

ASSOCIAZIONE PER LA STORIA DELLA LINGUA ITALIANA

12.



ASSOCIAZIONE PER LA STORIA DELLA
LINGUA ITALIANA (ASLI)

LESSICOGRAFIA STORICA DIALETTALE E REGIONALE

Atti del XIV Convegno ASLI
Associazione per la Storia della Lingua Italiana
(Milano, 5-7 novembre 2020)

A cura di
Michele A. Cortelazzo, Silvia Morgana e Massimo Prada



Franco Cesati Editore

Comitato scientifico e organizzatore:

Neri Binazzi, Michele Cortelazzo, Paolo D'Achille, Nicola De Blasi, Rita Librandi, Silvia Morgana, Giovanni Ruffino, Wolfgang Schweickard, Lorenzo Tomasin.

Ilaria Bonomi, Claudia Bonsi, Edoardo Buroni, Gabriella Cartago, Michele Colombo, Davide Colussi, Michela Dota, Mario Piotti, Giuseppe Polimeni, Massimo Prada, Giuseppe Sergio.

I contributi del presente volume sono stati sottoposti a revisione anonima.

Volume pubblicato con il contributo del Dipartimento di Studi letterari, filologici e linguistici dell'Università degli Studi di Milano e dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana (ASLI).

Proprietà letteraria riservata

È vietata la traduzione, la memorizzazione elettronica, la riproduzione totale o parziale con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, anche ad uso interno o didattico.

ISBN 978-88-7667-969-8

© 2022 proprietà letteraria riservata
Franco Cesati Editore
via Guasti, 2 - 50134 Firenze

www.francocesatieditore.com - email: info@francocesatieditore.com

INDICE*

MICHELE A. CORTELAZZO, <i>Saluto del Presidente dell'ASLI</i>	13
WOLFGANG SCHWEICKARD, <i>Lessicografia storica dialettale e regionale: teorie, tipologie e tendenze</i>	17
CLAUDIO MARAZZINI, <i>I dizionari dialettali nella varietà linguistica italiana</i>	27
SANDRA COVINO, <i>Hugo Schuchardt tra etimologia ed etnografia: dal carteggio con Francesco D'Ovidio</i>	39
FRANCESCA GEYMONAT, <i>Il gergo nei dizionari dialettali dell'Ottocento: echi goldoniani e una svista tipografica in Boerio</i>	47
ELENA PAPA, <i>Affioramenti onomastici nella lessicografia piemontese</i>	55
ALDA ROSSEBASTIANO, <i>Il repertorio onomastico nel Dictionnaire portatif piémontais-français di Luigi Capello (1814)</i>	65
MARCELLO APRILE, <i>Costruzione dello spazio e costruzione del tempo nel Lessico Etimologico Italiano</i>	71
MARINA CASTIGLIONE, <i>Progetti di lessicografia onomastica dell'Atlante Linguistico della Sicilia</i>	79
SIMONE PREGNOLATO, <i>Prolegomeni medioevali all'AtLiTeG</i>	93
CHIARA MONTINARO, <i>Problemi di geomonimia nel lessico italiano di provenienza regionale: un primo approccio alla questione</i>	107

* Si pubblicano i contributi mantenendo la sequenza degli interventi e delle sessioni nelle giornate del Convegno.

MARIO PAGANO – SALVATORE ARCIDIACONO, <i>Filologia e lessicografia: il progetto ARTESIA e il Vocabolario del Siciliano Medievale (VSM)</i>	115
GABRIELLA ALFIERI, « <i>Il predicato studio del vocabolario</i> »: vero o falso? <i>Lessicografia dialettale e officina verista</i>	125
STEPHANIE CERRUTO, <i>La lessicografia preunitaria in Sicilia: sondaggi sulla Nomenclatura familiare siculo-italica (1840) di Antonino Caglià Ferro</i>	137
MARIELLA GIULIANO, « <i>Il gusto del terso scrivere</i> »: il Dizionario siciliano-italiano di Giuseppe Biundi (1857)	145
MILENA ROMANO, <i>Lessico “familiare” e lessico tecnico nel Vocabolario siciliano-italiano attenente a cose domestiche, a parecchie arti e ad alcuni mestieri di Giuseppe Perez (Palermo, 1870)</i>	155
MICHELA DOTA, <i>Di Villani in Villani. Per una storia della lessicografia foggiana otto-novecentesca</i>	165
DEBORA DE FAZIO – ROCCO LUIGI NICHIL, <i>Fatti di parole. Francesismi e ispanismi nel Vocabolario dei dialetti salentini di Gerhard Rohlf</i>	173
ANTONIO MONTINARO, <i>L'apporto delle fonti medievali al Vocabolario dei dialetti salentini (VDS)</i>	183
BEATRICE PERRONE, <i>Il Vocabolario dei dialetti salentini e le Postille e giunte di Orazio Parlàngeli</i>	193
MARIA CAROSELLA, <i>Repertorizzazione delle fonti lessicali dei dialetti del Gargano</i>	203
NICOLA DE BLASI – FRANCESCO MONTUORI, <i>Notizie dal laboratorio del Dizionario etimologico e storico del napoletano</i>	213
CHIARA COLUCCIA, <i>Parole della gastronomia nei vocabolari napoletani dell'Ottocento</i>	223
ROSA PIRO, <i>Voci ed espressioni mediche nella lessicografia napoletana ottocentesca</i>	231
ANGELO VARIANO, <i>Note di lessicografia dialettale abruzzese e molisana nell'Ottocento</i>	237
FRANCESCO AVOLIO, <i>Un dizionario dialettale dimenticato: il Saggio di uno studio sul dialetto abruzzese di Giovanni Pansa</i>	247

