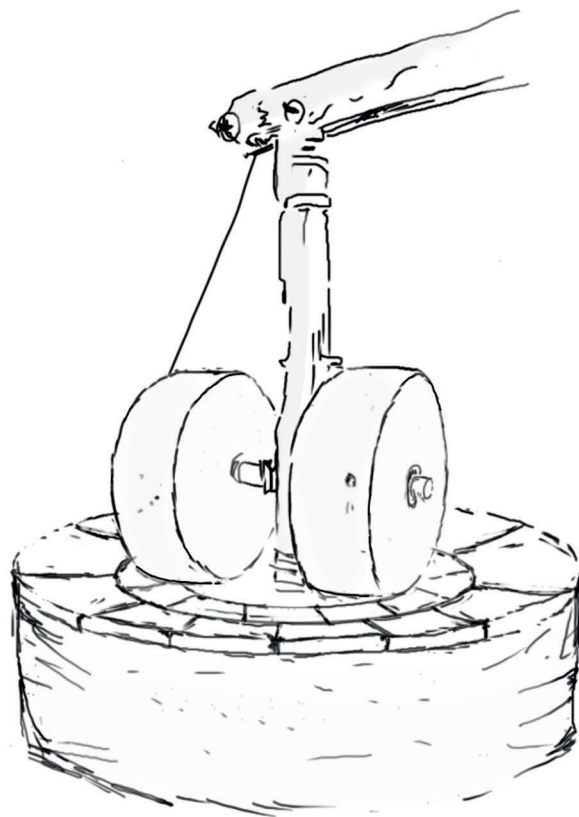


# AVSI

---

---



---

**ARCHIVIO PER IL VOCABOLARIO  
STORICO ITALIANO ~ V, 2022**



# Archivio per il Vocabolario Storico Italiano

Rivista scientifica annuale ~ ISSN 2611-1292

## **Direzione**

Lorenzo AMBROGIO  
Gianluca BIASCI  
Rosario COLUCCIA  
Paolo D'ACHILLE  
Yorick GOMEZ GANE  
Rita LIBRANDI  
Luigi MATT  
Luca SERIANNI †

## **Consulenti internazionali**

Matthias HEINZ  
Franco PIERNO

**Volume V, 2022**

«Archivio per il Vocabolario Storico Italiano»: rivista scientifica annuale *open access* ([www.avsi.unical.it](http://www.avsi.unical.it)), sottoposta a *double-blind peer review*. ISSN 2611-1292.

*Per il vol. IV, 2021 le revisioni anonime sono state curate da studiosi afferenti alle seguenti istituzioni: Università degli Studi di Milano – La Statale, Università degli Studi di Sassari, Università della Calabria, Università del Piemonte Orientale, Università di Cassino, Università di Genova, Università di Roma – Sapienza, Università di Trento, Università di Verona.*

Redazione: Giulia VIRGILIO (coord.), Arianna CASU, Luca PALOMBO (presso il Laboratorio di Storia della lingua italiana, Dipartimento di Studi Umanistici, Università della Calabria, Via P. Bucci, Cubo 21B, 87036 Rende, CS, Italia). Chiusura redazionale: 30/12/2022. Tribunale civile di competenza: Cosenza (dir. resp.: Yorick Gomez Gane). Impaginazione: Graphic Art 6 srl – Roma. Immagine in copertina: frantoio di Casa Massimi (Piglio, FR), disegno di Andrea Caponi.

# Indice del vol. V, 2022

**In memoria di Luca Serianni (1947–2022)** p. 7

## **1. Contributi organici, su porzioni specifiche di lessico o da spogli di riviste o studi linguistici**

1.1. *Lemmi musicali del GRADIT assenti in LesMu e assenti o privi di esempi in GDLI (lemmi CE–CZ)*

Claudio Porena p. 8

1.2. *Latinismi non adattati (lettera A, parziale, terza serie)*

Silvano Arnone, Micaela Cuccaro, Angela Gedeone,  
Domenico Passarelli, Maria Antonietta Scalzo p. 50

## **2. Contributi raccolti tramite il riscontro del GRADIT**

2.1. *Lettera Y (parziale: YA)*

Yorick Gomez Gane p. 62

## **3. Contributi raccolti tramite il riscontro di dizionari dell'uso diversi dal GRADIT**

3.1. *Neologismi datati dal 2000 in poi in DO–2021 (lettere I–L)*

Arianna Casu p. 75

## **4. Contributi raccolti tramite il riscontro di neologismari**

4.1. Claudio Quarantotto, *Dizionario del nuovo italiano* (lettere A–C)

Alessandra Marcellino (A–AM), Stefania Corgiolu (AN–AP),  
Maria Antonietta Deriu (AQ–AZ), Francesca Pazzola (BA–BO),  
Alessandra Saba (BR–CA), Giorgia Puggioni (CE–CO),  
Pietro Guiso (CR–CU) p. 104

