* 'spiedo di carne arrostita di montone o di agnello' (1962). Per una panoramica ancora ben utile Zolli (1991).

49. Cfr. *L'Enciclopedia della cucina italiana* (2006) (il numero 1 è uscito il 27 dicembre 2005, in abbinamento al quotidiano "la Repubblica"). Fra i termini stranieri non francesi quasi solo parole di largo uso come *cocktail*, *plum-cake*, *sandwich*, *strudel*, *würstel*. Per gli anglismi segnalò anche in "Gambero Rosso" (2005) la presenza di tecnicismi come *cutter*, *mixer* fra le attrezzature, e un *finger-food* 'cibo preparato in piccole porzioni, in modo da poter essere mangiato con le dita' (non presente in Sabatini, Coletti, 2006), modellato su *fast-food* e simili, forse destinato ad aver fortuna.

piano commerciale⁵⁰. La tendenza dominante sembra non poter più prescindere dal coniugare l'apertura verso il "nuovo", le tecniche e le presentazioni moderne, con la "tradizione", che si vuole fondata su prodotti locali e valori sicuri: uno dei cuochi più prestigiosi e noti anche all'estero, Gualtiero Marchesi, dichiara che la cultura culinaria italiana è «comunque provinciale, nel senso che è una cultura delle regioni, figlia delle tradizioni locali»⁵¹.

Il senso dell'identità della cucina "italiana" sembra dunque rifrangersi in queste nuove specificità, culturalmente (e talora ideologicamente⁵²) connotate, e sentite tanto più vive come reazione e difesa di fronte a processi di globalizzazione più o meno forzata. Ma questo non deve far velo al riconoscimento dell'importanza straordinaria sul piano lessicale e in prospettiva storica di due distinti e complementari fenomeni: da un lato l'arricchimento del vocabolario italiano dovuto ai dialettismi, dall'altro l'abbondanza dei geosinonimi, ossia dei termini diversi che, a seconda delle aree geografiche, indicano uno stesso prodotto (o prodotti simili). L'apporto dei dialetti alla lingua nel settore della gastronomia è relevantissimo, ed è venuto progressivamente crescendo – come è facile comprendere – dopo l'unificazione politica, e particolarmente nel Novecento e nel secondo dopoguerra: quando la più ampia circolazione dei prodotti, l'intervento talora decisivo dell'industria alimentare hanno comportato un'emersione veramente consistente del patrimonio dialettale nella lingua nazionale. Il *Dizionario moderno* di Panzini (1905) permette di cogliere il momento in cui alcune di queste parole entrano nel lessico italiano: così *abbacchio* «voce romanesca passata

50. Anche a livello editoriale: si pubblicano collane di "Grande cucina regionale" (l'ultima: RCS Quotidiani, Milano 2005, in abbinamento al "Corriere della Sera"), si riserva largo spazio ("Gambero Rosso", 2005; *L'Enciclopedia della cucina italiana*, 2006) a ricette localmente connotate. Antesignani di questa linea sono stati la *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano 1931 (che censiva l'intero territorio italiano: cfr. Capatti, 1998, pp. 787-90) e, in tempi più recenti, il *Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane* promosso dall'Accademia Italiana della Cucina (Roma 1992 ss.).

51. "la Repubblica", 27 dicembre 2005, p. 39. Del *Pescatore* – uno dei campioni della ristorazione italiana – la Guida *Gambero Rosso* (2006) scrive: «La cucina di Nadia [Santini] resta ancorata alla tradizione ma è arricchita da spunti di fantasia, in una tavolozza di colori in cui i profumi dell'orto si esaltano in ogni piatto» (p. 88); e ancora Davide Paolini parlando del cuoco Heinz Beck del ristorante *La Pergola* dell'hotel Hilton di Roma (tre stelle della guida Michelin) sottolinea il connubio nella sua cucina fra tradizione regionale e inventività ("La Domenica" del "Sole-24 Ore", 15 gennaio 2006, p. 47, nella fortunata rubrica *A me mi piace*).

