



RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico
e Storico del Napoletano

IV/1 (2026)



Federico II University Press



fedOA Press



RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico
e Storico del Napoletano

IV/1 (2026)

Federico II University Press



fedOA Press



RiDESN

Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano

Direzione

Nicola De Blasi (Università di Napoli "Federico II")

Francesco Montuori (Università di Napoli "Federico II")

Comitato scientifico

Giovanni Abete (Università di Napoli "Federico II"), **Marcello Barbato** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Marina Castiglione** (Università di Palermo), **Michele Colombo** (Stockholms universitet), **Paolo D'Achille** (Università di Roma "Roma Tre"), **Chiara De Caprio** (Università di Napoli "Federico II"), **Luca D'Onghia** (Università di Siena), **Rita Fresu** (Università di Cagliari), **Mariafrancesca Giuliani** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Pär Larson** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Marco Maggiore** (Università di Pisa), **Elda Morlicchio** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Alessandro Parenti** (Università di Trento), **Emiliano Picchiorri** (Università di Chieti-Pescara "G. D'Annunzio"), **Rosa Piro** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Elton Prifti** (Universität des Saarlandes), **Carolina Stromboli** (Università di Salerno), **Lorenzo Tomasin** (Université de Lausanne), **Giulio Vaccaro** (Università di Perugia), **Zeno Verlato** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Raymund Wilhelm** (Universität Klagenfurt).

Comitato scientifico onorario

Patricia Bianchi (Università di Napoli "Federico II"), **Rosario Coluccia** (Università del Salento), **Michele Cortelazzo** (Università di Padova), **Franco Fanciullo** (Università di Pisa), **Claudio Giovanardi** (Università di Roma "Roma Tre"), **Rita Librandi** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Carla Marcato** (Università di Udine), **Ivano Paccagnella** (Università di Padova), **Edgar Radtke** (Universität Heidelberg), **Giovanni Ruffino** (Università di Palermo), **Wolfgang Schweickard** (Universität des Saarlandes), **Rosanna Sornicola** (Università di Napoli "Federico II"), **Ugo Vignuzzi** (Università di Roma "La Sapienza").

Comitato editoriale

Lucia Buccheri (Università di Napoli "Federico II"), **Cristiana Di Bonito** (Università di Napoli "Federico II"), **Salvatore Iacolare** (Università di Napoli "Federico II"), **Vincenzina Lepore** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Andrea Maggi** (Scuola Superiore Meridionale), **Claudia Tarallo** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Lidia Tornatore** (Università di Salerno).

Comitato di gestione

Duilia Giada Guarino

Beatrice Maria Eugenia La Marca

I contributi delle sezioni 1, 2 e 4 sono sottoposti a una revisione a doppio cieco.

In copertina e all'interno della rivista si riproduce un inserto dell'affresco *Fanciulla*, *cd. Saffo*, Napoli, MANN, Affreschi Inv. 9084. La fotografia impressa in copertina, realizzata da Giuseppe Gaeta, è un dettaglio di una vetrata di Palazzo Zevallos (NA).

La «Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano» è una rivista scientifica semestrale realizzata con Open Journal System ed edita da FedOA - Federico II University Press, Centro di Ateneo per le Biblioteche "Roberto Pettorino", Università degli Studi di Napoli Federico II (Piazza Bellini 59-60 - 80138 Napoli) | ISSN 2975-0806.

Indice

<i>Premessa</i>	6
-----------------	---

Saggi

Paolo Greco, <i>La base di conoscenza testuale del progetto MEDITA e i metadati. Il “Manuale” per la scheda bibliografica</i>	9
Mariafrancesca Giuliani, <i>La lemmatizzazione del corpus MED.ITA: orientamenti e indicazioni operative</i>	35
Fabio Aprea e Jacopo Gesiot, <i>Testi, lessico e ambiti socioculturali: note sull’iperlemmatizzazione</i>	83
Fabio Aprea, <i>Convenzioni grafiche e segni editoriali: dalle edizioni a MED.ITA</i>	95
Gelsomina Razza, <i>Alcuni tratti antinapoletani nei dialetti dell’Agro Nolano: il livello fonetico</i>	105

Autori e testi

Giovanni Urraci, « <i>La crema, cioè la telerina di sopra, ch’è il capo di latte</i> ». <i>Glosse e sinonimi nell’Opera (1570) di Bartolomeo Scappi</i>	145
Claudia Tarallo, Gloria Guida e Claudia Grossi, <i>Documenti degli antichi banchi pubblici napoletani (XVI-XVII sec.): testi e prime considerazioni</i>	229
Giovanni Maddaloni, « <i>Cultore e discernitore delle dovizie del nostro dialetto</i> »: <i>il teatro di Aniello Costagliola in prospettiva lessicografica</i>	305

Discussioni e cronache

<i>Il volgare nel Lazio centrale fra Trecento e Quattrocento</i> . Edizione e commento dei testi a cura di Nicoletta Della Penna, Firenze, Cesati, 2025 [recensione di Francesco Montuori]	335
--	-----

Studi dal laboratorio del DESN

Lucia Buccheri, Marialuce Balsamo, Carmine Caruso, Vincenzo De Rosa, Giorgia Cinzia Di Matteo, Stefano Di Nolfi, Erica Iannaccone, Simone Padalino, Rebecca Patrevita, Gelsomina Razza, <i>La bottega delle parole: l’esperienza del laboratorio di formazione per la redazione di voci del DESN</i>	345
--	-----

Nicola De Blasi, <i>L'Intelligenza Artificiale, citazioni inventate e veri errori: Matilde Serao non ha mai citato la coviglia nelle sue opere. Premessa per una voce del DESN</i>	385
Vincenzo De Rosa, <i>Verso un Repertorio zoonimico napoletano. Prime rilevazioni bibliografiche, con in appendice sette zoonimi per il DESN</i>	401
Cristiana Di Bonito e Francesco Montuori, <i>Il lemmario di base del DESN (P-) e la voce punessa</i>	449
Indice delle voci del DESN	
<i>Le ultime voci del DESN</i>	469
Indice delle forme notevoli	470

Premessa

Siamo dunque giunti al fascicolo n. 7 della nostra rivista, che si consolida nello *status* di “scientifica”.

Il lettore si chiederà, forse, che fine ha fatto l’obiettivo fondativo di pubblicare voci del DESN. Esse, in un certo senso, latitano. Nel fascicolo precedente e in questo sono apparse alcune voci anche interessanti, ma in numero inferiore alle attese.

Ma il lettore attento ci avrà certo già assolto da questo peccato: un po’ perché avrà trovato materiale di interesse storico-etimologico anche tra i saggi, come è il caso del napoletano *coviglia*, nella quarta sezione di questo fascicolo, o del calabrese e siciliano *curina*, nel numero 6 della rivista; un po’ perché avrà capito che i redattori del DESN sono stati assorbiti in lavori collaterali che non sono proprio insignificanti per la compilazione del dizionario: la piattaforma digitale, la cui preparazione ha preso più tempo del previsto, è ormai operativa e, piuttosto che compilare nuove voci, stiamo caricando su di essa le voci già redatte, in una struttura leggermente modificata e con qualche ulteriore aggiornamento redazionale (cfr. L. Buccheri e F. Montuori, *Una piattaforma lessicografica per il Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano*, in «Quaderni Veneti», 13, 2024, pp. 175-190); l’approntamento

del *corpus* QM ‘Quattrocento meridionale’ (<http://qmweb.ovi.cnr.it/>) ha una nutrita rappresentanza di testi napoletani e campani, che saranno ancora più numerosi dopo l’aggiornamento previsto per l’ottobre prossimo; è in corso di preparazione il lemmario di base (si veda il contributo di Cristiana Di Bonito e Francesco Montuori in questo fascicolo), la redazione delle cui voci costituirà il primo obiettivo del nostro prossimo lavoro.

Per il resto, la rivista è ormai uscita dalla culla e ha assunto una sua fisionomia.

Anche in questo numero pubblichiamo, tra l’altro, una sezione monografica, ospitando quattro contributi che illustrano alcuni aspetti progettuali ed elementi procedurali di un PRIN recentemente concluso. Si tratta di una banca dati interrogabile e parzialmente lemmatizzata, (MED.ITA) che raccoglie un gran numero di testi medio-latini veneti, toscani e meridionali. L’interesse lessicografico è molto grande, ovviamente, ancor più per la Campania, che manca di una raccolta sistematica e critica di tali materiali. I progressi degli ultimi anni, vivaci presso varie “scuole”, hanno visto un significativo compimento nel lavoro di ideazione e coordinamento svolto da Paolo Greco: tra pochissimi giorni sul portale dell’OVI saranno disponibili due *corpora* con le modalità di ricerca cui la piattaforma informatica Gatto-web ci ha abituato: <http://medita.ovi.cnr.it/> e <http://meditalemm.ovi.cnr.it/>. In autunno sarà pronto anche il corpus MED.ITA-GLOSS, che raccoglie i glossari latino-volgare antichi e moderni già editi.

Si rilevano altre costanti, in questo fascicolo: porgiamo particolare attenzione al lessico e ai testi della gastronomia, il cui rilievo negli studi storico-linguistici siamo felici di contribuire a consolidare; manifestiamo grande considerazione per le dinamiche proprie dell’intera area campana e dei dialetti centro-meridionali, in sincronia e in diacronia; e infine, speranza e vanto di questa rivista, documentiamo le attività di formazione svolte nelle università campane, che forniscono materiali per il dizionario e, contemporaneamente, consentono la crescita di nuovi giovani ricercatori.

Napoli, 30 giugno 2026

Nicola De Blasi – Francesco Montuori



«LA CREMA, CIOÈ LA TELERINA DI SOPRA, CH'È IL CAPO DI LATTE».
GLOSSE E SINONIMI NELL'*OPERA* (1570) DI BARTOLOMEO SCAPPI

Giovanni Urraci

0. Introduzione

L'importanza dell'*Opera* (1570) di Bartolomeo Scappi non necessita di essere dimostrata: la centralità del suo ruolo nella storia della cucina italiana è ben nota e univocamente riconosciuta dagli storici dell'alimentazione che del testo si sono occupati.¹

È però utile rimarcare che i meriti di Scappi non si esprimono solo tra i fornelli, ma derivano anche dalla ricchezza del vocabolario che ha trasmesso: oltre duecento termini di cucina e circa centocinquanta nomi di utensili, tra cui spiccano *gastronimi*² e *ittionimi*, definizioni dei tagli di carne e denominazioni puntuali di padelle, pentole e tegami. L'ampiezza terminologica indubbiamente riflette la varietà senza pari dei cibi descritti, raccolti in 1022 ricette e 111

¹ In particolare, l'*Opera* viene descritta come il prodotto più maturo della cucina italiana rinascimentale, capace di incorporare il sapere precedente e di porsi come un modello di riferimento per i numerosi libri di cucina che sarebbero stati pubblicati nei decenni successivi. Sull'importanza riconosciuta a questo ricettario cfr. almeno Faccioli 1992, p. 42; Benporat 2000, p. 35; Capatti-Montanari 2005, p. 126.

² Con il termine *gastronimo* ci riferiamo ai nomi attribuiti a preparazioni e vivande.

menù, ma è anche espressione della profondità del lessico impiegato: la scelta delle parole appare ben ponderata ed esprime il tentativo di conciliare la poliglossia della lingua del cibo con la ricerca di denotazioni il più possibile esatte; uno sforzo che, almeno in parte, è reso necessario dalla parallela aspirazione a comporre una *summa* del sapere gastronomico disseminato sull'intero territorio italiano. Sono degni di nota i neologismi, le risemantizzazioni e la proposta di termini attinti a tradizioni altre rispetto al filone principale della cucina medievale; altrettanto salienti sono alcune tendenze più generali che permeano il testo, riconducibili alla sensibilità linguistica di Scappi, in termini assoluti non eccellente per costanza ed esattezza, ma segnatamente superiore rispetto a quella riscontrabile nei ricettari coevi, così come in quelli precedenti e in quelli stampati nel XVII secolo. Il nostro cuoco manifesta una non comune consapevolezza lessicale e nei suoi usi, in filigrana, si intravede un originale tentativo di stabilizzazione e organizzazione della terminologia.

La stessa cura posta nell'illustrazione delle tecniche culinarie, nell'indicazione degli strumenti necessari e nella prescrizione di tempi e dosi la si ritrova nella lingua, forse motivata dalla volontà di veicolare efficacemente le informazioni contenute nel testo, garantendo dunque la comprensione a un pubblico il più possibile ampio; in particolare, Scappi sembra ricercare la massima esplicitzza consentita da un vocabolario, quello gastronomico, frammentato e talvolta ambiguo. Lo si evince dall'accortezza delle denominazioni, dall'attenzione a sinonimia e geosinonimia, alle quali attinge anche in maniera esplicita, dall'offerta di glosse e dal ricorso a perifrasi. Anche le stampe che accompagnano l'*Opera*, raccolte in ventisette tavole, in cui vengono raffigurati strumenti, utensili e recipienti, svolgono la medesima funzione, ossia contribuiscono a garantire la corretta individuazione dei referenti e rispondono a una chiara finalità didattica. In definitiva, si riconosce la volontà di realizzare una comunicazione precisa e dettagliata che marginalizzi le ambiguità; emerge inoltre una concezione tridimensionale del lessico, intessuto in una rete coerente di relazioni semantiche determinate da rapporti di somiglianza, contrapposizione e inclusione attraverso cui si costruiscono tassonomie *ante litteram* – certo non solidissime.

Queste aspirazioni derivano, almeno in parte, dalla crescente professionalizzazione della figura del cuoco, che non può non impattare sulla tecnicità della

lingua. Al tempo stesso, si intrecciano, crediamo, alla biografia di Scappi, il quale ha sperimentato in prima persona il plurilinguismo della cucina italiana: nato a Dumenza, oggi provincia di Varese, prestò servizio presso numerosi prelati e cardinali tra Venezia, Bologna e Roma, corti e luoghi diversi dove entrò inevitabilmente in contatto con variegati ingredienti, differenziate consuetudini e, soprattutto, un lessico gastronomico diatopicamente condizionato.³ Tale circostanza lo ha verosimilmente condotto a ponderare le difficoltà di comprensione a cui andava incontro una platea di aspiranti cuochi portatrice di consuetudini linguistiche differenti, segnate da sinonimia e geosinonimia, omonimia e polisemia e, più in generale, da una non trascurabile diffrazione lessicale.

L'autore assorbe e ripropone il lessico appreso nel corso delle sue esperienze; ciò, inevitabilmente, determina la costituzione di un repertorio in cui rientrano anche termini sinonimici o quasi del tutto sovrapponibili, la cui presenza era inevitabile in una fase in cui la cucina non poteva affatto contare su un patrimonio linguistico consolidato e codificato. Sulle pagine dell'*Opera* non si rinviene però un accumulo disordinato, si riconosce, anzi, un tentativo di riorganizzazione del sapere e, quindi, del vocabolario per esprimerlo. Nelle prossime pagine proporremo una disamina dei fenomeni connessi a questo processo, mettendo a fuoco, in maniera specifica, la presenza di sintagmi di natura esplicativa e i rapporti semantici vigenti tra una selezione di gastronomi. Qualche osservazione verrà avanzata anche in relazione al livello più esplicito, ma proprio per questo superficiale, della dimensione metalinguistica, ossia la proposta di etimologie quale strumento per una più profonda comprensione della parola e del referente, pratica tutt'altro che inusuale nella trattatistica rinascimentale. Rimandiamo invece a future indagini ogni considerazione circa la densità dei geosinonimi e la frequente giustapposizione di lessemi portatori di una differente sfumatura diatopica.

1. (Pseudo) etimologie

Come si è accennato poco sopra, la modalità più esplicita, benché superficiale, attraverso cui si esprime la propensione metalinguistica dell'*Opera* è costituita

³ Per una esaustiva narrazione biografica rimandiamo a Di Schino-Luccichenti 2007, pp. 13-25.

dalle osservazioni etimologiche disseminate nel volume. I passaggi di commento volti a motivare una determinata denominazione sono sporadici, in sé non di particolare interesse ma rilevanti perché bene si innestano nella tipologia testuale del trattato, suggerendo una prospettiva che guarda oltre la finalità prettamente manualistica e che, pertanto, diverge dalla conformazione più tipica dei libri di cucina. Le etimologie proposte sono di variabile attendibilità, vengono riprese da fonti non immediatamente riconoscibili e, talvolta, consistono in vulgate di lunga tradizione e ampia circolazione; non è peraltro da escludere, ed è anzi probabile, che esse non siano inclusioni prettamente scappiane, ma che possano costituire un apporto diretto dello stampatore, ossia i fratelli Tramezzino.

Le riflessioni circa l'origine delle parole interessano primariamente l'ittionimia, forse quale conseguenza dell'ampia disponibilità di materiali ad essa relativi: gli ittiologi, infatti, «si servono continuamente dell'etimologia per illustrare caratteristiche e abitudini delle diverse specie, e riferiscono spesso le etimologie del popolo» (Folena 1963-1964, p. 79). Tra gli studiosi cinquecenteschi che affrontano la materia basterà qui ricordare Pierre Gilles (*Ex Aeliani Historia*, Lugduni, 1533), Francesco Massari (*In nonum Plinii De naturali historia librum castigationes et annotationes*, Basileae, 1537), Conrad Gessner (*Historiae animalium*, Tiguri, 1551-1587) e Ippolito Salviani (*Aquatilium animalium historiae*, Roma, 1554-1558).

1.1. Ittionimi motivati dall'analogia con volatili

Le etimologie elaborate si basano primariamente sull'osservazione diretta dell'animale, ne riconoscono i tratti salienti relativi a forma, colore o comportamento e li assumono quale cardine di un traslato semantico. Ciò conduce, non di rado, alla ricostruzione di nessi tra pesci e volatili, che si rivelano quasi sempre esatti, ossia rispondenti all'effettiva storia della parola. Nello specifico, rientrano in questa casistica il palombo e la passera, mentre è per certi versi oscura la lettura che l'autore dà del corbo.

Scappi ritiene che «il pesce palombo habbia preso il nome dalle sue uove, che son grosse come quelle del palombo» (III 108).⁴ Egli stabilisce dunque un nesso tra il *palombo* pesce⁵ (*Mustelus mustelus*) e il *palombo* uccello, ossia il colombo selvatico (*Columba livia*); un legame la cui ricostruzione poggia su basi in verità discutibili o, comunque, capaci di suscitare qualche perplessità. La traslazione dal volatile all'animale marino sarà piuttosto basata sulla similarità cromatica: il piumaggio del colombo è fra il bianco e il grigio, il pesce si presenta con dorso uniformemente grigio e ventre bianco; peraltro, la centralità di questo tratto è coerente con l'etimo della parola, ossia il lat. PALŪMBUS, corradicale di PALLĒRE 'esser pallido' (cfr. EVLI s.v. *palombo*). Sebbene Scappi riferisca che «in Roma se ne trova gran quantità», e Salviani (1554, c. 250v) attribuisca la voce ai romani, sulle pagine dell'*Opera* si rintraccia esclusivamente la forma *palombo*: coerentemente con gli usi della trattatistica coeva, non trova spazio la variante assimilata *palommo*, prevalente in tutta l'Italia centro-meridionale.⁶ Salviani (1554, c. 250v) registra una geo-omonimia secondo cui *palombo* individuerrebbe il *mustelus* a Roma, mentre la *pastinaca*, una specie di razza (*Dasyatis pastinaca*), a Venezia; tuttavia, questo secondo pesce non può in alcun modo rispondere alla descrizione offerta da Scappi («tal pesce ha testa piatta, e grossa la pancia, e va sminuendosi fin'alla coda, è coperto d'una scorza berettina rustica, e dal mezo in dietro è tondo» [III 108]) e, pertanto, nonostante la familiarità del cuoco di Pio V con gli ittionimi veneziani, una simile corrispondenza deve essere qui respinta.

⁴ Quando possibile esplicheremo i riferimenti topografici rimandando alla numerazione di libri e capitoli: usualmente, a ogni capitolo corrisponde una ricetta.

⁵ Questo squaloide riceve scarsa attenzione nei ricettari del Cinquecento e Seicento. Le motivazioni sono ricavabili dallo stesso Scappi, il quale comunica al lettore che si tratta di un «pesce indegno di banchetti regali» (III 108); una connotazione che trova concorde Domenico Romoli, fonte della prima attestazione dell'ittionimo (cfr. DELIN s.v. *palombo*), che definisce il palombo «pasto vile, e di plebei» (Romoli 1560, c. 29v).

⁶ Per ulteriori riscontri dialettali e nelle lingue romanze cfr. Rossi (1984, pp. 161-162) e Petrolini (2005, p. 435).

Un ulteriore parallelo tra pesci e volatili, anche in questo caso trasparente, coinvolge la passera, la cui denominazione viene giustificata da Scappi riconoscendo che «ha una scorza di sopra del color del passero volatile, e da quella io credo, che già hebbe tal nome» (III 83). Il pesce in questione è identificabile con il *Platichthys flesus flesus*, ancora oggi conosciuto come passera di mare (cfr. Rossi 1984, p. 178), effettivamente ben rispondente alla descrizione che il nostro cuoco ne offre. Il nome è da ricondurre al lat. PASSER, -ERIS (cfr. DEI s.v. *passera*), che già designava tanto l'uccello quanto il pesce omonimo.

Assai complessa è la questione relativa al pesce corbo, del quale si ipotizza «che habbia questo nome, perciocché è alquanto corbuto, cioè con il collo arcato, e su la schiena ha un'ombra nera, [...] e hanno la scaglia più minuta che lo spigolo, e la carne più soda. Hanno due pietre nella testa come l'ombrina, benché non tanto grosse» (III, 42). In accordo con Carnevale Schianca (1999, p. 42), ci pare che il referente vada identificato con la corvina (*Sciaena umbra*), un pesce appartenente alla stessa famiglia dell'ombrina, con la quale condivide molte similarità.⁷ Ben più problematica risulta invece l'interpretazione della ricostruzione etimologica formulata da Scappi, poco chiara per il suo ricorso all'aggettivo *corbuto*, documentato esclusivamente nell'*Opera*. Si potrebbe ipotizzare che stia per **corvuto* 'simile a un corvo', aggettivo privo di attestazioni ma eventualmente coerente con la derivazione dell'ittionimo dal lat. CORVUS (cfr. DEI s.v. *corbo*); tuttavia, tale lettura si scontra con il legame istituito tra *corbuto* e *arcato* dalla congiunzione esplicativa *cioè*, oltre che con l'occorrenza dell'aggettivo in contesti in cui il raffronto con il colore scuro del corvo non è rilevante: *corbuti* vengono infatti detti anche due pesci di ben altra tonalità, ossia il fragolino⁸ e la triglia, quest'ultima dotata di un capo – viene

⁷ Ci pare invece da rifiutare l'identificazione del corbo con l'ombrina sostenuta da Rossi (1984, p. 189). Non solo la corvina risponde con più esattezza alla descrizione formulata nell'*Opera*, si deve anche considerare che Scappi discute dell'ombrina in un differente capitolo e che, nella trattazione del corbo, si premura di specificarne le differenze rispetto all'*Umbrina cirrosa*.

⁸ «[...] Hanno la scaglia folta, e sono alquanto corbuti, hanno occhi grandi [...]» (III 48).

detto – simile a quello del porco.⁹ Considerato il legame di sinonimia tracciato con *arcato*, un dato imprescindibile, riteniamo che *corbuto* debba essere interpretato come ‘inarcato, incurvato’: si dovrebbe ipotizzare la derivazione mediante il suffisso *-uto*¹⁰ a partire da una base *corbo*, variante di *corvo* ‘curvo’ ed esito di un passaggio *-rv-* > *-rb-* tutt’altro che anomalo fuori da Firenze (cfr. Rohlf 2021, §262). Si tratta indubbiamente di una trafilata complessa, minata dall’assenza di attestazioni di *corbo* ‘curvo’, la cui fragilità non deve però portare a mettere in discussione il significato individuato in *corbuto*, coerente con il fatto che i tre pesci in questo modo descritti, ossia la corvina, il fragolino e la triglia, sono accomunati proprio dal profilo della testa dolcemente arcuato che termina in un rostro pronunciato, una fisionomia che può certamente evocare il capo del maiale, a cui il cuoco infatti si richiama.

1.2. Ittionimi motivati da caratteristiche evidenti

In altri casi le caratteristiche più ragguardevoli evocano l’associazione non a differenti specie animali, bensì ad oggetti; e così alcuni pesci indossano corone o occhiali, mentre il calcinello, un mollusco, per il suo colore bianco viene confrontato con la calce.

Dei dentali viene detto che «quelli di schiavonia si chiamano dentali della corona, perciocché hanno intorno al muso un segno, che pare una corona» (III 47). *Dentale* concorre con *dentice* nella designazione del *Dentex dentex*, di pari diffusione ma con diversa distribuzione diatopica, pur in presenza di sporadiche sovrapposizioni: il DEI (s.v. *dentale*³) riporta che il nome in esame è «comune in tutti i nostri porti adriatici», ed è consonante la distribuzione delineata da Rossi (1984, p. 126); similmente, il LEI (s.v. *děntālis*) attesta forme riconducibili a *dentale* dall’Istria a Bari, con penetrazioni nell’entroterra fino

⁹ «[...] E ha il capo corbuto, come il porco» (III 60).

¹⁰ La derivazione risulterebbe coerente con la semantica del suffisso *-uto*, che forma aggettivi esprimenti la rilevante presenza di quanto denotato dalla base (cfr. Grossmann-Rainer 2004, p. 184).

a Parma e Mantova.¹¹ *Dentale* è però documentato anche a Roma¹² e, di converso, la forma *dentice* è preferita a Napoli. È certamente rilevante che le due città maggiormente frequentate da Scappi, ossia Venezia e Roma, selezionino il medesimo tipo, l'unico a cui il cuoco ricorre.¹³ Nello specifico, comunque, *dentale della corona* sarà un calco sul veneziano *dental da la corona* (Boerio 1829 s.v. *dental*), nome di una specie caratterizzata da una prominenza adiposa tra gli occhi, corrispondente alla descrizione scappiana e identificabile con il *Dentex gibbosus*. L'interpretazione dell'origine della denominazione appare, in definitiva, corretta.

Altro pesce che deve il proprio nome a un tratto fisico distintivo è l'occhiaie, presentato nel capitolo *Della statura e stagion del pesce raga, e squadro* (III 55). Trattando delle razze, l'*Opera* distingue le ragine, «che hanno la coda puntuta e rustica», da altre che «si chiamano occhiali, perché su la schiena hanno certi segni, che pareno occhiali». Si dovrà credere che ad essere descritta sia la *Raja miraletus*, detta razza quattrocchi o razza occhiuta, contraddistinta proprio dalla presenza sul dorso di due punti scuri che paiono occhi.¹⁴ I riscontri esatti sono scarni:¹⁵ l'ittionimo *occhiaie* denota più spesso l'*Oblada melanura*,

¹¹ I repertori documentano *dentale* anche in Folgóre da San Gimignano, una testimonianza problematica e che sembra contraddire la caratterizzazione diatopica dell'ittionimo. Dietro questa occorrenza si cela però una intricata questione filologica. L'edizione Vitale (1956, p. 135) dei *Sonetti dei mesi* ha *dèntale*, mentre quella curata da Contini (1960, p. 408) seleziona *dèntice*. Al riguardo, Contini precisa che «per il caso specifico *dèntice* è la sola forma toscana (nel DEI va perciò retrodatata di tre secoli) e *dentàl* la veneziana (Boerio ecc.), anzi la veneta (Pajello *dentàle* per Vicenza, Rosman *dentàl* per la Venezia Giulia; il DEI ricava per Pola un esempio trecentesco dal Sella), sì che quel *dentali* va senz'altro addebitato al trevisano» (Contini 1951, p. 65).