4.2. Sebastiano Vassalli, *Il neoitaliano*

Sara Taveras Hernandez p. 208

## **5. Contributi sparsi**

5.1. *Lemmi singoli*

Gianluca Biasci, Arianna Casu, Valeria Cesaraccio,  
Maria Antonietta Deriu, Sara Di Giovannantonio,  
Yorick Gomez Gane, Pietro Guiso, Luigi Matt, Giulia Virgilio p. 237

## **6. Contributi propedeutici alla pubblicazione di vocabolari storici delle terminologie settoriali**

6.1. *Per un vocabolario storico della terminologia linguistica [= Ling.]*

Luca Palombo p. 257

6.2. *Per un vocabolario storico della terminologia occultistica [= Occult.]*

Luigi Matt p. 295

## **7. Saggi e note**

- 7.1. *Roman. e (peri)med. cerigna/cirigna e cerignòlo/cirignòlo*  
Vincenzo Faraoni p. 304
- 7.2. *Un nuovo progetto lessicografico: il VoSLIG*  
Sergio Lubello p. 312
- 7.3. *Primi appunti sulla terminologia occultistica*  
Luigi Matt p. 321
- 7.4. *Su alcuni neologismi dell'ecologia*  
Michele Ortore p. 333
- 7.5. *Nota su maladattivo*  
Maria Silvia Rati p. 343

**Tavola dei contributi disponibili per la pubblicazione nell'AVSI** p. 349

**Abbreviazioni e sigle** p. 353

## 7.2. Un nuovo progetto lessicografico: il VoSLIG, di Sergio Lubello

**ABSTRACT:** This paper describes the project titled *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG). The project aims to reconstruct the history and the geography of Italian culinary texts and of their language from the Middle Ages to Italian Unification. The analysed period can be considered as the richest one in terms of intersections, of different and convergent contexts, but also the one that contains more gray areas with reference to the traditions of the texts, to the centers of production and to the lexicon. The project consists of the following three main parts: the database/textual corpus (i.e. the verification of the sources with the analysis of the textual traditions through the drafting of new philologically reliable editions); the VoSLIG (*Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia*); a geo-textual Atlas which will collect the chronological and geo-linguistic representation of culinary terms from the Middle Ages to Italian Unification in the form of a linguistic-georeferencing Atlas, with a distinction of centres of production, of texts and traditions for historical phases. Finally, the paper describes a lemma structure of the VoSLIG.

### 1. Sulla lingua italiana della gastronomia

Già da qualche decennio i testi gastronomici italiani del passato sono oggetto di studio non solo da parte di storici, ma anche di linguisti e filologi: si potrebbe senz'altro datare il fiorire di queste ricerche agli anni '80 del secolo scorso con i lavori di Maria Catricalà<sup>1</sup> e, a seguire, su

<sup>1</sup> Maria Catricalà, *Sul lessico di cucina del '500*, in Atti del Convegno Nazionale sui lessici tecnici del Sei e Settecento (1–3 dicembre 1980), a cura di Gabriella Canti-

sollecitazione di Arrigo Castellani, con il primo studio del lessico antico, quello di Giovanna Frosini<sup>2</sup>, su una fonte collaterale, il *Libro di spese per la mensa dei Priori di Firenze* della prima metà del sec. XIV. Da allora, la ricerca sui testi di cucina tardo-medievali e moderni, italiani ed europei, e sulla *Fachsprache* della gastronomia, che inizia a codificarsi a partire dal '300, si è significativamente intensificata caratterizzandosi come una vera «esplosione nelle attenzioni verso la storia del cibo»<sup>3</sup>. Varietà di termini e di denominazioni, nel tempo e nello spazio italiano, che si può esperire sfogliando il bel volume di Gianluigi Beccaria, *Misticanze*<sup>4</sup>, una lunga scorribanda tra nomi regionali e dialettali, a partire dalle invenzioni dei banchetti rinascimentali fino alla cucina regionale di oggi.

Non è questa la sede per ricapitolare questa feconda stagione di studi<sup>5</sup> e mi limito a segnalare per la loro prospettiva di più ampio respiro alcuni progetti: l'*AGAM*, *Atlante generale dell'alimentazione mediterranea*,

ni Guidotti, Firenze, Eurografica, 1981, pp. 135–146. Ead., *La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV (1982), pp. 147–268.

<sup>2</sup> Giovanna Frosini, *Il cibo e i Signori (La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV)*, Firenze, Accademia della Crusca, 1993.

<sup>3</sup> Anna Martellotti, *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki, 2012, p. VIII.

<sup>4</sup> Gian Luigi Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2009.