52. Lo scivolamento verso posizioni fortemente ideologizzate è, come si capisce, assai facile: «Si alla polenta No al cous cous» è stato qualche tempo fa uno slogan della Lega Nord, che sfruttava in senso politico la diversità delle tradizioni alimentari locali e straniere; eppure il *cuscussù* era già nella *Scienza* di Artusi (46), per quanto indicato come piatto ebraico e segnato da un sospetto di non facile assimilazione.

nell'uso della lingua: indica l'agnello giovane»⁵³, formaggi come la piemontese *fontina* e il meridionale *caciocavallo* (più avanti sarà accolto anche *sca-morza*), tipi di pane come i *grissini* «voce dialettale e locale», o ancora il romanesco *suppli*⁵⁴ e la siciliana *cassata* (*cannolo* dal 1918, la *pastiera* napoletana dal 1935). Certamente colpisce che un simbolo dell'identità italiana oggi universalmente noto e capofila dell'«italiano gastronomico» nel mondo, sia decisamente indicato un secolo fa come termine dialettale: e con la *pizza* «nome volgare di una vivanda napoletana popolarissima», la *mozzarella* «voce napoletana (*muzzarella*)»⁵⁵.

Più che dilungarsi in fitti elenchi di parole, già disponibili⁵⁶, converrà soffermarsi infine sui termini che indicano alcune varietà di pasta, al pari della pizza emblema della cucina e del vivere italiano. Di provenienza emiliano-romagnola sono le *tagliatelle* (*tajadèl* di Bologna), ancora al maschile in Tommaseo (1884, s.v. *zuppa: tagliatelli*): l'affermazione della forma femminile, oggi unica, sembra sia dovuta alla *Scienza* di Artusi (69-71: *Tagliatelle all'uso di Romagna*; e cfr. Panzini, 1905); così le paste ripiene più famose, i *tortellini* (bologn. *turtlein*; nell'italiano antico *tortelli*, *tortelletti* valgono 'pezzi di impasto, con o senza sfoglia di pasta': cfr. Frosini, 1993, pp. 160-1; Panzini, 1905, registra finalmente *tortellini* e *tortelli* col significato attuale), e i *cappelletti* (i romagnoli *caplett*; in lingua già in una lettera di Leopardi, e *Cappelletti all'uso di Romagna* in Artusi 7); mentre gli *agnolotti*

53. Su questa voce, che pare fosse nota anche in alcune zone della Toscana, cfr. Vignuzzi (2005), pp. 112-3.

54. La voce, nella forma *supprisa*, più vicina all'etimo francese *surprise* 'sorpresa', è attestata a Roma fin dal 1838 in un sonetto del Belli: cfr. Vignuzzi (2005), pp. 126-8. Sui lessemi gastronomici provenienti da Roma e dal Lazio ed entrati nella lingua nazionale si sofferma Lorenzetti (2002).

55. La cosa non deve stupire più di tanto: se non altro, Panzini ha chiara la natura del prodotto («Consiste la pizza in una specie di sfoglia o stacciata di farina lievitata moltissimo. Cosparsa di pomodoro, formaggio fresco, alici, etc., a piacimento del cliente, mettesi al forno dove gonfia e cuoce li per li»), che invece per Artusi, come si ricorderà, era negli stessi anni un dolce: l'affermazione della pizza oltre i confini locali è stata più lenta di quanto si possa pensare, e in fondo postbellica. Un recente sondaggio condotto sul sito della "Repubblica" (www.Repubblica.it) ha eletto la pizza a simbolo dell'Italia subito dopo Leonardo da Vinci e il Colosseo. Sulla storia napoletana della pizza cfr. La Cecla (1998), pp. 46-9. I fenomeni migratori, in particolare verso gli Stati Uniti, hanno fatto della pizza un sinonimo di italianità, anticipando lo stesso processo che avveniva in Italia; oggi la pizza sembra aver perso la sua connotazione geografica originaria, tanto profondo è stato il processo di appropriazione da parte degli americani (cfr. La Cecla, 1998, pp. 53-82). Sulla controversa etimologia della parola (che si tende oggi a ricondurre all'antico alto tedesco *bizzo/pizzo* 'pezzo di pane' e quindi 'focaccia') cfr. Princi Braccini (1979).