PATRIZIA BERTINI MALGARINI – UGO VIGNUZZI, <i>Il Latini sermonis emporium di Antonio Mancinelli tra grammaticografia latina e lessicografia volgare</i>	255
ELISA ALTISSIMI – KEVIN DE VECCHIS, <i>Tra voci romane e marchiane: analisi di una Raccolta del 1768</i>	263
MARTA GARBELLI, <i>Osservazioni morfosintattiche nei dizionari dei dialetti settentrionali del XIX secolo</i>	277
FRANCESCA FUSCO, <i>Il linguaggio giuridico nella lessicografia dialettale ottocentesca: Venezia, Milano, Parma</i>	285
ELTON PRIFTI, <i>Il LEI digitale. Un resoconto, con particolare attenzione alla dialettologia</i>	293
MARIAFRANCESCA GIULIANI, <i>Sulle geografie remote del lessico italiano</i>	315
VINCENZO FARAONI – MICHELE LOPORCARO, <i>Note dall'officina del Lessico etimologico romanesco</i>	325
LORENZO FERRAROTTI, <i>Ricostruzione di dinamiche sociolinguistiche dialettali a partire dai lessici storici piemontesi</i>	333
MARIA MARRA, <i>Localismi lessicali nelle scritture istituzionali del viceregno di Napoli: prime riflessioni</i>	343
FRANCESCO CRIFÒ, <i>Su terminologia e trattamento lessicografico delle trafilate dotte e semidotte in italiano</i>	351
MARZIA CARIA, « <i>Degli errori grossi e piccoli, in cui i Sardi cadono, quando parlano e scrivono in italiano</i> »: i sardismi lessicali e semantici nei repertori lessicali scolastici otto-novecenteschi	359
DARIA MOTTA, « <i>Alle famiglie, alle scuole ed alle officine</i> ». Proposte lessicografiche per l'educazione popolare nella Sicilia postunitaria	369
EUGENIO SALVATORE, <i>Vocabolari dialettali e didattica linguistica: il caso del dialetto abruzzese</i>	381
ROSARIA SARDO, <i>La dimensione pragmatica della lessicografia siciliana secentesca tra approccio contrastivo e intenti educativi</i>	389
NERI BINAZZI, <i>Il Vocabolario del fiorentino contemporaneo (VFC): parole nel tempo</i>	401
GIULIO VACCARO, <i>La storia mancante: i dizionari (storici) del romanesco</i>	413

ALICE MAZZANTI, <i>Il Novo vocabolario della lingua italiana come repertorio e fonte di fraseologia fiorentina</i>	423
IRENE RUMINE, <i>Manzoni e i vocabolari: esempi di fraseologia toscana e milanese nei Promessi sposi</i>	435
GIOVANNI BATTISTA BOCCARDO, <i>Ancora sulla lessicografia genovese dell'Ottocento: da Olivieri a Casaccia</i>	443
MATTEO GRASSANO, <i>Un'osmosi linguistica. Fraseologia italiana e genovese nel Vocabolario di Giovanni Casaccia</i>	451
MICHELE A. CORTELAZZO, <i>La lessicografia veneta di Gianfranco Folena</i>	461
LORENZO TOMASIN, <i>Il progetto VEV – Vocabolario storico-etimologico del veneziano</i>	471
LUCA D'ONGHIA, <i>Un caso di lessicografia abnorme: la Raccolta di Francesco Zorzi Muazzo</i>	481
ANNA RINALDIN, <i>Non solo Boerio. Indagini sulla lessicografia veneziana del XIX secolo</i>	489
LUCA MORLINO, <i>Storia e caratteristiche del Dizionario valsuganotto di Angelico Prati</i>	501
STEFANO ONDELLI – FABIO ROMANINI, <i>Spunti di lessicografia triestina. Materiali dall'archivio di Mario Doria</i>	509
ENEAS PEZZINI – MATTIA DARNI, <i>Nuove acquisizioni sulla vicenda editoriale del Dizionario del dialetto veneziano (1856, 1867) di Giuseppe Boerio</i>	519
NICOLA DUBERTI, <i>Il Promptuarium di Michele Vopisco: tra varietà locali e lingua comune</i>	533
RICCARDO REGIS, <i>Tracce di variabilità nel piemontese settecentesco: una prima lettura del Vocabolario piemontese di Maurizio Pipino</i>	541
ANDREA MUSAZZO, <i>Scortesia subalpina. Ingiurie, imprecazioni e minacce nella lessicografia dialettale piemontese</i>	551
VALENTINA PETRINI, <i>Un contributo alla lingua della nuova Italia: il Gran dizionario piemontese-italiano di Righini di Sant'Albino</i>	561
MICHELE COLOMBO, <i>La formazione delle parole nell'antico lombardo occidentale</i>	569

MIRKO VOLPI, <i>L'inedito Vocabolario pavese di Giuseppe Robolini (inizio XIX secolo)</i>	581
FEDERICO MILONE, <i>Osservazioni sul Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como di Pietro Monti</i>	589
ANDREA ALESSANDRO PELLINI, <i>La lingua meccanica di Aristide Annovazzi</i>	597
GIUSEPPE ANTONELLI, <i>Un esemplare postillato del Vocabolario piacentino-italiano di Lorenzo Foresti</i>	607
MARIO PIOTTI, <i>Usi e funzioni della letteratura dialettale nella lessicografia dialettale lombarda dell'Ottocento</i>	617
ELENA FELICANI, « <i>Volenterosi mettetevi allo studio della vostra lingua</i> »: il Vocabolario milanese-italiano di Giuseppe Banfi	627
JACOPO FERRARI, <i>Alessandro Manzoni ed Emilia Luti postillatori del Vocabolario milanese-italiano di Francesco Cherubini</i>	635
Indice dei nomi, a cura di MASSIMO PRADA	641

SIMONE PREGNOLATO

PROLEGOMENI MEDIOEVALI ALL'*AtLiTeG*^{*}

1. Filologia, lessicologia e lessicografia per l'italiano del cibo

1.1. *Finalità del progetto*

Do subito conto, in sintesi, degli obiettivi primari che stanno in capo al PRIN *AtLiTeG* – *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (2017- [ma 2019-]), cui partecipano quattro Unità di Ricerca¹:

- (a) allestimento d'una banca-dati informatica², ovvero d'un repertorio generale dei testi italiani di cucina dell'età pre-unitaria forniti in prima edizione critica, in nuova edizione oppure in edizione riscontrata e corretta sui manoscritti o sulle stampe antiche (vedi *infra*, § 2.2);
- (b) redazione d'un vocabolario storico-etimologico digitale dei *gastronomi* italiani³ dalle Origini all'Ottocento, secondo un canonico modello di scheda

* Il saggio rientra nei lavori per il PRIN 2017 *AtLiTeG*, che al XIV Convegno Internazionale dell'ASLI è stato presentato in via ufficiale per la prima volta. Ringrazio Sergio Lubello e Francesca Cupelloni, coi quali ho condiviso in anteprima queste pagine.

¹ Università degli Studi di Salerno (responsabile: prof. Sergio Lubello; assegnisti di ricerca: Francesca Cupelloni e Simone Pregnolato) per i secc. XIII-XVI; Università per Stranieri di Siena (responsabile e *PI*: prof.ssa Giovanna Frosini; assegniste di ricerca: Monica Alba e Veronica Ricotta) per i secc. XVI-XVII; Università degli Studi di Cagliari (responsabile: prof.ssa Rita Fresu; assegnista di ricerca: Giovanni Urraci) per il sec. XVIII; Università degli Studi di Napoli "Federico II" (responsabile: prof. Nicola De Blasi; assegnisti di ricerca: Salvatore Iacolare e Andrea Maggi) per il sec. XIX *ante* Artusi. I dati relativi all'équipe dei ricercatori sono aggiornati al 31 agosto 2021.