<sup>5</sup> Su cui si veda almeno Giovanna Frosini–Sergio Lubello, in stampa, *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci, con ampio aggiornamento non solo bibliografico sui lavori e progetti in corso.

diretto da Domenico Silvestri<sup>6</sup>; le ricerche radunate intorno al gruppo di lavoro dell'*Atlante linguistico della Sicilia* diretto da Giovanni Ruffino; il più recente *VoSCIP, Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria*<sup>7</sup>; e infine il progetto in corso oggetto di questo contributo su cui mi diffonderò più avanti.

Una tappa decisiva è stata segnata indubbiamente da un importante convegno modenese, quello dell'ASLI del settembre 2007, dal titolo emblematico *Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*<sup>8</sup>; né va dimenticato, sul fronte moderno, il fiorire di convegni e studi sul padre della gastronomia moderna, Pellegrino Artusi (su cui almeno si vedano gli atti del convegno del 2011, *Il secolo artusiano*)<sup>9</sup>.

<sup>6</sup> Cfr. in *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici* (Napoli, 13–16 ottobre 1999), a cura di Domenico Silvestri, Antonietta Marra e Immacolata Pinto, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", Napoli, 2002 e Domenico Silvestri, *L'«Atlante generale dell'alimentazione mediterranea» e alcuni aspetti della situazione linguistica italiana*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana ASLI, Modena 20–22 settembre 2007, Firenze, Cesati, 2009, pp. 53–73.

<sup>7</sup> Sul quale cfr. Patrizia Bertini Malgarini–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.

<sup>8</sup> In *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 53–73.

<sup>9</sup> Alla terminologia dell'agroalimentare è stato dedicato il XXIV convegno dell'As-

Manca invece ancora uno strumento lessicografico storico–etimologico<sup>10</sup>, tanto più che soprattutto per l'italiano antico restano ancora molte zone d'ombra che andranno esplorate tenendo conto delle complesse tradizioni testuali che tramandano il lessico gastronomico dei primi secoli. I più antichi ricettari italiani si collocano all'interno di un quadro geografico e culturale più ampio, europeo, in cui i testi di cucina compaiono con un'impressionante sincronia tra Due– e Trecento, prodotti finali di un sincretismo culturale sviluppatosi nei secoli, a partire dagli influssi arabi e orientali e fino all'incontro del mondo romano con il mondo germanico. Una più esatta ricostruzione di quelle tradizioni e filiere testuali e di conseguenza una più plausibile collocazione dei testi nei loro contesti storico–culturali costituiscono le condizioni ineludibili per lo studio linguistico, come dimostra il lavoro di Anna Martellotti<sup>11</sup> sui ricettari cosiddetti federiciani<sup>12</sup>, che ha rimesso in discus-

sociazione Italiana per la Terminologia del maggio 2014 (vd. *La terminologia dell'agroalimentare*, a cura di Chessa, De Giovanni e Zanola, Milano, FrancoAngeli, 2014); cfr. *Il secolo Artusiano*, a cura di Giovanna Frosini e Mira Montanari, Atti del Convegno di Firenze–Forlimpopoli, 30 marzo–2 aprile 2011, Firenze, Accademia della Crusca, 2012.

<sup>10</sup> Per la sezione medievale cfr. Enrico Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011.

<sup>11</sup> Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*, Firenze, Olschki, 2005.

<sup>12</sup> Mi permetto di rinviare ad alcune mie riflessioni in Sergio Lubello, *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in *Sto-*



sione conoscenze e datazioni di testi ben acquisite, considerando il latino *Liber de coquina*, trasmesso da due codici parigini del Trecento e ritenuto finora il momento iniziale della tradizione che da esso si snoda, come punto di arrivo e conclusivo di una tradizione assemblata e sistematizzata dapprima in volgare e per impulso e volontà forse dello stesso Federico II o comunque all'interno dell'ambiente della corte dell'imperatore; ipotesi tutt'altro che irrilevante, perché induce a ripensare (e forse a riscrivere) la nascita e la storia di molti termini di cucina, reinterpretando in un'altra prospettiva geolinguistica le tradizioni di testi non solo italiani, ma anche le filiazioni e le parentele che dai ricettari anglo-normanni si spingono fino all'area antico-tedesca di area sveva<sup>13</sup>.

---

*ria della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 99–109 e in Id., *La tradizione del "Liber de coquina": dal volgare al latino al volgare?*, in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII–XVI*, a cura di Sergio Lubello, Strasbourg, ELiPhi, 2011, pp. 187–199.