56. Cfr. per i dialettismi Zolli (1982, 1986), Avolio (1994), Petrolini (2005), pp. 63-9; per i geosonimi in ultimo Beccaria (2005), pp. 11-24. Un ambito ben noto (e da tempo studiato) delle varietà regionali è quello dei nomi del pane e dei dolci caserecci, per cui cfr. in ultimo Ronco (2002), Beccaria (2005).

provengono, almeno per il nome, dal Piemonte (*agnolôt, agnölöt*)⁵⁷. E dal Nord Italia giungono il lombardo *risotto* (attestato dalla metà dell'Ottocento; cfr. Panzini, 1905) e le *trenette* (da *trena* 'cordoncino', documentato nel 1942), liguri al pari del *pesto*. Mentre i *vermicelli* 'pasta filiforme' sono già noti alla fine del Duecento (cfr. PAR. 2.2.1), gli *spaghetti* sono molto più recenti: Sabatini, Coletti (2006) li datano al 1846⁵⁸, e Panzini (1905) li definisce sobriamente «nota specie di maccheroni in forma di spago», solo più tardi indicandone l'affermazione internazionale (8ª ed., 1942: «Ecco un nome diventato mondiale. *Spaghetti-house* anche a Nuova York»); e sono entrate nell'uso nazionale le romane *fettuccine* (1865, cfr. Sabatini, Coletti, 2006).

Non si può concludere senza accennare al nome più tipico, in cui si è riflesso un giudizio negativo sugli italiani: i *maccheroni*, parola di incerta origine, sono caratterizzati *ab antiquo* da una singolare variabilità relativa alla forma: nel Medioevo e specialmente in area veneta erano 'gnocchi', mentre solo secondariamente e forse più tardivamente sembra diffondersi – prima che altrove nell'Italia centro-meridionale – il significato di 'pasta più o meno lunga, forata, a sezione rotonda' (Frosini 2003, pp. 61-3). Più controversa l'identificazione dei *maccheroni* fiorentini del Trecento (presenti anche nel *Decameron* e in Sacchetti), che, generalmente intesi come 'gnocchi', sono stati di recente interpretati come una 'pasta distesa sottilmente in falde', ossia l'equivalente di 'piccole lasagne', conformemente al significato che ancora oggi sopravvive in Toscana⁵⁹. La vera rivoluzione, che fa dei maccheroni (*maccarune*) un piatto fondamentale nell'alimentazione e il simbolo stesso di una città e di un popolo, avviene nel Seicento a Napoli, con il passaggio, causato dal progressivo aggravamento della miseria dei ceti poveri, da un regime a base di carne e *foglia* (ossia cavolo) a uno fondato su questa pasta forata lunga condita col formaggio⁶⁰; e tali rimangono i *maccheroni* a Napoli, mentre nel resto d'Italia possono assumere significati diversi, a testimonianza dell'irrinunciabile amore per la varietà che caratterizza il lessico gastronomico (Panzini, 1905, registra per il Centro-Nord il significato di «qualunque tipo di pasta, purché asciutta»; il Vocabolario della Crusca fino alla quinta e ultima impressione – 1863-1923 – dà il valore to-

57. Controversa l'etimologia (come in molti altri casi); la parola è stata avvicinata per analogia alla tradizione dell'*Agnus*, l'involto di tela contenente reliquie che si indossava per devozione: cfr. Beccaria (2005), pp. 21-2; Panzini (1905) registra la forma *agnellotti*. Per *anolini*, Petrolini (2005), pp. 93-106, rivendica la qualifica linguistica di emilianismo, e indica diverse possibilità etimologiche (*ANULINUM da ANUS 'anello'; *ANNULINUM da ANNUS 'anno').

58. Non ve n'è traccia ancora in Tommaseo (1884), a differenza dei *vermicelli*.

59. Cfr. Petrolini (2008), anche per una nuova proposta etimologica (da *MANCARONE(M) < *MAN(N)ICARONE(M) 'mangiare grossolano').

60. Cfr. Sereni (1981), pp. 292-371. Sulla diffusione della pasta come alimento popolare cfr. Montanari (1997), pp. 175-80; ancora nel Cinquecento a Napoli ci si riferiva con l'epiteto di «mangiamaccaroni» ai siciliani.

scano di 'piccola lasagna'). Nell'attuale catalogazione commerciale *maccheroncelli* e *maccheroncini* sono un tipo di pasta lunga, a sezione rotonda (diametro di 4-5 mm)⁶¹.