² Con la collaborazione di Progettinrete S.r.l., partner informatico del progetto (nella persona del dott. Giovanni Salucci).

³ SERGIO LUBELLO, *Gastronomia, lingua della*, in *Enciclopedia dell'Italiano*, I-II, diretta da RAFFAELE SIMONE, Roma, Istituto della Enciclopedia italiana, 2010, I, pp. 553-554, anche in rete: [www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/).

lessicografica ormai messo a punto e trasversale a ciascuna Unità (*VoSLIG – Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*);

- (c) rappresentazione cartografica, in diacronia e in diatopia, di un'ampia selezione dei lemmi del vocabolario nella forma d'un atlante digitale dinamico basato sulla georeferenziazione, in cui i vari gastronomi siano ancorati non soltanto a specifiche fasi cronologiche, ma anche ai luoghi o alle aree d'irradiazione che hanno giocato un ruolo tanto rimarchevole nel costituirsi di questo linguaggio;
- (d) compilazione d'una bibliografia gastronomica ragionata di riferimento;
- (e) creazione d'un portale web dedicato al progetto, nel quale verranno resi disponibili tutti gli innovativi strumenti di cui ai punti precedenti.

1.2. Un'ipotesi iniziale

La realizzazione congiunta d'un dizionario storico-etimologico e d'un atlante cronologico e geolinguistico dell'italiano preunitario del cibo non può che prendere le mosse da un postulato: un assunto di partenza, implicito ma in sé evidente, che rappresenta l'ambiziosa scommessa scientifica che sta alla base dell'intero progetto. *Apertis verbis*: nel nostro *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*, fondato – come si diceva – su un nuovo *corpus* testuale appositamente approntato e criticamente avvertito, si dà la possibilità di circoscrivere i gastronomi italiani, di poterli sondare nello spazio e nel tempo, d'entrare nelle loro strutture linguistiche e dentro la loro trama etimologica solo a patto che si riconosca *a priori*, in quest'insieme variegato di lessemi e sintagmi, un certo loro grado di specializzazione e di tecnicità⁴.

⁴ Mi riferisco qui alle *Fachsprachen* adottando diverse terminologie italiane considerabili tuttora sinonimiche. Riproduco così la situazione attuale degli studi, in cui ancora non sembra sia avvenuta la culminazione d'una strategia di denominazione sulle altre concorrenti (intorno alla varia nomenclatura in uso per i linguaggi settoriali vedi da ultimo le posizioni – non sempre allineate, ancorché compresenti all'interno dello stesso volume – di GAETANO BERRUTO, *Uno sguardo sociolinguistico sui linguaggi settoriali*, in *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, a cura di JACQUELINE VISCONTI, Bologna, il Mulino, 2019, pp. 37-56, alle pp. 37-40 e di STEFANO ONDELLI, *Che cosa intendiamo per «linguaggi settoriali e specialistici»? Evoluzione terminologica e prospettive di ricerca*, in *Parole nostre*, cit., pp. 77-95, alle pp. 77-86). Forse però l'etichetta di *lingua settoriale* (non *specialistica*) è quella più confacente al linguaggio del cibo, se è vero che «i linguaggi settoriali, per effetto della variazione diafasica (didattica, divulgazione e comunicazione tra esperto e profano) e di un più spiccato condizionamento da parte dei mezzi di comunicazione di massa, si caratterizzano, rispetto a quelli *specialistici*, per un indebolimento dei tratti tipici di questi ultimi, quali la regolarità nei processi di formazione dei termini, l'alto tasso di tecnicismi specifici e la rigida biunivocità tra questi e i concetti da loro designati» (RICCARDO GUALDO, *Linguaggi specialistici e settoriali*, in *Manuale di Linguistica italiana*, a cura di SERGIO LUBELLO, Berlin-Boston, de Gruyter, 2016, pp. 371-395, a p. 372). Rimane tuttavia l'urgenza, ormai improrogabile, di un'ampia e articolata discussione sullo statuto speciale del linguaggio del

Sicché alla domanda preliminare se la lingua dell'alimentazione sia effettivamente un *linguaggio settoriale*, quesito che sembra restare tuttora aperto e in buona misura irrisolto a causa dello «stato ancora relativamente fluido di specializzazione e di formalizzazione»⁵ della sua particolare terminologia, il redigendo *VoSLIG* risponde convintamente di sì⁶, e lo fa col sostegno e l'analisi d'emersioni lessicali che si mostrano continue e stabili lungo tutto il filo temporale che lega, da un capo, i primi affioramenti linguistici (mediolatini e italo-romanzi, comunque basso-medioevali) con, all'estremo opposto, le attestazioni tardo-ottocentesche pre-artusiane⁷. Del resto, tentativi minuti d'isolare alcuni

cibo: un'indagine teorica e insieme diacronica che guardi non solo al lessico ma anche alla sintassi, alla testualità e alla pragmatica; proprio l'*AtLiTeG*, con le sue schede lessicali e la sua banca-dati plurisecolare, potrebbe costituire il punto d'abbrivio anche per questo tipo d'indagini linguistiche (dove il piano formale della denominazione terminologica è specchio, ovviamente, d'un problema di sostanza concettuale: vedi la sintesi di RAFFAELLA BOMBI, *Lingue speciali: scelte terminologiche, l'emergere della nozione e la sua tematizzazione nella storia della ricerca*, in EAD., *La linguistica del contatto. Tipologie di anglicismi nell'italiano contemporaneo e riflessi metalinguistici*, Roma, Il Calamo, 2005, pp. 171-188 e quella fondamentale di RICCARDO GUALDO, STEFANO TELVE, *Linguaggi specialistici dell'italiano*, Roma, Carocci, 2011, pp. 17-21).

⁵ GUALDO, *Linguaggi specialistici e settoriali*, cit., p. 373.