¹² Cfr. Giovio 1560, p. 96; Chiappini 1945 s.v. *dentale*.

¹³ Una occorrenza di *dentale* essenzialmente coeva a Scappi si ha, a Venezia, nelle *Lettere* di Andrea Calmo (cfr. Pozzobon 2017, p. 138).

¹⁴ Simile è la motivazione alla base di *occhiatella* per riferirsi alla torpedine (*Torpedo torpedo*), pesce a cui «la natura dipinse nella sua schiena cinque occhi, che tranno al nero» (Giovio 1560, p. 138).

¹⁵ Tra i pochi riscontri dialettali di *occhiaie* 'raja miraletus' possiamo qui segnalare l'abruzzese e molisano *cchjalinë* (cfr. Rossi 1983, p. 180).

ossia il melanuro, un piccolo pesce della famiglia Sparidae, dal corpo ovale e leggermente convesso, di colore grigio-azzurro e con una macchia nera alla base della pinna caudale, detto anche occhiata in ragione dei grossi occhi tondi (cfr. DELIN s.v. *occhio*).

Sempre nell'ambito dell'ittionimia, è di un qualche interesse il termine *calcinello*, che viene così motivato: «le telline in alcuni lochi si dimandano calcinelli, perché son bianche» (III 193). Sebbene sia semanticamente trasparente, questa denominazione del mollusco bivalve *Donax trunculus* ha goduto di minor fortuna rispetto alla forma concorrente *tellina*; non di meno, esibisce ancora oggi una certa vitalità e la si ritrova registrata nel GRADIT (s.v.). DEI (s.v.) e VEI (s.v.) riconducono la parola al lat. mediev. *CALCINUS* 'calcina', appunto per il colore bianco assunto dal nicchio dopo la morte dell'esemplare; di diverso avviso è Rossi (1984, pp. 130-131), che ritiene più probabile la derivazione dal gr. *καρκίνος* 'un granchio', con un successivo accostamento a *calce* che configurerebbe un caso di etimologia popolare: qualunque sia l'interpretazione corretta, la lettura di Scappi non è comunque inesatta. Al di là delle questioni etimologiche, riteniamo utile interrogarci sui non meglio precisati "lochi" a cui il cuoco fa riferimento. Il DEI segnala riscontri per *calcinello* nel marchigiano e nel romagnolo e, coerentemente, il DM (s.v.) lo individua «su le rive occidentali dell'Adriatico, Romagna e Marche». Tuttavia, la documentazione del TLIO (s.v.) e il *corpus* AtLiTeG riportano anche cospicue attestazioni toscane;¹⁶ la voce è inoltre nel *Morgante* (cfr. GDLI s.v.) ed entra in Crusca IV, pur con una definizione poco precisa: «sorta di pesce di mare. Lat. conchylium, murex. Gr. κογχύλιον». In aggiunta, il tipo in esame è presente sulle pagine di due importanti libri di cucina riconducibili all'Italia meridionale intermedia, ossia il *Liber*

¹⁶ La documentazione toscana di *calcinello* risale al XIV secolo. Per quanto riguarda i libri di cucina, evidenziamo le occorrenze nel *Modo di cucinare et fare buone vivande* (Firenze, Biblioteca Riccardiana, Ricc. 1071; su questo fondamentale manoscritto cfr. almeno Pregnolato 2019) e nel cosiddetto *Frammento bolognese* (Bologna, Biblioteca Universitaria, 158, cc. 86r-91v), un testo che, a dispetto del luogo di conservazione, sembrerebbe essere di mano toscana: su questo documento e, più in generale, sui testi complessivamente noti come "dei XII commensali" si veda Pregnolato 2022.

*quoquine*¹⁷ e il *Liber coquine*,¹⁸ entrambi databili a inizio Quattrocento, e lo impiegano inoltre Messi Sbugo (Catricalà 1982, p. 202; Ricotta 2023, pp. 300-301) e Domenico Romoli (1560, c. 171r). Questa lista può essere completata citando la variante veneta *cazzonèlo*, raccolta da Boerio (1829 s.v.), che identifica correttamente la *Donax trunculus*, pur con la nota «ella è comune, ma di nessun uso». In definitiva, i dati non delineano una distribuzione geografica circoscritta e, pertanto, non è chiaro a quali città Scappi attribuisca l'uso della parola; possiamo però osservare che egli non la sentiva propria: nell'*Opera* si contano ventisei occorrenze di *tellina*,¹⁹ mentre *calcinelli* compare esclusivamente nel contesto riportato in apertura di capoverso.

1.3. Associazioni metaforiche e altri processi

Le peculiarità delle specie ittiche che motivano le trafile etimologiche proposte non sono necessariamente fondate sulla conformazione dell'animale; possono guardare anche a proprietà di diversa natura e a caratteristiche comportamentali: al primo tipo appartengono le qualificazioni connesse al gusto, riconoscibili nel nome *reina*, mentre rientrano nella seconda categoria le denominazioni *salmone* e *squilla*, sebbene a seguito di una ricostruzione etimologica errata. Pur non costituendo un ittionimo è pertinente anche il nome *tarantello*, come si vedrà derivato da un toponimo.

Il testo stabilisce esplicitamente la sinonimia tra *reina* e *carpina*, entrambi impiegati per indicare la carpa (*Cyprinus carpio*); al riguardo si considerino le rubriche *Della statura e stagione del pesce carpina, cioè reina* (III, 130) e *Per cuocere in bianco, e in pottaggio il pesce carpina, cioè reina* (III 131).²⁰ *Reina* è

¹⁷ Ex Sorengo, B.IN.G., Inv. 1339. Cfr. Boström (1985, pp. 32-48).

¹⁸ Nizza, Musée Masséna, Bibliothèque du chevalier Victore de Cessole, 226. L'edizione consultata, accessibile dal portale AtLiTeG, è curata da Simone Pregnolato.

¹⁹ Varrà la pena sottolineare che *tellina* ha una storia più recente: il DELIN (s.v.) data la voce al 1525.

²⁰ Nel ricettario si registrano diciassette occorrenze di *carpina* e una di *carpena*, nove di *reina* e una sola di *raina*; *carpa* è assente. Secondo quanto emerge nel *corpus* AtLiTeG, nella lingua

variante di *regina*, forma quest'ultima registrata anche nel GDLI nell'accezione considerata: la prima attestazione riportata è settecentesca, ma in verità la voce è già in Florio (1611);²¹ risultano persino anteriori le forme *reina*, la cui più antica occorrenza è nel *Refugio de povero gentilhuomo* del 1520 (c. 13v), e *raina*, variante primariamente veneziana.²² Circa l'origine del nome, sulle pagine dell'*Opera* si legge che «con ragion si dimanda reina, percioche è delicatissimo, e maggiormente il suo palato» (III, 130); una ipotesi decisamente plausibile: per *regina* il GDLI registra il significato 'esemplare migliore o maggiore nell'ambito di un tipo o di una specie determinati', anche con riferimento a cibi che si distinguono per la loro qualità; e, nei ricettari e nella trattatistica, è appunto frequentemente lodata la bontà di questo pesce d'acqua dolce.

Tra quelle fondate su caratteristiche comportamentali, non saranno certo intuizione di Scappi le etimologie che niente hanno di popolare, ma che richiedono anzi una notevole sensibilità linguistica o, comunque, l'accesso a specifiche conoscenze enciclopediche. Ciò vale in primo luogo per il nome del salmone: «tengo per certo che tal pesce sia chiamato salmone per lo saltar che fa nell'acqua» (III, 32), osserva il cuoco riproponendo la medesima etimologia presente ne *La singolare dottrina* (Romoli 1560, c. 247r), libro di cucina anch'esso stampato, così come l'*Opera*, dai fratelli Tramezzino, ai quali sarà dunque le-

del cibo le forme *reina* e *raina* prevalgono su *regina*, ma il tipo è minoritario rispetto a *carpa*; marginali sono invece le occorrenze di *carpina*. I dati linguistici suggeriscono una certa preferenza in Toscana per *re(g)ina*, apparentemente confermata da Crusca II, dove appunto entra *reina* ma non *carpa*.

²¹ In Florio (1611 s.v. *regina*) si legge «a royal Queene, a Kings wife. Also a fish called a carpe». La nota circa l'accezione ittica della parola è assente nella prima edizione del vocabolario, datata 1598.

²² La voce è attribuita alla città lagunare da Salviani (1554, c. 251r) ed è inoltre registrata da Boerio (1829 s.v.); la si trova impiegata già agli albori del XVI secolo da Marin Sanudo il giovane (cfr. Caracciolo Aricò 1989, p. 65). Tuttavia, i confini diatopici tra *raina* e *reina* sono sfumati, o comunque non rigorosamente rispettati: non è insolito che le due forme convivano nello stesso testo, come testimoniato dall'*Opera* e prima ancora dai *Banchetti* di Messi Sbugo (cfr. Catricalà 1982, p. 210; Ricotta 2023, p. 318). Pertanto, la distribuzione dei due lessemi non sembra marcata al punto di poterli considerare veri e propri geosinonimi.

cito attribuire il precedente commento. Certo è che si tratta di un'affermazione sorprendentemente esatta: il lat. SALMŌNE(M), da cui deriva la parola italiana, ha infatti origine celtica e presenta una radice *sal-*, da confrontare con lat. SALIŌ, SALTŌ, che rimanderebbe appunto al concetto di "saltare" e, dunque, "guizzare", un'azione ben riconoscibile nella risalita dei corsi d'acqua compiuta dai salmoni (cfr. Granucci 1991, pp. 213-215).

Nel terzo libro si legge: «le squille son gamberetti di mare, e credo che habbiano havuto questo nome dal saltar che fanno quando son toccate» (III, 179). Il riferimento è alla canocchia (*Squilla mantis*), un crostaceo comunemente noto anche come cicala di mare, qui identificato con una denominazione che ha probabile origine veneziana o comunque settentrionale: Boerio (1829) registra *schila*, che definisce con grande precisione come «specie di piccolo granchio marino notissimo, a coda lunga, detto da Linneo *Cancer Squilla*. Questo abbonda nelle nostre lagune»; Morri (1840), per il romagnolo, mette invece a lemma *schell*. La parola, la cui più antica attestazione nota è del 1477 (cfr. Marri 1994, p. 192), deriva dal lat. SQUILLA(M) 'canocchia, cicala di mare' (cfr. DELIN s.v. *squilla*¹); Scappi, invece, la accosta probabilmente al verbo *squillare*, nell'accezione 'guizzare, muoversi con grande rapidità' (GDLI s.v. *squilla-re*²). La canocchia trova poco spazio sulle tavole del Cinque-Seicento, oppure il suo consumo è localizzato o diastraticamente limitato: per quanto concerne i libri di cucina, oltre che nell'*Opera*, la si ritrova soltanto nei *Banchetti* (Catricalà 1982, p. 211; Ricotta 2023, p. 321)²³ e in *Evitascandalo* (1609, p. 63), che non offrono però alcuna ricetta per la sua preparazione, ed è assente dai ricchissimi menù compilati dagli scalchi secenteschi.

Da ultimo, consideriamo la voce *tarantello*, non un ittionimo ma comunque pertinente perché designa una preparazione a base di pesce: il termine, attestato in documenti siciliani sin dal 1380 (cfr. TLIO s.v. *tarantellu*), indica la sezione addominale del tonno, più nello specifico il quarto superiore, usual-

²³ Ci pare significativo che Messi Sbugo, nell'elencare i crostacei, collochi le *schille* subito dopo le *moleche* (Ricotta 2023, p. 74), tipicamente veneziane.

mente conservato sotto sale; denota dunque, essenzialmente, la ventresca.²⁴ Il cuoco lombardo ipotizza che «questo nome di tarantello sia derivato da Taranto, nella qual città se ne fa assai» (III, 34). Il richiamo alla città pugliese appare effettivamente corretto, poiché essa costituisce uno dei principali centri di produzione e smercio di questa preparazione alimentare (cfr. Carnevale Schianca 2011, p. 646; Buccheri 2023, pp. 272-275; DEI s.v.); una conoscenza comune presso i contemporanei di Scappi, esplicitata, tra gli altri, nel *Libro de' pesci romani*: «la lor [dei tonni] sugna è buona; la qual parte è chiamata in Roma tarantello; perché nel golfo di Taranto, dove si fa grossissima pescaggione di tutti i pesci, i toni s'insalano» (Giovio 1560, p. 75). La testimonianza precedente, che attribuisce la forma all'uso dei romani, trova riscontro nel dizionario romanesco di Chiappini (1945 s.v.); tuttavia, la voce non sembra avere una valenza locale: anche limitandoci a uno spoglio dei libri di cucina, tra Trecento e Quattrocento la rinveniamo nella tradizione di Maestro Martino;²⁵ nel Cinquecento è nel presumibilmente napoletano *Apparecchi diversi da mangiare* (Stromboli 2025, p. 92) ed è adoperato dal ferrarese Messi Sbugo (cfr. Catricalà 1982, p. 212; Ricotta 2023, p. 323) e dal fiorentino Romoli (1560, c. 181r); nel Seicento le fonti spaziano tra Bologna, Mantova e Roma.

1.4. Non solo fauna marina

Oltre a quelle relative agli abitanti del mare, si incontrano anche altre riflessioni circa origine e significato profondo delle denominazioni, due delle quali meritano un'analisi specifica: *oglia potrida* per la precocità dell'attestazione e

²⁴ Scappi impiega *tarantello* per riferirsi alla pancia del tonno, mentre con *ventresca* indica esclusivamente quella del maiale. Al fine di evitare ambiguità, forse per promuovere la tecnica della comunicazione, rende dunque assoluta una distinzione che nella lingua del cibo è già comunque ben marcata, specie nei secoli XVI-XVIII (cfr. *corpus* AtLiTeG). La polisemia di *ventresca* non si è comunque mai estinta: il GRADIT (s.v.) riporta entrambe le accezioni.

²⁵ Nello specifico, la forma è nel manoscritto *Washington* (Washington, Library of Congress, Rare Books, ms. 153), nell'*Anonimo catalano* (Città del Vaticano, Bibl. Apostolica Vaticana, Urbinate Latino 1203) e nel *Cuoco napoletano* (New York, Pierpont Morgan Library, ms. B.19). Le edizioni dei tre testi, curate da Francesca Cupelloni, sono incluse nel *corpus* AtLiTeG.

l'esattezza dell'interpretazione, *coniglio d'india* per la sua eccezionalità.

Il ricco lessico gastronomico raccolto da Scappi contempla alcune prime attestazioni, tra le quali risalta per importanza *oglia potrida*; un gastronomo che sancisce l'ingresso nella lingua italiana di una elaborata e ricca pietanza di origine spagnola che, per tutto il Seicento, sarà grandemente apprezzata dalle tavole dei signori.²⁶ Proprio questo suo carattere di novità motiva forse l'esigenza di spiegare il nome attraverso un commento che non è fine a se stesso ma che serve a introdurre il piatto: «tal vivanda d'oglia potrida si nomina dalli spagnoli in questo modo, perciocché per la maggior parte si fa in pignate di terra, le quali dimandano oglias, et potride chiamano diverse materie ben cotte» (Il 152). Segue la descrizione del piatto, da cui si ricava che esso consiste in una sorta di minestra con pezzi di carne, salsiccia, legumi, spezie e altri ingredienti cotti a lungo all'interno di una stessa pentola. La spiegazione offerta dall'autore è sostanzialmente corretta per quanto concerne *oglia*, da ricondurre al lat. OLLA. Più problematica è invece l'interpretazione di *potrida*: Scappi sembra ricondurre l'attributo all'immagine degli ingredienti che si disfano quale conseguenza di una cottura prolungata; tuttavia, l'accezione originaria da cui è maturata la denominazione potrebbe essere differente: seguendo il DCECH (s.v. *puerir*), ci pare pertinente un peculiare valore di *podrido*, proprio del linguaggio familiare, ossia 'molto pieno, traboccante' – un significato metaforicamente traslato da 'verminoso', e quindi 'imputridito'. Dunque, la spiegazione scappiana, pur apprezzabile per l'intuito, non esaurisce la complessità semantica del composto.

²⁶ L'oglia potrida si riaffaccia in tutti i principali libri di cucina del XVII secolo: basterà qui citare Evitascandalo (1609, pp. 22, 125 e 135), Lancellotti (1627, pp. 33, 104 e 285) e Latini (1692-1694, pp. 394 e 417); d'interesse sono anche le occorrenze in Mattei (1669, pp. 11, 92, 117 e 138) e nel ricettario del monastero palermitano di San Martino delle Scale (Rapisarda-Spadaro-Musso 2007, p. 313). Il composto conosce una straordinaria variabilità formale: il primo elemento oscilla tra *oglia* e *olla*, il secondo fra *podrida*, *podrita*, *potrida* e *putrida*; inoltre, lessema e pietanza sono base per ulteriori coniazioni e nuovi cibi: ci limitiamo qui a citare la grande varietà di oglie, la podrita e la podritina e, da ultimo, le preparazioni podrite, in cui l'aggettivo si riferisce talvolta all'abbondanza di ingredienti, talvolta alla loro lunga cottura. Per una più dettagliata analisi rimandiamo a Urraci 2025b, pp. 15-18.

Nella lunga lista di animali descritti nel secondo libro, dei quali si illustrano le caratteristiche principali e si approfondiscono le modalità di preparazione, dopo la lepre e insieme al ghiro, trova spazio anche la cavia, introdotta mediante due nomi accomunati dallo stesso rimando geografico: *coniglio d'India* e *porchetto d'India*.²⁷ Il capitolo dedicato a questo piccolo mammifero, intitolato *Per cucinare il coniglio d'India, e il ghiro*, si apre con una riflessione sul nome della specie: «alcuni chiamano il coniglio d'India, porchetto, perciòché ha il muso aguzzo, e gli orecchi piccioli, e tondi, e il pelo più chiaro che il nostrale, e quel pelo tira più alle setole porcine, che al lanoso» (II 95).²⁸ Il passo precedente è d'interesse per l'attestazione di *coniglio d'India*, un nome di cui non si trova traccia né nei principali repertori lessicografici italiani né in altri libri di cucina,²⁹ ma che, con un rovesciamento tanto della situazione coeva quanto di quella attuale, Scappi sembra indicare come prevalente.³⁰ L'oscillazione nell'accostamento al coniglio e al maiale, dipendente dagli specifici tratti che vengono di volta in volta isolati,³¹ è ben osservabile rivolgendosi alle diverse aree dialettali.

²⁷ Si tratta, ovviamente, delle Indie occidentali: la specie è originaria del Sud America.

²⁸ L'associazione di un animale così minuto al maiale non deve sorprendere: la familiarità con quest'ultimo lo rendeva un naturale termine di confronto. Al riguardo, con riferimento all'*Opera*, si considerino anche gli zoonimi *porco spinoso* 'istrice' (II 89) e *porco riccio* 'riccio' (II 90), entrambi motivati dal "muso aguzzo" dei referenti.

²⁹ All'interno del corpus AtLiTeG, *coniglio d'India* è documentato unicamente ne *Il cuoco reale e cittadino* (1791 [1^a ed. 1724]), in un capitolo che è però trascrizione della trattazione di Scappi. Più in generale, l'uso alimentare della *Cavia porcellus* sembra essere poco radicato. Troviamo riferimenti al suo consumo in Evitascandalo (1609, p. 38): «il porcelletto d'India avrà l'istesse qualità, e la medesima stagione del coniglio; e nel modo che si accomoderà quello, si farà di questo»; in Cestoni (1843, pp. 20-21): «questo animaletto erbivoro come il coniglio, volgarmente chiamasi coniglio sorcigno [...]. Si educa per mangiarne la sua carne che è ottima e preferibile al coniglio»; e, infine, in Boerio (1829 s.v. *porceleto d'India*): «[...] egli è senza coda, ha il grugno da porco, le orecchie corte e rotondate, ed è buono a mangiare».

³⁰ Coerentemente, l'*Opera* non trasmette altre occorrenze di *porchetto d'India*, mentre si rintraccia la rubrica *Per fare pasticcio di conigli d'India* (V 29).

³¹ La duplice denominazione è già in Gessner (1554, *Appendix*, p. 19), che titola così il capitolo

Sarà qui sufficiente segnalare il piemontese *cunin* 'coniglio' (DEDI s.v. *cunìn*), il napoletano *coniglio sorecigno* (D'Ambra 1873 s.v. *coniglio*), il calabrese meridionale *cunìgghiu surcinu* (DEDI s.v. *cunìn*), il veneziano *porceletto d'India* (Borerio 1829 s.v.), il bergamasco *porseli d'India* (Tiraboschi 1873 s.v. *porselo*) e, da ultimo, particolarmente eloquente, *bèru purcat* 'coniglio-porchetto' attestato a Castellinaldo, in provincia di Cuneo (Toppino 1913, p. 55).³²

2. Glosse

Le etimologie raccolte nell'*Opera*, e più in generale le considerazioni circa l'origine delle parole, hanno consentito di riconoscere la rarità o precocità di alcune attestazioni e la complessità semantica o diatopica di altre;³³ hanno inoltre permesso uno sguardo sui processi interpretativi dell'autore e sulla sua prospettiva circa diffusione e uso di pochi ma interessanti termini.

Nonostante l'importanza di questi passaggi propriamente metalinguistici, la loro lettura consente solo vaghe intuizioni circa l'approccio alla terminologia gastronomica che caratterizza la scrittura scappiana. Indizi specifici giungono invece da un'altra componente della riflessione esplicita sul lessico, ossia le glosse che punteggiano il testo con una frequenza tale da poter essere considerate uno dei tratti distintivi della prosa dell'autore: le glosse diventeranno normali, nei libri di cucina, solo nel tardo Settecento e, ancora di più, nell'Ottocento.³⁴ La prassi di esplicitare o chiarire il significato delle parole, che, come

della sua voluminosa enciclopedia dedicato a questo animale: *De cuniculo vel porcello indico*. Le consonanze con i maialini sono ben riassunte da Scappi stesso; l'avvicinamento al coniglio, invece, si motiva primariamente con le dimensioni e il colore, la prolificità, l'indole, le abitudini alimentari e il sapore delle carni.

³² Per ulteriori riscontri e approfondimenti cfr. Garbini (1925, pp. 777-778) e Carbutti-Laurenzana (2023).

³³ Questa dinamica è ancora più evidente nella esplicita trattazione dei geosinonimi condotta sulle pagine dell'*Opera* e nell'attribuzione dell'uso di molti gastronimi a determinate città o regioni. Si tratta di aspetti complessi comprendenti una ricca e articolata casistica, la disamina dei quali rimandiamo a future ricerche.

³⁴ La questione è discussa in Quaglino 2015, p. 120.

si è detto, costituisce una peculiarità della lingua di Scappi, si innesta infatti sulla più ampia attenzione terminologica e sulla consapevolezza lessicale che informano la relazione del cuoco con il vocabolario gastronomico. Proprio per questa ragione le glosse rinvenibili all'interno delle ricette sono a nostro avviso rilevanti, meritevoli di essere raccolte e commentate nonostante la scarsa sistematicità e l'assenza di criteri stabili nella scelta delle forme a cui si ritiene opportuno affiancarle. Tra le poche regolarità segnaliamo la tendenza a glossare i gastronomi ritenuti problematici alla loro prima o principale occorrenza, consuetudine comunque spesso disattesa, e la propensione ad approfondire termini effettivamente ostici, perché tecnici o di limitata circolazione; al tempo stesso, a essere interessate non sono solo parole rare, ma anche gastronomi ben rappresentati nella lingua del cibo³⁵ e persino aggettivi di uso comune come *agiato*³⁶ e *fresco*.³⁷

Le glosse, costantemente introdotte dalla congiunzione esplicativa *cioè*, sono estremamente basilari e consistono di solito in un singolo sintagma, raramente in intere frasi. I concetti vengono per lo più rielaborati attraverso termini generici o reputati più accessibili; talvolta, si descrivono sinteticamente i processi di produzione o l'aspetto dell'alimento, come accade, rispettivamente, con gli struccoli e i calicioni.

2.1. Gastronomi

Come era ragionevole prevedere, a essere approfonditi sono soprattutto i gastronomi. Le glosse che li accompagnano compongono una casistica varia per forma e contenuto: alcune si rivolgono a termini diatopicamente marcati, come *barbaglia*, o a prestiti, come *cigotto*; certe, ed è il caso di *calicione*, intendono

³⁵ È il caso dell'aggettivo *torato*, dal p.p. di *torrare*, che, con riferimento alle mandorle, viene così spiegato: «mandole ambrosine torate, cioè brustolite su la pala, o nella padella» (II 158).

³⁶ «Avvertendo che la lingua cruda sia più agiata, cioè habbia più campo nello sfoglio» (V I).

³⁷ «Li sopradetti olij volendoli adoperare in vivande, hanno da essere adoperati freschi, cioè immediate fatti, perché presto ranciscono» (VI 208).

descrivere l'aspetto della preparazione; altre, esemplificate da quella che accompagna *moronella*, mirano a una più dettagliata presentazione del prodotto.

2.1.1. Barbaglia

In tre occasioni, comunque minoritarie rispetto alle occorrenze complessive della parola, Scappi informa il lettore circa la natura della barbaglia:

- «barbaglia cioè gola di porco salata, tagliata in fette, soffritta con salvia, e fettoline di pane servita con aceto, e zuccaro sopra» (c. 171r);
- «[...] e di barbaglia, cioè gola di porco» (c. 327v);
- «[...] o barbaglia cioè gola di porco salata» (V 50).

La percepita esigenza di specificare il significato del gastronomo, che deve essere stato reputato non trasparente per il lettore, dipenderà, con buona probabilità, dalla sua ristretta circolazione geografica e dalla conseguente limitata accessibilità.³⁸ Assente nel GDLI, la voce ha una documentazione scarsa nei libri di cucina: oltre che nell'*Opera*, testo che se ne serve con non trascurabile frequenza,³⁹ la si rintraccia in Lancellotti (1627, pp. 26 e 130) e Frugoli (1631), quest'ultimo veicolo di ben ottantaquattro occorrenze e di un intero capitolo dedicato a questo salume (pp. 83-84). I legami di Scappi con Roma sono saldi e noti; certamente presenti, ma poveri di testimonianze, sono quelli di Antonio Frugoli sia con la città pontificia, dove presta servizio come scalco e stampa i propri libri, sia con Fermo; Vittorio Lancellotti è invece originario di Camerino. Le consonanze fra i tre soli latori della parola suggeriscono una circolazione di *barbaglia* vincolata all'Italia mediana; una ipotesi rafforzata dai molteplici riscontri dialettali rinvenibili in Abruzzo, Lazio e Marche.⁴⁰ La parola sembra però

³⁸ Non sarà forse una coincidenza che quando il termine non è accompagnato da una glossa esso si presenta sempre nel sintagma *barbaglia di porco*, un contesto potenzialmente capace di assisterne la comprensione, o quanto meno di orientarla.

³⁹ La voce occorre trentacinque volte, quasi esclusivamente all'interno di menù.