3.4.3. L'“ITALIANO GASTRONOMICO” ALL'ESTERO

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»⁶², 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*)⁶³. 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 rap-

61. Cfr. Medagliani, Gosetti (1985); nel catalogo dell'azienda *Divella* (Bari 2005) è presentato anche un tipo di *maccheroni* lunghi 6-7 cm tra i formati tipici della Puglia.

62. Capatti, Montanari (1999), p. 246.

63. Riferimenti fondamentali (anche in prospettiva diacronica) in Bertini Malgarini (1994), pp. 890-2; le interferenze linguistiche e culturali fra le diverse cucine sono indagate in Van den Bossche, Bastiaansen, Salvadori Lonergan (a cura di) (2000). Si attende ora lo studio di Giuseppe Antonelli, *Italianismi enogastronomici*, in *L'italiano nel mondo*, a cura di Luca Serianni, UTET, Torino.

presentante della più degradata e contraffatta cucina “italiese” che dilaga, così alla moda, in tanta parte del mondo.

Bibliografia

- ADAMO G., DELLA VALLE V., (a cura di) (2006), *Che fine fanno i neologismi? A cento anni dalla pubblicazione del «Dizionario moderno» di Alfredo Panzini*, Olschki, Firenze.
- AGNETTI V. (1909), *Nuova Cucina delle specialità regionali*, Società Editoriale Milanese, Milano.
- ALTIERI BIAGI M. L. (1971), Recensione a Camporesi (1970), in “Lingua e stile”, VI, 2, pp. 353-4.
- ARTUSI P. (1910), *Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. 790 ricette e in Appendice «La Cucina per gli stomaci deboli»*, Tipografia di Salvatore Landi, Firenze, 14^a ed.
- AVOLIO F. (1994), *I dialettismi dell'italiano*, in Serianni, Trifone (a cura di) (1993-94), III, pp. 561-95.
- BECCARIA G. L. (2005), *Lessico della gastronomia*, in Beccaria, Stella, Vignuzzi (2005), pp. 11-24.
- BECCARIA G. L., STELLA A., VIGNUZZI U. (2005), *La Linguistica in Cucina. I nomi dei piatti tipici*, Edizioni Unicopli, Milano.
- BERTINI MALGARINI P. (1994), *L'italiano fuori d'Italia*, in Serianni, Trifone (a cura di) (1993-94), III, pp. 883-922.
- CAMPORESI P. (1995), *Introduzione* a P. Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino (1^a ed. 1970).
- CAPATTI A. (1998), *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni (a cura di), *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino, pp. 755-801.
- ID. (2008), *Pellegrino Artusi editore casalingo*, in Robustelli, Frosini (a cura di) (2008).
- CAPATTI A., MONTANARI M. (1999), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- CASALINI E. M. (a cura di) (1998), *Registro di Entrata e Uscita di Santa Maria di Caffaggio (REU), 1286-90*, Convento della SS. Annunziata, Firenze.
- CASTELLANI A. (1986), *Consuntivo della polemica Ascoli-Manzoni*, in “Studi linguistici italiani”, XII, 1, pp. 105-29.
- CATRICALÀ M. (1982), *La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo*, in “Studi di lessicografia italiana”, IV, pp. 147-268.
- CHERUBINI F. (1839), *Vocabolario milanese-italiano*, Imp. Regia Stamperia, Milano (rist. anast. Rusconi, Milano 1983).
- COLLODI C. (1983), *Le avventure di Pinocchio*, Edizione critica a cura di O. Castellani Pollidori, Fondazione Nazionale Carlo Collodi, Pescia.
- CORTELAZZO M. (1988), *Italienisch: Fachsprachen. Lingue speciali*, in G. Holtus, M. Metzeltin, C. Schmitt (Hrsg.), *Lexikon der Romanistischen Linguistik (LRL)*, IV, Niemeyer, Tübingen, pp. 246-55.
- COUGNET A. (1905), *Il ventre dei popoli. Saggi di cucine Etniche e Nazionali*, Fratelli Bocca editori, Torino.