⁶ Come già MARIAFRANCESCA GIULIANI, SERGIO LUBELLO, ROSA PIRO, *Per lo studio dei lessici tecnico-scientifici medievali: le prospettive del Lessico della Medicina e dell'Alimentazione*, in «Contributi di filologia dell'Italia mediana», XXVIII (2014), pp. 5-40, alle pp. 5-14; vedi anche VERONICA RICOTTA, *Lingua e cucina tra Medioevo e Rinascimento*, in *Storie di idee nell'Europa mediterranea. Trasmissione delle conoscenze nel Medioevo e nella prima Età moderna*, a cura di COSIMO BURGASSI, ELISA GUADAGNINI, GIULIO VACCARO, Roma, CNR Edizioni, in corso di stampa, § 1. Si fa sentire, comunque, la ripetuta e già osservata mancanza della *lingua del cibo* (così GIOVANNA FROSINI, *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in *Parole nostre*, cit., pp. 151-165, a p. 152) dalle trattazioni o dalle iniziative relative ai sottocodici, assenza certo indicativa di un'insicurezza epistemologica che domina su questa branca del lessico italiano (tuttavia un'eccezione, in positivo, è rappresentata dall'Associazione Italiana per la Terminologia, che ha intitolato il suo XXIV Convegno alla *Terminologia dell'agroalimentare*: vedi *La terminologia dell'agroalimentare*, a cura di FRANCESCA CHESSA, COSIMO DE GIOVANNI, MARIA TERESA ZANOLA, Milano, FrancoAngeli, 2014). La più recente di queste mancanze d'inclusione può essere considerata quella interna al XV Congresso della Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana, dedicato nel 2018 proprio al tema dei sottocodici: dei ben 67 contributi raccolti negli Atti (*Linguaggi settoriali e specialistici. Sincronia, diacronia, traduzione, variazione*. Atti del XV Congresso SILFI – Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana [Genova, 28-30 maggio 2018], a cura di JACQUELINE VISCONTI, MANUELA MANFREDINI, LORENZO COVERI, Firenze, Cesati, 2020), nessuno tratta il linguaggio della cucina.

⁷ Ma in realtà giungendo, grazie alla futura saldatura progettata con due opere lessicografiche attualmente in corso di redazione presso l'Accademia della Crusca, il *Vocabolario dinamico dell'italiano moderno (VoDIM)* e il *Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)*, fino al presente (basti qui, per entrambe le imprese, un rinvio a PATRIZIA BERTINI MARGARINI, MARCO BIFFI, UGO 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). Sempre in seno alla Crusca si colloca il progetto, affidato alle cure di Monica Alba, d'un glossario artusiano comple-

specifici tratti morfo-sintattici, morfo-lessicali e testuali d'un tale linguaggio nel suo momento cronologicamente più alto (secoli XIV-XVI) sono già stati attuati, e con successo: in prima istanza sul *De arte coquinaria* del nostro primo cuoco noto, Maestro Martino *de Rubeis* 'de' Rossi⁸, e poi di conserva su un anonimo e anepigrafo ricettario fiorentino di primo Trecento ritenuto – stando quantomeno allo stato attuale delle conoscenze – il più antico fra tutti quelli scritti in volgare (lo trasmette, com'è noto, il ms. Riccardiano 1071 alle cc. 40r-67v [Fi])⁹.

2. Programma di ricerca sul segmento cronologico più antico: i testi

2.1. Problemi d'ordine pratico

Occuparsi del sottocodice culinario dell'italiano antico significa *in primis* studiare i ricettari (meglio dire: i *libri di cucina*)¹⁰, cioè quelle tipologie testuali nelle quali la lingua del cibo evidentemente s'invera e si deposita con maggiore facilità e con più alta frequenza di specialismi. I ricettari costituiscono, com'è

to, finora mai tentato (del resto, per *La Scienza in cucina* mancano a tutt'oggi sia una vera edizione critica sia «uno studio linguistico condotto nel dettaglio, che illustri l'evoluzione linguistica delle quattordici edizioni pubblicate mentre l'autore era in vita, e dunque certamente riviste da lui, fra il 1891 e il 1911»: FROSINI, *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, cit., p. 158).

⁸ Vedi SERGIO LUBELLO, *Varietà di 'lingue' e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino*, in *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*. Atti dell'XI Congresso SILFI – Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana (Napoli, 5-7 ottobre 2010), a cura di PATRICIA BIANCHI *et al.*, Firenze, Cesati, 2012, I, pp. 227-235, alle pp. 232-234; ID., *Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di MYRIAM CHIABÒ, Roma, Roma nel Rinascimento, 2019, pp. 75-85, alle pp. 83-84.

⁹ Vedi SIMONE 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*, in «StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», VIII (2019), pp. 219-323, alle pp. 224-230, con ripresa successiva in ID., *Cibo medioevale, lingua attuale: il ricettario più antico*, in *Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, a cura di GIOVANNA FROSINI, www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo3.html.

¹⁰ Così preferisce chiamarli BRUNO LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997, ma non concorda LUCIA BERTOLINI, *Fra pratica e scrittura: la cucina nell'Europa del tardo Medioevo*, in «Archivio storico italiano», CLVI (1998), 4, pp. 737-743, a p. 738, n. 4. «Un libro di cucina è un testo tramandato che viene copiato (o tradotto) come tale, a prescindere dalla volontà di cucinare veramente. Se rispetto alla sua fonte il testo viene modificato o ampliato, si potrebbe concludere che il libro sia stato utilizzato [...]; tuttavia ciò non è necessario, dato che anche la pura passione archivistica produce libri. Da un punto di vista metodologico è dunque di primaria importanza considerare che un libro di cucina possa essere semplicemente letteratura» (FRANKWALT MÖHREN, *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Press, 2016, p. 12).

ovvio, la quota più alta della banca-dati dell'AtLiTeG, soprattutto per quanto riguarda la sezione tre-cinquecentesca del PRIN, quella in carico all'Università di Salerno, responsabile del periodo che va dalle Origini alla data convenzionale del 1549, anno della *princeps* dei *Banchetti* del Messi Sbugo¹¹. Lo studio terminografico di questi testi di cucina impone da un lato l'adozione d'una prospettiva storica extra-italiana, latamente europea (come del resto ben mostra un altro progetto d'indirizzo non linguistico relativo ai ricettari medioevali, il *CoReMa – Cooking Recipes of the Middle Ages: Corpus, Analysis, Visualisation*, fondato e diretto da Bruno Laurioux)¹²; d'altra parte, l'esame lessicografico e lessicologico dell'antica lingua del cibo necessita *a monte* d'edizioni filologicamente attrezzate, fondamentale prerequisito per riuscire a smarcare le indagini sulla cucina antica da un certo diletantismo folclorico e, soprattutto, per garantire un alto livello d'attendibilità circa la sostanza testuale e la sua patina formale. Molti libri di cucina manoscritti, in effetti, sono già stati editi ma attraverso criteri poco stabili, o sono stati restituiti con palesi fraintendimenti interpretativi e lacune, o ancora sono inediti. L'illustrazione sintetica d'alcuni di questi *exempla* in lingua volgare potrà servire per tracciare i contorni della situazione nella quale i ricercatori del settore antico dell'AtLiTeG si trovano a operare¹³.

Il ricettario quattrocentesco di proprietà della Società Storica Comense e attualmente conservato presso il Centro Studi "Nicolò Rusca" di Como è un'importante raccolta di cc. 47 recanti ben 155 ricette¹⁴; oggi siamo costretti

¹¹ Un'edizione critica del testo, corredata di un'introduzione storica e d'un *Index locorum* (mentre ancora fa testo lo studio linguistico e lessicale di MARIA CATRICALA, *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV [1982], pp. 147-268), è in preparazione presso l'editore Olschki: vedi per ora VERONICA RICOTTA, *Il Rinascimento a tavola: «una festa magnifica»*, in *Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, cit., www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo4.html.