⁴⁰ Per quanto riguarda l'Abruzzo: pescarese *varváyə* 'guancialetto del maiale' (cfr. LEI s.v. *barba*). Per il Lazio: a Mompeo (Rieti) si ha *barbàja* 'guancialetto'. Parte carnosa del muso del porco che

non riuscire a radicarsi a Roma: RVRM (s.v.) registra *barbaglia* con il solo significato ‘bargiglione’, Chiappini 1945 (s.v. *barbaglie*) e VRC (s.v. *barbaje*) riconoscono le accezioni ‘bargigli’ e ‘branchie del pesce’; valori che condividono lo stesso meccanismo associativo alla base del significato che qui ci interessa, che si sarà formato attraverso una sineddoche per la quale *barba* è passato a indicare, più genericamente, mento e guance e, con specifico riferimento alle branchie, qualcosa che si colloca ai lati della testa. Si potrebbe ipotizzare che *barbaglia* non abbia raggiunto la città pontificia a causa di un precedente insediamento del sinonimo *guancia*, che avrebbe opposto resistenza alle spinte provenienti da est; tuttavia, della parola, nel significato pertinente, non si rinvencono attestazioni anteriori al Novecento (cfr. DELIN s.v. *guancia*; GDLI s.v. *guancia*). Per *guancia* RVRM dà solo un generico ‘guancie’, mentre una definizione pertinente, molto più tarda, viene elaborata da Chiappini (1945 s.v.): «non corrisponde esattamente al lardo, perché guancia è la guancia del maiale, lardo il grasso che lo ricopre lateralmente».⁴¹ Una lieve anticipazione nello sviluppo dell’accezione è possibile spostando lo sguardo sull’Abruzzo. Finamore (1880) mette a lemma *guangiale* e lo accompagna con le seguenti considerazioni: «guancia del porco. Non è detto senza verità; perché la gran massa di adipe ivi raccolto forma come un guancia sovrapposto a ciascuna mascella»; coerentemente, si ha *guangiale* ‘la guancia dei buoi o maiali uccisi’ in Savini (1881 s.v.).

si tratta come la ventresca’ (Raspini 1991 s.v.). Per le Marche: maceratese *barbája*, *varbája* ‘guanciotta del maiale conservata’ (Ginobili 1963 s.v.); nella provincia di Ascoli Piceno *barbàja* ‘pappagorgia, la carne grassa del collo vicina alla testa, la guancetta, guanciotta o guancia (come si dice a Roma) che nella salagione dei suini si stacca, si confeziona a rotolo [...] e si conserva per condimento’ (Egidi 1962 s.v.). Il LEI (s.v. *barba*) registra *barbaglia* come voce veneta, ma lo fa citando come fonte proprio Scappi; che però, almeno in questo caso, non è considerevole portatore di veneticità.

⁴¹ Nella medesima raccolta lessicografica, è d’interesse quanto si legge nella descrizione dei *maccaroni a la matriciana*, che sono «maccheroni conditi all’uso degli amatriciani, cioè con sale, pepe, guancia soffritto e cacio pecorino» (Chiappini 1945 s.v. *maccaroni*).

2.1.2. Caliscione / calic(c)ione

Altro gastronomico frequentemente associato a un sintagma esplicativo è *calic(c)ione*, voce attestata anche nella variante, forse solo grafica, *caliscione*.⁴² Riportiamo, subito sotto, i contesti pertinenti, tutti estrapolati da liste di vivande:

- «caliscioni cioè spoletti di marzapane» (180r);
- «caliccioni cioè spoletti di marzapane» (209v);
- «calicioni cioè spoletti di marzapane» (229r, 236r, 317v);
- «calicioni, cioè spoletti di marzapane» (270r);
- infine, inusuale perché inverte la relazione: «spoletti cioè calicioni di marzapane» (296r).

Il calicione, in certi testi denotato dal significante *calisone*,⁴³ è una sorta di raviolo: un involucro di pasta a base di farina, acqua rosa⁴⁴ e zucchero, variamente farcito; il lessema è stabilmente attestato con questo significato almeno dal XV secolo: compare nei canti carnascialeschi della seconda metà del secolo (GDLI s.v. *calicione*) e nella tradizione di Maestro Martino, che descrive una pasta ripiena di marzapane. La glossa, che pone in correlazione cucina e tessitura, è efficace nel descrivere la pietanza, di cui sintetizza sia il tipo di farcia sia l'aspetto: il dolce ha una forma caratteristicamente allungata e panciuta, capace di evocare quella oblunga e vagamente ellittica di una piccola spola da telaio – uno *spoletto*, appunto.

La forma della preparazione, così caratteristica e distintiva, è alla base della ricostruzione etimologica proposta da Carnevale Schianca (2011, p. 104), in verità non del tutto convincente. Egli muove dal ven. *calissòn* 'petto di pollo',

⁴² Il LEI (s.v. *calceus*) non registra nessuna delle tre varianti formali presenti nell'Opera e attribuisce erroneamente a Scappi la grafia *calcione*.

⁴³ *Calicione* è la forma selezionata da Crusca II, esemplificata con Francesco Berni. I dati ricavabili dal corpus AtLiTeG suggeriscono però che la lingua del cibo preferisca la variante *calisone*: oltre che in Scappi, *calicione* è attestato solo in Giegher (1629, p. 8), mentre la documentazione di *calisone* è amplissima e comprende, tra gli altri, i ricettari di Messi Sbugo (Catricalà 1982, pp. 172-173; Ricotta 2023, p. 75) e Romoli (1560, c. 181r).

⁴⁴ Si tratta di acqua aromatizzata ai petali di rosa.

una denominazione che sarebbe dovuta alla somiglianza tra la forma del taglio di carne e il profilo del colascione, uno strumento musicale simile al liuto in uso specialmente nel napoletano durante il XVII secolo (cfr. GDLI s.v.); il nome dello strumento sarebbe a sua volta da ricondursi al gr. *kalathos* ‘canestro’ e, più in generale, ‘contenitore’. La motivazione del nome della pietanza si collocherebbe quindi all’incrocio tra il concetto di involucro associabile alla matrice greca e la somiglianza con la forma dello strumento, specificamente con riferimento alla forma affusolata e panciuta della cassa armonica; un collegamento problematico in quanto le prime attestazioni della pietanza precedono l’invenzione dello strumento e non coincidono con la sua zona di provenienza. Più lineare è la proposta etimologica del LEI (s.v. *calceus*), che ricollega il gastronomo al lat. *CALCEUS* ‘scarpa, stivaletto’, nel Medioevo passato a indicare una sorta di calza che riveste il piede e la gamba. Pertanto, rimanendo nell’ambito dell’alimentazione, il LEI considera *calisone* corradicale dell’ancora oggi vitale e popolare *calzone*, specialità principalmente salata ma della quale si incontrano comunemente anche varianti dolci. Di avviso ancora diverso è Prati, secondo cui «mentre calzone di Roma ecc. trova una spiegazione [...], con questo non si può connettere calisone»: pur non riuscendo a ricostruire una vera e propria trafila, lo studioso presenta alcune suggestioni che collegherebbero la pasta ripiena a dei pani trentini detti *calesi*, parola di origine ignota.

Il *Libro de arte coquinaria*, il primo ricettario a illustrare la preparazione dei calisoni, è opera di «Maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia, che proprio nell’area friulana avrebbe potuto assorbire la ricetta» (VoSLIG s.v. *calisone*). Le attestazioni più antiche insistono infatti sul nord-est d’Italia, come ben racconta la documentazione raccolta da Giuseppe Vidossi e Angelico Prati: il primo afferma che «in documenti friulani la parola apparisce fin dal sec. XIV» e trova riscontri anche nel parlare degli «slavi della Resia» (Vidossi 1938, p. 80); il secondo individua una testimonianza già in una carta padovana del 1170, dove si legge *messorios de calisone* (cfr. Prati 1968 s.v. *calisoni*), che Pietro Sella (1944 s.v. *calisone*) interpreta come «dolce di farina e mandorle». Il

sintagma *mersori di calisoni* è anche nell'elenco di regalie che le monache di S. Zaccaria e S. Lorenzo dovevano offrire al doge 17-18 volte l'anno.⁴⁵

2.1.3. Cigotto e frutta di sardegna

Come si è detto, talvolta l'*Opera* offre una spiegazione per parole e locuzioni reputate non comuni, dunque non immediatamente comprensibili, e per le voci semanticamente ambigue. Rappresentativi delle due tipologie si possono considerare il termine *cigotto*, radicato nella lingua del cibo ma potenzialmente poco trasparente per il lettore inesperto, e il lessema polirematico *frutte di Sardegna*, problematicamente polisemico.

Scappi alterna liberamente le voci autoctone *coscia*, *coscietta* e *coscietto* (66 occorrenze) al francesismo *cigotto* (23), per il quale preferisce però la grafia *zigotto* (56).⁴⁶ Circa il rapporto tra i due tipi, si può innanzitutto osservare la volontà dell'autore di trasmettere la conoscenza del termine che riteneva forse più esatto, maggiormente tecnico: il primo capitolo dedicato al taglio di carne in questione ha infatti quale *incipit* «se la coscia, cioè il zigotto della vitella sarà piccolo [...]» (II 42); in seguito il rapporto si inverte, ed è il prestito, divenuto variante primaria, a venire glossato: «per cocinare il cigotto, cioè il coscietto del porco domestico» (II 102). Altro aspetto degno di nota è la specializzazione dei due lessemi, in virtù della quale, sulle pagine del ricettario, *cigotto* è riferito

⁴⁵ Cfr. Caracciolo Aricò 1989, pp. 108 e 111. Sebbene il contesto non sia esplicito, si può dedurre che il riferimento siano dei dolci; sia perché i conventi femminili erano noti per la loro produzione sia perché la voce è preceduta da altre preparazioni di questo tipo (*buzolai boni, impeveradi*). Pertanto, deve essere respinta l'identificazione con le cosce di pollo ipotizzata da Caracciolo Aricò (1989, p. 108, n.), basata forse su un collegamento con ven. *calissòn* 'coscia di pollo' (cfr. Boerio 1829 s.v.; VEV s.v. [L. D'Onghia]).

⁴⁶ *Cigotto* 'taglio di carne corrispondente alla porzione dell'arto posteriore compresa tra anca e ginocchio' deriva dal fr. *gigot*, avente lo stesso significato (cfr. Schweickard 2007, p. 269). Il prestito precede di poco l'*Opera*: la più antica documentazione è nei *Banchetti* del 1549 (cfr. Catricalà 1982, p. 216; Ricotta 2023, p. 303). Mentre le varianti *cigotto* e *gigotto* hanno pari diffusione nella lingua del cibo, *zigotto* compare solo nell'*Opera* e ne *Il trinciante* (1581) di Vincenzo Cervio (cfr. AtLiTeG; edizione curata da Veronica Ricotta).

esclusivamente ai bovini, ai suini e al castrato,⁴⁷ mentre la coscia è solo sporadicamente della vitella e mai del maiale – appartiene principalmente a capra, pollame e altri uccelli.

La voce *frutte di Sardegna*, presente in uno dei menù, potrebbe suggerire l'importazione di prodotti agricoli isolani nella corte papale; il potenziale equivoco viene però immediatamente disinnescato: «frutte di Sardegna, cioè lavorieri di pasta» (c. 185r) – precisa Scappi. La natura della pietanza è ulteriormente specificata poco oltre, nel capitolo *Per fare una pasta liquida, della quale se ne potran fare diversi lavorieri con forme da getto, dette frutte di Sardegna* (VI 146): nella ricetta vengono descritti dei gusci di pasta fritta, variamente farciti, preparati con un apposito stampo dotato di un lungo manico, raffigurato nella tavola 15, che viene scaldato, intinto nella pastella e poi tuffato in strutto bollente, dove rimane sino alla completa cottura dei “lavorieri di pasta”. Queste frittelle saranno chiamate *frutte* perché di esse imitano la forma, mentre resta oscuro il richiamo geografico: un riscontro moderno è possibile con la *pasta 'e ferru* (o *frittura de ferru*), tradizionale in vari paesi della Sardegna, le cui modalità di preparazione sono però tutt'altro che esclusive dell'isola.⁴⁸ La scarsità di documenti ostacola ulteriori approfondimenti circa l'origine della preparazione e del gastronomo: si hanno, servite tra le torterie, *frutte di Sardegna piene di pasta* in Romoli (1560, c. 40r) e *frutti di sardegna e mustacciuoli di Napoli* sono offerti nella commedia *La peregrina* (1690) firmata da Giovanni Scaftemberg, pseudonimo dietro cui si cela il napoletano Reginaldo Sgambati.⁴⁹

2.1.4. Moronella e schienale, tarantello e tonnina

«In questo modo si può accomodare la tonnina, che è la schiena del tonno» (III 208).

⁴⁷ La copertura semantica non è ereditata dall'antecedente: il fr. *gigot* è riferito primariamente agli ovini, secondariamente a capriolo, cavallo e vitello (cfr. DAF s.v.; TLFi s.v.).

⁴⁸ Non vi è invece alcun nesso con i *fruttini* sardi e con la frutta di Martorana, entrambi dolcetti di marzapane modellati a imitazione di diverse varietà di frutta.

⁴⁹ Per l'identificazione di questa figura cfr. Rocco 1888, p. 7. Ulteriori indicazioni in Ciancarelli 2008, pp. 160-161.

Il gastronomo illustrato, ossia *tonnina*, derivato di *tonno* (DEI s.v. *tonnina*¹), è di antica attestazione: il TLIO (s.v.) lo rinviene nel fiorentino *Registro di entrata e uscita di Santa Maria di Cafaggio* (1286-1290) e, a seguire, lo rintraccia in varie altre fonti che punteggiano l'intera penisola e la Sicilia; ampia è anche la documentazione nei libri di cucina, con occorrenze numerose e costanti dalla fine del Quattrocento sino ad almeno tutto l'Ottocento (cfr. VoSLIG s.v.). Come si intuisce dalla sintetica, certamente lacunosa spiegazione racchiusa nel ricettario, la tonnina è costituita dai quarti superiori del tonno, specificamente il maccarrone e il bodano; parti che, normalmente, vengono essiccate o conservate in salamoia.⁵⁰ Oltre a quella riportata poco sopra, la tonnina è oggetto di una ulteriore glossa, meno accurata della precedente ma comunque complessivamente adeguata, perché integrata dal confronto con un specialità affine e per certi versi complementare, ossia il già citato tarantello: «la tonnina è il corpo del tonno, e il tarantello è la pancia d'esso tonno» (I 11).

Altro prodotto ittico è la moronella, a cui Scappi dedica un intero capitolo nel quale ne illustra la natura e spiega come valutarne la qualità; ne riportiamo titolo e *incipit*: «per conoscer la bontà della moronella. La moronella (per quanto ho potuto conoscere) è la pancia dello storione grosso, che si piglia nel mar maggiore,⁵¹ e si sala nel medesimo modo che il tarantello» (I 14). Ulteriori informazioni al riguardo vengono trasmesse nella sezione del libro più propriamente dedicata alle ricette:

la moronella è portata in Italia in barrili con salimora dal mar maggiore, e alcuni vogliono che sia fatta della pancia d'un pesce maggiore dello storione, de quali [...] in quel mare si piglia gran quantità, e è a somiglianza dello storione, ma il nome appresso di noi è incognito. [...] Io ho veduto ancho la moronella soda, e asciutta che assomiglia alla carne salata, in Venetia (III 206).

⁵⁰ Cfr. Carnevale Schianca (2011, p. 658) per modalità di preparazione, storia e diffusione di questo prodotto ittico.

⁵¹ Il «mar maggiore» è il Mar Nero.

Completa il quadro dei prodotti ittici conservati lo schienale, così introdotto: «per conoscere la bontà dello schienale. Essendo lo schienale, i lomboli, cioè la schiena dello storione salata, bisogna sapere che [...]» (l. 16).

Lo schienale e la moronella, denominata anche mediante la forma non suffissata *morona*, provengono dal Levante e giungono sulle tavole rinascimentali esclusivamente, o quasi, attraverso Venezia (cfr. Messedaglia 1941-1942, p. 27). Il primo consiste in lunghe strisce di polpa prelevate dalla schiena dello storione, salate ed essiccate; la seconda è invece una sorta di salame fatto con il ventre del medesimo pesce, posto in salamoia oppure sotto sale. Come riconosce lo stesso Scappi, schienale e moronella importati non sono fatti con le carni dello storione presente anche nelle nostre acque (*Acipenser sturio*), ma provengono da una specie di più grandi dimensioni: con buona probabilità si tratta dello storione lądano o beluga (*Acipenser huso*). L'origine dell'alimento lascia evidenti tracce etimologiche: il nome di quel pesce è infatti *moron* o *morun* in Romania e *morina* o *morinassi* presso i turchi (cfr. Messedaglia 1941-1942, p. 45). Dunque, *morona* e *moronella* discendono dal nome della specie che fornisce il prodotto; *schienale* sarà invece una formazione autoctona avente quale base *schiena*, che indica la sezione del pesce da cui la specialità viene ricavata. Le due voci hanno pari antichità: *schienale* risale alla prima metà del Trecento, trasmesso per la prima volta nella *Pratica della mercatura* del fiorentino Francesco Balducci Pegolotti (cfr. TLIO s.v.); similmente, *morona* deve essere datato tra il 1315 e il 1330.⁵²

Non si rinvencono occorrenze dei due lessemi nei libri di cucina stampati dopo la fine del XVII secolo: oltre che in Scappi, *morona* e *moronella* sono nel *Refettorio* (1526) di Eustachio Celebrino, *morona* in Evitascandalo (1609); si ha l'omonimo *morona* 'murena' in *Li tre trattati*, dove si legge «la morena, che a Venetia morona s'addimanda» (Giegher 1629, p. 25), e il referente è probabilmente lo stesso nell'*Anonimo catalano* e in Romoli (1560). *Schi(e)nal(e)* è già nel *Libro de arte coquinaria*, e lo si ritrova nel *Refettorio*, in Romoli (1560) e in

⁵² La parola è in un documento veneziano, la *Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra marcadantia per el mondo* (cfr. Messedaglia 1941-1942, p. 50).

Evitascandalo (1609).⁵³ Gli stessi limiti cronologici emergono nell'approfondito sondaggio realizzato da Messedaglia (1941-1942): alle soglie del Settecento le due preparazioni non erano forse più commerciate, o più probabilmente avevano perso popolarità sulle tavole.

2.2. Surrogati

In alcuni casi, in verità rari, ad essere accompagnati da una perifrasi sono i nomi di alimenti poco noti, assenti dagli altri ricettari e quindi, si può desumere, di limitata circolazione. In presenza di simili pietanze, il libro sembra voler guidare il lettore non tanto nell'identificazione dello specifico prodotto quanto piuttosto nell'individuazione di un surrogato; ciò accade, in particolare, con due formaggi: il *cascio bazzotto* e gli *struccoli*.

2.2.1. Cascio bazzotto

Del primo, Scappi scrive: «cascio bazzotto grasso, cioè di vacca, senza sale» (V 150); e, con un rovesciamento di prospettiva: «cascio di vacca, cioè bazzotto fresco che non sia salato» (V 48). Nella prescrizione degli ingredienti si alternano pertanto l'indicazione di uno specifico prodotto (il formaggio bazzotto) e il più generico riferimento alle caratteristiche che devono essere ricercate nell'eventuale sostituto (vaccino, fresco, non salato). La denominazione promossa da Scappi non trova riscontri pre-ottocenteschi: nonostante l'aggettivo *bazzotto* 'tra sodo e tenero, né duro né molle' abbia avuto ampia circolazione, come certifica l'inclusione in Crusca III (s.v. *bazzotto*), in ambito culinario il riferimento

⁵³ Le occorrenze di *schienale* riappaiono, numerose, in Leonardi (1790) e in molti ricettari ottocenteschi, ma in esse si riconosce esclusivamente l'accezione 'lombo di manzo o vitella'. Un significato che è già in Scappi, sebbene espresso quasi esclusivamente facendo ricorso ai sintagmi *lombo schienale* e *lombolo schinale*; esemplare e trasparente, d'interesse per la glossa ivi contenuta, è il seguente passaggio: «piglisi il lombolo di bove che sta sotto alle coste, e sotto al rognone, il quale è più tenero di quello che sta sopra le coste, che è tondo, e s'addomanda lombolo schinale» (V 4).

risulta essere primariamente uno specifico grado di cottura dell'uovo.⁵⁴ DELIN (s.v. *bazzotto*) e LEI (s.v. *badius*) individuano quale etimo il *lat.* BĀDIU(M) 'rosso bruno', termine in origine riferito al colore di un mantello equino e successivamente passato a identificare la tonalità della carne "al sangue"; muovendo da questa accezione, la parola ha preso a descrivere qualsiasi pietanza non completamente cotta e, con uso metaforico, stadi intermedi di un'opposizione antonimica: né maturo né acerbo, né secco né bagnato, né giovane né vecchio, eccetera. Il nucleo semantico fondamentale consiste dunque nel concetto di 'intermedio', che, traslato sui prodotti caseari, non potrà che individuare un formaggio dalla consistenza cremosa, mediana tra la compattezza propria dei formaggi stagionati e la morbidezza di giuncata, ravigliolo, stracchino e simili. Vi è, in definitiva, una evidente analogia sia con l'uovo bazzotto, che non è né *alla coque* né sodo, in quanto il tuorlo preserva una certa morbidezza pur non essendo liquido, sia con le fave bazzotte, ossia poco cotte e quindi tenaci.⁵⁵

L'ipotesi è confermata da alcuni riscontri moderni, che si palesano a partire dal XIX secolo: il primo riferimento a un formaggio *bazzotto* è in Giovanni Pascoli, a cui si affiancano testimonianze dialettali, tra cui emil. (*furmàj*) *basōtt* e romagn. (*cacio*) *bazòt* (cfr. LEI s.v. *badius*); inoltre, *bazzotto* è ancora oggi il nome di un prodotto tipico romagnolo, appunto un formaggio vaccino fresco a pasta semidura. Data la circoscritta localizzazione delle fonti moderne, sorprende trovare nell'*Opera* una così precoce documentazione, anteriore di quasi tre secoli rispetto alle testimonianze raccolte nei repertori. Si può ipotizzare che Scappi conobbe questo formaggio mentre si trovava al servizio del cardinale Lorenzo Campeggi, esponente di una importante famiglia bolognese, per il quale fu cuoco almeno tra il 1536 e il 1539 (cfr. Di Schino-Luccichenti 2007, p. 25); e che lo apprezzò al punto di integrarlo nella propria pratica cu-

⁵⁴ Anche Crusca IV (s.v. *bazzotto*) riconosce la centralità di questo significato, e arricchisce la definizione contenuta nella edizione precedente con l'annotazione «[...] e comunemente si dice dell'uova».

⁵⁵ Il primo riferimento alle fave bazzotte è del 1605; preceduto però, nel 1565, dal lomb. *bazòt* 'cucinato a mezza cottura (di legumi)'. Più tardo è invece l'uovo bazzotto, documentato dal 1676. Cfr. DELIN (s.v.) e LEI (s.v. *badius*).

linaria e menzionarlo espressamente, divergendo così dagli altri libri di cucina rinascimentali che, per lo più, includono prodotti caseari limitati nel numero e canonici nella loro natura.

2.2.2. Struccoli

Ben più misteriosi sono gli struccoli, dei quali non ci è stato possibile rintracciare menzioni ulteriori in ricettari o repertori lessicografici. Nell'*Opera* vengono così introdotti: «struccoli grattati, cioè cascio fresco fatto di quel giorno» (V 96). Il GDLI (s.v. *struccolo*) registra il lessema, esemplificandolo con Scappi, e propone la seguente convincente definizione: 'formaggetta di cagliata spremuta'. L'identificazione con la cagliata si desume dalla lettura di un passo del VI libro, in cui la preparazione degli struccoli è analiticamente descritta:

per fare siero di latte di capra purificato. Piglisi il latte munto all'hora, e pongasi dentro il quaglio, presame, e come è preso pongasi al foco lento lontan dalla fiamma, e come il latte viene a scaldarsi, si caverà con destrezza il cascio, che in alcuni lochi si dimanda struccoli [...] (VI 68).

Non vi sono dubbi sul fatto che il termine designi il prodotto della coagulazione del latte ottenuta mediante l'aggiunta del caglio (*quaglio* o *presame*), e dunque la cagliata; data la povertà dei riferimenti, non è invece possibile accertare se gli struccoli richiedano necessariamente la lavorazione del latte di capra, anche se l'assenza di altri riferimenti espliciti lascia supporre che non sia questo il caso. Pur in assenza di riscontri dialettali esatti, possiamo ipotizzare che la constatazione «in alcuni lochi si dimanda struccoli» (VI 68) additi il nord Italia, area di circolazione dei verbi *struc(c)are* e *struc(c)olare* 'strizzare; spremere la polpa di un frutto',⁵⁶ che possono essere ritenuti la base del sostantivo, anche se il meccanismo derivazionale non è del tutto trasparente: gli struccoli

⁵⁶ Cfr. DEDI s.v. *strucare*; GDLI s.vv.; Prati 1968 s.v. *strucare*.

sarebbero così detti perché la cagliata viene pressata in delle forme al fine di compattarla e completare la separazione dal siero.⁵⁷

A un nome raro, corrisponderà un ingrediente di non facile reperimento. E, per tale ragione, viene talvolta proposto, o autorizzato, il ricorso a delle alternative; prodotti chiaramente affini agli struccoli ma, possiamo intuire, percepiti dall'autore come più noti e facilmente accessibili:

- «Piglinsi struccoli overo agretti, i quali sono casci freschi fatti d'un giorno senza sale, e quando hanno alquanto del forte sono assai meglio» (V, 97);
- «pestinsi struccoli, over provatura fresca, o provaggiole che sieno acetose» (V, 98).

Purtroppo, le indicazioni offerte da Scappi risultano poco felici: sia *agretto* sia *provaggiola*, così come *struccolo*, sono lessemi privi di attestazioni pertinenti al di fuori delle pagine dell'*Opera*; l'unico termine di uso comune è *provatura*.⁵⁸ Si tratta chiaramente di prodotti in una certa misura intercambiabili, devono dunque presentare proprietà organolettiche comuni. Nello specifico, *agretto* individuerà un formaggio fresco, senza sale, dal sapore asprigno e pungente: la forma è primariamente attestata come aggettivo con il significato di 'alquanto agro, acidulo' (cfr. GDLI s.v. *agretto*¹), ma è frequente la transcategorizzazione a sostantivo e la conseguente denotazione di alimenti dal sapore agro; a tal proposito, citiamo almeno *agretto* 'varietà di crescione (*Lepidum sativum*), le cui foglie hanno sapore piccante e un po' acetoso' (cfr. GDLI s.v. *agretto*²),

⁵⁷ È solo omofono lo *strùcolo* friulano 'tortiglione, specie di dolce simile allo strudel': si tratta di un prestito dal ted. *struckel*. Dal medesimo etimo discende invece vic. *strùcolo* 'marmellata'. Per entrambi cfr. DEDI s.v. *strùcolo*.