- CREMANTE R. (1972), *Noterelle Artusiane*, in "Studi e problemi di critica testuale", IV, pp. 216-29 (recensione a Camporesi, 1970).
- DARDANO M. (1994), *I linguaggi scientifici*, in Serriani, Trifone (a cura di) (1993-94), II, pp. 497-551.
- DBI (1962), *Dizionario Biografico degli Italiani*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, IV.
- DELLA VALLE V. (1993), *La lessicografia*, in Serriani, Trifone (a cura di) (1993-94), I, pp. 29-91.
- FACCIOLI E. (1992), *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino (1^a ed. 1987).
- ID. (2005), *La cucina*, in *Storia d'Italia*, 16, I documenti. *Gente d'Italia: costumi e vita quotidiana*, Il Sole-24 Ore, Milano, pp. 983-1030 (1^a ed. Einaudi, Torino 1973).
- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (1997), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari.
- FROSINI G. (1993), *Il cibo e i Signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Accademia della Crusca, Firenze.
- EAD. (1994), *Ancora su... Il cibo e i Signori*, in "Studi linguistici italiani", XX, 2, pp. 287-301.
- EAD. (2006), Recensione a R. Cella, *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV)*, Accademia della Crusca, Firenze 2003, in "La lingua italiana", II, pp. 151-62.
- EAD. (2008), «*Lo studio e la cucina, la penna e le pentole*». *La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in Robustelli, Frosini (a cura di) (2008). "GAMBERO ROSSO" (2005), G.R.H. S.p.A., Roma, anno XIV, n. 167 (dicembre).
- ID. (2006), *Ristoranti d'Italia*, a cura di S. Bonilli, G. Perrotta et al., G.R.H. S.p.A., Roma.
- GIORGINI G. B., BROGLIO E. (1870-97), *Novo vocabolario della lingua italiana secondo l'uso di Firenze*, Cellini, Firenze (rist. anast. con Presentazione del Prof. Ghino Ghinassi, Le Lettere, Firenze 1979).
- HIEATT C. B., LAMBERT C., LAURIOUX B., PRENTKI A. (1992), *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, in C. Lambert (éd.), *Du manuscrit à la table*, Presses de l'Université-Champion, Montréal-Paris.
- LA CECLA F. (1998), *La pasta e la pizza*, il Mulino, Bologna.
- LAURIOUX B. (1996), *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in "Archivio storico italiano", CLIV, pp. 33-58.
- ID. (1997), *Cucine medievali (secoli XIV e XV)*, in Flandrin, Montanari (a cura di) (1997), pp. 356-70.
- L'Enciclopedia della cucina italiana* (2006), I. *Antipasti*, Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- LEONARDI F. (1807-08), *Apicio moderno*, Edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta dall'Autore, Mordacchini, Roma (1^a ed. 1790).
- LORENZETTI L. (2002), *Il Lazio e Roma*, in Silvestri, Marra, Pinto (a cura di) (2002), pp. 453-83.
- LUBELLO S. (2001), *Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni*, in R. Gualdo (a cura di), *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XIV)*, Congedo Editore, Galatina, pp. 229-42.
- ID. (2002), *I ricettari di cucina italiani dei secoli XIV-XVI*, in Silvestri, Marra, Pinto (a cura di) (2002), pp. 1141-53.
- ID. (2008), *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in Robustelli, Frosini (a cura di) (2008).