¹² Raggiungibile all'indirizzo di rete corema.hypotheses.org.

¹³ Relativamente al latino, una nuova edizione, finalmente scientifica, del *Liber de coquina* secondo i due mss. parigini A e B (e con verifica filologica dell'ipotesi genetica, passata finora in giudicato, secondo cui il capostipite di questa tradizione primigenia sarebbe volgare e federiciano: vedi ANNA MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005, in particolare pp. 17-19) è in corso d'ultimazione per le cure di Francesca Cupelloni, che al contempo ne studia pure, in prospettiva linguistica, il volgarizzamento d'Anonimo Toscano (vedi comunque *infra*, Tab. 1).

¹⁴ Vedi *I manoscritti datati delle province di Brescia, Como, Lodi, Monza-Brianza e Varese*, a cura di MARTINA PANTAROTTO, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2014, pp. 16-17: il ms., non essendo datato, appartiene ai due dei cinque codici del Fondo Aliati – stando almeno a ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011, pp. XIV-XV – che qui non vengono descritti (vedi *ivi*, pp. 73-74 e *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, a cura di CAROLE LAMBERT, Montréal-Paris, Les Presses de l'Université de Montréal-Champion-Slatkine, 1992, p. 326, n° 18). È ancora allo studio la verifica dell'appartenenza del "Ricettario Comense", sulla cui lingua e sul cui lessico ancora nulla è stato mai detto, alla

a leggerne il testo nella scorretta – benché recente – trascrizione pubblicata dal Benporat sulle pagine degli «Appunti di gastronomia»¹⁵, un'edizione che senz'altro andrebbe rifatta. Il caso del “Ricettario Comense”, del quale al momento non è consentita la consultazione per esplicita volontà dei suoi possessori¹⁶, è esemplificativo d'un altro grosso e non banale problema pratico, preliminarmente a un qualsiasi studio filologico dei ricettari medioevali: la difficile reperibilità di certi codici di cucina, che spesso vengono venduti attraverso canali difficilmente ripercorribili e che quindi, in buona sostanza, risultano dispersi. Ciò è accaduto con uno dei testimoni manoscritti dell'opera di Maestro Martino, oggi in collezione privata, e ciò è successo anche – caso celeberrimo – con la dismissione dell'intera Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Sorengo (Lugano) a séguito della morte del suo fondatore e presidente, l'ing. Orazio Bagnasco; il patrimonio librario della B.IN.G. comprendeva, fra i tanti suoi tesori, anche due manoscritti “dei XII ghiotti”, dei quali uno, il gemello intero di **Lo**, era ancora inedito (ex Inv. 1089, cc. 3r-37r [**Se**], 1520-1540)¹⁷.

Agli imperfetti lavori editoriali di Claudio Benporat e ai suoi «Appunti» dobbiamo rivolgerci anche per indagare il volgare meridionale delle 95 ricette dei *Modi singolari de cocina*, anonimo ricettario recato da un manoscritto primo-cinquecentesco (codice decorato e di formato tascabile) del quale va ora

filiera cosiddetta “dei XII ghiotti” (sulla quale vedi, da ultimo, la rassegna di PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071*, cit., pp. 230-238, in attesa d'uno studio complessivo che abbracci tutti i testimoni manoscritti, ora intrapreso insieme con Sergio Lubello). Dell'affiliazione del ricettario ai “XII ghiotti” c'informa Bruno Lauriou, cit. in LUCIA BERTOLINI, *Problemi testuali dei libri di cucina: l'organizzazione del testo nella tradizione dei 'XII ghiotti'*, in ODILE REDON, LUCIA BERTOLINI, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, in «Buletino senese di storia patria», C (1993 [ma 1995]), pp. 47-81, a p. 51 e n. 9; d'avviso contrario CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., p. XI, che parla invece di «tradizione padana (non rigorosamente nord-orientale come da alcuni sostenuto)».

¹⁵ Rivista amatoriale e però preziosa per la mole di documenti e riflessioni storiche di cui ha saputo farsi organo di diffusione, benché non risulti del tutto affidabile sotto il rispetto filologico. Il quadrimestrale, di non larghissima tiratura, inaugurò nel 1990 per iniziativa del suo unico direttore, Claudio Benporat, per poi cessare la propria attività col n° LXX del 2012; quest'ultimo fascicolo contiene utili Indici tematici e onomastici, disponibili peraltro anche all'indirizzo di rete www.appuntidigastronomia.com. Per l'edizione del ms. di Como vedi CLAUDIO BENPORAT, *Un manoscritto di cucina trecentesco ritrovato: il Ms. della Società Storica Comense, Fondo Aliati*, in «Appunti di gastronomia», LXIX (2012), pp. 29-70, alle pp. 33-70.

¹⁶ Ma già dieci anni fa, in CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., p. XV, s'avvertiva che «l'originale non è al momento accessibile». Nel 1996 Bruno Lauriou informava che il ms. sarebbe stato «di prossima pubblicazione a cura della Società storica comense» (BRUNO LAURIOUX, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in «Archivio storico italiano», CLIV [1996], 1, pp. 33-58, a p. 45, n. 50).

¹⁷ Vedi *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia sec. XIV-XIX*, a cura di ORAZIO BAGNASCO, s.l., B.IN.G., 1994, II, pp. 1819-1821 e Tav. LIX (ms. 19; dal confronto con **Se**, **Lo** risulterebbe «mancante di almeno due fascicoli»: ivi, p. 1820).

occupandosi per l'AtLiTeG, in ottica storico-linguistica, Chiara Coluccia¹⁸; lo stesso poi occorre fare per leggere le cc. 2r-146r del più voluminoso manoscritto fra quelli risalenti al Tre-Quattrocento che ci sono pervenuti (più di 420 preparazioni), il Western 211 già al Wellcome Institute of History of Medicine (oggi London, Wellcome Collection), ricettario indicato come particolarmente notevole già al principio del XX secolo dal Mazzi¹⁹ perché sincretico di tutte quante le tradizioni culinarie di cui poteva disporre quel suo anonimo compilatore a XV secolo inoltrato²⁰.