⁵⁸ La provatura è un «formaggio fresco di latte di bufala, affumicato o non; si tratta in pratica di una provola non stagionata» (Carnevale Schianca 2011, p. 537); una definizione esplicita è già in Oudin (1640 s.v. *provatura*): «fromage rond fait de lait de buffle». La prima attestazione della parola è nel *Cuoco napoletano* (New York, Pierpont Morgan Library, MS B.19. Cfr. Benporat 1996), databile tra il XV e il XVI secolo, e, oltre che in Scappi, il gastronomo occorre negli altri grandi ricettari rinascimentali, ossia i *Banchetti* di Messi Sbugo (cfr. Catricalà 1982, p. 224; Ricotta 2023, p. 74) e *La singolare dottrina* di Romoli (1560).

agretto 'vino che ha tendenza a diventare agro', sic. *agrettu* 'specie di limonata', anaunico *agréti* 'rovo di monte (*Rubus saxatilis*)', sarnónico *agréti* 'mirtillo rosso' e, da ultimo, particolarmente rilevante, corso sett. *arédu* 'presame, caglio' (cfr. LEI s.v. *acer*). Non è solo la base lessicale a suggerire che l'*agretto* avesse un sapore acidulo: lo stesso Scappi, nei brani trascritti, insiste su questo gusto mediante l'aggettivo *acetoso* e la locuzione *avere alquanto del forte*, che indica la medesima sensazione gustativa⁵⁹ – peraltro coerente con il sapore della cagliata. Altrettanto privo di documentazione, ma meno trasparente, è il sostantivo *provaggiola*, che può però essere confrontato con *provatura* e per il quale è dunque possibile ipotizzare una base *provare*: le provature, così come le provole, erano in origine degli assaggi, e dunque delle prove, del formaggio (cfr. VEI s.v. *provatura*);⁶⁰ lo stesso potrebbe essere vero per le *provaggiole*.⁶¹

2.3. Altri sostantivi e aggettivi

Oltre ai gastronomi, anche termini collaterali, rari o non comuni, ma rilevanti nelle istruzioni di cucina, possono essere accompagnati da note esplicative.

⁵⁹ Per *forte* con il valore di 'acre' cfr. GDLI (s.v. *forte*¹); si consideri anche Crusca V (s.v. *forte*): «dicesi anche di latte, e di cibi fatti col latte, come cacio, ricotta, ed altresì di materie in fermentazione, per inacidito, inforzato».

⁶⁰ *Provatura* si affianca a *provaturo* 'arnese di ferro per assaggiare la pasta del cacio', nome che a San Rufo, in Campania, plausibile punto di irradiazione del prodotto, denota anche un 'boccone di assaggio' (cfr. Buccheri 2023, p. 205).

⁶¹ Per *provaggiola* si può ipotizzare una base *provag(g)ione* sulla quale potrebbe avere interferito, in virtù della similarità tra i referenti, *provola*, capace di favorire lo sviluppo di una uscita in *-ola*; al riguardo è però impossibile esprimersi con certezza, data la mancanza di ulteriori riscontri e considerato che non si può appurare la pronuncia della parola, in quanto potrebbe essere un occasionalismo: certamente, l'interferenza risulterebbe più probabile se, così come in *provola*, anche in *provaggiola* il suffisso fosse atono. In ogni caso, persino attribuire a *provag(g)ione* l'accezione 'prova del formaggio' pone delle difficoltà: sebbene *-aggio* sia produttivo nella formazione di nomi da basi verbali denotanti attività tecniche o professionali (Grossman-Rainer 2004, p. 337), nei contesti di utilizzo noti *provagione* si riferisce esclusivamente a tribolazioni e a prove di carattere prettamente morale (cfr. GDLI s.v. *provazione*), valori non riconoscibili nella realtà considerata. In definitiva, la vicenda etimologica presenta delle zone d'ombra.

Così, ad esempio, il significato di *caspo* deve essere chiarito perché la parola non è radicata nella lingua del cibo, mentre *volatile di mezza piuma* esprime un concetto squisitamente specialistico e, in quanto tale, di non immediata comprensione; lo stesso è vero per l'aggettivo *mongano*, tecnicismo da cui Scappi non rifugge ma che in alcune circostanze affianca a espressioni più trasparenti, e per il sostantivo *pizzo*, tecnico e legato ai complessi processi di distillazione. Pertinente è infine il sintagma *olio vergine*, oggi di uso comune ma a quell'altezza cronologica, e sino all'Ottocento, straordinariamente povero di attestazioni e dunque, possiamo immaginare, ignoto ai più.

A margine segnaliamo la presenza anche di una glossa impropria, in quanto non finalizzata alla spiegazione di un termine bensì all'isolamento di una caratteristica del referente, essenziale per la riuscita della preparazione. Quando Scappi scrive «piglisi il cece franto cioè privo della scorza» (VI 111) non intende stabilire una sinonimia tra *franto* e *privo di scorza*; la relazione è piuttosto di causa-effetto: i ceci franti, o infranti, sono stati sminuzzati grossolanamente e, in questo modo, privati del tegumento che li riveste, dunque decorticati.

2.3.1. Caspo

Pur non considerabile un tecnicismo, *caspo* è una forma poco comune che Scappi, probabilmente a ragione, ritiene di dover spiegare ai suoi lettori; o meglio, mette a disposizione le seguenti indicazioni utili all'identificazione del referente: «piglisi il caspo, cioè la parte di mezzo della cicorea» (VI 94) e «piglisi il caspo della cicorea, ch'è la parte più tenera, e bianca» (III 246). Al riguardo, si consideri che nel *corpus* AtLiTeG la voce è attestata in appena due ricettari: Evi-tascandalo (1609) e Vasselli (1647), che ha anche *caspetti*; a questi testi si può affiancare Tanara (1644), che ne fa un uso assiduo con riferimento a carciofi, indivia, lattuga e spinaci. La documentazione della voce è scarna, ma antica: il TLIO data *caspo* 'lo stesso che cespo (?)' al 1360.

Nell'*Opera*, quando la parola occorre con riferimento a cavoli e lattuga, ad essere denotata è la parte centrale, più tenera, dell'ortaggio; in relazione alla cicoria, che sarà qui con buona probabilità la cicoria catalogna (*Cichorium intybus*), il *designatum* è invece il cespo privato delle coste esterne più coriacee. Più in generale, il termine *caspo* e la variante femminile *caspa* presentano due

accezioni principali: 'ceppaia, ceppo troncato di un albero' e 'cespo di una pianta erbacea' (cfr. GDLI s.v. *caspa*); il primo significato ha ancora oggi una limitata vitalità ed è registrato nel GRADIT (s.v. *caspa*), mentre la sopravvivenza del secondo, ossia quello riconoscibile nell'*Opera*, è per lo più affidata ai dialetti. Sebbene le attestazioni riconducibili al concetto di 'cespo' si spingano sino alla Toscana e all'Abruzzo, Caria (2024) riconosce un legame prioritario con i dialetti settentrionali, esemplificato attraverso riferimenti piemontesi, piacentini, veneziani, modenesi e ferraresi; questi dati possono essere arricchiti dalla definizione di *caspo* contenuta nel *Dizionario polesano-italiano* di Pio Mazzucchi (1907, s.v.): '(di lattuga e simili) Cesto. (Il centro del cesto) grumolo, centro del cespo di insalata e simili'; a cui si accompagna, per il veneziano, la testimonianza di Boerio (1829, s.v.), che dà *caspo* come sinonimo di *coresin*, usato appunto per indicare il 'garzuolo o grumolo' di piante come cavoli, lattughe e simili.⁶²

Il LEI riconduce *caspo*, *caspa* e altre forme imparentate a una base **casp* 'cespo; grappolo', senza tuttavia risolvere la questione etimologica: si limita a individuare congruenze formali tra un numero considerevole d'attestazioni, le cui connessioni semantiche non sempre sono immediate, sebbene si riesca a riconoscere un nucleo concettuale di partenza, associato all'idea di compattezza vegetativa, da cui si sono sviluppati molteplici significati mediante una catena di metafore e metonimie.⁶³

2.3.2. Olio vergine e olive cernute

Non sempre lo sforzo esplicativo è efficace. Lo si può osservare, ad esempio, nel seguente passaggio: «piglisi olio che non sia rancio, e se quello dell'oliva sarà olio vergine cioè d'oliva cernuta, sarà assai meglio che quello della commune»

⁶² *Coresini* 'parte più interna e tenera della verdura' è anche nei *Banchetti* di Messi Sbugo (cfr. Ricotta 2023, p. 304).

⁶³ Per le complesse questioni relative alla trafila etimologica che ha interessato la parola, e per una disamina delle diverse ipotesi al riguardo, rimandiamo dunque al LEI (s.v. *casp-/casp(u)la*); che si trova però costretto ad ammettere: «in definitiva, il problema etimologico non può dirsi ancora chiuso».

(VI 209). La spiegazione di cosa sia l'olio vergine è poco chiara, perché ha quale perno un aggettivo che, nel contesto, è tutt'altro che trasparente: *cernuto*.

L'attestazione di *olio vergine* nell'*Opera*, che pure retrodata di quasi tre secoli la documentazione del DELIN (s.v. *olio*), è preceduta di qualche anno dall'occorrenza nel *Discorso sopra la castrametatione, et disciplina militare de romani* (1555), sulle cui pagine si legge:

[...] la quale cosa ci insegna che l'olio in ogni tempo è stato migliore per le parti exteriori che interiori del corpo, quantunque anticamente si servissi l'olio per antipasto, come anchora hoggi s'usa. Et quello era più stimato che era più bianco, come di presente noi stimiamo l'olio vergine (Choul 1555, p. 30).⁶⁴

Essenzialmente coeva è anche la prima descrizione esplicita dell'olio vergine, elaborata nel trattato *L'agricoltura et casa di villa* (1581), dalla quale si ricava che il referente, coincidente con quello attuale, è il prodotto della prima spremitura delle olive:

quello che havrà carico di vuotare l'oglio, metterà apartamente in vasi a ciò accommodati le tre sorti d'ogli, che saranno stati distillati, perché saria gran danno a mischiare la seconda pressione, e anco più la terza con la prima, perché quello, che è colato dal pressore non molto stretto, è di molto migliore gusto del secondo. Et questo oglio, si chiama oglio vergine, molto bello, e buono da usare ne' cibi (Estienne 1581, p. 295).

Le occorrenze riportate appaiono isolate e non ci è possibile reperirne altre, semanticamente congrue, risalenti al Cinquecento; e, in verità, esse sono rade anche nei secoli successivi: lo spoglio del *corpus* AtLiTeG rinviene, tra XVII e XVIII secolo, appena due attestazioni pertinenti, una di *oglio vergine* in Stefani (1662, p. 46) e una di *olio vergine* ne *Il cuoco reale e cittadino* (1724, p.

⁶⁴ Il trattato è traduzione di un'opera francese: *olio vergine* rende l'originale *huile vierge* (du Choul 1567 [1^a ed. 1555], p. 144). Il sintagma individua «la premiere huile qui sort des olives, sans qu'on les ait encore pressées» (DAF s.v. *vierge*).

335). È solo nel corso dell'Ottocento che si stabilizzerà e diffonderà l'utilizzo dell'espressione, registrata anche in Carena (1846, p. 463) e Fanfani (1863 s.v. *vergine*), entrambi concordi nell'identificare come definitoria la spremitura a freddo, vale a dire effettuata senza l'ausilio di acqua calda. La rarità delle fonti suggerisce che nel XVI secolo il sintagma avesse una circolazione estremamente ristretta e che, di conseguenza, anche quando posseduta, la sua conoscenza potesse risultare imprecisa: lacunosa è in effetti la padronanza dello stesso Scappi, che dimostra di non comprendere a pieno la natura dell'olio vergine, in quanto, erroneamente, la riconduce non alle modalità di produzione bensì alla qualità della materia prima e, dunque, all'utilizzo di *olive cernute*.

L'aggettivo *cernuto*, participio passato di *cernere*, ha qui il significato di 'selezionato'; tuttavia, quali siano i criteri di selezione adottati non è immediatamente deducibile. Approfondimento e corretta interpretazione di questo concetto richiedono la considerazione di un ulteriore contesto in cui l'attributo qualifica le olive: «per conoscere la bontà dell'oglio d'olive, e conservarlo. Trovo per quanto ho potuto conoscere, che sono molte sorti d'ogli: [...] e quelli che ritirano al verde, essendo fatti d'olive cernute, e non smaccate, son perfettissimi» (I 3). Nel passaggio precedente si realizza una specifica accezione di *smaccato*, così riassunta in Crusca III (s.v. *smaccato*): «dicesi delle frutta, o altro, allora che per soverchia maturezza, o simile perdono della loro naturale sostanza, e proprio sapore».⁶⁵ Muovendo da tale definizione si può ipotizzare che le olive non debbano essere semplicemente integre e ben conservate, bensì anche colte e spremute al giusto grado di maturazione; una indicazione coerente con la specificazione circa il colore dell'olio, da preferirsi quando tendente al verde: le olive raccolte precocemente, infatti, sono più ricche di clorofilla e producono un olio verde brillante, mentre l'eccessiva maturazione si associa a tonalità di giallo. Proprio questa circostanza potrebbe motivare il fraintendimento in cui cade Scappi, in quanto il medesimo contrasto cromatico distingue anche l'olio vergine da quello delle successive spremiture, non più verde-dorato ma paglierino; vi è dunque una similarità tra le caratteristiche

⁶⁵ Ma già in Crusca I s.v. *macco*: «smaccato, eccesso di maturezza nelle frutta».

dell'olio non vergine e di quello ottenuto spremendo frutti troppo maturi, similarità che potrebbe aver causato la sovrapposizione dei due concetti, complici la scarsa conoscenza delle tecniche di produzione e la limitata diffusione, a quell'altezza cronologica, dell'attributo *verGINE* riferito all'olio. In definitiva, l'autore sembra ritenere che l'olio vergine sia ottenuto dalla spremitura di "olive cernute", ossia integre, ben conservate e non troppo mature.⁶⁶

2.3.3. Pizzo

«Per fare un consumato a lambicco. [...] Il pizzo della bocchetta, cioè coperchio di sopra, donde ha da uscire il liquore, risponderà nel collo d'un caraffone» (VI 21).

Per il sostantivo *pizzo* i repertori non registrano significati capaci di spiegare l'uso che della parola viene fatto nel contesto precedente, estrapolato dalla ricetta per un brodo consumato di cappone destinato ai convalescenti. Sostenedosi alle precisazioni di Scappi è però possibile inferire che il termine denoti il lungo beccuccio tubolare, orientato verso il basso, di cui è normalmente dotato il cappello dell'alambicco,⁶⁷ all'interno del quale i vapori condensati scorrono sino al recipiente di raccolta. Tale accezione può essere ricondotta al nucleo semantico di *pizzo*, ossia il significato 'sporgenza, punta', e, in particolare, si riconosce un traslato metaforico dal valore 'becco, rostro degli uccelli', per il quale si hanno molteplici riscontri in area napoletana e, più esigui, a Roma e in Sicilia.⁶⁸ Di grande rilievo nella storia della parola sono poi i riferimenti ad *ampulle cum pizis* e *sine pizo* presenti in Sella (1944 s.v. *ampulla*), datati 1365,

⁶⁶ Nella determinazione del significato di *cernuto* non sono dunque pertinenti i riscontri con le voci umbre, pur connesse all'olivicoltura, *čérna* e *cernita* 'raccolta delle olive rimaste in terra ai piedi dell'albero' e *černá* 'raccolgere le olive rimaste a terra, sotto l'albero' (cfr. LEI s.v. *cernere*).

⁶⁷ Il cappello è la parte sommitale dell'orinale, o alambicco; una sorta di copertura bombata all'interno della quale avvengono raffreddamento e condensazione dei vapori prodotti dal processo di distillazione.

⁶⁸ Per Napoli si vedano Rocco 1888 e D'Ambra 1873 (s.v. *pizzo*) e, cronologicamente prossimo all'*Opera*, Luna (1536 s.v. *becco della proda*), dove si legge: «becco della proda. Per la bocca o pizo de gluccelli». Il TLIO (s.v. *pizzo*) documenta l'accezione 'becco' nella *Cronica* dell'Anonimo romano e nel volgarizzamento siciliano del *Thesaurus pauperum*.

e, per la piena coincidenza con gli usi di Scappi, nonché per il loro carattere esplicativo, le occorrenze appresso riportate, provenienti dal *Teatro farmaceutico dogmatico, e spagirico* (1677) dei medici napoletani Giuseppe e Tomaso Donzelli:

- «nella panza [i vasi] habbiano un forame tanto capace, che vi possa entrare il pizzo, o becco del cappello dell'altro vaso, si che li pizzi de' cappelli possino entrare reciprocamente uno nella panza dell'altro» (Donzelli 1677, p. 39);
- «in questa seconda distillatione lascia passare l'acqua per il collo della storta, o pizzo del capello di altro vaso» (ivi, p. 350).

Non è possibile stabilire se la scelta di glossare *pizzo* scaturisca dalla sua presumibile tecnicità o se sia invece dovuta al suo carattere polisemico: in contesti analoghi, la parola occorre nell'*Opera* altre due volte, sempre con significati differenti. In «piglisi un drappo di lino candido, e pongasi tutto nella detta acqua, e dappoi se ne cavi un pizzo, e sotto quel pizzo si terrà, un vaso delicato, che riceva l'acqua che colerà dal pizzo» (VI 2) l'accezione realizzata è 'lembo di un tessuto', ben rappresentata nella tradizione lessicografica (cfr. GDLI s.v. *pizzo*). Di più ardua decifrazione è invece il seguente passo: «appicchisi quel fazzoletto o retino dove è il cotogno, con un filo al pizzo del coperchio della pignata, e non havendo il pizzo, facciasi un buco nel mezzo del coperchio, e per quel buco si passi il filo, e appicchisi in modo che non possa cascare» (VI 182); si può ipotizzare che il riferimento sia qui a una protuberanza presente nel coperchio della pentola, forse un pomolo, eventualmente forato e utilizzato come sfiatatoio: in assenza di riscontri diretti, l'interpretazione si fonda sulla coerenza con la semantica della parola e, dunque, con la necessità di un riferimento a qualche tipologia di "sporgenza".⁶⁹

2.3.4. Vitella mongana, volatile di mezza piuma e altro pollame

Come si è più volte ribadito, le glosse scappiane possono interessare termini aventi una circolazione settoriale e una valenza tecnica; dunque, potenzialmente

⁶⁹ Una qualche pertinenza, per la plausibile somiglianza nella forma dei referenti, potrebbe averla l'accezione 'pernietto della trottola' registrata da D'Ambra (1873 s.v. *pizzo*).

ignoti agli aspiranti cuochi a cui l'*Opera* si rivolge. Un ulteriore esempio al riguardo è offerto dal seguente passaggio, estrapolato da una sezione del secondo libro dedicata ai tagli di carne bovina: «la spalla della vitella mongana, cioè di latte, si può cucinare in tutti quei modi, che s'è detto, che si accomoda il petto della detta vitella» (II 37). *Mongano* '(di animale) non svezzato' è parola derivata da *mongere* < lat. MÜLGĒRE 'mungere' (REW, § 5729). Il GDLI (s.v.) la ricollega alla Toscana e all'area mediana, ma è ben più ampia l'area coperta dalle testimonianze raccolte in AtLiTeG; è quindi plausibile che tra XVI e XVII secolo l'aggettivo abbia acquisito una valenza tecnica nell'ambito gastronomico e che si contrapponesse a denominazioni di uso comune come *di latte* o *lattante*.

Similmente, alla prima occorrenza del sintagma, Scappi chiarisce la specifica denotazione dell'etichetta *volatile di mez(z)a piuma*, presente quattro volte nel testo: «tutti i volatili di meza piuma, cioè li giovani, che non passano un mese in due, si potranno arrostiti nello spedo» (I 38). L'espressione, oltre ad essere dotata di una evidente tecnicità, è eccezionalmente rara: ne rintracciamo una occorrenza in Carcano (1568, p. 67), che cita il *piccione di meza piuma*, e la ritroviamo poi nel *Dizionario della lingua italiana di caccia*, che propone la seguente definizione: «di mezza piuma: con piuma non compiuta, di mezza penna»⁷⁰ (Farini-Ascarì 1941 s.v. *uccello*). Il riferimento è dunque a un uccello che non è più nidiaceo, ma che non ha ancora completato la muta dal piumaggio giovanile a quello pienamente formato dell'adulto.

Quella sopra riportata non è l'unica precisazione relativa ai volatili e alle loro specifiche denominazioni presente sulle pagine dell'*Opera*; ad essa possiamo affiancare: «il polletto, cioè il pollastro piccolino» (II 128), «pollastri più grossi, cioè galletti» (II 128) e «li faggiani sono di due sorti, cioè selvatici, detti galli di montagna [...]» (II 137).

⁷⁰ *Mezza piuma* e *mezza penna* sono dunque composti sinonimici. Il secondo lo si incontra, tra gli altri, in Carcano (1568), Codroipo (1600) e ne *La caccia degli uccelli* di Vincenzo Tanara (Bacchi Della Lega 1886).

2.4. Verbi

2.4.1. Perlessare

«Perlessare, cioè dargli un bollo nell'acqua» (III 23).

La glossa precedente spiega un evidente tecnicismo culinario; probabilmente non coniato da Scappi, ma del quale egli trasmette la prima occorrenza e, soprattutto, alla cui diffusione sembra aver significativamente contribuito, in virtù del suo prestigio e della non trascurabile circolazione dell'*Opera*. Il commento può apparire carente, incapace di spiegare efficacemente il valore specialistico del verbo; e, in effetti, l'esame delle concordanze suggerisce che non si tratti di un semplice sinonimo di *lessare*: la semantica del verbo è più specifica di quanto la definizione suggerisca a una prima lettura.

Il GDLI documenta *perlessare* citando il solo Scappi, e assegna al verbo il significato 'lessare accuratamente un pezzo di carne'; una definizione che sembra fondarsi su una considerazione limitata dei contesti d'uso e poggiare prevalentemente sull'etimologia della parola, che, come ricostruisce il DEI (s.v.), deriva dal lat. tardo PERELIXĀRE, composto da PER-, con valore intensivo, ed ELIXĀRE 'lessare'. La definizione del GDLI non illustra in maniera precisa l'istruzione trasmessa dal tecnicismo: sebbene gli enunciati non siano sempre interpretabili univocamente, è indubbio che nella quasi totalità dei contesti *perlessare* faccia riferimento a cotture rapide o comunque parziali, effettuate prima di una successiva, ulteriore cottura dell'alimento,⁷¹ per lo più realizzata mediante una differente tecnica ed eventualmente insieme agli altri ingredienti che compongono la pietanza. Riportiamo, di seguito, una limitata selezione di esempi pertinenti, rappresentativi delle 154 occorrenze del verbo, tra cui rientrano anche usi del participio con funzione aggettivale:

- «piglisi la lingua [...], facciasi perlessare, e perlessata che sarà, cavisi, e spoglisi di quella pelle, che ha d'intorno, [...] inspedisi, et facciasi arrostitire con lento foco» (II 29);

⁷¹ *Perlessare* sembra occupare la stessa area semantica dei verbi *bianchire* e *imbianchire*, che però maturano questa accezione solo nel corso del Settecento: per il primo la si rintraccia nel *Cuoco reale e cittadino* (1724, p. 9), per il secondo nel *Cuoco piemontese* (Iacolare 2024, p. 449).

- «perlessate che saranno [le animelle], e tagliate in bocconcini, si potranno acconciare in gratinata» (II 50);
- «faccianosi alessare gli occhi [...], e perlessati che saranno, lascinosi rinfreddare, e spolverizzinosi di sale, pepe [...], e involgasi nella rete d'essa vitella, o di castrato, over di porco, e faccianosi cuocere nello spedo» (II 53);
- «[trippe] perlessate di modo che siano più di meze cotte» (II 57);
- «[il budello ripieno] si metterà al fuoco a perlessare in acqua fredda, et come haverà preso la sua forma, et la compositione sarà soda, facciasì finir di cuocere in buon brodo di carne» (II 58);
- «e volendosi empire [la testa della vitella], cavinosisgli le cervelle, e faccianosi perlessare, e come saranno fredde taglinosi minute, e mescolinosi con cascio grattato, e uove battute, e spetierie comuni [...], et rimettasi la detta compositione nel loco, ove erano le cervelle, et uniscasi la testa insieme legandola con lo spago, et facciasì cuocere in questo modo in una pignata con tanto brodo d'altra carne, che stia coperta di quattro dita di vantaggio [...]» (II 79);
- «[i magoni] si possono ancho partire per mezzo dapoi che son perlessati, e farli finir di cuocere su la graticola con una fettolina di lardo sopra» (II 148);
- «li spigoli d'aglio come saranno netti [...], faccianosi perlessare, mutandovi l'acqua spesso, accioché perdano quel forte, e faccianosi finir di cucocere con buon brodo di carne» (II 210);
- «[le uova di cefalo] si possono ancho cuocere su la graticola, havendole prima perlessate» (III 59);
- «si può ancho pigliare il caspo di mezzo delle dette due herbe, e farne mazzuoli [...], e farli perlessare in acqua, e poi farli finir di cuocere in brodo» (III 245).

Gli estratti precedenti indicano che ad essere perlessata non è solo la carne, come riporta il GDLI, ma ogni tipologia di alimento; inoltre, si riconosce che l'operazione è sempre seguita da una ulteriore fase della preparazione, sovente indicata, in maniera esplicita, come completamento della cottura. La medesima funzione è svolta sia dal verbo sia dall'aggettivo da esso derivato nei pochi altri ricettari che li attestano: il *Libro dello scalco* di Cesare Evitascandalo (1609), *Lo scalco pratico* di Vittorio Lancellotti (1627), *l'Epulario* (ante 1636) di Giovanni Del Turco (Evangelista 1992, p. 141), *L'Apicio overo il Maestro de' Conviti* di Giovanni Francesco Vasselli (1647), il *Piciol lume di cucina* (1701) di Antonio Maria Dalli (Petrolini 2005, p. 128) e, infine, *Il cuoco reale e cittadino* (1724, p. 361); a

questi possiamo affiancare *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara (1644), non un libro di cucina ma comunque ricco deposito di ricette gastronomiche. Il precedente elenco delinea un quadro cronologicamente compatto: la forma appare per la prima volta in Scappi, e le successive occorrenze sono confinate nel XVII secolo; un vincolo evaso solo da *Il cuoco reale e cittadino*, che costituisce però una eccezione facilmente spiegabile: si è in presenza di un *hapax* che occorre in una ricetta pedissequamente copiata da Scappi.⁷²

Perlessare deve essere confrontato con due ulteriori verbi, corradicali e semanticamente sovrapponibili: *prelessare* 'lessare preventivamente' e *prolessare* 'lessare per breve tempo, come preparazione per la cottura da completarsi in altro modo' (cfr. GDLI, s.vv.). *Prelessare* ha la sua più antica documentazione nel ricettario della Santissima Annunziata di Firenze (cfr. Urraci 2025a, p. 300), che ne trasmette tre occorrenze, e, a seguire, è ne *Il cuoco maceratese* di Antonio Nebbia (1781); assente dai principali libri di cucina del XIX secolo, il verbo si riaffaccia fugacemente nella lingua del cibo agli inizi del Novecento: il GDLI (s.v.) lo individua, per la prima volta, ne *Il talismano della felicità* di Ada Boni. Di origine secentesca è anche *prolessare*, già ne *Lo scalco alla moderna* (1692-1694) di Antonio Latini⁷³ e successivamente documentato da *L'Apicio Moderno* (1790) di Francesco Leonardi⁷⁴ e dagli ottocenteschi *La nuovissima cucina economica* (1814) di Vincenzo Agnoletti⁷⁵ e il già citato *Il cuoco maceratese*.

A nostro avviso, tutte e tre le forme verbali designano una lessatura preliminare e veicolano, pertanto, lo stesso significato; alla luce del quale è possibile

⁷² Come noto, *Il cuoco reale e cittadino* è traduzione del ricettario francese *Le cuisinier roial et bourgeois* di François Massialot (Paris, Sercy, 1691). Al contempo, il volume ospita anche una sezione originale, denominata *Aggiunta di alcune vivande all'italiana*, in cui si rinvencono riprese da diversi libri di cucina tra cui appunto l'*Opera* di Scappi. Per approfondire cfr. Iacolare 2022.