- LURASCHI G. F. (1853), *Nuovo cuoco milanese economico...*, Terza edizione corretta ed ampliata..., Tip. di M. Carrara successore a Motta, Milano (rist. anast. Forni Editore, Bologna 1980; 1^a ed. 1829).
- MALATO E. (a cura di) (1995-2004), *Storia della letteratura italiana*, Salerno Editrice, Roma, 14 voll.
- MARINETTI F. T., FILLIA (1932), *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano.
- MARTELLOTTI A. (2005), *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Olschki, Firenze.
- MEDAGLIANI E., GOSETTI F. (a cura di) (1985), *Pastario ovvero Atlante delle paste alimentari italiane*, Alessi, Lissone.
- MELDINI P. (1988), *A tavola e in cucina*, in P. Bairati, G. R. Cardona, M. Casciato, *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, Laterza, Roma-Bari, pp. 417-63.
- ID. (1997), *L'emergere delle cucine regionali: l'Italia*, in Flandrin, Montanari (a cura di) (1997), pp. 658-64.
- MONTANARI M. (1997), *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari.
- MORPURGO S. (1890), *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Zanichelli, Bologna.
- NENCIONI G. (1993), *La lingua di Manzoni. Avviamento alle prose manzoniane*, in F. Bruni (a cura di), *Storia della lingua italiana*, Il Mulino, Bologna.
- PANZINI A. (1905), *Dizionario Moderno. Supplemento ai Dizionari Italiani*, Hoepli, Milano.
- PETROLINI G. (2005), *Dialecto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Battei, Parma.
- ID. (2008), «Gnocchi», «gnocche» e «maccheroni». *Nuove letture*, in Robustelli, Frosini (a cura di) (2008).
- PRINCI BRACCINI G. (1979), *Etimologia germanica e itinerario italiano di «pizza»*, in "Archivio glottologico italiano", LXIV, pp. 42-89.
- QUAGLINO M. (2008), «E non cominceremo a trasformare il 'menu' in saporosa 'godenda'?» *Autarchia linguistica e cucina nella stampa quotidiana e periodica (1930-1945)*, in Robustelli, Frosini (a cura di) (2008).
- RAFFAELLI S. (2006), *La vicenda dei neologismi a corso forzoso nell'Accademia d'Italia*, in Adamo, Della Valle (a cura di) (2006).
- REDON O., BERTOLINI L. (1993), *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, in "Bullettino Senese di Storia Patria", C, pp. 35-81.
- RIGUTINI G., FANFANI P. (1893), *Vocabolario Italiano della lingua parlata*, Trentunesimo migliaio, Barbèra, Firenze (1^a ed. 1875).
- ROBUSTELLI C., FROSINI G. (a cura di) (2008), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno internazionale ASLI, Franco Cesati Editore, Firenze.
- RONCO G. (2002), *Pani e dolci caserecci nell'Atlante Linguistico Italiano*, in Silvestri, Marra, Pinto (a cura di) (2002), pp. 1155-71.
- SABATINI F., COLETTI V. (2006), *Dizionario della Lingua Italiana*, Rizzoli Larousse, Milano.
- SERENI E. (1981), *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, in *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino.

- SERIANNI L. (1986), *Le varianti fonomorfologiche dei «Promessi Sposi» 1840 nel quadro dell'italiano ottocentesco*, in "Studi linguistici italiani", XII, pp. 1-63.
- ID. (2006), *Panzini lessicografo tra parole e cose*, in Adamo, Della Valle (a cura di) (2006).
- SERIANNI L., TRIFONE P. (a cura di) (1993-94), *Storia della lingua italiana*, Einaudi, Torino, 3 voll.
- SILVESTRI D., MARRA A., PINTO I. (a cura di) (2002), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici (Napoli, 13-16 ottobre 1999)*, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", Napoli, 3 voll.
- THOMASSEN H. (1995), *'Alla marinara', 'Alla Marengo': il tipo di sintagma lessicalizzato che viene costruito con 'alla'*, in G. Ruffino (a cura di), *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza*, Palermo 18-24 settembre 1995, Niemeyer, Tübingen, III, pp. 945-57.
- TOMMASEO N. (1884), *Dizionario dei Sinonimi della Lingua Italiana*, settima edizione milanese, Vallardi, Milano.
- TRIFONE P. (1998), *La lingua: difesa della tradizione e apertura al nuovo*, in Malato (a cura di) (1995-2004), VII, pp. 199-240.
- ID. (1999), *Una lingua per l'Italia unita*, in Malato (a cura di) (1995-2004), VIII, pp. 221-61.
- VAN DEN BOSSCHE B., BASTIAENSEN M., SALVADORI LONERGAN C. (a cura di) (2000), *Soavi sapori della cultura italiana*, Atti del XIII Congresso dell'AIPPI, Franco Cesati Editore, Firenze.
- VIGNUZZI U. (2005), *Magni come parli. Dialetto e cucina nella letteratura romanesca*, in Beccaria, Stella, Vignuzzi (2005), pp. 103-33.
- ZOLLI P. (1982), *Il contributo dei dialetti all'italiano comune*, in "Cultura e scuola", 81, pp. 7-21.
- ID. (1986), *Le parole dialettali*, Rizzoli, Milano.
- ID. (1991), *Le parole straniere*, seconda edizione a cura di F. Ursini, Zanichelli, Bologna.