<sup>13</sup> E cfr. ora sulle più antiche tradizioni italiane gli inquadramenti aggiornati offerti da Francesca Cupelloni, *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, 2022, pp. 1055–1080, in *Per un «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità» (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*, a cura di Pregolato, Atti del Seminario internazionale di studi (Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, 9 novembre 2021), in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII (2022), pp. 1015–1166 e Simone Pregolato, *Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare*, 2022, ivi, pp. 1018–1054, che danno conto delle ricerche in corso su tutti i più antichi ricettari italiani.

## 2. Il progetto AtLiTeG: vecchi desiderata, nuove sfide

L'*AtLiTeG*, *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (<https://www.atliteg.org/>), è un progetto di ricerca nazionale (PRIN 2017, con inizio nel 2019) coordinato da Giovanna Frosini dell'unità capofila di Siena Stranieri e a cui afferiscono tre altre unità di ricerca<sup>14</sup> (Cagliari, Napoli "Federico II" e Salerno, coordinate rispettivamente da Rita Fresu, Nicola De Blasi e Sergio Lubello)<sup>15</sup>.

L'*AtLiTeG* ha lo scopo di ricostruire la storia e la geografia dei testi e della lingua italiana del cibo dal Medioevo all'Unità (approssimativamente, anche se il vero termine *ante quem* è rappresentato dalla prima edizione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artu-

---

<sup>14</sup> Al momento tra le collaborazioni istituzionali si annoverano: l'Accademia della Crusca; il Progetto *Archidata*; l'Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea (ISEM del CNR); il *Lessico Etimologico Italiano* (LEI); l'Accademia Barilla; la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli; la casa editrice Olschki di Firenze; l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano; l'Università degli Studi di Roma Tre.

<sup>15</sup> Tra le varie illustrazioni del progetto si vedano almeno gli Atti del Seminario Internazionale di Studi «Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso» (Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, 9 novembre 2021) a cura di Simone Pregolato (in *Per un «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità» (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*, cit., in «Zeitschrift für romanische Philologie», cit., pp. 1015–1166).

si del 1891) attraverso (almeno) tre obiettivi principali, al momento rappresentati da cantieri di lavoro aperti e congiunti tra loro, e cioè il corpus testuale / banca dati, il vocabolario storico e l'atlante:

a) il corpus e la banca dati digitale: in vari contributi<sup>16</sup> ho cercato di evidenziare uno dei problemi che hanno finora condizionato lo sviluppo di questi studi, ossia la mancanza di accertamento filologico dei testi. Si consideri, come prova dirimente, il fatto che l'unica antologia della letteratura gastronomica d'Italia, ancora fonte privilegiata per vari repertori e opere lessicografiche, è la raccolta in due tomi, pur meritoria, ma ormai da rifare, curata negli anni '60 da Emilio Faccioli per *Il Polifilo*<sup>17</sup>. La banca-dati informatica dei testi italiani di cucina, già in parte allestita e in fase di implementazione per il progetto, si basa perciò su fonti accertate, quindi su edizioni nuove o riviste e corrette, in ogni caso filologicamente fondate e attendibili;

b) il *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia (VoSLIG)*: riguarda tutto il periodo compreso dall'età medievale all'Unità (di fatto all'incirca fino ad Artusi)

---

<sup>16</sup> Sergio Lubello, *La nascita del testo. Un tipo testuale in diacronia*, in *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII–XVI)*, a cura di Rita Librandi e Rosa Piro, Atti del Convegno (Matera, 14–15 ottobre 2004), Firenze, SISMEL Edizioni del Galluzzo, pp. 389–404. Id., *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 99–109.

<sup>17</sup> Emilio Faccioli, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Il Polifilo, Milano (prima ed. in due tomi, 1966; seconda ed. in un volume, Torino, Einaudi, 1987).

ed è realizzato direttamente su piattaforma digitale; per il segmento più antico, in cui sono confluiti materiali di un vecchio progetto, il DAGI<sup>18</sup>, si porrà come interlocutore del *corpus OVI (Opera del Vocabolario Italiano)*, Istituto del CNR, Firenze), base del *Tesoro della lingua italiana delle Origini (TLIO)*: [www.tlio.ovl.cnr.it](http://www.tlio.ovl.cnr.it);

c) l'*Atlante geo-testuale*: si tratta di un atlante dinamico (WebGIS), con rappresentazioni cartografiche in diacronia e in diatopia di un numero rappresentativo di lemmi del *VoSLIG* e fondato sui testi della gastronomia italiana che costituiscono il corpus del progetto.

A questi tre cantieri principali si aggiungeranno studi e lavori collaterali (a breve vedrà l'uscita il primo volume, a cura di Veronica Ricotta, della nuova collana *Iter gastronomicum* per l'editore fiorentino Olschki)<sup>19</sup>, repertori bibliografici, presentazioni e pillole divulgative di tipo didattico per la scuola, tutti direttamente e indirettamente legati ai vari cantieri di lavoro dell'*AtLiTeG* e che troveranno spazio opportuno sul sito del progetto (<https://atliteg.org/>).