⁷³ L'occorrenza di *prolessata* in Latini (1692-194) viene glossata da Faccioli (1992, p. 690, n.) come «lessata per breve tempo».

⁷⁴ Il cuoco impiega il verbo in questione anche in un contesto metalinguistico, specificamente nella definizione del francesismo *imbanchire*: «imbanchire, all'acqua bollente, significa prolessare, o allessare qualunque cosa» (Leonardi 1790, tomo VI, p. 307).

⁷⁵ L'edizione consultata è curata da Salvatore Iacolare. Cfr. AtLiTeG.

una rilettura della glossa di Scappi precedentemente riportata: la locuzione *dargli un bollo* sarà da intendersi non come ‘lessare’, ma come ‘lessare brevemente’.⁷⁶ L’interpretazione non confuta la ricostruzione etimologica del DEI (s.v. *perlessare*), secondo cui la base, come si è detto, sarebbe PERELIXĀRE ‘lessare accuratamente’; piuttosto, mette in discussione la profondità delle competenze lessicali di Scappi, cuoco di grande esperienza ma privo di qualsiasi formazione e interesse filologici, il quale ha plausibilmente sovrimposto il significato di *pre-* a quello di *per-*,⁷⁷ incorrendo così in un fraintendimento che si è poi riverberato nei tanti lettori formati sul suo trattato. Parallelamente, riteniamo che *perlessare* non possa essere considerato un latinismo: sarebbe difficile spiegare come abbia potuto raggiungere l’*Opera* senza mai riemergere negli oltre duecento anni di tradizione gastronomica volgare precedente.⁷⁸ La trasmissione del lessema deve quindi essere avvenuta per altre vie, che esploreremo nel prossimo capoverso.

La base latina PERELIXĀRE sopravvive, isolata, nei dialetti di area mediana, i soli a presentare forme riconducibili ai tipi *perlessare*, *prelessare* e *prolessare*.⁷⁹

⁷⁶ Al riguardo si veda anche Crusca I s.v. *bislessare*: «lessare alquanto, che diciamo dare un bollore».

⁷⁷ Una dimostrazione della facilità con cui, nel verbo in questione, i due prefissi risultano suscettibili di confusione è offerta dal ricettario della SS. Annunziata di Firenze: in una ricetta ivi trascritta, attinta a Tanara (1644), un originario *perlessarli* viene erroneamente riprodotto come *prelessarli* (Urraci 2025a, p. 116). Tale alterazione grafica riflette la percezione di una sostanziale equivalenza tra i due tipi, comprovandone dunque la verosimile sinonimia.

⁷⁸ Di PERELIXĀRE non vi è traccia nemmeno nei ricettari federiciani in lingua latina. Ci riferiamo ai manoscritti noti come *Liber de coquina A* (Paris, Bibliothèque Nationale de France, Lat. 7131), *Liber de coquina B* (Paris, Bibliothèque Nationale de France, Lat. 9328) e *Liber de coquina O* (Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana, Pal. lat. 1768), consultabili sul portale AtLiTeG nelle edizioni curate da Francesca Cupelloni. Sulla tradizione latina e romanza del *Liber de coquina* si veda Cupelloni 2025.

⁷⁹ Nessuno dei tre verbi è attestato nei vocabolari sincronici. Volgendo lo sguardo al XIX secolo ci pare però rimarchevole la testimonianza di Ugolini (1855, s.v. *prolessare*), la cui censura conferma la vitalità della forma: «prolessare, per lessare un poco: in buona lingua si dice bislessare».

Importanti riscontri al riguardo sono offerti dal LEI (s.v. *ēlixāre*), sulle cui pagine si fa menzione del march. *prolesè*, dell'ancon. *prelesà*, del roman. *prolessare*, del riet. *parlassá* e delle varianti abr. *varlassá* e *varlasá*;⁸⁰ a queste forme, nelle quali si individua, al netto degli aggiustamenti fonetici, l'alternanza dei prefissi *per-*, *pre-* e *pro-*, possiamo affiancare *prolessare* 'lessare alquanto' registrato in RVRM (s.v.). Coerentemente con la marcatezza diatopica dei riferimenti precedenti, i testi italiani che accolgono i verbi in esame sono primariamente prodotto della penna di autori legati all'Italia centrale, a iniziare da Scappi, che a Roma trascorre ampia parte della propria vita professionale; di converso, Antonio Latini, a cui si deve la prima occorrenza di *prolessare*, lavora come scalco a Napoli ma è originario di Fabriano. Antonio Nebbia, dichiaratamente maceratese, si serve sia di *perlessare* sia di *prelessare*; Ada Boni, che dopo un secolo ridà popolarità a questa forma, è romana, così come Cesare Evi-tascan-dalo e Vincenzo Agnoletti, mentre Vittorio Lancellotti è originario di Camerino. Evadono ogni legame con Lazio e Marche soltanto Giovanni Del Turco, che di professione è però compositore, non cuoco, ed è fortemente influenzato dall'*Opera*, di cui nel suo *Epulario* compila un indice, e i bolognesi Vincenzo Tanara e Giovanni Francesco Vasselli, i quali, pur in mancanza di riprese dirette, non potranno aver ignorato l'autorità di Scappi.⁸¹ Maggiormente difficoltoso è invece soppesare le occorrenze di *prelessare* nel ricettario dell'Annunziata, il cui ignoto autore, indubbiamente fiorentino, consultò vari libri di cucina prima

⁸⁰ Varie anche le attestazioni di participi con funzione aggettivale: ancon. *prelesata*, abr. *parlassáta* e roman. *prolesso*. Semanticamente difforme è invece l'abr.occ. (Scanno) *parlesa* 'carne cotta tra la brace'.

⁸¹ Vincenzo Tanara, nel suo trattato, fa esplicito riferimento a Bartolomeo Scappi, del quale riconosce la fama: «io, come amatore de' miei simili, che sono in molto maggior numero, havendo havuto in pensiero a questi giovare, sonomi lasciato ingannare dalla lunghezza per non farmi oscuro con la brevità, ma se numeri le carte, o sovrapponi i volumi del Galli, e dello Scappi, come celebri, uno ne gli scritti d'agricoltura, e l'altro in quelli di cucina, troverai, che uniti, com'è il mio libro dell'una, e dell'altra professione, saranno assai più pagine, e molto maggior mole» (Tanara 1644, *Al virtuoso, e nobile lettore* [p. non numerata]).

di compilare la propria raccolta, e da questi testi, non tutti chiaramente identificabili, eredita anche lessemi riconducibili all'Italia mediana.⁸²

In conclusione, *perlessare* può essere considerata la forma seriore, quella di più antica attestazione e maggiore prossimità all'etimo PERELIXĀRE, i cui esiti devono avere circolato in Italia centrale, dove quasi certamente Scappi li incontra: non siamo in presenza di un cultismo, bensì di un uso locale promosso a tecnicismo panitaliano. Ed è proprio al nostro autore che si devono la diffusione della forma e un contributo importante alla stabilizzazione dell'accezione sin qui discussa, divergente da quella latina in virtù di una erronea interpretazione del prefisso *per-*. A partire dall'*Opera* il termine si diffonde nel nascente lessico gastronomico, attecchendo in particolare presso quegli autori, primariamente secenteschi, che risentono direttamente dell'influenza di questo trattato e in quelli in cui agisce il condizionamento del sostrato locale, capace di interferire anche con le specifiche varianti realizzate. Per quanto riguarda invece *prelessare*, alla luce di quanto osservato riteniamo non si tratti di un composto di lat. PRAE 'prima' e *lessare*, come sostiene il GDLI (s.v.), bensì di una forma metatectica da *perlessare*, con un passaggio *per-* > *pre-* favorito dal rispecchiamento di *pre-* nel nuovo significato maturato dal verbo. Similmente, la lettura che il GDLI (s.v.) fa di *prolessare* come voce dotta, formata da lat. PRO 'prima' e *lessare*, ci pare riduttiva: non si può ignorare che quando la voce compare, alla fine del XVII secolo, il sinonimo *perlessare* aveva già raggiunto un'ampia circolazione e non poteva essere ignoto a uno scalco di primo piano come Antonio Latini, il primo che attesta la variante; la forma presenta inoltre notevoli riscontri dialettali, primariamente riconducibili alle Marche, sua terra di provenienza.

2.4.2. Innaspare

Altro verbo che il testo ritiene necessario spiegare è *innaspare*. Se ne registra un'unica occorrenza, precisamente nella ricetta per la cottura allo spiedo delle interiora di capretto:

⁸² In ogni caso, il compilatore del ricettario vanta una conoscenza profonda del libro di Scappi, da cui attinge ben ottantatré ricette. Sul rapporto tra il ms. conv.soppr.F.VIII.1834 della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze e le sue fonti cfr. Urraci 2025a, pp. 35-92.

inspedinosi esse fette [di polmone] tramezate con fette di lardo, e dapoi innaspi-si, cioè involgasi in budello sopra le dette fette di polmone spedate, principiando però da un capo, e vengasi involgendo fin'a tanto che le fette siano coperte, e vengano a modo d'un tocchetto di filo (II 80).

Si tratta di un uso estemporaneo, efficace nel rappresentare l'operazione ma basato su un termine la cui comprensione da parte di tutti i lettori non può essere presunta. Tuttavia, in questo caso, le potenziali difficoltà non scaturiscono dall'appartenenza della voce al vocabolario tecnico della gastronomia, bensì dalla sua ripresa da un diverso settore specialistico, ossia quello della tessitura: il significato di *innaspere* è 'avvolgere un filato sull'aspo per formare una matassa' e, per estensione, 'avvolgere, arrotolare' (GDLI s.v.).⁸³ La similitudine con i gesti compiuti dal cuoco, che portano il budello a circondare lo spiedo, è ben riconoscibile, ed è resa esplicita attraverso il confronto conclusivo con il *tocchetto di filo*,⁸⁴ la cui immagine è distintamente evocata dall'aspetto della preparazione culinaria.

3. Sinonimi

Come si è constatato nel capitolo introduttivo, ricchezza, varietà e complessità del vocabolario gastronomico adoperato da Scappi sono eccezionali, capaci di raggiungere vette a lungo ineguagliate; non perché egli sia un brillante o competente onomatologo, non lo è anzi affatto, ma perché, grazie alla diversificazione delle proprie esperienze professionali, riesce a raccogliere un'ampia messe di vocaboli che, successivamente, riorganizza in un sistema ordinato.

⁸³ *Innaspere* è un verbo parasintetico derivato da *aspo* 'strumento girevole che serve per avvolgere in matasse un filo' (cfr. GDLI s.v. *aspo*). La voce è di antica attestazione, datata dal TLIO (s.v. *innaspere*) alla metà del XIV sec. e presente anche nel *Canzoniere* di Petrarca; è inoltre attestata in Crusca I-V e registrata dal GRADIT, anche nella forma *annaspere*, oggi prevalente sebbene impiegata quasi esclusivamente con il significato figurato 'muoversi affannosamente agitando gambe e/o braccia'.

⁸⁴ *Tocchetto* deve essere considerato errore materiale per *rocchetto*.

Ciò ovviamente si correla all'estensione dell'*Opera*, vasta e pertanto deposito di un gran numero di denominazioni di pietanze, ingredienti e tecniche; ma, oltre a estendersi in ampiezza, il lessico si sviluppa anche in profondità, generando intricate ramificazioni alla formazione delle quali contribuiscono le relazioni di sinonimia.

La proliferazione dei sinonimi è incitata dalla duttilità della lingua del cibo, nel Cinquecento ancora fortemente instabile e segnata da contrapposizioni irrisolte; al tempo stesso, in alcuni casi, su cui ci soffermeremo nelle prossime pagine, la sinonimia pare essere espressamente ricercata, probabilmente adottata quale risposta all'esigenza di intercettare le difformi conoscenze dei lettori. Più nello specifico, a seguire analizzeremo le coppie di sinonimi che riteniamo più interessanti, attraverso le quali rivolgeremo lo sguardo a parole degne di nota per la povertà delle loro attestazioni nella storia della lingua italiana o per gli specifici valori assunti nel contesto dell'*Opera*.

3.1. Sinonimia assoluta e parziale

I rapporti di sinonimia interessano una molteplicità di referenti, compresi utensili e strumenti, tra cui le pietanze risultano minoritarie. Il dato, inatteso e persino sorprendente, potrebbe dipendere dal fatto che questa componente entra in conflitto con il parallelo tentativo di costruire delle tassonomie e di promuovere una maggiore tecnicità del linguaggio gastronomico: pur non riuscendo a produrre un rapporto sistematicamente univoco tra significanti e significati, questa tensione risulta sufficiente a frenare la rifrazione dei gastronomi, evitata quando non sospinta da specifiche esigenze.

Nella maggior parte dei casi non si riconoscono diverse sfumature o connotazioni tra le parole coinvolte, come esemplificato da *capriolo* e *viticcio* o *ghiottola* e *leccarda*. Altre relazioni sono meno lineari e, pur tracciando una piena corrispondenza tra i referenti, possono presentare divaricazioni più o meno marcate: si considerino i termini che guardano a uno stesso oggetto da una differente prospettiva (es.: *anima* e *piastrella*) e l'associazione di parole comuni con altre di circolazione limitata (es.: *stambecco* e *arcibecco*); talvolta si può intuire una certa marcatezza diatopica (es.: *telerina*) o la maggiore tecnicità di una voce (es.: *porcelletta* rispetto a *storioncino*). La sinonimia può esistere

anche soltanto nell'*Opera*, quale conseguenza di lacune nelle conoscenze lessicali del suo autore, tra cui segnaliamo quelle che portano alla sovrapposizione tra *chiocciola* e *lumaca*. Priva di particolari connotazioni è invece la sinonimia tra *agucchia* e *stiletto*;⁸⁵ *asciugare* e *impassire*;⁸⁶ *fondaccio*, *morchia* e *schiumatura*, termini genericamente riferiti a impurità e sedimenti di diversa natura.⁸⁷

Poco chiara al cuoco stesso pare invece essere la relazione tra *callo*, *punta di petto* e *tenerume*. La punta di petto, taglio di carne corrispondente alla parte anteriore inferiore del torace dei bovini, è ricca di tessuto connettivo e risulta pertanto callosa; da qui la denominazione *callo*, introdotta nel seguente contesto: «per cucinare la punta del petto, cioè il callo del bove, over vaccina» (II 5).⁸⁸ Tuttavia, poco oltre, Scappi sembra considerare il callo non la punta nella sua interezza, ma solo la sua sezione più estrema – la parola sarebbe dunque un meronimo: «con un coltello sottile si taglierà quel callo, che sta in cima della punta, in fettoline di grossezza d'una costa di coltello» (II 5). Di converso, l'autore tratta il tenerume come coincidente con la punta di petto, ma il termine dovrebbe riferirsi più nello specifico all'insieme delle cartilagini unite alle costole (cfr. GDLI s.v.). Un ultimo contesto mette in relazione le tre voci: «crostate di tenerume, cioè callo di petto di vaccina» (282v).

3.1.1. Anime e piastrelle

«Navicelle di più sorti con li lor coperchi, e anime, cioè piastrelle, forate, e non forate» (I 44).

⁸⁵ Per preparare i maccheroni, intesi come pasta lunga traforata, si deve arrotolare la pasta intorno a «uno stiletto di ferro, cioè agucchia, come quel che si adopera a far le berette lungo un palmo» (II 178).

⁸⁶ «[...] lasciarsi asciugare cioè impassire» (II 174).

⁸⁷ Nella ricetta per una gelatina preparata con piedi di castrato o agnello: «[...] si rimetterà in un'altra pignata, avvertendo di non ponervi la morchia, cioè il fondaccio» (II 245); in quella *per cuocere acqua semplice*: «[...] lasciarsi poi rifferdare, passandolo per un candido drappo in un altro vaso, e avvertendo che la schiumatura, cioè il fondaccio non vi vada dentro» (VI 1).

⁸⁸ L'equivalenza tra *callo* e *punta del petto* viene ripetuta anche in una ricetta successiva: «volendo la punta del petto, cioè il callo [...]» (II 35).

Entrambi i lessemi, *anima* e *piastrella*, nell'accezione che li accomuna, hanno tre occorrenze,⁸⁹ racchiuse nell'*elenco della masseritie di rame stagnate dentro*, dal quale non è tuttavia possibile ricavare alcuna indicazione circa lo specifico referente. Fortunatamente, l'oggetto è illustrato in una delle tavole che accompagnano l'*Opera*, da cui si ricava che l'anima consiste in una sottile lastra metallica, in tutte le immagini traforata, che viene calata sul fondo della navicella,⁹⁰ e ne costituisce quindi un componente estraibile. Per comprenderne la funzione, invece, ci si deve rivolgere a *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia dedicata alle madri di famiglia* (1801), che fornisce la seguente spiegazione:

non mancano i vasi per cuocere il pesce, volgarmente detti pesciere, ma non debbe mancar l'arredo per tranelo senza rischio di romperlo [...]. L'arredo si sa che consiste in una lastra di latta, o di stagno traforata di ampiezza eguale al fondo del vaso, e con due manichi alle estremità, co' quali si eleva la lastra, e con essa il pesce, scolandone fuori il liquido (in Quaglino 2015, p. 132).

Coerentemente, Carena (1851, p. 365) definisce il lemma *anima*, impropriamente considerato sinonimo di *navicella*, come «lamina traforata che compie la pesciaiuola, in cui s'introduce, e cavasi poi mediante due magliette o prese, per levarne il pesce lessato, senza che nel levarlo si rompa». L'utensile serviva dunque a calare un alimento nel contenitore in cui doveva essere cotto, al tempo stesso consentendo di estrarlo agevolmente. Le fonti citate insistono sulla preparazione del pesce, ma è probabile venisse impiegato anche per altri alimenti che avrebbero rischiato di rompersi nel passaggio dalla pentola al vassoio; Scappi, infatti, non presenta l'anima soltanto come una parte della

⁸⁹ Nel testo *anima* occorre più spesso con il significato 'seme presente all'interno del frutto', comune nei libri di cucina e attestato già dal XIII secolo (cfr. TLIO s.v.).

⁹⁰ La navicella è un tegame di forma ovale, stretto e allungato, dotato o meno di piedi, provvisto di coperchio ed espressamente dedicato alla cottura del pesce, per questo detto anche pesciera. Il nome deriva dalla sua forma, che ricorda lo scafo di una piccola nave. Per un approfondimento sulla storia della parola, con particolare riguardo per le occorrenze ottocentesche, cfr. Quaglino 2015, p. 132.

navicella, sulle pagine del suo trattato si legge anche «forni grandi e piccioli con le lor anime non forate, e coperchi» (I 44).

L'attestazione di *anima* nell'*Opera* resta cronologicamente isolata: non si rinvencono ulteriori occorrenze, con questa accezione, prima della fine del Settecento, ed esse si fanno numerose solo nel XIX secolo;⁹¹ *piastrella* è invece un *hapax* nel ricettario e, apparentemente, nella lingua della cucina. Le due denominazioni estrapolano differenti caratteristiche dell'oggetto, o meglio implicano una diversa prospettiva su di esso: questa sorta di vassoio è detto *piastrella* perché consiste, essenzialmente, in una piccola lamina metallica;⁹² di converso, *anima* ne segnala la collocazione all'interno di qualcos'altro, nello specifico un vaso per la cottura.⁹³

3.1.2. Arcibecco e stambecco

«Stambecco, che altri chiamano arcibecco» (II, 76).

L'identità degli "altri" evocati da Scappi nella precedente citazione non è deducibile: è probabile che dietro il pronome non si celi una entità determinata, e che la formula si limiti a segnalare una rilevata sinonimia, dunque la semplice coesistenza tra le due denominazioni. Ad essere certa è la rarità del lessema *arcibecco*: assente dalla lingua della gastronomia e non registrato dal GDLI, compare solo sporadicamente nella storia dell'italiano, con attestazioni di rilievo nel Burchiello e in una novella dello Pseudo-Sermini (Marchi 2012, p. 288).⁹⁴ Eppure, nonostante la scarsità di attestazioni giunte sino a noi, il termine dovette conoscere una certa circolazione, come suggerisce la sua inclusione

⁹¹ Con riguardo a questa documentazione possiamo citare: l'anima della *cassuola per la cottura del pesce* ne *L'Apicio moderno* (1790, pp. 126, 130, 132, 168 e 256); quella del fornello ne *Il cuoco maceratese* (1820⁵, pp. 291-292, 294); della pesciera nella *Cucina teorico-pratica* (1837, p. 4); della *cassarola* nel *Nuovo cuoco milanese* (1853³, pp. 73 e 104).

⁹² Nel GDLI la prima accezione di *piastrella* è appunto 'piastra metallica di dimensioni ridotte'.

⁹³ Il LEI (s.v. *anima*) offre una esaustiva esemplificazione di altri impieghi del nome per riferirsi alla parte interna di strumenti e oggetti.

⁹⁴ Sono comunque marginali anche le occorrenze di *stambecco*, presente solo due volte nel testo: l'animale ha un ruolo trascurabile nelle pratiche culinarie presentate e promosse.

nel *Vocabolario italiano ed inglese* pubblicato a Londra, nel 1659, da Giovanni Torriano, ampliamento del celebre *A worlde of wordes* e per lo più basato su materiali inediti raccolti da John Florio.⁹⁵ La forma è morfologicamente e semanticamente trasparente: si compone della base *becco* ‘caprone’, elemento riconoscibile anche nel germanismo *stambecco*,⁹⁶ e del prefisso *arci-*, che qui denota la grandezza dell’animale, o meglio ne connota la maestosità.⁹⁷

3.1.3. Capo di latte, crema e telerina

«Piglinosi diece boccali di latte di vacca munto di quel giorno [...], e lascinosi stare in loco fresco sin’a tanto che faranno la crema, cioè la telerina di sopra, e con la cocchiara levisi la detta telerina ch’è il capo di latte» (VI 145).

Capo di latte, crema e telerina individuano lo stesso referente, ossia la panna, cioè lo strato denso, di colore bianco-giallastro, costituito da minute goccioline di grasso, che si forma sulla superficie del latte lasciato a riposare in un ambiente fresco. Dei tre sinonimi, il primo è di gran lunga quello prevalente: nel testo si contano settantatré occorrenze di *capo di latte* a fronte delle undici di *crema*⁹⁸ e delle appena tre di *telerina*, queste ultime peraltro racchiuse nella stessa ricetta, la cui rubrica *Per fare capi di latte* rispecchia la gerarchia appena delineata.

Mentre il gallicismo *crema* e la locuzione *capo di latte* esprimevano questo significato già nel latino medievale,⁹⁹ *telerina* pare essere una neoformazione volgare, alla cui base vi è la medesima associazione metaforica da cui scaturisce

⁹⁵ Cfr. Torriano 1659.

⁹⁶ *Stambecco* deriva dal medio alto ted. *steinbock*, composto di *stein* ‘sasso, rupe’ e *bock* ‘becco, caprone’. Cfr. DELIN s.v.

⁹⁷ Il prefissoide *arci-* indica grandezza e/o preminenza (cfr. GDLI s.v.). Degno di nota è il fatto che in *arcibecco* venga premesso a un nome, in quanto ciò accade solo occasionalmente: è ben più comune la sua unione ad aggettivi, dei quali esprime il grado massimo di intensificazione (Grossmann-Rainer 2004, p. 51).

⁹⁸ Non essendo sempre possibile discernere le due accezioni, accorpiamo le occorrenze di *crema* con i significati ‘panna’ e ‘composto a base di latte, tuorli, farina e zucchero’.

⁹⁹ Per una trattazione approfondita dei gastronomi *capo di latte* e *crema* rinviamo al VoSLIG, s.vv.

panna (< *panno*. Cfr. DELIN s.v. *panna*): affiorando in superficie, la telerina copre la superficie del latte come se su di esso fosse stato disteso un telo. Dunque, *telerina* è forma derivata da *tela* per mezzo del suffisso *-ino*, con inserzione di *-r-* epentetica motivata da ragioni eufoniche e successiva assimilazione progressiva della seconda vocale.¹⁰⁰ Sebbene il traslato metaforico alla base della parola sia lo stesso che ha contribuito al successo di *panna* sui lessemi concorrenti, e nonostante scaturisca dall'estrapolazione di una caratteristica evidente, la diffusione di *telerina* e delle varianti *talarina* e *telarina* è marginale. Il termine, infatti, è assente dai principali libri di cucina e dai repertori italiani, ed esibisce inoltre una ristretta distribuzione diatopica: lo si trova documentato primariamente in vocabolari bresciani,¹⁰¹ riemerge inoltre in raccolte padovane e veneziane¹⁰² nonché in un testo bergamasco.¹⁰³ Queste fonti descrivono primariamente la patina

¹⁰⁰ Non è possibile escludere la derivazione da *telare*. Tuttavia, una simile ricostruzione si scontra con l'assenza di attestazioni del verbo nel significato 'rivestire con un telo' e, in aggiunta, quando *-ino* agisce quale suffisso nominale deverbale la sua funzione è di fatto limitata alla formazione di pochi nomi di agente (cfr. Grossmann-Rainer 2004, pp. 360-361) e di strumento (ivi, pp. 372-373).

¹⁰¹ La documentazione più antica, comunque posteriore all'*Opera*, è trasmessa da Pellizzari (1759), che mette a lemma *talarina*: «panno. Si dice alla superficie del vino, o altro liquore». Melchiori (1817) ha sia *talarina* sia *telerina*: «panno. Si dice alla superficie del vino o altro liquore. Fa la telerina. Velare. (fig.) Si dice del cominciare ad agghiacciarsi la superficie di alcun liquore» (s.v. *telarina*); *talarina* e *telerina* sono anche nei più tardi Pinelli (1851) e Rosa (1877), quest'ultimo interessante per l'ampiezza della definizione proposta: «pellicina sottile, che a mo' di velo ricuopre l'interna parte del guscio d'un uovo, si genera sulla superficie del vino nelle botti che scemano e su mill'altri oggetti» (Rosa 1877 s.v. *telerina*).

¹⁰² Nel veneto orientale: «panno. Velo che si genera nella superficie del vino» (Patriarchi 1775 s.v. *telarina* del vin); a Venezia: «panno o pellicola, quella specie di quasi velo che si genera nella superficie del vino o di altri liquori» (Boerio 1829 s.v. *telarina*).

¹⁰³ In Bajoni (1879, p. 27) si legge: «quando il vino abbia compito la così detta insensibile fermentazione, cioè che si scorge osservandolo dal cocchiere al bianchiccio appanamento, che volgarmente si dice telerina, la quale si forma alla superficie del vino medesimo, indizio d'aver separate le feccie [...]». Da notare l'assenza della voce nei repertori bergamaschi, possibile segnale del fatto che essa non fosse autoctona, ma dall'enologo autore del trattatello appresa altrove.

che può formarsi sul vino; una corrispondenza esatta con l'accezione manifesta nell'*Opera* si ha esclusivamente nel dialetto di Roncone, un paese trentino sito al confine con la provincia di Brescia, dove il lessema denota «la coltre di panna che si forma sul recipiente del latte lasciato a decantare» (Salvadori 1999 s.v. *telarina*).