Il nome di Curzio Mazzi ci rimanda poi subito al *Libro della Mensa dei Priori* (ms. Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, Ashburnham 1216), che proprio questi segnalò per primo all'attenzione degli studiosi e del quale manca ancora un'edizione, ora finalmente avviata per il cantiere dell'AtLiTeG²¹. Ciò ha comportato l'assenza di questo capitale ed esteso registro di spese fiorentine, precisamente datato agli anni 1344-1345, entro fondamentali repertori lessicografici come sono il *Corpus OVI*²² e il *TLIO*²³, con conseguenti problemi di distorsione lessicografica, ossia con sbilanciamenti temporali in avanti per la determinazione della prima attestazione di certa terminologia alimentare²⁴. Il cenno fatto al

¹⁸ Il codice è il London, British Library, Egerton 1985: vedi da ultimo CARLO MARZANO, *Un anonimo ricettario meridionale cinquecentesco* (ms. London BL Egerton 1985), in *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI – Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di CECILIA ROBUSTELLI, GIOVANNA FROSINI, Firenze, Cesati, 2009, pp. 153-159; ID., *Tradizione e traduzione nei ricettari di cucina tardo-medievali: il caso dei Modi singolari de cocina* (Ms. London BL Egerton 1985), in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII-XVI*. Atti del Convegno internazionale di studio (Salerno, 24-25 novembre 2010), a cura di SERGIO LUBELLO, Strasbourg, ELiPhi, 2011, pp. 201-207.

¹⁹ CURZIO MAZZI, *Un nuovo libro di cucina del sec. XV*, in «Rivista delle biblioteche e degli archivi», XXIV (1913), 3-5, pp. 33-53.

²⁰ CLAUDIO BENPORAT, *Il Ms. Western 211 del Wellcome Institute for the History of Medicine di Londra*, in «Appunti di gastronomia», LXIV (2011), pp. 5-100, alle pp. 9-100; vedi anche SERGIO LUBELLO, *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI)*. Atti del Convegno (Matera, 14-15 ottobre 2004), a cura di RITA LIBRANDI, ROSA PIRO, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2006, pp. 389-404, alle pp. 398-399, n° 15.

²¹ Vedi CURZIO MAZZI, *La Mensa dei Priori di Firenze nel secolo XIV*, in «Archivio storico italiano», quinta serie, XX (1897), 208, pp. 336-368.

²² *Corpus OVI dell'Italiano antico*, Opera del Vocabolario Italiano – Istituto del CNR, a cura di PÅR LARSON, ELENA ARTALE, DIEGO DOTTO, Firenze, 2005-: gattoweb.ovi.cnr.it.

²³ *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, fondato da PIETRO G. BELTRAMI e in corso di realizzazione presso l'Opera del Vocabolario Italiano – Istituto del CNR, Firenze, 1997-: tlio.ovi.cnr.it/TLIO.

²⁴ Ancora insuperato lo studio linguistico sul *Libro della Mensa* di GIOVANNA FROSINI, *Il cibo e i Signori (La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV)*, Firenze, Accademia della Crusca, 1993, che opportunamente figura nella *Bibliografia citata nelle voci del TLIO*; sul ms. Ashburnhamiano vedi la scheda descrittiva più recente: EAD., *Cibo e potere alla*

Libro della Mensa, infine, ci consente di sottolineare un'altra caratteristica della banca-dati testuale dell'*AtLiTeG*, ovvero la sua disposizione ad accogliere, oltre ai ricettari, una galassia nutrita di *fonti parallele* o *collaterali* (spesso testi di carattere pratico o prose "medie" come i volgarizzamenti), le quali contribuiranno ad ampliare la base documentaria del lessicografico storico fornendo occorrenze ulteriori per svariati – se non persino decentrati – luoghi di produzione scritta, come anche forme linguistiche particolari, *hapax* e retrodatazioni.

2.2. *Prima tappa: un corpus di partenza*

A conclusione parziale d'un programma di lavoro che qui s'annuncia, ritengo utile procurare nello specchio seguente un elenco dei venti testi antichi che, entro il 2023, l'Unità di Salerno s'impegna ad acquisire e in molti casi a rivedere criticamente per popolare la banca-dati informatica in vista della redazione del *Fachglossar*. Altri testi di cucina al momento ne resteranno fuori: ad esempio, della composita tradizione testuale di Martino, eccezionalmente complessa e ancora allo studio²⁵, ci premuriamo per ora d'includere nel *corpus* soltanto le edizioni dei quattro codici finora pubblicati singolarmente (vedi *infra*, n° 14-17 della Tab. 1), in attesa che una ricerca ecdotica a maglie molto fini ci restituisca finalmente un quadro storico e un testo più attendibili²⁶.

Avverto preliminarmente che le sigle ospitate nella terza colonna della Tab. 1 sono quelle in uso durante le fasi d'allestimento e marcatura informatica dei testi dell'*AtLiTeG*²⁷. Le parentesi graffe (quarta colonna)²⁸ circoscrivono o (1)

mensa dei priori fiorentini, in «Onorevole e antico cittadino di Firenze». *Il Bargello per Dante*. Catalogo della Mostra (Firenze, Museo Nazionale del Bargello, 21 aprile-31 luglio 2021), a cura di LUCA AZZETTA, SONIA CHIODO, TERESA DE ROBERTIS, Firenze, Mandragora, 2021, pp. 312-313.

²⁵ Vedi LUBELLO, *Il De arte coquinaria di Maestro Martino*, cit., pp. 78-83.

²⁶ Esclusi dalla fase di primo incremento della banca-dati sono anche i ricettari latini traditi dal mss. di St. Florian (Austria), Augustiner Chorherrenstift Stiftsbibliothek, XI 100, cc. 216r-219r (*Liber coquinarius*, secc. XIV-XV) e di Châlons-en-Champagne (*olim Châlons-sur-Marne*, Francia), Bibliothèque Municipale "Georges Pompidou", 319 (*Hic est liber coquinarum bonarum*, a. 1430: vedi CLAUDIO BENPORAT, *Hic est liber coquinarum bonarum. Ms. 319 della Biblioteca Comunale di Châlons-sur-Marne*, in «Appunti di gastronomia», XXIII [1997], pp. 25-66, alle pp. 30-66), codici che peraltro la Martellotti giudica «del tutto estranei alla storia del *Liber de coquina*» (MARTELOTI, *I ricettari di Federico II*, cit., p. 18, n. 41).

²⁷ Le sigle in neretto che indicano i mss. "dei XII ghiotti" sono già state adoperate in PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071*, cit., sull'onda di BERTOLINI, *Problemi testuali dei libri di cucina*, cit.