### 3. Sul VoSLIG: qualche riflessione etimologica

L'analisi storico-linguistica del lessico di gastronomia, non solo per

---

<sup>18</sup> Maria Francesca Giuliani, Sergio Lubello e 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.

<sup>19</sup> Christoforo Messi Sbugo, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*. Edizione e studio linguistico, a cura di Veronica Ricotta, Firenze, Olschki, 2023.

il periodo tardo-medievale, comporta varie difficoltà a causa della continua mescolanza e del forte ibridismo che caratterizzano la *Fachsprache* culinaria; ibridismo tipico nella pratica e quindi nella continua trasformazione, arricchimento, adattamento di un piatto, che si riverbera anche nelle sue denominazioni, di volta in volta adattate ai cambiamenti delle ricette, ai nuovi ambiti e ambienti di produzione e circolazione. Nella metamorfosi delle preparazioni culinarie (ma non sempre e parallelamente delle denominazioni) intervengono fattori di natura diversa: un bell'esempio, citato da Martellotti<sup>20</sup>, è quello del *buccellatum* dei romani, tipico pane dei legionari romani così chiamato perché probabilmente si biscottava (cfr. la glossa 'Zwieback' in ThLL s.v. *buccellatum*; *Schiffszwieback* in REW 1361) e spezzava in bocconi (<BUCELLA) prima che fosse inzuppato in acqua per diventare commestibile; nel Medioevo, secondo la studiosa, si ritroverebbe nella forma di pani grandi in forma di ciambella che i pellegrini portavano in spalla infilati su un bastone; esso sopravvive in alcune aree del centro-sud (con sporadiche diramazioni, anche in Toscana) trasformato oggi in ciambelloni zuccherati con mandorle e uvette che hanno il nome antico *vuccellato*, *vucciddato*, legato a determinate festività o circostanze significative (in Molise il fidanzato lo regalava alla fidanzata). Il passaggio alla categoria dei dolci sarebbe probabilmente legato al valore affettivo che contraddistingueva quel pane di sopravvivenza;

<sup>20</sup> Martellotti, *Linguistica e cucina*, cit., pp. 15, 74n.

peraltro è interessante notare come proprio in Molise la focaccia salata, simile a quella che altrove si cuoce in larghe teglie rettangolari per la vendita al taglio, abbia conservato la forma a ciambella: si tratterebbe di una conservazione in area marginale.

Inoltre, come si è già detto, è necessario nello studio storico-linguistico di molti gastronomi uno sguardo più ampio, extraitaliano e anche extraeuropeo, dal momento che le interferenze e gli apporti allogeni risultano già costitutivi delle tradizioni culinarie più antiche della penisola, come dimostra la vicenda del *Liber de ferculis* di Giambonino da Cremona (ricostruito attraverso una traduzione tedesca del '400, il *Püch von den chosten*)<sup>21</sup> che documenta bene come le caratteristiche principali della più antica gastronomia occidentale dipendano dalle forti influenze della tradizione arabo-persiana. È bene ribadire, del resto, che i ricettari tardomedievali che ci sono pervenuti sono in realtà espressione, senza eccezione, della cucina dei ricchi, dei ceti benestanti, talvolta anche delle mense sontuose di re e imperatori<sup>22</sup>;

<sup>21</sup> Giuliani-Lubello-Piro, *Per lo studio dei lessici tecnico-scientifici medievali*, cit., pp. 5-40.

<sup>22</sup> Il *Liber de coquina* sarebbe stato promosso – giusta l'ipotesi di Martellotti (*I ricettari di Federico II*, cit., pp. 94-95) – dallo stesso Federico II o comunque in ambito di corte; il tedesco *Buoch von guoter spise* fu copiato nel 1350 per il protonotario di Würzburg, Michael de Leone; la raccolta inglese *Forme of cury* rimanda alla corte di Riccardo II, mentre il *Viandier* di Taillevent – importante testo dell'antica cucina francese – al re Carlo V. Alcuni manoscritti si presentano peraltro in una confezione elegante, di manifattura tutt'altro che scadente, non come alle-

molto poco è invece ciò che sappiamo della cucina ordinaria, della mensa quotidiana, del cibo dei poveri: fin dalla più antica documentazione dai testi tecnici sembrerebbero emarginati o invisibili proprio quei piatti con nomi di sapore locale o dialettale che quindi venivano ritenuti poco consoni alla mensa del signore o del principe, pur continuando a esistere nella tradizione orale; non è un caso perciò che il latino sopravvivesse nella scrittura gastronomica oltre il '500 in quanto lingua veicolare che permetteva al libro di cucina di oltrepassare i confini angusti della circolazione locale e regionale (si pensi alla fortuna del trattato in latino di Bartolomeo Sacchi detto il Platina)<sup>23</sup>.