In definitiva, la voce *telerina* ha circolato primariamente nell'area lombardo-veneta e l'*Opera* testimonia che essa è ben più antica di quanto suggerito dalla documentazione lessicografica. È plausibile che la parola fosse propria di contesti popolari, e certamente non è riuscita a consolidarsi nell'uso scritto, dove era già saldo il sinonimo *capo di latte*, accolto da tutti i principali ricettari dei secoli XV-XIX (cfr. VoSLIG s.v.). Si può inoltre osservare che nel corso dei secoli ha subito un restringimento del proprio campo semantico, a causa del quale oggi interessa quasi esclusivamente il vino, certamente quale conseguenza della crescente concorrenza di *panna*, alternativa sospinta dal modello toscano e capace di determinare l'obsolescenza persino dell'apparentemente inattaccabile *capo di latte*.

3.1.4. Caprioli e viticci

«In questo modo si potrà fare di capriola, cioè viticchi de viti» (II 272); «in questo modo si potrà fare di caprioli cioè viticci di vite freschi» (VI 197).

I lessemi *capriolo* e *viticcio* occorrono esclusivamente nei contesti sopra riportati, nel testo li si trova quindi sempre affiancati. I due tipi sono di equiparabile antichità,¹⁰⁴ ma *viticcio* ha evidentemente ottenuto un maggiore successo: è indicativa al riguardo la sua presenza già in Crusca I (s.v.), mentre la forma concorrente, oggi assente dai dizionari dell'uso, entrerà solo nella quarta edizione del *Vocabolario degli Accademici* e, per di più, all'interno di una voce probabilmente segnata da un falso rediano (cfr. LEI s.v. *capreolus/capreola*). La sopravvivenza di *capriolo* è per lo più legata ai dialetti, come dimostra la vasta

¹⁰⁴ Il TLIO (s.v. *capriolo*³) data la forma *cavriolo* al 1360, collocandola in Emilia; per *viticcio* riporta invece testimonianze a partire dal 1289, con una significativa concentrazione di fonti in Toscana e specialmente a Firenze.

ricognizione del LEI, da cui emerge una maggiore concentrazione nel settentrione, sebbene non manchino riscontri nell'Italia mediana e la parola riesca a penetrare sino alla Calabria; la distribuzione è coerente con la rappresentazione cartografica dell'AIS (c. 1310, *viticcio*), nella quale si può osservare la maggiore estensione delle aree coperte dal tipo *capriolo*: la preferenza per *viticcio* da parte dell'italiano non è dovuta a una maggiore forza, e quindi diffusione, del lessema, bensì è da ricondurre al modello promosso dall'Accademia della Crusca e, quindi, alle più antiche attestazioni fiorentine.

Capriolo e *viticcio* hanno una distribuzione complementare sul territorio, ma non disegnano una netta geosinonimia: la loro convivenza all'interno di una medesima regione non è infrequente.¹⁰⁵ Ciò ci porta a credere che Scappi non avesse riscontrato una marcatezza diatopica dei due termini e che li reputasse del tutto equivalenti.

3.1.5. Chiocciolate e lumache

«Della statura e stagione delle lumache cioè chiocciolate» (III 196).

La distinzione tra *lumaca* e *chiocciola*, per cui il primo termine designa i gasteropodi privi di guscio, mentre il secondo identifica le specie provviste di conchiglia, trova una esplicita codificazione già nella prima edizione del *Vocabolario degli Accademici* della Crusca.¹⁰⁶ Nonostante tale autorevole formalizzazione, l'uso storico e contemporaneo dei due lessemi mostra una persistente tendenza alla sovrapposizione dei due significati; una dinamica che coinvolge lo stesso Scappi, per il quale le due voci sono sinonimiche: nell'*Opera*, entrambe individuano gasteropodi dotati di guscio. Possiamo dedurre l'equivalenza tra i due zoonimi dalla citazione riportata in apertura di capitolo, mentre lo specifico valore ad essi attribuito è deducibile dai riferimenti all'estrazione delle lumache

¹⁰⁵ Secondo le indagini dell'AIS (c. 1310, *viticcio*), la stessa Toscana conosce entrambe le parole: *capriolo* è ad esempio ad Arezzo, Grosseto e Pisa, mentre si hanno tracce di *viticcio* nei punti corrispondenti a Radda in Chianti (Siena) e Camaiore (Lucca).

¹⁰⁶ «Lumaca. Animale simile alla chiocciola, ma senza guscio» (Crusca I s.v. *lumaca*).

dalla *coccia* disseminati nel testo¹⁰⁷ e dalle numerose occorrenze del sintagma *lumache cavate* ossia *levate dal guscio*;¹⁰⁸ inoltre, esplicita è la seguente descrizione, contenuta nel paragrafo che introduce l'animale: «le lumache son di più sorti, [...] e tutte hanno una scorza fatta a vite» (III 196). Semanticamente analoghi, i due lessemi non conquistano il medesimo spazio nelle consuetudini scrittorie dell'autore: *lumaca* occorre quarantasei volte, *chiocciola* appena due, di cui una quale termine di paragone nella trattazione dei *ballari anchonitani*, che vengono detti «spetie di chiocciole marine» (III 194).

3.1.6. Crivelli, foratori e stamigne

«Foratori minuti, cioè stamigne di rame per passar brodi» (I 44); «crivelli recolti, cioè foratori di più sorte» (329r).

Crivello, *foratore* e *stamigna* indicano, nella sostanza, il medesimo utensile: un recipiente perforato di rame o ottone, dotato di manico o più comunemente di due anse, impiegato per filtrare e setacciare liquidi e aridi. Nelle illustrazioni questi nomi sono didascalia di differenti disegni,¹⁰⁹ tutti rispondenti alla precedente definizione ma provvisti di alcune caratteristiche distintive: la stamigna è più ampia ma meno profonda del foratore, marcatamente concava anziché cilindrica, mentre il crivello si differenzia da entrambi per il fondo piatto, l'unica parte ad essere bucherellata. Queste discrepanze suggeriscono che vi sia una equivalenza funzionale tra i referenti piuttosto che una effettiva sinonimia tra le parole; i contesti d'uso lasciano invece intendere tutt'altro e portano a credere che, nella prospettiva di Scappi, i tre termini fossero pienamente intercambiabili. Tale considerazione si basa primariamente sull'esame dei due enunciati riprodotti in apertura di capitolo: essi non provengono da ricette, dove avrebbero potuto semplicemente segnalare l'intercambiabilità tra i vari utensili, perché capaci di svolgere la medesima funzione, bensì sono

¹⁰⁷ Cfr. III 198, III 199 e VI 166.

¹⁰⁸ Si vedano almeno le cc. 204r, 245r, 249r, 264r e 275r.

¹⁰⁹ La tav. 11 seleziona la forma non anafonetica *stamegna*, sporadicamente presente anche nel testo ma nettamente minoritaria rispetto a *stamigna*.

ripresi da due inventari di masserizie,¹¹⁰ dove denotano quindi il medesimo referente, considerato a livello individuale e non come rappresentante di una categoria; se fossero oggetti distinti, comporrebbero voci diverse dell'elenco. Pertanto, i tratti che emergono dai disegni non necessariamente rispondono alle tassonomie scappiane e, forse, non sono nemmeno rappresentativi di differenze stabili e codificate.

A prescindere dalla specifica interpretazione data alla relazione tra questi termini, si tratta di occorrenze comunque utili a una loro più piena comprensione. In particolare, stimolano alcune considerazioni circa *foratoro* e *stamigna*.

Il GDLI registra per *foratoio* il solo significato 'strumento per forare, per aprire buchi', coerente con la definizione data da Crusca III.¹¹¹ Il valore riscontrato in Scappi è dunque anomalo, ma non costituisce una eccezione nel contesto della lingua del cibo dei secc. XVI-XVII: è lo stesso attribuito alla voce in *Evita-scandalo* (1609, p. 97), *Lancellotti* (1627, p. 216) e *Giegher* (1629, p. 37), che attestano *foratoro*, e nel ricettario della SS. Annunziata, dove, in ricette copiate da Scappi e *Lancellotti*, si ha *foratoio*, con adeguamento al modello fiorentino (Urraci 2025a, p. 266). L'unico altro riferimento che ci è possibile rintracciare è a «un foratoro d'octone et un passabrodo di rame pesa libre tre», catalogato in un inventario della nobile famiglia romana *Cardelli* datato 26 febbraio 1663.¹¹² Le fonti citate, che insistono su Roma, farebbero pensare a un geosinonimo di *crivello* che, appunto, caratterizzerebbe quell'area geografica; tuttavia, la scarsità dei dati non consente di dare per certa questa lettura, specie in considerazione dell'assenza di riferimenti nei repertori dialettali, che potrebbe comunque

¹¹⁰ I due folli elenchi di utensili e strumenti sono intitolati *Masseritie di rame stagnate dentro* (I 44) e *Summario, et preparatione di masseritie di cucina per un viaggio, che si volesse fare per ogni gran Principe* (cc. 328r-330r).

¹¹¹ Il GDLI mette a lemma anche *foratore*, esemplificando l'accezione 'mestolo forato' con una ripresa da Scappi: «foratori grandi e piccioli di più sorti». L'entrata contiene un duplice errore: non si tratta di un mestolo e il sostantivo non è della terza classe bensì della seconda – il singolare è *foratoro*, forma più volte attestata nell'*Opera*.

¹¹² *Notizie circa la qualità dei beni diversi della casa Cardelli dopo la morte di Carlo Cardelli seniore, Roma 26 febbraio 1663* (in Moretti Corsi 2023, p. 373).

essere dovuta all'incapacità dell'accezione di oltrepassare la soglia del XVII secolo. Si può ipotizzare che la scarsa fortuna di *foratoio* sia correlata alla sua ambiguità semantica, che scaturisce da una inusuale struttura morfologica: il sostantivo potrebbe essere un deverbale da *forare*, formato per mezzo del suffisso *-toio*, usuale nella derivazione di nomi di strumenti (Grossmann-Rainer 2004, pp. 369-371); tuttavia, e qui emerge l'anomalia, ad essere denotato non è un utensile atto a forare, bensì un oggetto che è stato forato: si tratta di una difformità dovuta a un processo metonimico di non semplice giustificazione.¹¹³

Alcune considerazioni conclusive sono necessarie anche in relazione alla *stamigna*, un utensile che i repertori, e la quasi totalità dei glossari gastronomici, descrivono come un tessuto usato per colare e filtrare. Tuttavia, il trattato di Scappi mostra che il termine ha acquisito una certa polisemia e ha preso a indicare oggetti diversi rispetto al referente più propriamente etimologico.¹¹⁴ Le illustrazioni e l'inclusione tra le masserizie di rame individuano senza alcun dubbio una sorta di crivello; al tempo stesso, in altri contesti, il referente sembrerebbe essere un telo, in particolare quando viene prescritto il filtraggio di sostanze (semi)liquide e quando l'uso della *stamigna* è alternativo a quello di una salvietta,¹¹⁵ il significato è inoltre inequivocabile nella ricetta che chiede di bagnare la *stamigna* con l'acqua di rose (III 219). Sebbene la prima accezione sia inusuale, non siamo comunque in presenza di una idiosincrasia scappiana: il cuoco lombardo non è il solo a designare con *stamigna* una sorta di colapasta, si incontra una *stamegna di rame busa con due maniche* nell'inventario dei beni di Margherita d'Austria (Bertini 2010) e lo stesso valore potrebbe essere implicito in *Messi Sbugo*, specie nella lista di *massaritie da cucina*, dove troviamo la voce «sedacci o stamegna o crivelli» (Ricotta 2023, p. 76). In definitiva, il

¹¹³ Non si può escludere la derivazione diretta dal lat. *FORĀTOR*, *-ōris*, a sua volta da *forāre* (cfr. DEI s.v. *forare*). Ciò non andrebbe comunque a risolvere la problematica centrale, dettata dall'incongruenza tra semantica lessicale e valore del suffisso.

¹¹⁴ *Stamigna* deriva da *stame* 'parte più resistente e fine della lana'. Cfr. DELIN s.v. *stame*.

¹¹⁵ Es.: «colisi quella decottione per una fitta *stamigna*, over per una bianca salvietta spremendola un poco» (II 247).

termine deve aver identificato, almeno per un certo arco temporale, strumenti diversi accomunati dalla stessa funzione.

3.1.7. G(h)iottole e leccarde

«Ghiottole, cioè leccarde grandi, e piccole» (l. 44); «Ghiottole da tenere sotto l'arrosto, cioè leccarde» (c. 329r).

La *ghiottola*, più comunemente detta *ghiotta*, o *leccarda*, è un tegame basso, primariamente ma non esclusivamente impiegato per raccogliere il grasso che cola da carne e pesce cotti allo spiedo o alla graticola. Nelle tavole che arricchiscono l'*Opera* la leccarda rappresentata ha forma rettangolare, mentre la didascalia *ghiottela* accompagna un vassoio di forma ovale; tuttavia, è difficile credere che l'intento fosse effettivamente quello di determinare una stabile distinzione tra le due basata sulla forma: questa differenziazione non trova riscontri né altrove nel testo né in altre fonti.¹¹⁶ L'ipotesi di una equivalenza è sostenuta anche dalla forte discrepanza nel numero delle attestazioni, che suggerisce una preferenza lessicale e non una diversificazione degli usi pratici: *leccard-* occorre appena tre volte a fronte delle ventisei di *(gh)iot-*, ed è difficile credere che tutti i contesti d'uso richiedano specificamente un tegame ovale, e mai sia appropriato uno rettangolare.

Il termine *leccarda* identifica per la prima volta un utensile proprio nella scrittura di Scappi, capace di retrodatare di quasi un secolo il DELIN (s.v.), che documenta la forma ne *L'arte di ben cucinare* (1662) di Bartolomeo Stefani. Il tecnicismo è quindi cinquecentesco, nonostante la parola abbia un'origine ben più antica: si incontra *lecardo* 'ghiotto', impiegato sia come sostantivo sia come aggettivo, già in Bonvesin de la Riva (av. 1315, cfr. TLIO s.v.). *Ghiotta* è invece nei grandi ricettari del Rinascimento, ossia quelli firmati da Messi Sbugo (Ricotta 2023) e Romoli (1560), e l'accezione pertinente è documentata, a Padova, sin dal 1399 (cfr. Sella 1944 s.v. *ghiotta*). Rigutini-Fanfani (1891 s.v.), nel commentare la forma *leccarda*, affermano che a Firenze si usa più comunemente *ghiotta*; sebbene una preferenza da parte della città toscana sia plausibile, non si

¹¹⁶ Per le occorrenze ottocentesche di *ghiotta* e *leccarda* cfr. Quaglino 2015, pp. 123-124.

riscontra una più ampia e sistematica differenziazione diatopica: lo spoglio del *corpus* AtLiTeG segnala infatti che, fra Cinquecento e Seicento, *ghiotta* è a Ferrara e Firenze e *leccarda* a Bologna e Mantova, mentre il marchigiano Lancellotti, così come Scappi, si serve liberamente d'ambidue le alternative. Può invece essere intuita una marcata tendenza diacronica, con il tipo più antico, ossia *ghiotta*, preminente nei secoli XVI e XVII, mentre *lec(c)arda* inizia a prevalere nel corso del Settecento e si impone definitivamente nell'Ottocento. Nei secoli più recenti accolgono *lec(c)arda* testi gastronomici di varia origine geografica: sono rappresentate Torino (*Il piccolo Vialardi*), Milano (*Nuovo cuoco milanese economico; L'arte di convivere*), Genova (*La cuciniera genovese*), Roma (*L'Apicio moderno*), Macerata (*Il cuoco maceratese*) e Napoli (*Il cuoco galante; Cucina teorico-pratica*); *ghiotta* è invece solo ne *La cuciniera genovese* e ne *Il piccolo Vialardi*, che documentano anche il tipo concorrente, e ne *Il re dei cuochi*.¹¹⁷

Accanto a *ghiotta*, derivato da *ghiotto*, normale esito toscano da un lat. volg. *GLÜTTUM (cfr. DELIN s.v. *ghiotto*),¹¹⁸ Scappi attesta anche la variante *iotta*, da lui significativamente preferita: si contano quattro occorrenze della radice *ghiot-* contro le ventuno di *iott-*. *Iotta* è solo nel *Libro dello scalco* (1609) del romano Cesare Evitascandalo (1609), ed esibisce uno sviluppo fonetico effettivamente ammissibile a Roma, ossia la riduzione a [j] del nesso di velare e laterale in posizione iniziale;¹¹⁹ inoltre, se è vero che il lessema non è attestato nei repertori dialettali, vi si ritrova però *iotto*, che ne sarà la base.¹²⁰ *Giotto*, *hapax* sulle pagine di Scappi, è invece forma alterata che andrà confrontata con *giotta*, presente sia nei *Banchetti* (Ricotta 2023, p. 308) sia ne *La singolare dottrina* (Romoli 1560, c. 168v).

¹¹⁷ Tutti i testi, così sinteticamente citati, sono parte del *corpus* AtLiTeG, a cui rimandiamo.

¹¹⁸ Le ragioni alla base dello sviluppo semantico sono trasparenti: la teglia è ghiotta, dunque golosa, perché raccoglie il grasso e i succhi che colano dalla carne. Il processo è lo stesso che ha interessato *leccarda*, da *leccardo* 'ghiotto' (< *leccare*). Cfr. DELIN s.vv. *ghiotto* e *leccare*.

¹¹⁹ Cfr. Rohlfs-De Gregorio 1912, p. 107.

¹²⁰ *Iotto* 'ghiotto' è registrato, tra gli altri, in Chiappini (1945 s.v. *jotto*) e Vaccaro (1969 s.v. *jóttu*).

3.1.8. Lardori e pillotti

«*Pillotti di ferro, cioè lardorij di più sorti*» (l 43).

L'utensile, citato nell'elenco di *masseritie di ferro pertinenti alla cucina*, consiste in un ago provvisto di un lungo manico e dotato di una cuspidè variamente sagomata; esso viene impiegato per praticare dei fori nella carne e nel pesce, al fine di inserirvi diversi ingredienti, abitualmente lardo o spezie. *Lardori* pare non avere attestazioni al di fuori dell'*Opera*, può però essere confrontato con *lardatoio*, per cui il GDLI (s.v.) riporta esempi ottocenteschi, ma di cui si rinvencono tracce già nel XVII secolo, con la più antica occorrenza nel *Vocabolario español-italiano* (1620) di Lorenzo Franciosini¹²¹ e un'attestazione di poco più tarda nel *Dictionnaire italiaen & françois* (1659) di Nathanaël Duez.¹²²

Scarna è anche la documentazione di *pil(l)otto*, nonostante l'antichità e la diffusione dei verbi *impillottare* e *pillottare*.¹²³ La voce è registrata dal GDLI, che tuttavia ne fraintende il significato e, esemplificandolo con un passo di Scappi, lo definisce come 'beccuccio usato per cospargere del condimento attinto dalla ghiotta la carne che viene cotta sullo spiedo'; una interpretazione che deve essere completamente respinta in quanto si scontra sia con l'esplicito parallelo tra *pillotti* e *lardori* sia con l'illustrazione di quattro aghi associati alla didascalia *pilotti per impilottar* nella tavola 13.¹²⁴ Si può ipotizzare che all'origine del nome vi sia il trecentesco *piloto* 'giavellotto' (cfr. TLIO s.v. *piloto*²), arma con la quale l'utensile possiede una palese similarità di forma e funzione; al tempo

¹²¹ Franciosini (1620 s.v. *mechèra*): «lardatoio, o lardatoia, strumento da lardare la carne».

¹²² Duez (1659 s.v. *lardoire*): «lardatoia, lardario, lardiera, larduola».

¹²³ I verbi *impillottare* e *pillottare* descrivono l'operazione di praticare dei pertugi nella carne o nel pesce così da potervi inserire dei condimenti, più spesso lardo e/o spezie quali cannella e chiodi di garofano. La prima attestazione di *pillottare* è nel *Di buone et delicate vivande* (London, British Library, Additional 18165) della prima metà del XV secolo; di poco seriore, databile alla fine del Quattrocento, è la documentazione di *impilottare* nel *Libro de arte coquinaria* (Washington, Library of Congress, Rare Books, ms. 153). Entrambi i testi sono consultabili sul portale AtLiTeG; l'edizione del primo è stata curata da Simone Pregnolato, quella del secondo da Francesca Cupelloni.

¹²⁴ Alle medesime conclusioni giunge anche Carnevale Schianca 2011, pp. 512-513.

stesso, non è da escludere la possibilità di una retroformazione da *pillottare* – che, comunque, deriverà da *piloto*. Nocentini (EVLI s.v.) propone una differente etimologia per *pillottare*:

prob. der. di *spillo* nel senso di ‘punzecchiare’ con sottrazione del falso pref. *s-*. L’origine di *pillottare* non si spiega partendo dal sign. dato dai dizionari, che è ‘insaporire l’arrosto versando sopra il grasso di cottura’, né da *pillotto*, che è il mestolino usato per questa operazione ed è semmai der. di *pillottare*. La soluzione è possibile se si prende come primitivo il sign. che sopravvive in sen. e in aret., cioè ‘punzecchiare la carne per introdurre il condimento’.

Le precedenti considerazioni sono viziate dalla ripresa dell’erroneo significato trasmesso dai repertori, inoltre la ricostruzione ignora le straordinarie similarità tra la rappresentazione dei pillotti contenuta nell’*Opera* e la forma dei giavellotti, in particolare con riferimento alla presenza di un’asta e, ancora di più, al profilo della punta, tendenzialmente lanciforme.

3.1.9. Pelle e scorza

«Vogliono esser nette della pelle, cioè scorza, che è di sopra alla parte più magra» (II, 2).

Si segnala l’impiego dei termini *pelle* e *scorza* in riferimento alla pellicola che riveste la lingua dei bovini; un significato che, tuttavia, con l’eccezione del contesto sopra riportato, è sempre espresso dal solo *pelle* (II 29, 30, 31), mentre *scorza* è per lo più riservato alla buccia di frutta e ortaggi e, sporadicamente, al guscio delle uova. È pertanto significativo che proprio nel capitolo atto a introdurre l’ingrediente Scappi scelga di affiancare i due lessemi, verosimilmente con l’intento di facilitare l’identificazione del referente da parte del lettore: in assenza di una denominazione specifica, approssima il concetto ricorrendo a due parole che veicolano la stessa nozione di ‘strato esterno protettivo’.

3.1.10. Porcellette/i e storioncini

«Porcelletti cioè storioncini alessati» (177r); «porcelletti, cioè storioncini in pottaggio» (223v); «porcelletti, cioè storioncini piccoli scorticati» (245r); «per fare pasticci grossi di porcellette, cioè storioncini piccolini in sfoglio» (V 160).

Nelle preparazioni a base di pesce e nei menù, il cuoco segreto di Pio V talvolta affianca i termini *porcelletta*, *-o* e *storioncino*, il cui *designatum* è l'*Acipenser sturio* giovane: «io son di opinione, che il pesce porcelletta sia lo storione picciolo» (III 27), afferma l'autore alla prima comparsa del termine, nel capitolo a questo pesce dedicato.¹²⁵ Complessivamente viene preferito il primo tipo, di cui si contano diciannove occorrenze contro le quattro del secondo: pur ammettendo entrambi, l'*Opera* si orienta con decisione verso quello più propriamente tecnico, conseguentemente marginalizzando la forma maggiormente trasparente, che si affida al diminutivo per la trasmissione dello specifico significato. La scelta di Scappi non è eterodossa: l'ittionimo *porcelletta*, ancora oggi attestato nel GRADIT (s.v.), è ben documentato nel Rinascimento, presente sia nei *Banchetti* sia ne *La singolare dottrina*,¹²⁶ ed è inoltre attestato nei principali ricettari secenteschi.¹²⁷ In definitiva, *porcelletta* e *storioncino* paiono differenziarsi esclusivamente sul piano diafasico, e non manifestano alcuna marcatezza diatopica o diacronica che possa altrimenti motivare le preferenze dell'autore.

3.2. Diversa prospettiva o categorizzazione

Le parole messe in relazione non sempre sono considerabili sinonimi assoluti, spesso sono in grado di individuare il medesimo referente soltanto all'interno di specifici contesti, gli unici in cui risultano effettivamente intercambiabili. In tali frangenti la combinazione di più lessemi non si limita a facilitare il reperimento del significato e quindi la comprensione del messaggio: accresce anche la semantica frasale mettendo in evidenza differenti caratteristiche del *designatum* oppure esprimendone la collocazione in seno a diverse tassonomie. Il

¹²⁵ Altre fonti possono essere consultate in Rossi 1984, p. 90. La voce è considerata anche in Folena 1963-1964, p. 124.

¹²⁶ Cfr. Catricalà 1982, p. 210; Romoli 1560.

¹²⁷ A titolo esemplificativo si possono considerare le seguenti occorrenze: «la porcelletta, è pesce di mare, simile allo storione, e credo, che sia quello, ma piccolo» (Evitascandalo 1609, p. 68); «la porcelletta, la qual, per opinion commune, non è altro, che storion giovane» (Giegher 1629, p. 21).

processo è riconoscibile, ad esempio, nelle definizioni *granchio tenero* e *granchio mutato*, *gambero tenero* e *gambero mutato*, che più volte convivono in uno stesso periodo.¹²⁸ Gli aggettivi *tenero* e *mutato* non sono sinonimi, ma possono contribuire a denotare il medesimo crostaceo guardando ad esso da differenti prospettive: il riferimento è a granchi e gamberi che hanno da poco effettuato la muta, sono dunque *mutati*, e presentano pertanto un esoscheletro morbido e flessibile, ossia *tenero*.

3.2.1. Crostata e pan ghiotto

«Per far crostate, cioè pan ghiotto con rognon di vitella arrostito nello spedo» (II 229); «per far crostate cioè pan ghiotto con barbaglia di porco, o presciutto» (II 230); «per far le dette crostate o pan ghiotto con cervelle, e animelle di vitella» (II 231).

La preparazione illustrata sotto le precedenti rubriche, della quale vengono proposte diverse varianti, consiste in un composto di erbe aromatiche, spezie e altri ingredienti unito a carne grassa sminuzzata o in fette sottili, il tutto disposto sopra pane abbrustolito e cotto all'interno di una tortiera. Pur senza essere sinonimici, i gastronomi *crostata* e *pan ghiotto* sono efficaci nell'identificare la pietanza in questione, della quale considerano caratteristiche distinte e propongono quindi una differente categorizzazione. La presenza di un composto ben amalgamato, cucinato all'interno di una tortiera, con fuoco sopra e sotto, fa del piatto una crostata; non prototipica, data l'assenza di un involucro di sfoglia o di una cassa di pasta, ma nemmeno straordinaria: il medioevo trasmette varie ricette per crostate scoperte, dunque con pasta solo sotto, e lo stesso impiego di fette di pane come base non è una novità – se ne trovano esempi sin dalla *crostata di caso* <e> *pane* dell'*Anonimo napoletano*, affine alla zuppa dorata (cfr. Carnevale Schianca 2011, p. 198). La denominazione *pan ghiotto*, invece, deriverà dall'utilizzo del pane per raccogliere i grassi e i succhi rilasciati dalla carne su di esso adagiata, certamente abbondanti in

¹²⁸ Di seguito i contesti pertinenti: «gambari mutati, cioè teneri» (III 161); «granchi teneri cioè mutati» (III 182); «per fare crostata di granchi teneri, cioè mutati» (V 206).

preparazioni che prevedono l'uso di rognone e guanciale:¹²⁹ la similarità con la funzione svolta dalla ghiotta nella cottura degli arrosti è notevole.