²⁸ Nella quarta colonna compaiono, riportati compendiosamente, i seguenti riferimenti bibliografici: BENPORAT 1996 = CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996 [rist. 2001]; BENPORAT 1999 = CLAUDIO BENPORAT, *Modo singulare de cucina, un inedito ricettario meridionale*, in «Appunti di gastronomia», XXIX (1999), pp. 5-31; BENPORAT 2010 = CLAUDIO BENPORAT, *Un ricettario di cucina trecentesco: il Ms. 158/1 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, in «Appunti di gastronomia», LXII (2010), pp. 5-30; BENPORAT

edizioni che presto verranno sostituite da nuove trascrizioni realizzate *ex novo* (in versione digitale e, in certi casi, anche cartacea), tutte comunque informate a criteri filologici omogenei applicati sistematicamente²⁹, oppure (2) edizioni che sono state emendate in vari *loci* per riscontro diretto sui manoscritti, sul modello di quanto da sempre fa l'OVI, al quale l'AtLiTeG s'ispira per l'intenzione di conferire al vocabolario gastronomico la medesima natura *tendenzialmente* filologica del TLIO³⁰.

2011 = CLAUDIO BENPORAT, *Un ricettario inedito, il Ms. Add. 18165*, Libro di buone e delicate vivande della British Library di Londra, in «Appunti di gastronomia», LXV (2011), pp. 5-62; BENPORAT 2012 = CLAUDIO BENPORAT, *Un manoscritto di cucina trecentesco ritrovato: il Ms. della Società Storica Comense, Fondo Aliati*, cit.; BERGONZONI 2006 = ELENA BERGONZONI, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Bologna, CLUEB, 2006; BOSTRÖM 1985 = INGEMAR BOSTRÖM, *Anonimo Meridionale. Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, 1985; FACCIOLI 1966 = *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIX al XIX secolo*, I-II, a cura di EMILIO FACCIOLI, Milano, Il Polifilo, 1966; FACCIOLI 1987 = *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di EMILIO FACCIOLI, Torino, Einaudi, 1987 [rist. 1999]; FRATI 1899 = LUDOVICO FRATI, *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, Forni, 1899 [rist. 1979]; GUERRINI 1887 = [OLINDO GUERRINI], *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, Bologna, Zanichelli, 1887; MAIER 2017 = *Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche*, a cura di ROBERT MAIER, Freising, s.e., 2017² [2005]; MANCUSI SORRENTINO 1993 = LEJLA MANCUSI SORRENTINO, *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*, in «Appunti di gastronomia», XI (1993), pp. 18-104; MARTELOTTI 2005 = *I ricettari di Federico II*, cit.; MÖHREN 2016 = *Il libro de la cocina*, cit.; MORPURGO 1890 = *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, [a cura di SALOMONE MORPURGO], Bologna, Zanichelli, 1890; MULON 1968 = MARIANNE MULON, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, in «Bulletin Philologique et Historique», I (1968 [ma 1971]), pp. 369-435; PREGNOLATO 2019 = *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071*, cit.; REBORA 1996 = GIOVANNI REBORA, *La cucina medievale italiana tra oriente ed occidente*, Genova, Università di Genova-Dipartimento di storia moderna e contemporanea, 1996; SADA/VALENTE 1995 = LUIGI SADA, VINCENZO VALENTE, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari, Puglia Grafica Sud, 1995; SCOPEL 2006 = MARINA SCOPEL, *La cucina della salute di Giovanni Dondi medico padovano*, in «Appunti di gastronomia», L (2006), pp. 5-26; SCULLY 2000 = TERENCE SCULLY, *The Neapolitan Recipe Collection. Cuoco Napoletano*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 2000; SÜTHOLD 1994 = *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, a cura di MICHAEL SÜTHOLD, Genève, Librairie Droz, 1994.

²⁹ Ciò vale in specie per tutti i testimoni della filiera “dei XII ghiotti” eccezione fatta per **Ba e Co**, attualmente irrecuperabili, come s'è già anticipato.

³⁰ L'assenza di parentesi graffe segnala invece che l'edizione in questione viene ripresa e sfruttata senza che s'effettuino ricontrolli autoptici sui codici: l'eventuale intervento sul testo sarà solo formale, per uniformazione a quei criteri d'edizione e marcatura digitale stabiliti in un *Normario per il redattore dell'AtLiTeG* già condiviso e circolante fra le quattro Unità di Ricerca del PRIN.

Segnatura	Titolo	Sigla	Edizione
LIBER DE COQUINA: RICETTARI FRIDERICIANI LATINI E VOLGARI			
1.	Paris, Bibl. nationale de France, Lat. 7131, cc. 96v-99v	<i>Liber de coquina</i> [A]	Par7131 {MULON 1968: 396-420, rist. in MAIER 2017: 71-129 con traduz. ted. a fronte; FACCIOLI 1987: 19-41 (parziale, con traduz. it. a fronte); MARTELOTTI 2005: 199-280 (testo collazionato)}
2.	Paris, Bibl. nationale de France, Lat. 9328, cc. 133v-139v	<i>Liber de coquina</i> [B]	Par9328 {SADA/VALENTE 1995: 110-171; MARTELOTTI 2005: 199-280 (testo collazionato)}
3.	Bologna, Bibl. Universitaria, 158, cc. 93r-103r	<i>Libro de la cocina</i> [Anonimo Toscano]	Bol158b FACCIOLI 1966: I, 17-57; ID. 1987: 45-72 (parziale); MARTELOTTI 2005: 199-280 (testo collazionato); BERGONZONI 2006: 63-108; MÖHREN 2016: 131-197 (ediz. ripresa, con lievi modifiche, nel <i>Corpus AtLiTeG</i>)
4.	<i>Olim</i> Sorenago, Bibl. Internationale de Gastronomie, Inv. 1339 [= Ms. 3], cc. 1r-15v [disperso]	[Anonimo Meridionale, Libro A]	Bing1339a BOSTRÖM 1985: 1-31 (ripresa in MARTELOTTI 2005: 199-280 [testo collazionato] e rist. in FACCIOLI 1987: 99-117 [parziale])
5.	Città del Vaticano, Bibl. Apostolica Vaticana, Palatino latino 1768, cc. 160r-189v	<i>Liber de coquina</i> o <i>Liber coquinarius sive de modo coquendi</i> [Vaticano]	Pal1768 MARTELOTTI 2005: 199-280 (testo collazionato)
RICETTARI VOLGARI “DEI XII GHIOTTI”			
6.	Firenze, Bibl. Riccardiana, 1071, cc. 40r-67v	[<i>Modo di cucinare et fare buone vivande</i>]	Fi PREGNOTATO 2019: 257-277 (sostituisce MORPURGO 1890: 5-28).
7.	Venezia, Bibl. Nazionale Marciana, Lat. XIV, 232 (= 4257), n° 142, c. 1r	[Frammento Marciano]	Ve {SCOPEL 2006: 19-26}