Le tradizioni più antiche risultano insomma cruciali nel dirimere molte questioni storico-etimologiche (e non solo) aperte o controverse, per affrontare le quali occorrerebbe radunare una più esaustiva (e non solo italiana) documentazione. Mi limito *en passant* a qualche esempio ben noto.

Una storia affascinante di incontro tra culture è quella del termine *pizza*, la parola italiana tra le più diffuse al mondo, per la cui etimologia un'ipotesi molto accreditata conduce a una base germanica. Sul termine, documentato per la prima volta a Gaeta nel 997 d. C. (per Sabatini si potrebbe anticipare al 966 a Napoli con la forma *pititie* in cui la grafia *titi*

---

stimenti di fortuna o improvvisati, ma come opere di pregio destinate alla biblioteca di corte, del principe, del re.

<sup>23</sup> Bruno Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XI<sup>e</sup> siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2006.

starebbe per *zz*), ci sono varie ipotesi etimologiche: dal greco antico, dal greco moderno, dal latino, da una base semitica, da lingue germaniche e addirittura dal nome di un famoso gastronomo latino contemporaneo di Tiberio, Apicio. Di recente Francesco Sabatini ha ipotizzato una base mediterranea (*pitta*) diventata *pizza* con passaggio quindi della dentale ad affricata nella pronuncia dei Longobardi presenti in Campania<sup>24</sup>.

Di molti altri termini, ben conosciuti, non sono ancora chiare le trafilte: di recente per es. Toso<sup>25</sup> ha approfondito le vicende linguistiche di *baccalà*, ritenuto di origine iberica, la cui prima documentazione ligure induce a proporre plausibilmente Genova e la Liguria come centri irradiatori.

Tre altri esempi antichi di termini ben noti:

*mostarda*: potrebbe essere un falso francesismo, giusta una recente ipotesi da verificare secondo cui si tratterebbe di una ricetta longobarda (che parte dal lat. *MUSTUM* con suffisso germanico *-ardo*), passata presto al francese e all'italiano<sup>26</sup>;

*biancomangiare*: una delle ricette più diffuse nel tardo Medioevo, sembrerebbe attestato per la prima volta nei ricettari anglo-normanni, in quelli di area tedesca e del sud d'Italia, quin-

---

<sup>24</sup> Cfr. non solo sulla storia linguistica ed etimologica Paolo D'Achille, *Che pizza!*, Bologna, il Mulino, 2017; Frosini-Lubello, in stampa, *L'italiano del cibo*, cit.

<sup>25</sup> Fiorenzo Toso, *Parole in viaggio: baccalà*, in «Testi e Linguaggi», XI (2017), numero monografico *L'italiano migrante*, a cura di Sergio Lubello e Carolina Stromboli, 2017, pp. 227–242.

<sup>26</sup> Cfr. Martellotti, *I ricettari di Federico II*, cit., pp. 94–95.

di in una chiara area normanno-sveva, che rende più plausibile l'ipotesi della Sicilia normanna come centro irradiatore e non, come si è pensato a lungo, la Francia continentale;

*raviolo*: si tratta ancora di una *crux* etimologica con in gioco ipotesi diverse, alcune delle quali plausibili<sup>27</sup>: da una base RAPA (lat. mediev. *rabiola*); da una base genovese *raviêu* 'punto a smerlo'; da *raviggiuolo* 'nome di un formaggio di latte caprino o vaccino, di origini non ben chiarite', o da *rabilole*, termine genovese per 'cose di poco conto' oppure da *rovigliolo* 'groviglio di ingredienti che formano quel ripieno'; dal ven. *rafiòl* con lenizione della *-f-* intervocalica corrispondente a un centro-merid. *raffiòlo* diminutivo di *raffio* 'uncino' col suffisso *-òlo*; ecc. Alle varie proposte va senz'altro aggiunta quella di Anna Martellotti secondo cui la denominazione andrebbe spiegata tenendo presente non il ripieno né la farcia, ma l'involucro che è l'elemento gastronomico significativo. I *ravioli* sono una specialità presente nei ricettari anglo-normanni derivante dal fagottino di pasta arabo, adattato in *kuskenole* in quei ricettari e in *cusculenez* nel *Liber* di Giambonino; emergerebbe, quindi, come significativo il concetto di 'avvolgere' (*involvere*, *volvere*) e si postulerebbe un meridionale *ravoglio* < lat. REVOLVERE, che poi si sarebbe latinizzato in *raviolus*, da cui il normanno *ravieles* e poi la nuova forma italiana *raviolo*.