Mentre di crostate sono ricchi i ricettari di ogni epoca, il nome *pan ghiotto* è privo di riscontri specifici; una circostanza che suggerisce possa trattarsi di una preparazione non strettamente codificata e di una coniazione lessicale occasionale. Il solo riferimento esatto giunge dall'Inghilterra, nello specifico dal *Vocabolario italiano ed inglese* di Giovanni Torriano, in cui si legge: «pane ghiotto. A kind of dish made of the kidney and fat of a loin of veal upon toasts of bread, some of our cooks call it a Florentine» (Torriano 1659 s.v. *pane ghiotto*).¹³⁰ Tuttavia, considerata l'assenza di fonti ulteriori e la piena corrispondenza degli ingredienti, riteniamo che il vocabolario non dimostri l'effettiva circolazione del termine e che piuttosto riprenda direttamente l'*Opera*.

3.2.2. Fricassea, grattinata e grattonata

«[le animelle di vitella] si potranno acconciare in grattinata, cioè in fricassea fatta di rossi d'uova, e agresto chiaro nel modo che si fa quella delli piedi» (II 50); «fricassea, cioè grattonata di piedi di vitella» (c. 307v).

Fricassea, *grattinata* e *grattonata* sono francesismi i cui campi semantici presentano significative aree di sovrapposizione, non sufficienti però a considerarli sinonimi. *Grattinata* e *grattonata* sono varianti di *gratonea*,¹³¹ gastronomo

¹²⁹ Circa la funzione del pane è eloquente il seguente passaggio: «quando sarà fatta la compositione, stendasi sopra le fette del pane brustolite, e ponganosi le dette fette coperte in una tortiera [...] e lascinosi star tanto che il pane habbia sorbito un poco del grasso» (II 229).

¹³⁰ *Pane ghiotto* è messo a lemma anche da vari dizionari italiano-tedesco, tra cui Kramer (1693); tuttavia, ad essere descritte sono, sistematicamente, fette di pane imburrate e inzuccherate cotte al forno: non vi è alcuna correlazione tra i referenti.

¹³¹ L'oscillazione tra le varianti *gratinata* e *grattonata* è già riscontrabile, all'interno di una stessa ricetta, nell'*Anonimo mediano* di inizio Trecento (Boström 1985, pp. 22-23). Per quanto riguarda invece *gratonea* e *grattonata*, Carnevale Schianca (2011, pp. 290-291) ne riconosce la parentela etimologica, ma ritiene che in origine denotassero pietanze differenti: la *gratonea* rientrerebbe nella categoria dei brodi, la *grattonata* in quella dei soffritti – una distinzione ormai estinta all'altezza di Scappi, data la sopravvivenza del solo tipo in *-ata*.

di origine primo-trecentesca, polisemico ma qui pertinente nella sua accezione ‘pietanza a base di carne, spezie e tuorlo d’uovo’; si tratta di una etichetta duttile che individua pietanze diverse accomunate dall’appartenenza alla categoria dei soffritti e dalla presenza, tra gli ingredienti, di tuorli d’uovo e di un elemento agro, quasi sempre agresto. Definitorio delle fricassee, il cui nome è di più recente formazione,¹³² è invece lo sminuzzare l’ingrediente principale, primariamente ma non esclusivamente la carne, che, come per la grattonata, viene usualmente legata da una salsa contenente uova e agresto o limone. Dunque, in alcune realizzazioni, grattonata e fricassea possono prevedere i medesimi ingredienti e distinguersi, di fatto, solo per il trattamento della carne, tagliata grossolanamente nella grattonata e minuta nella fricassea.

Fricassea deriva dal fr. *fricassée*, p. pass. di *fricasser* ‘cuocere in salsa’.¹³³ Nonostante non vi sia alcun nesso, e complice l’oscurità del lessema, è plausibile che il sostantivo sia stato paretimologicamente associato al verbo *fracassare* ‘rompere, fare a pezzi’, in quanto, come si è detto, la realizzazione implica tagliare a pezzetti un alimento; si tratta di una ipotesi avvalorata dall’esistenza della variante *fracassata*, accolta anche da Scappi, e, più in generale, dall’oscillazione vocalica tra le radici *fricass-* e *fracass-*, marcata nelle testimonianze dialettali.¹³⁴ Un simile accostamento paretimologico potrebbe aver interessato anche il gastronomo *grattonata*, ricondotto al verbo *grattare* e, quindi, all’idea di sbriciolare qualcosa;¹³⁵ sebbene nell’*Opera* non vi siano segnali diretti

¹³² La prima attestazione è nei *Banchetti* (1549) di Messi Sbugo, sulle cui pagine sono documentate sia la forma *fracas(s)ea* sia la locuzione *in fracasea* ‘vivanda di carne sminuzzate’ (cfr. Catricalà 1982, pp. 193-194; Ricotta 2023, p. 306).

¹³³ Cfr. DELIN s.v.; Thomassen 1997, pp. 137-139.

¹³⁴ Per la disamina di un’ampia documentazione relativa agli esiti anche dialettali di questo prestito rimandiamo a Valenti 2005, pp. 89-91. Lo studio sostiene l’ipotesi di una influenza del verbo *fracassare* su *fricassea*, non accolta invece dal VoSLIG s.v. *fricassea*.

¹³⁵ L’etimo di *grattonata* e *gratonea* è probabilmente da ricercarsi nell’antico francese *cretonnée*, da *creton* ‘specie di grasso, ciccioli’, con adattamento suffissale in *-ata/-ea* tipico dei francesismi due-trecenteschi (cfr. D’Achille-Grossmann 2019, p. 4): il riferimento è all’attenta rosolatura dei pezzi di carne nello strutto. Il VoSLIG (s.v. *gratonea*) parla specificamente di nor-

di questa interpretazione, tracce possono essere riconosciute nell'occorrenza di *grattonata* con il più generico significato di 'alimento grattugiato o tritato finemente' trasmessa da Lorenzo Magalotti.¹³⁶

In definitiva, è verosimile che l'associazione tra *grattonata* e *grattare* abbia indebolito la principale differenza tra i due piatti, accentuandone così la sovrapposizione e favorendo la percezione di una sostanziale sinonimia. Al tempo stesso, riteniamo più probabile che Scappi riconosca l'individualità delle due preparazioni e che quella rilevata nel testo non sia dunque sinonimia, bensì consapevole messa a fuoco di diverse caratteristiche delle specifiche pietanze illustrate: esse sono al tempo stesso fricassee, perché la carne viene sminuzzata, e grattonate, perché soffritte e legate da una salsa a base di uova, spezie e agresto. Questa ipotesi è sostenuta dal fatto che non tutte le fricassee proposte da Scappi sono effettivamente definite grattonate e categorizzabili come tali; ad esempio, quella di petto di vitella è composta di carne tagliata a fette sottili, impanata e fritta:¹³⁷ la salsa, a cui rimanda l'etimologia della parola, e che è necessaria nella grattonata, scompare, realizzando una trasformazione quanto meno favorita dal già discusso accostamento a *fracassare*.

3.2.3. Ova tenere e barbagliate

Due diverse prospettive su una stessa pietanza sono indubbiamente espresse dalla seguente rubrica: «per cuocere uove tenere, cioè barbagliate» (III 283).

mannismo, citando la forma norm. *créton* 'peau croustillante qui reste dans la graisse quand on la fait fondre'; e, coerentemente, riconoscendone una matrice araba, Martellotti (2024, p. 171) attribuisce la pietanza ai normanni di Sicilia.

¹³⁶ Nello specifico, Magalotti così definisce la polpa della noce di cocco, che viene ridotta come un *cuscùs*: «di questa stessa polpa grattata fina, e fatta bollire in cannelli tagliati di certe canne chiamate 'bombus' ne fanno il 'cuscùs', cibo assai su l'andare de' nostri vermicelli. Questa grattonata, ancora, messa a rinvenire in acqua e poi stretta, rende un latte, del quale fanno una spezie di brodo detto 'cerùl'» (in GDLI s.v. *grattonata*).

¹³⁷ «Allessato che sarà, taglisi in fette sottili, e infarinisi in fior di farina, overo indorisi con rossi d'uova sbattute, pan grattato, e cacio grasso, spetiere comuni, e herbicine battute, e friggasi nello strutto» (II 35).

L'aggettivo *barbagliato*, nella specifica accezione qui osservata, è un *hapax* nella storia della lingua italiana.¹³⁸ Il LEI riconduce l'attestazione di Scappi a *balyo*- 'lucente', senza tuttavia illustrare il nesso semantico che legherebbe il significato individuato, ossia '(uova) tenere', al concetto primitivo; non viene dunque chiarito come questa specifica preparazione delle uova possa congiungersi a voci compatte nel richiamare l'idea di luminosità e brillantezza.¹³⁹ Al tempo stesso, la parola non può essere fatta derivare da *barbaglia* 'gola di porco salata', poiché l'ingrediente non è presente nella pietanza.

A nostro avviso la strada etimologica da percorrere è un'altra, e per individuarla bisogna muovere dal riconoscimento che quelle descritte sono, essenzialmente, uova strapazzate. Mentre l'aggettivo *tenere* rimanda alla consistenza della pietanza, morbida e cremosa, *barbagliate* non guarda al risultato bensì al processo di preparazione, in particolare al borbottio prodotto dalle uova quando queste, prima di iniziare a rapprendersi, vengono rimescolate insieme a ingredienti liquidi quali agresto chiaro,¹⁴⁰ succo di melangole e acqua rosa. L'aggettivo dovrebbe dunque essere confrontato con le parole raccolte dal LEI s.v. **brb-*; **barb-/berb-/birb-/borb-/burb-* 'rumoreggiare', una radice di

¹³⁸ Toaff (2011, p. 106) dichiara la ricetta di origine ebraica e la ritiene portata a Roma agli inizi del Cinquecento. Fonda la sua ipotesi sulla consuetudine dei sefarditi di lavorare insieme uova e zucchero; tuttavia, non indica fonti specifiche e, soprattutto, non dà alcuna notizia circa quella che sarebbe stata la denominazione originaria del piatto.

¹³⁹ Una spiegazione viene tentata da Sabban-Serventi (1996, p. 129): «il nome "barbagliate" rinvia probabilmente al verbo "barbagliare", che evoca la "confusione" simbolizzata dalla "miscela" di bianco e di giallo che si finisce col non dissociare più». L'ipotesi non risulta però convincente: la semantica di *barbagliare* rimanda a 'splendere, sfavillare', non ha in sé l'idea di confusione; inoltre, la mescolanza del giallo del tuorlo e del bianco dell'albume è propria di tutte le pietanze a base di uova, a nostro avviso non può pertanto essere considerata una caratteristica distintiva delle uova barbagliate, capace di determinarne la denominazione.

¹⁴⁰ Il sintagma *agresto chiaro* potrebbe denotare l'agresto spremuto di recente, con riferimento al fatto che il succo conservato tende a ingiallirsi perdendo l'originaria colorazione brillante; oppure potrebbe essere pertinente l'accezione 'puro, terso, trasparente', e il riferimento sarebbe dunque al succo d'agresto filtrato.

natura onomatopeica non raramente riferita a cibi e motivata dal loro gorgogliare nella pentola; un suono appunto verosimilmente riscontrabile anche nella cottura delle uova barbagliate. Esempi pertinenti sono i gastronomi tic. merid. *balburéna* e *barburéta* 'minestra di farina di granturco' e tic. alp. centr. *barbajáda* 'tuorlo d'uovo sbattuto con vino e zucchero bollito', oltre all'aggettivo *barbuglioso* '(caffè) che barbuglia, che gorgoglia' e al verbo abr. *abbarbaryá* 'fare il sugo'; inoltre, l'etimo è lo stesso di *barbottare* 'ribollire dell'acqua'¹⁴¹ e *borbottare* 'ribollire'. Complessa la valutazione di mil. *barbajata* 'bevanda calda a base di latte (panna), (caffè) e cioccolata', a cui si associano numerosi nomi simili concentrati tra Lombardia e Piemonte: mentre il LEI riconduce questa famiglia lessicale alla radice qui discussa, Cortelazzo (1988) sostiene la derivazione dal nome di Domenico Barbaja (1778-1841), impresario milanese presunto inventore della bevanda.

In definitiva, considerate le modalità di preparazione e i riscontri lessicali, nonché la produttività della radice, riteniamo plausibile che l'aggettivo *barbagliate* rimandi al borbottio delle uova sbattute che, unite ad altri ingredienti liquidi, vengono rimescolate in una padella calda; e crediamo che questo attributo sia complementare alla definizione *tenere*, atta a sottolineare la principale caratteristica organolettica del piatto.

3.2.4. Gnocchi e maccheroni

«Per far minestra di maccheroni, detti gnocchi» (II 176); «faccianosi gli gnocchi cioè maccheroni sopra la grattacascio, e ponganosi a cuocere» (III 255); «facciasi d'ogni cosa una pasta come la sopradetta, e di quella si facciano gli gnocchi cioè maccheroni sul reverso della grattacascio, o su la tavola» (III 256).

All'interno dell'*Opera*, dunque sulla base delle tassonomie scappiane, *gnocco* deve essere considerato un iponimo di *maccarone*. Nel testo, infatti, si osserva una partizione binaria delle paste, determinata dalla presenza o assenza del ripieno e fondata quindi sulla contrapposizione, e complementarità,

¹⁴¹ Si consideri anche la retroformazione trent. *barbòto* 'sugo fatto con latte, uova, farina di frumento, pepe, sale, condito con burro'.

tra la categoria dei maccheroni e quella dei tortelli: gli gnocchi rientrano nella prima. Questa parziale sovrapposizione tra i due gastronomi è in primo luogo favorita dalla polisemia che caratterizza il termine *maccherone*, forte già nel XVI secolo e tutt'oggi ancora marcata: la parola designa, e ha designato, vari formati di pasta lunghi e corti, nonché le paste da minestra. Poiché è così eccezionalmente poliedrica, per poter essere informativa la voce necessita l'accompagnamento di un determinante: usualmente un aggettivo etnico (*genovese, napoletano, romanesco, siciliano*, ecc.),¹⁴² nei contesti riportati in apertura di capitolo un altro gastronomo, ossia *gnocchi*. In proposito, si deve considerare che gli gnocchi di patate sono una invenzione ottocentesca: in precedenza la parola, di antichissima documentazione,¹⁴³ designava un impasto morbido modellato in bocconcini, scavati e segnati facendoli scorrere sulla parte posteriore della grattugia o scivolare sulla tavola;¹⁴⁴ mentre le modalità di lavorazione dell'impasto sono stabili, i suoi ingredienti variano: nell'*Opera* essi includono farina, latte o brodo, mollica di pane o pangrattato, eventualmente tuorli.

In definitiva, *maccherone* e *gnocco* non sono sinonimi, la loro relazione è di iponimia: il significato del secondo è incluso in quello del primo, più generico in quanto il suo campo semantico abbraccia tutte le tipologie di pasta non ripiena, dunque non classificabili come tortelli. L'iperonimo, pur nella sua

¹⁴² Oltre ai maccheroni intesi come pallottine d'impasto, Scappi descrive la preparazione dei *maccheroni alla romanesca* (II 174), una pasta lunga, e di quelli *a ferro* (II 175), simili ai bucatini, che vengono preparati arrotolando ritagli d'impasto intorno a un'asticella. Inoltre, nell'*Opera* è citato il *ruzzolo per fare macaroni* (329v), probabilmente corrispondente al *ferro da macaroni* illustrato nella tav. 13, che serve a ritagliare la sfoglia in lunghe strisce. Ulteriori approfondimenti e tipologie di maccherone in Carnevale Schianca (2011, pp. 283-285) e Aresti (2015).

¹⁴³ Il TLIO (s.v. *gnocco*) data al 1282 la forma *gliocch'*; *gnoc(c)hi* è invece sviluppo trecentesco. Per la storia della parola e, indirettamente, della pietanza si veda anche il VoSLIG (s.v. *gnocco*). Altrettanto antico è il gastronomo *maccherone*, dal TLIO (s.v.) datato al 1325 (cfr. anche VoSLIG s.v. *maccheroni*).

¹⁴⁴ Il processo è ben illustrato nell'*Opera*: «spolverizzisi dal reverso della grattacascio di fior di farina, e pongasi la pasta sopra essa grattacascio, e faccianosene li gnocchi, e non havendo grattacascio, faccianosi sopra una tavola, tirando però li gnocchi con tre dita sottilmente» (II 176).

vaghezza, appare irrinunciabile e, anzi, si colloca persino in una posizione di primazia: se è vero che, talvolta, nel corpo delle ricette viene adoperato il solo gastronomo *gnocco*, nelle rubriche predomina *maccheroni*, adoperato da solo o comunque in una posizione sovraordinata rispetto all'iponimo.

3.2.5. Lonza e schiena

Alla trattazione precedente si può far seguire un ulteriore esempio di parole messe in relazione ma non legate da un rapporto di effettiva sinonimia: ci riferiamo a *schiena* e *lonza*, la seconda un meronimo della prima. Si riporta, di seguito, il contesto pertinente: «per arrostitir nello spedo la schiena, cioè lonza della vitella mongana» (II 38).

Il termine *lonza* viene introdotto alla prima citazione del taglio di carne, la cui esatta natura viene delineata nel corpo della ricetta: «la schiena della vitella s'intende dalla punta della spalla fin'all'estremo della coda, ma la parte migliore è la lonza per arrostitire, la qual lonza s'intende quanto dura il lombo, cioè la parte più grassa, ove sta il rognone» (II 38). Dalla spiegazione offerta si evince che il *designatum* di *lonza* è incluso in quello di *schiena*: mentre il secondo termine è di uso comune e veicola una denotazione di carattere generale, impiegata specialmente nelle rubriche, dove l'immediatezza della comprensione costituisce un requisito primario, il primo, ossia *lonza*, è dotato di una valenza tecnica ed ha pertanto una semantica più ristretta. Successivamente ai passi sopra richiamati, *lonza* occorre altre settantotto volte, costantemente priva di elementi esplicativi.

3.3. Equivalenza sostanziale

Chiudiamo la disamina dei principali rapporti semantico-lessicali rinvenibili nell'Opera discutendo tre casi in cui a essere espressa non è una effettiva sinonimia tra le parole, bensì l'equivalenza sostanziale tra i referenti denotati.

3.3.1. Bastardelle, catine e concoline

«Catini, over concoline, cioè bastardelle grandi, e picciole per far magnar bianco» (13v); «bastardelle grandi, cioè catine stagnate per far biancomagnare» (329r).

Un confronto dettagliato tra gli utensili citati è impossibile, in quanto Scappi non ne precisa le caratteristiche e l'unico ad essere raffigurato nelle tavole è la conca, rappresentata come una pentola dotata di due anse, capiente e marcatamente concava; pertanto, adatta a mescolarvi il bianco mangiare, una pratica illustrata nella tavola 2, dove si riconosce appunto una persona che *fa magnar bianco*. Di contro, al nome *catino* corrisponde normalmente un recipiente di forma tendenzialmente emisferica, come la conca, ma largo e non molto profondo. Ancora maggiori sono le differenze con la bastardella, un tegame basso caratterizzato da una bocca relativamente stretta (cfr. Quaglino 2015, pp. 132-133, n.). Si può dunque ipotizzare che i tre termini non siano sinonimi, e che il loro accostamento sia occasionale, motivato dalla sostanziale intercambiabilità dei contenitori; al contempo, il forte sbilanciamento nella frequenza dei termini¹⁴⁵ potrebbe far pensare che *bastardella* assorba gli altri lessemi e che quindi, forse, una relazione di sinonimia possa effettivamente essere percepita dallo scrivente, sebbene essa non sia rinvenibile nella storia delle parole.

3.3.2. Giuncata e lattarolo

«Piglinosi quindici ova fresche, con tre libre di lattaroli, cioè giuncata, e un mezzo di latte grasso» (V 85).

Giuncata e *lattarolo* individuano due prodotti caseari affini, entrambi formaggi freschi, le cui modalità di lavorazione sono però differenti; in particolare, la giuncata è così detta perché viene messa ad asciugare in cesti di giunchi intrecciati, un passaggio caratteristico non previsto nella produzione del lattarolo. Al riguardo, si consideri che *lattarolo* è attestato nei *Banchetti* (cfr. Catri-calà 1982, p. 222; Ricotta 2023, p. 310) e *latterolo* in Romoli (1560, cc. 168v e 174v),¹⁴⁶ due ricettari che menzionano anche la giuncata senza però mai istituire un collegamento tra i due formaggi. In definitiva, il costrutto esplicativo rinvenuto nella ricetta per la torta di latte non traccia una sinonimia, bensì

¹⁴⁵ *Bastardella* occorre trentotto volte, *catina*, -o sette, *concolina* è un *hapax* così come *conca*.

¹⁴⁶ La più antica attestazione di *latteruolo* è in Franco Sacchetti, av. 1400 (cfr. TLIO s.v.). Non si rinvencono tracce del gastronomo nei ricettari post-cinquecenteschi (cfr. VoSLIG s.v. *lattaio*).

introduce un'alternativa funzionalmente equivalente nell'ambito di quella specifica preparazione: la relazione non è semantica, ma tra i referenti.

3.3.3. Groppello e uva cesenese

«Piglisi l'uva negra, che habbia del sodo, e sia quella che si chiama gropello, cioè cesenese, che ha le coste rosse» (II 274).

L'unica attestazione di *cesenese* cronologicamente congrua è ne *I due trattati dell'agricoltura e della coltivazione delle viti* (av. 1600) di Soderini, in cui si legge: «il cesenese è vitigno che fa gran copia d'uve e di vino, richiede terreni caldi e asciutti e non gagliardi né grassi» (Bacchi Della Lega 1903, p. 550). Estrapolata da questo testo, la voce penetra in diversi repertori lessicografici, tra cui Crusca V, Fanfani (1863) e GDLI, che ipotizza, tentativamente, una derivazione dalla città di Cesena. Di diverso avviso è Hohnerlein-Buchinger (1996, p. 178), non a conoscenza dell'occorrenza nell'*Opera*, secondo cui l'etimo andrebbe individuato nel toponimo Cesano, nome di una regione a nord di Roma:¹⁴⁷ la sua ipotesi muove dal rinvenimento della citazione di un *vitigno cesanese* all'interno di un elenco ottocentesco di "viti de' contorni di Roma" compilato da Giuseppe Acerbi (1825, p. 293). Le prove portate da Hohnerlein-Buchinger (1996) a sostegno della sua tesi sono, in verità, deboli, in quanto la sola testimonianza di Acerbi non può essere giudicata sufficiente a dimostrare l'origine della parola, specie in considerazione dell'incongruenza formale tra *cesanese* e *cesenese*. Nonostante ciò, la provenienza laziale risulta avvalorata da due ulteriori circostanze: la conoscenza di questo raro termine da parte di Scappi, che a Roma trascorse la più ampia parte della sua vita professionale, e la citazione di un'uva *cesenese* nell'*Annuale del comizio agrario di Rieti* (1879),¹⁴⁸ una fonte geograficamente congrua. Dunque, è plausibile che storicamente siano coesistite le varianti lessicali *cesanese* e *cesenese*; con la seconda che dovrà essersi evoluta dalla prima in conseguenza di un fenomeno assimilatorio, non essendo *cesenese* direttamente derivabile da *Cesano*. In ogni caso, oggi la sola

¹⁴⁷ Anche il DI (s.v. *Cesano*) accoglie questa proposta etimologica.

¹⁴⁸ Cfr. *Annuale*, p. 35.

forma vitale è *cesanese*, etichetta riferita a tre vitigni DOC a bacca nera: cesanese del Piglio, cesanese di Affile e cesanese di Olveno Romano.

Più noto, e ricco di attestazioni, è il vitigno *groppello*. Nonostante la maggiore diffusione della voce, la sua prima occorrenza precede solo di pochi anni il trattato scappiano e, quindi, la documentazione di *cesenese*: il più antico testo a trasmetterla è *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa* di Agostino Gallo, volume edito nel 1565.¹⁴⁹ Hohnerlein-Buchinger (1996, pp. 33-39) associa a *groppello* la seguente definizione: ‘nome di diversi vitigni robusti e produttivi, l’uva che producono e il vino che se ne fa’; ne individua inoltre due caratteristiche principali, ossia il colore rubicondo e i grappoli compatti e densi.¹⁵⁰ Si tratta di una varietà d’uva coltivata primariamente tra Lombardia orientale e Veneto, diffusa specialmente nella zona di Verona; le attestazioni dialettali del nome confermano queste coordinate geografiche, pur con un più ampio respiro: la documentazione spazia dal Piemonte a Venezia, passando per Mantova e il Trentino.¹⁵¹

È ipotizzabile che Scappi abbia incontrato il vitigno cesenese (o cesanese) quando si trasferì a Roma, e che vi abbia riconosciuto delle similarità con l’uva groppella coltivata nelle sue regioni di provenienza; forse le credette la stessa varietà, forse le reputò equiparabili. Indubbiamente, uva cesanese/cesenese e groppello presentano somiglianze notevoli: i tre nomi vengono sempre associati ad acini neri; Acerbi (1825, p. 293), nella descrizione del vitigno cesanese fa riferimento al peziolo e al peduncolo rosseggianti, mentre Scappi dice che il cesenese ha coste rosse¹⁵² e Portes-Ruyssen (1888, p. 366) commenta che la

¹⁴⁹ Cfr. Gallo 1565.

¹⁵⁰ Proprio la conformazione del grappolo, fitto e intricato, potrebbe motivare il nome del vitigno, che sarebbe riconducibile al franco **kruppa* ‘nodo, groviglio’, dotato di riscontri in vari dialetti settentrionali. Al riguardo cfr. Hohnerlein-Buchinger 1996, p. 38.

¹⁵¹ Diffusione e distribuzione di *groppello* sul territorio nazionale sono ricavabili dalla consultazione di Boerio (1829 s.v. *gropelo*), VEV (s.v. *gropelo* [L. Tomasin]) e il già citato Hohnerlein-Buchinger (1996, pp. 33-39).

¹⁵² Il riferimento è senza dubbio alla nervatura che attraversa la foglia, ma la semantica di *costa* potrebbe includere anche il picciolo e/o il peduncolo (cfr. GDLI s.v.).

faccia inferiore della sfogliatura del groppello ha una sfumatura del medesimo colore; infine, Acerbi segnala che l'uva cesanese è *tomentosa al disotto la foglia* e, similmente, per Portes e Ruyssen è lanuginosa quella del groppello. Le caratteristiche comuni sono dunque molteplici, e capaci di giustificare, eventualmente, tanto la confusione tra i due vitigni quanto l'intercambiabilità tra le uve prodotte.

4. Conclusioni

Giunti al termine del nostro percorso attraverso le pagine dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, esprimiamo l'auspicio che i carotaggi effettuati, pur necessariamente limitati a un insieme circoscritto di fenomeni, abbiano offerto dati sufficienti ad abbozzare i tratti fondamentali che delineano la competenza lessicale del più grande cuoco del Rinascimento; una competenza la cui estensione, come si è più volte ribadito, discende dalla pluralità delle esperienze professionali condotte all'interno di cucine poliglote.

Il dato di maggior rilievo è la tensione, costante, tra eterogeneità e sistematizzazione: da un lato l'autore riproduce un repertorio vasto e composito, riflesso diretto della pluralità delle tradizioni culinarie italiane; dall'altro emerge il tentativo, crediamo consapevole, di contenere tale dispersione attraverso operazioni che mettono le parole in relazione una con l'altra, quanto meno all'interno di sistemi binari: vengono esplicitati o suggeriti i legami tra di esse, fondati primariamente su rapporti di somiglianza e inclusione, oltre che sorretti dall'esistenza, a monte, di embrionali tassonomie. Questo duplice movimento si traduce in pratiche linguistiche specifiche, quali il ricorso alla sinonimia, anche con funzione esplicativa, e la frequente formulazione di glosse.