8.	Bologna, Bibl. Universitaria, 158, cc. 86r-91v	[Frammento Bolognese]	Bo	{GUERRINI 1887: 13-45; BERGONZONI 2006: 33-60; BENPORAT 2010: 8-30}
9.	Nice, Musée Masséna, Bibl. Victor de Cessole, 226, cc. 1r-16r	<i>Liber coquine</i>	Ni	{REBORA 1996: 102-132}
10.	Roma, Bibl. Casanatense, 255, cc. 1r-51v	<i>Libro per cuoco</i> [Anonimo Veneziano]	Ro	{FRATI 1899: 1-74; FACCIOLI 1966: I, 61-105; ID. 1987: 69-97 (parziale)}
11.	London, British Library, Additional 18165, cc. 1r-21v	<i>Di buone et delicate vivande</i>	Lo	{BENPORAT 2011b: 13-62}
12.	Olim Sorengo, Bibl. Internationale de Gastronomie, Inv. 1339 [= Ms. 3], cc. 15v-24v [disperso]	<i>Liber quoquine</i> [Anonimo Meridionale, Libro B]	Ba	BOSTRÖM 1985: 32-48
13.	Como, Fondazione-Centro Studi "Nicolò Rusca", Società Storica Comense, senza segnatura	[Ricettario Comense]	Co	BENPORAT 2012: 33-70
MAESTRO MARTINO, DE ARTE COQUINARIA				
14.	Città del Vaticano, Bibl. Apostolica Vaticana, Urbinate latino 1203	[Anonimo Catalano]	Vat1203	BENPORAT 1996: 79-155
15.	Riva del Garda, Bibl. Civica, F-MS-1 (olim Archivio Storico Comunale, <i>Ecclesiastica</i> , 25/I)	<i>De modo et ordine observandi in coquinare o Libro de cosina</i>	RivaArchS	BENPORAT 1996: 157-231
16.	New York, Pierpont Morgan Library, MS B.40 (olim Bühler 19)	[Cuoco Napoletano]	Buehler19	BENPORAT 1996: 233-292; SCULLY 2000
17.	Washington, Library of Congress, Rare Books Med. 153	<i>Libro de arte coquinaria</i>	Wash153	FACCIOLI 1966: I, 115-204; ID. 1987: 127-218

ALTRI RICETTARI (MERIDIONALI)			
18.	London, British Library, Egerton 1985, cc. 1r-23v (testo), 105r-107v (sommario)	<i>Modi singolari de cocina</i>	Egert1985 {BENPORAT 1999: 8-31}
19.	Napoli, Bibl. Nazionale "Vittorio Emanuele III", XII E 19, cc. 1r-27v	ANTON COMURIA, <i>Apparecchi diversi da mangiare</i> [Anonimo Lucano]	Nap19 {MANCUSI SORRENTINO 1993: 33-89; SÜTHOLD 1994: 7-50} ³¹
TESTI COLLATERALI			
20.	Firenze, Bibl. Medicea Laurenziana, Ashburnham 1216	[Libro di spese per la Mensa dei Priori di Firenze]	Ash1216 Inedito

Tab. 1 - Ricettari antichi in via d'inserimento nel *Corpus AtLiTeG* (sezione dell'Unità di Salerno)

Infine, non è possibile trascurare l'unico vero "classico" della letteratura gastronomica italiana: la benemerita antologia a cura d'Emilio Faccioli uscita in due tomi nel 1966 e poi riedita in monovolume nel 1987 con modifiche e integrazioni (e con anche qualche riduzione rispetto alla versione precedente)³². Dal Faccioli accogliamo nel nostro *corpus* i tre testi del Tre-Quattrocento che non sono ricettari, recuperati *sic et simpliciter*, senza ritocchi (Tab. 2)³³.

³¹ L'Anonimo Lucano è attualmente oggetto di studio filologico-lessicale per il PRIN da parte di Carolina Stromboli. Sono rimandate, per il momento, le indagini sul cod. primo-cinquecentesco di Sheffield, Ruskin Gallery, Collection of the Guild of St. George, R. 3550 (LUBELLO, *La nascita del testo*, cit., p. 399, n° 16 [Anonimo Padovano]), grande compilazione di ca. 700 ricette terminata d'allestire a Padova nell'a. 1502 (CLAUDIO BENPORAT, *Un testo inedito cinquecentesco di cucina e scalcheria veneta*, in «Appunti di gastronomia», XXVII [1998], pp. 20-46, alle pp. 29-46 [testo parziale]; vedi anche MARINA SCOPEL, *Panorami conviviali dello Studio di Padova nel XV secolo*, in «Appunti di gastronomia», LIII [2007], pp. 5-24).

³² Non una ristampa, dunque. L'illustrazione dei cambiamenti della seconda edizione (Einaudi) rispetto alla prima (Il Polifilo) è in FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia*, cit., p. XXXI.

³³ Nella Tab. 2 compaiono i seguenti riferimenti bibliografici non citati nella precedente n. 28: CARNEVALE SCHIANCA 2005 = BARTOLOMEO PLATINA, *'De honesta voluptate et valitudine'*. *Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*. Nuova edizione commentata con testo latino a fronte, a cura di ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, Firenze, Olschki, 2005; DEBENEDETTI 1913 = SANTORRE DEBENEDETTI, *Il "Sollazzo" e il "Saporetto" con altre rime di Simone Prudenzi d'Orvieto*, in «Giornale storico della letteratura italiana», 1913, 15, pp. V-208; LAURIOUX 2006 = BRUNO LAURIOUX, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2006.

	Autore	Titolo	FACCIOLI	Edizioni riprodotte	Note
21.	PIETRO DE' CRESCENZI	<i>Liber ruralium commodorum</i> (parziale, con traduz. it. a fronte)	1966: I, 1-15 1987: 3-17	Basel, H. Petrus, 1548 (= <i>princeps</i> : Augusta, Schüzler, 1471)	Cap. IV, 4: <i>De diversis speciebus vitium</i> (catalogo d'uve e vini)
22.	SIMONE PRUDENZANI	<i>Saporetto</i> (parziale)	1966: I, 107-114 1987: 119-125	DE BENEDETTI 1913: 104-106, 123-124	Sonetti XXIV, XXVII, LIX e LX
23.	BARTOLOMEO PLATINA	<i>De honesta voluptate et valetudine</i> (parziale, con traduz. it. a fronte)	1966: I, 205-233 1987: 219-247	Per l'ediz. FACCIOLI 1966: Roma, U. Gallus, 1475 (corretto sul ms. Milano, Bibl. Ambrosiana, 734) Per l'ediz. FACCIOLI 1987: Cividale, Gerardo di Fiandra, 1480 (anche per la traduz.)	Nuova ediz. CARNEVALE SCHIANCA 2005: 95-431 (con nuova traduz. it.), e vedi anche LAURIOUX 2006

Tab. 2 - Integrazioni dal *Corpus Faccioli* (secoli XIV-XV)