Anche nella deonomastica si registrano vari casi problematici e da

<sup>27</sup> Sergio Lubello, *Il De arte coquinaria di Maestro Martino. Antecedenti e dintorni*, 2019, p. 85, in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di Myriam Chiabò, Roma, Roma nel Rinascimento, pp. 75–85.

studiare, soprattutto per i gastronomi antichi: la *tria genovese*, considerata specialità di origine genovese, in realtà indicherebbe la nota fettuccina secca di derivazione araba che si produceva in Sicilia già nella prima metà del XII secolo: siccome veniva commercializzata dai genovesi nel Mediterraneo, da questi ultimi ha tratto il nome; la *torta parmesana* di fatto è una sontuosa preparazione che arriva in Sicilia dal mondo arabo: probabilmente la denominazione fa riferimento alla struttura di contrafforte dell'enorme pastello (< lat. PARMA 'scudo piccolo, rotondo, arma difensiva della fanteria leggera'); e tuttavia l'adozione della specialità da parte della città di Parma è avvenuta precocemente.

#### 4. La struttura del lemma: materiali dal work in progress

Ogni lemma del vocabolario sarà strutturato in dodici campi che si possono così sintetizzare: 0. entrata e marca grammaticale; 1. significato / significati del lemma; 2. elenco delle forme attestate nel corpus; 3. derivati e composti non lessicalizzati, locuzioni e fraseologia; 4. prima attestazione nel corpus; 5. quadro delle attestazioni distinte per significati; 6. documentazione esterna al corpus; 7. nota etimologica; 8. commento; 9. categoria alimentare; 10. rinvii a lemmi del lemmario o a lemmi esterni; 11. bibliografia; 12. nome del redattore e data dell'ultimo intervento.

Attraverso una voce in fase avanzata di redazione (a cura di Francesca Cupelloni<sup>28</sup>, che ringrazio), *agresta*

<sup>28</sup> Francesca Cupelloni, *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, 2022, pp. 1055–1080, in *Per un «Atlante della lingua e dei*

nel significato di ‘uva acerba’ (e distinta da *agresta*<sub>2</sub> ‘vivanda o salsa a base di agresto, uova e frattaglie d’oca o d’altri volatili’ e da *agresta* agg. f. ‘asprigna, acerba, non matura, detto dell’uva’), si può avere un quadro della struttura del lemma (si riporta la documentazione solo parzialmente, in quanto si tratta di un lemma redatto ma che deve essere ancora sottoposto ai vari passaggi di revisione fino alla pubblicazione finale):

*Agresta*<sub>1</sub> s.f.

**0.1**

1. uva acerba
2. succo d’uva acerba impiegato come condimento

**0.2**

1. *agresta* – Napoli 1314 [11]; Toscana sud-orientale 1366 [7]; Napoli 1366 [10]; Umbria–Marche–Abruzzo 1400 [13]; Heidelberg 1465 [9]; Napoli 1485 [1]; Fermo 1498 [19]; Lazio 1498 [2]; Veneto/Venezia 1499 [25]; Ferrara 1520 [2]; Firenze 1560 [10]; Roma 1609 [83]; Roma 1627 [120];

[...]

2. *agrestam* – Napoli 1314 [3]; Napoli 1366 [3]; Heidelberg 1465 [3]

3. *agreste* – Napoli 1314 [1]; Napoli 1366 [1]; Umbria–Marche–Abruzzo 1400 [3]; Heidelberg 1465 [1];

[...]

4. *agresto* – Toscana/Firenze 1325 [15]; Toscana sud-orientale 1366 [6]; Toscana occidentale 1397 [13]; Veneto 1398 [1]; Italia mediana 1400 [4]; Italia meridionale 1401 [2]; Toscana 1449 [25]; Lazio 1498 [73]; Toscana 1498 [79]; Fermo 1498 [3]; Veneto/Venezia 1499 [1]; Napoli 1500 [63];

[...]

5. *gresta* – Umbria–Marche–Abruzzo 1400 [3]; Veneto/Venezia 1499 [1]

**0.3**

1. *agrestata* – Lombardia 1510 [2]; Roma 1609 [7]; Roma 1627 [20]; Napoli 1820 [1]

2. *agrestone* – Roma 1814 [2]

6. *agresta integra* (*Liber de coquina* (A), 1308–1314; *Liber de coquina* (B), Sec. XIV secondo terzo; *Liber de coquina* (O), 1461–1465), *agresta intera* (*Libro de la cocina*, Sec. XIV secondo terzo), *agresta intiera* (*Libro dello scalco*, 1609), *agresto chiaro* (*Banchetti*, 1549; *Libro dello scalco*, 1609; *Lo scalco pratico*, 1627; *L’apicio*, 1647; *Il cuoco reale e cittadino*, 1791), *agresto silopato* (*L’apicio*, 1647), ecc.

[...]

*testi della cultura gastronomica italiana dall’età medievale all’Unità» (AtLiTeG)*, a cura di Pregnotato, cit., pp. 1015–1166.

**0.4** *agresta* (*Liber de coquina* (A), 1308–1314; Napoli)

**0.5**

1. UVA ACERBA

1. **Liber de coquina** (A) (1308–1314, Napoli) = De pullis. 2 Accipe pullos incisos frissos cum lardo et cum herbis odoriferis grosse incisus, vel integris in speciebus et *agresta* integra et vitella ovorum. Fac sicut supra, sed parum de brodio. (97v)

2. **Modo di cucinare et fare buone vivande** (Sec. XIV primo quarto, Toscana/Firenze) = E togli tuorla d’uova, spetie, çafferano stemperato e sugo d’aranci o d’agresto e del brodo de’ capponi, e di queste cose fa’ e uno buono battuto fine e morbido e ben giallo e bene potente di spetie. (51v)

3. **Libro de la cocina** (Sec. XIV secondo terzo, Toscana sud-orientale) = Pastello puoi fare di carne di bue, di castrone e di porco, tagliata molto minuta, con agli, cipolle, scalogne, *agresta* sana, o con erbe, a quel modo che tu vuoli. (173)

4. **Di buone et delicate vivande** (Sec. XV prima metà, Toscana) = Et togli tuorla d’uova e spezie e zafferano stemperato et sugo d’aranci e d’agresto et del vrod de’ chapponi, et di queste chose fa’ un buono brodetto et mettilo a bollire (3v)

[...]

2. SUCCO D’UVA ACERBA IMPIEGATO COME CONDIMENTO

1. **Liber de coquina** (A) (1308–1314, Napoli) = De sapore pro assaturis. 65 Sapor pro qualibet assatura: accipe basilicum et piper et tere in mortario et distempera cum *agresta*. (98r)

2. **Frammento Marciano** (Sec. XIV ultimo quarto, Veneto) = Et metivi alquanto zucharo, et stempera questo sapore con *agresto* e con aceto bianco. (col. B)

3. **Liber coquine** (Sec. XV, Italia meridionale) = Et tolli i fegetelli arrostiti, et stenperali co-*l’agresto* et vino maturo, et d’allo crudo. (14v)

4. **Ricettario Fermo 69 (1497–98, Fermo)** = E se lo volesti fare dolce poneie del zucharo e se bruscho ponegli cosse acerbe como è *agresta*, vin de pomi granati, aceto, sugo de limoni on de pomi, naranzi, et cetera. (9r)

5. **Refugio (1520, Ferrara)** = La colèrà ripreme e si la stringie la carne cotta in acqua e in *agresta* e il corpo si reduca e si restringe. (21r)

[...]

**0.6** *agresta* (TLIO nel significato di ‘uva acerba dalla quale si ottiene un succo usato per condire cibi o per preparare medicinali’; TB; GDLL, con rinvio a *agresto*; DISC; GRADIT; Zingarelli 2023, con rimando a *agresto*; DEI: “a Verona, XIV sec., col valore di aceto”); *agresto* (TLIO nel significato di ‘uva acerba o qualità di uva che non giunge a maturazione’; TB; Crusca V; GDLL; CA 1; CA 2; GRADIT; Zingarelli 2023); pad.a. *agresta*; ven.a. *agresta*; venez.a. *agresta*; reat.a. *gresta*; nap.a. *agresta*; tarant.a. *agresta*; cal.a. *agresta*; sic.a. *agresta* (LEI).

**0.7** Lat. *agrestis*, con cambio di classe (LEI)

**0.8** La voce *agresta*, di diffusione panitaliana, è attestata nel nostro corpus dal Trecento all’Ottocento. *Agresta* e *agresto* sono usate indifferentemente al m. e al f. per indicare sia l’uva acerba, sia il prodotto della

sua spremitura. Adoperata spesso in alternativa all'aceto, al succo d'arancia o di limone, le attestazioni ne mostrano l'uso diffuso come acidificante anche all'interno del sintagma lessicalizzato “x *all'agresto/a*”, che compare a partire dal *Cuoco piemontese* (1766). Sul piano morfologico-derivazionale, ecc.  
[...]

**0.9 Categorie**

- Condimenti vari

**0.10** *agresta* (agg.f.), *agresta* (2) (s.f.)

**0.11** LEI; DEI; DELIN: 74; TLIO; Crusca V; TB; GDLI; CA 1; CA 2; DISC; GRADIT; Zingarelli 2023; Boström 1985: 34; Crimi 2012: 106; Frosini 1993: 164; Lubello 1997: 334; Möhren 2016: 202; Pregnolato 2019: 183; Rapisarda 2007: 302; Sella 1944: 9.

**0.12** Francesca Cupelloni – 22/12/2022