Tali strumenti rispondono a un'esigenza che è al tempo stesso comunicativa e didattica, ossia quella di ampliare l'accessibilità del testo intersecando le proteiformi conoscenze dei lettori; simultaneamente, risentono dell'ambizione, per certi versi contrapposta, di controllare ambiguità e ridondanze evidenti in una lingua, quella del cibo, ancora priva di una salda codificazione. In definitiva, pur in assenza di una sistematicità pienamente matura, e nonostante le contraddizioni interne, questi processi testimoniano la considerazione

riservata alle questioni terminologiche, dalla valutazione delle quali la cucina non poteva più esimersi.

La coesistenza tra la ricerca di chiarezza e l'inevitabile presenza, talvolta la volontaria inclusione, di sovrapposizioni semantiche e oscillazioni nelle denominazioni, la dialettica tra apertura alla variazione e aspirazione alla normazione, caratterizzano ogni capitolo dell'*Opera*; è proprio in questa tensione, in questi sforzi, a risiedere l'aspetto che, più di tutti, contraddistingue e rende unica la lingua di Scappi. Una lingua che però, per essere compresa a pieno, necessiterà di ulteriori e più approfonditi studi, in particolare volti a indagare il rapporto con la geosinonimia e il trattamento della marcatezza diatopica, apparentemente accolta in tutte le sue declinazioni.

Bibliografia

- Acerbi 1825 = Giuseppe Acerbi, *Delle viti italiane o sia materiali per servire alla classificazione [...]*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1825.
- AIS = Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz, 8 voll., Karl Jaberg e Jakob Jud, Zofingen, Ringier, 1928-1940, online: <<https://navigais.pd.istc.cnr.it>> [ultimo accesso: 29/03/2026].
- Annuale = *Annuale del comizio agrario di Rieti per l'anno 1879*, Rieti, Tipografia trinchì, 1879.
- Aresti 2015 = Alessandro Aresti, *I maccheroni fra lingua e parlato*, in *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, a cura di Massimo Arcangeli, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2015, pp. 160-164.
- AtLiTeG = *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*, banca dati testuale realizzata nell'ambito dell'omonimo PRIN, online: <<https://www.atliteg.org/>> [ultimo accesso: 29/03/2026].
- Bacchi Della Lega 1886 = Vincenzo Tanara, *La caccia degli uccelli*, edizione a cura di Alberto Bacchi Della Lega, Bologna, presso Romagnoli – Dall'Aqua, 1886.
- Bacchi Della Lega 1903 = Giovanvittorio Soderini, *Il trattato della cultura degli orti e giardini*, edizione a cura di Alberto Bacchi Della Lega, Bologna, Romagnoli Dall'Aqua, 1903.

- Bajoni 1823 = Cristoforo Bajoni, *Metodo per fare migliorare e conservare il vino che felicemente può riuscire nella collina e nel piano di Lombardia*, Bergamo, Stamperia Mazzoleni, 1823 [1^a ed. 1789].
- Benporat 1996 = Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996.
- Benporat 2000 = Claudio Benporat, *Evoluzione della cucina italiana alla fine del '500*, in «Appunti di gastronomia», XXXIII (2000), pp. 35-43.
- Bertini 2010 = Giuseppe Bertini, *L'inventario di Margherita d'Austria*, Torino/Londra/Venezia/New York, Umberto Allemandi & C., 2010.
- Boerio 1829 = Giuseppe Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, coi tipi di Andrea Santini, 1829.
- Boström 1985 = Ingemar Boström, *Anonimo meridionale. Due libri di cucina*, Stoccolma, Almqvist & Wiksell International, 1985.
- Buccheri 2023 = Lucia Buccheri, *Parole del cibo in Campania. Cento voci del lessico gastronomico*, Firenze, Cesati, 2023.
- Capatti-Montanari 2005 = Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma, Laterza.
- Caracciolo Aricò 1989 = Marin Sanudo il Giovane, *Le vite dei dogi (1474-1494)*, vol. I, edizione critica a cura di Angela Caracciolo Aricò, Padova, Editrice Antenore, 1989.
- Carbutti-Laurenzana 2023 = Teresa Carabutti e Vita Laurenzana, *I nomi della cavia in Basilicata: ipotesi e distribuzione*, in «Géolinguistique», 23 (2023).
- Carcano 1568 = Francesco Carcano, *Tre libri de gli uccelli da rapina*, Venezia, appresso Gabriel Giolito De' Ferrari, 1568.
- Carena 1846 = Giacinto Carena, *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune [...]*, Torino, Stabilimento tipografico Fontana, 1846.
- Carena 1851 = Giacinto Carena, *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune [...]*, ed. seconda riveduta dall'autore, Torino, Stamperia Reale, 1851.
- Caria 2024 = Marzia Caria, *Caspo, cespo o cesto di insalata?*, in «Italiano digitale», XXVIII/1 (2024), pp. 27-33.
- Carnevale Schianca 1999 = Enrico Carnevale Schianca, *I pesci nel lessico culinario italiano*, in «Appunti di gastronomia», 28 (1999), pp. 27-72.
- Carnevale Schianca 2011 = Enrico Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011.

- Catricalà 1982 = Maria Catricalà, *La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV (1982), pp. 147-268.
- Cestoni 1843 = Giuseppe Domenico Cestoni, *Elementi di agricoltura pratica*, vol. 2, Napoli, Tipografia di Giuseppe Zambrano, 1843.
- Chiappini 1945 = Filippo Chiappini, *Vocabolario romanesco*, a cura di Bruno Migliorini, con aggiunte e postille di Ulderico Rolandi, Roma, Leonardo da Vinci, 1945 [2a ed.].
- Choul 1555 = Guglielmo Choul, *Discorso sopra la castrametatione, et disciplina militare de romani*, libro 2. *De bagni et essercitii antichi de greci et de romani*, tradotto in lingua toscana per Gabriel Symeoni, Lione, Appresso Guglielmo Rovillio, 1555.
- Ciancarelli 2008 = Roberto Ciancarelli, *Sistemi teatrali nel Seicento. Strategie di comici e dilettanti nel teatro italiano del XVII secolo*, Roma, Bulzoni, 2008.
- Codroipo 1600 = Francesco Codroipo, *Dialogo de la caccia de' falconi, astori, e sparvieri*, Udine, appresso Giovanbattista Natolini, 1600.
- Contini 1951 = Gianfranco Contini, *Schede su testi antichi*, in «Lingua nostra», XII (1951), pp. 63-66.
- Contini 1960 = *Poeti del Duecento*, 2 voll., a cura di Gianfranco Contini, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Cortelazzo 1988 = Manlio Cortelazzo, *Barbagliata*, in «Lingua nostra», XLIX (1988), pp. 24-25.
- Crusca I-V = *Lessicografia della Crusca in rete. Edizioni delle cinque impressioni del Vocabolario degli Accademici della Crusca*, a cura di Massimo Fanfani e Marco Biffi, online: <www.lessicografia.it> [ultimo accesso: 29/03/2026].
- Cupelloni 2025 = Francesca Cupelloni, *La tradizione del Liber de coquina. I più antichi ricettari italiani di cucina (secc. XIV-XVI)*, Firenze, Olschki, 2025.
- D'Achille-Grossman 2019 = Paolo D'Achille e Maria Grossmann, *Il suffisso -ata denominale: dall'italiano antico all'italiano di oggi*, in «Studi di Grammatica italiana», XXXVIII (2019), pp. 1-21.
- DAF = *Dictionnaire de l'Académie française*, 1^{re} édition, Paris, chez la Veuve de Jean Baptiste Coignard, 1694.
- D'Ambra 1873 = Raffaele D'Ambra, *Vocabolario napolitano-toscano domestico di arti e mestieri*, Napoli, Chiurazzi, 1873.
- DCECH = *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, 6 voll., a cura di Joan Corominas e José Antonio Pascual, Madrid, Gredos, 1980-1991.
- DEDI = Manlio Cortelazzo e Carla Marcato, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, Torino, UTET, 1992.

- DEI = Carlo Battisti e Giovanni Alessio (a cura di), *Dizionario etimologico italiano*, 5 voll., Firenze, Barbèra, 1950-1957.
- DELIN = Manlio Cortelazzo e Paolo Zolli (a cura di), *Il Nuovo Etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1999².
- DI = Wolfgang Schweickard, *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, 4 voll., Tübingen, Niemeyer, 1997-2013.
- Di Schino-Luccichenti 2007 = June Di Schino e Furio Luccichenti, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Roma, Gangemi editore, 2007.
- DM = Alfredo Panzini, *Dizionario moderno. Supplemento ai dizionari italiani*, Milano, Hoepli, 1905.
- Donzelli 1677 = Giuseppe Donzelli e Tomaso Donzelli, *Teatro farmaceutico dogmatico, e spagirico*, Roma, per Felice Cesaretti, 1677.
- Du Choul = Guillaume du Choul, *Discours de la religion des anciens Romains, de la castrametation et discipline militaire d'iceux. Des bains et antiques exercitations Grecques et Romaines*, Lyon, par Guillaume Roville, 1567 [1^a ed. 1555].
- Duez 1659 = Nathanaël Duez, *Dictionnaire italiaen & françois*, Aleide, chez Jean Elsevier, 1659.
- Egidi 1962 = Francesco Egidi, *Dizionario dei dialetti piceni fra Tronto e Aso*, Fermo, La Rapida, 1962.
- Estienne = Charles Estienne, *L'agricoltura et casa di villa*, traduzione di Ercole Cati, Venezia, Aldo Manuzio il Giovane, 1581.
- Evangelista 1992 = Giovanni Del Turco, *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina nella Firenze Seicentesca (1602-1636)*, edizione critica a cura di Anna Evangelista, Bologna, Arnaldo Forni Editore, 1992.
- Evitascandalo 1609 = Cesare Evitascandalo, *Libro dello scalco. Quale insegna quest'honorato servitio*, Roma, appresso Carlo Vullietti, 1609.
- EVLI = Alberto Nocentini, *L'Etimologico. Vocabolario della lingua italiana*, con la collaborazione di Alessandro Parenti, Milano, Mondadori, 2010.
- Faccioli 1992 = *L'arte della cucina in Italia*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1992.
- Fanfani 1863 = Pietro Fanfani, *Vocabolario dell'uso toscano*, Firenze, Barbèra, 1863.
- Farini-Ascari 1941 = Plinio Farini e Armando Ascari, *Dizionario della lingua italiana di caccia*, Milano, Garzanti, 1941.

- Finamore 1880 = Gennaro Finamore, *Vocabolario dell'uso abruzzese*, Lanciano, presso Rocco Carabba, 1880.
- Florio 1611 = John Florio, *Queen Anna's new world of words, or Dictionarie of the Italian and English tongues [...]*, London, printed by Melch. Bradwood, 1611.
- Folena 1963-1964 = Gianfranco Folena, *Per la storia della ittionimia volgare. Tra cucina e scienza naturale*, in «Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo», 5-6 (1963-1964), pp. 61-137.
- Franciosini 1620 = Lorenzo Franciosini, *Vocabolario español-italiano. Segunda parte*, Roma, por Iuan Pablo Profilio, 1620.
- Frugoli 1631 = Antonio Frugoli, *Pratica e scalcaria. Intitolata pianta di delicati frutti [...]*, Roma, appresso Francesco Cavalli, 1631.
- Gallo 1565 = Agostino Gallo, *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa*, Venezia, appresso Domenico Farri, 1565.
- Garbini 1925 = Adriano Garbini, *Antroponimie ed omonimie nel campo della zoologia popolare*, vol. 2 *Omonimie*, Verona, La Tipografia veronese, 1925.
- GDLI = *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 21 voll., fondato da Salvatore Battaglia, Torino, UTET, 1961-2002.
- Gessner 1554 = Conrad Gessner, *Historiae animalium liber secundus de quadrupedibus oviparis*, Zurich, Christ. Froschoverum, 1554.
- Giegher 1629 = Mattia Giegher, *Li tre trattati*, Padova, appresso Guaresco Guareschi al Pozzo dipinto, 1629.
- Ginobili 1963 = Giovanni Ginobili, *Glossario dei dialetti di Macerata e Petriolo*, Macerata, Tipografia maceratese, 1963.
- Giovio 1560 = Paolo Giocio, *Libro de' Pesci romani*, tradotto da Carlo Zancaruolo, Venezia, appresso il Gualtieri, 1560.
- GRADIT = *Grande Dizionario Italiano dell'Uso*, 8 voll., ideato e diretto da Tullio De Mauro, Torino, UTET, 1999-2007.
- Granucci 1991 = Fiorenza Granucci, *Appunti di lessicologia gallica: le "glosse poetiche" di Ausonio*, in «Romanobarbarica», 11 (1991), pp. 177-255.
- Grossmann-Rainer 2004 = Maria Grossmann e Franz Rainer, *La formazione delle parole in italiano*, Tübingen, Niemeyer, 2004.
- Hohnerlein-Buchinger 1996 = Thomas Hohnerlein-Buchinger, *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Tübingen, Niemeyer, 1996.

Iacolare 2022 = Salvatore Iacolare, *Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII/4 (2022), pp. 1119-1136.

Iacolare 2024 = Salvatore Iacolare, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Testo critico secondo l'edizione torinese del 1775 e glossario*, Firenze, Olschki, 2024.

Kramer 1693 = Matthais Kramer, *Il nuovo dittionario reale italiano-tedesco*, Norimberga, alle spese de' figliuoli del fu Giovann'Andrea Endter, 1693.

Lancellotti 1627 = Vittorio Lancellotti, *Lo scalco pratico*, Roma, appresso Francesco Corbelletti, 1627.

Latini 1692-1694 = Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna*, 2 voll., Napoli, nella nuova stampa delli soci Domenico Antonio Parrino e Michele Luigi Mutii, 1692-1694.

LEI = *Lessico Etimologico Italiano*, fondato da Max Pfister, a cura di Elton Prifti e Wolfgang Schweickard, Wiesbaden, Reichert, 1979-, online: <<https://lei-digitale.it/>> [ultimo accesso: 29/03/2026].

Leonardi 1790 = Francesco Leonardi, *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, Roma, s.e., 1790.

Luna 1536 = Fabrizio Luna, *Vocabulario di cinquemila vocabuli toschi non men oscuri che utili e necessarij [...]*, Napoli, per Giovanni Sultzbach, 1536.

Marchi 2012 = pseudo Gentile Sermini, *Novelle*, edizione critica a cura di Monica Marchi, Pisa, ETS, 2012.

Marri 1994 = Fabio Marri, *Antichità lessicali estensi e italiane*, in «Studi di lessicografia italiana», XII (1994), pp. 123-216.

Martellotti 2024 = Anna Martellotti, *La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia. Indagine storico-filologica sui ricettari Normanni*, Firenze, Olschki, 2024.

Mattei 1669 = Venantio Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, Roma, per Giacomo Dragondelli, 1669.

Mazzucchi 1907 = Pio Mazzucchi, *Dizionario polesano-italiano*, Rovigo, Tip. Sociale Editrice, 1907.

Melchiori 1817 = Giovan Battista Melchiori, *Vocabolario bresciano-italiano*, 2 voll., Brescia, Tipografia Franzoni e socio, 1817.

Messedaglia 1941-1942 = Luigi Messedaglia, *Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante*, in «Atti del Reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti», CI/2 (1941-1942), pp. 1-58.

Moretti Cursi 2023 = Giulia Moretti Cursi, *Il mito della classicità fra iudicium e ingenium nella Roma tra Sei e Settecento. La collezione Cardelli: documentazione archivistica*,

arredo dei palazzi e restauro delle sculture, tesi di dottorato in Antichità classiche e loro fortuna (ciclo XXIV), Università di Tor Vergata e Universitat Autònoma de Barcelona, a.a. 2022/2023.

Morri 1840 = Antonio Morri, *Vocabolario romagnolo-italiano*, Faenza, dai tipi di Pietro Conti all'Apollo, 1840.

Nebbia 1781 = Antonio Nebbia, *Il cuoco maceratese*, Macerata, dalle stampe di Luigi Chiappini, ed Antonio Cortesi, 1781 [2^a ed.].

Oudin 1640 = Antoine Oudin, *Recherches italiennes et françoises, ou Dictionnaire contenant outre les mots ordinaires, une quantité de proverbes et de phrases pour l'intelligence de l'une & l'autre langue. Avec un abrégé de grammaire italienne*, Paris, Antoine de Sommaville, 1640.

Patriarchi 1775 = Gasparo Patriarchi, *Vocabolario veneziano e padovano*, Padova, nella stamperia Conzatti, 1775.

Pellizzari 1759 = Bartolomeo Pellizzari, *Vocabolario bresciano e toscano compilato per facilitare a' bresciani col mezzo della materna loro lingua il ritrovamento de' vocaboli modi di dire e proverbj toscani*, Brescia, per Pietro Pianta stampator camerale, 1759.

Petrolini 2005 = Giovanni Petrolini, *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Parma, Battei, 2005.

Pinelli 1851 = Stefano Pinelli, *Piccolo dizionario delle voci bresciane che materialmente si allontanano dalle equivalenti italiane*, Brescia, Tipografia di Nicola Romiglia, 1851.

Portes-Ruyssen 1888 = Ludovic Portes e François Ruyssen, *Traité de la vigne et de ses produits, tome deuxième*, Paris, Octave Doin, 1888.

Pozzobon 2017 = Alessandra Pozzobon, *Gli ittionimi nella Verra Antiga e nel Naspo bizaro di Alessandro Caravia*, in «Quaderni veneti», 6/1 (2017), pp. 133-154.

Prati 1968 = Angelico Prati, *Etimologie venete*, a cura di Gianfranco Folena e Giambattista pellegrini, Roma-Venezia, Istituto per la collaborazione culturale, 1968.

Pregolato 2019 = Simone Pregolato, *Il "più antico" ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e indice lessicale*, in «Studi di erudizione e di filologia italiana», VIII (2019), pp. 219-323.

Pregolato 2022 = Simone Pregolato, *Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII/4 (2022), pp. 1018-1054.

Quaglino 2015 = Margherita Quaglino, *Parola di cuoco: i nomi degli utensili nei ricettari di cucina (1766-1915)*, in «Studi di lessicografia italiana», XXXII (2015), pp. 109-141.

- Rapisarda-Spadaro-Musso 2007 = Stefano Rapisarda, Carmelo Spadaro e Pasquale Musso, *Il «Ricettario di cucina» di San Martino delle Scale (Palermo, biblioteca comunale, 3QQB151). Edizione e studio*, in «Bollettino del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani», XXI (2007), pp. 243–321.
- Raspini 1991 = Fausto Raspini, *Vocabolario del dialetto di Mompeo Sabino*, premessa di Ugo Vignuzzi, Rieti, Secit, 1991.
- REW = Wilhelm Meyer-Lübke, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Winter, 1935 [3ª ed.].
- Ricotta 2023 = Veronica Ricotta, *I «Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale» di Cristoforo Messi Sbugo. Edizione e studio linguistico*, Firenze, Olschki, 2023.
- Rigutini-Fanfani 1891 = *Vocabolario italiano della lingua parlata*, compilato da Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, edizione emendata, Firenze, Barbèra, 1891.
- Rocco 1888 = Emmanuele Rocco, *Anonimi e pseudonimi italiani*, Napoli, Luigi Chiurazzi editore, 1888.
- Rohlf s 2021 = Gerhard Rohlf s, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, 3 voll., Bologna, il Mulino, 2021 [1966¹].
- Rohlf s-De Gregorio 1912 = Gerhard Rohlf s e Giacomo De Gregorio, *il dialetto romanesco (tipo di Roma)*, in «Studi glottologici italiani», VI (1912), pp. 78-170.
- Romoli 1560 = Domenico Romoli, *La singolare dottrina [...] dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di di in di per tutto l'anno [...] Opera sommamente utile a tutti*, Venezia, per Michele Tramezzino, 1560.
- Rosa 1877 = Gabriele Rosa, *Vocabolario bresciano-italiano delle sole voci che si scostano fra loro*, Brescia, Stefano Malaguzzi, 1877.
- Rossi 1984 = Adriana Rossi, *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina*, in «Studi di lessicografia italiana», 6 (1984), pp. 67-232.
- RVRM = *Raccolta di voci romane e marchiane poste per ordine di alfabeto con le toscane corrispondenti per facilitare a ciascuno lo studio delle lingue*, Osimo, per Domenicantonio Quercetti, 1768.
- Sabban-Serventi 1996 = Françoise Sabban e Silvano Serventi, *A tavola nel rinascimento con 90 ricette della cucina italiana*, Roma-Bari, Laterza, 1996.
- Salvadori 1999 = Gian Battista Salvadori, *Vocabolario del dialetto di Roncone*, Tione, Editrice Rendena, 1999.

- Salviani 1554 = Ippolito Salviani, *Aquatilium animalium historiae, liber primus, cum eorundem formis, aere excusis*, Roma, presso l'autore, 1554.
- Savini 1881 = Giuseppe Savini, *La grammatica ed il lessico del dialetto teramano*, Torino, Ermanno Loescher, 1881.
- Schweickard 2007 = Wolfgang Schweickard, *I gallicismi nel lessico culinario italiano*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici, Atti del Convegno «Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca» (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006)*, a cura di Marina Castiglione e Giuliano Rizzo, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2007, pp. 267-284.
- Sella 1944 = Pietro Sella, *Glossario latino-italiano. Stato della Chiesa, Veneto, Abruzzi, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana*, 1944.
- Stefani 1662 = Bartolomeo Stefani, *L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione. Dove anco s'insegna a far pasticci, sapori, salse, gelatine, torte, e altro [...]*, Mantova, appresso gli Osanna, 1662.
- Tanara 1644 = Vincenzo Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, per Giacomo Monti, 1644.
- Thomassen 1997 = Helga Thomassen, *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main, Lang, 1997.
- Tiraboschi 1873 = Antonio Tiraboschi, *Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni*, Bergamo, Tipografia editrice fratelli Bolis, 1873 [2^a ed.].
- Toaff 2011 = Ariel Toaff, *Mangiare alla giudia. Cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*, Bologna, il Mulino, 2011.
- Toppino 1913 = Giuseppe Toppino, *Il dialetto di Castellinaldo*, in «Studj romanzi», X (1913), pp. 1-104.
- Torriano 1659 = Giovanni Torriano, *Vocabolario italiano ed inglese, a Dictionary of Italian and English*, Londra, printed by T. Warren, 1659.
- TLFi = *Trésor de la langue française informatisé*, online: <<http://atilf.atilf.fr/>> [ultimo accesso: 11/06/2026].
- TLIO = *Tesoro della lingua italiana delle origini*, fondato da Pietro G. Beltrami, diretto da Paolo Squillaciotti, online: <tlio.oiv.cnr.it/TLIO> [ultimo accesso: 29/03/2026].
- Ugolini 1855 = Filippo Ugolini, *Vocabolario di parole e modi errati che sono comunemente in uso*, Firenze, Barbèra, Bianchi e comp., 1855 [2^a ed.].
- Urraci 2024 = Giovanni Urraci, «*La qual si chiama dal vulgo butirata*». *I gastronomi in «-ata» attraverso l'«Opera» (1570) di Bartolomeo Scappi*, in «Studi di lessicografia italiana», XLI (2024), pp. 107-148.

- Urraci 2025a = Giovanni Urraci, *Il Ricettario della SS. Annunziata di Firenze. Edizione, fonti e glossario*, Firenze, Olschki, 2025.
- Urraci 2025b = Giovanni Urraci, *Alcuni rari ispanismi gastronomici dal cantiere del VoSLIG (Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia)*, in «Rhesis», 16 (2025), pp. 210-228.
- Urraci 2026 = Giovanni Urraci, *Costanti e innovazioni nel lessico della cucina rinascimentale. Prime ricognizioni sull'«Opera» (1570) di Bartolomeo Scappi*, in *Dulcis in fundo, Atti del convegno di studi conclusivo del PRIN 2017 AtLiTeG (Siena, Università per Stranieri, 3-4 giugno 2024)*, a cura di Nicola De Blasi, Rita Fresu, Giovanna Frosini e Sergio Lubello, Firenze, Olschki, 2025, pp. 69-88.
- Vaccaro 1969 = Gennaro Vaccaro, *Vocabolario romanesco belliano e italiano-romanesco*, Roma, Romana Libri Alfabeto, 1969.
- Valenti 2005 = Iride Valenti, *Francesismi nel lessico culinario siciliano*, in «Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano», 29 (2005), pp. 63-146.
- Vasselli 1647 = Giovanni Francesco Vasselli, *L'Apicio, ovvero Il maestro de' conviti*, Bologna, per gli HH. del Dozza, 1647.
- VEI = Angelico Prati, *Vocabolario etimologico italiano*, Torino, Garzanti, 1951.
- VEV = *Vocabolario storico etimologico del veneziano*, diretto da Lorenzo Tomasin e Luca D'Onghia, online: <<http://vev.oiv.cnr.it/vocabolario>> [ultimo accesso: 29/03/2026].
- Vidossi 1938 = Giuseppe Vidossi, *Appunti sulle denominazioni dei pani e dolci caserecci in Italia*, in «Archivio glottologico italiano», 30 (1938), pp. 69-109.
- Vitale 1956 = Maurizio Vitale (a cura di), *Rimatori comico-realistici del Due e Trecento*, vol. 2, Torino, UTET, 1956.
- VoSLIG = *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*, realizzato nell'ambito del progetto AtLiTeG, online: <<https://vocabolario.atliteg.org/lemmario>> [ultimo accesso: 29/03/2026].
- VRC = Paolo D'Achille e Claudio Giovanardi, *Vocabolario del romanesco contemporaneo. Le parole del dialetto e dell'italiano di Roma*, Roma, Newton Compton editori, 2023.

RIASSUNTO - La ricerca intende contribuire alla ricostruzione del ruolo avuto dall'Opera di Bartolomeo Scappi nella formazione del lessico gastronomico italiano. Tale scopo viene perseguito sia rappresentando la ricchezza del vocabolario trasmesso sia evidenziando la presenza di elementi riconducibili a una non trascurabile sensibilità linguistica dell'autore, per lo più orientata a sostenere la corretta individuazio-

ne dei referenti da parte di lettori portatori di conoscenze linguistiche eterogenee. Nello specifico, lo studio propone una disamina delle glosse che accompagnano alcuni termini di cucina, per diverse ragioni ritenuti di non facile accesso, e una panoramica sulle relazioni tra parole esplicitate nel testo, normalmente rapporti di sinonimia che possono però sfociare nell'iponimia o nella meronimia; in aggiunta, vengono commentate le ricostruzioni etimologiche avanzate nel ricettario, di un qualche interesse sebbene limitate nel numero e attinte a fonti altre. Nel ricostruire le competenze lessicali dell'autore e il suo approccio alla terminologia gastronomica, il contributo delinea il profilo storico, lessicologico e semantico di parole rilevanti per la loro rarità o per l'esibizione di accezioni peculiari: tra esse si possono segnalare i sostantivi *arcibecco*, *barbaglia*, *groppello*, *pan ghiotto* e *telerina*; gli aggettivi *barbagliato*, *bazzotto*, *cesenese* e *vergine*; i verbi *innaspere* e *perlessare*.

Parole chiave: Bartolomeo Scappi, ricettari, gastronomi, lingua del cibo, storia della lingua italiana.

ABSTRACT - This study investigates the contribution of Bartolomeo Scappi's *Opera* to the formation of the Italian gastronomic lexicon, focusing on elements that reveal a noteworthy degree of linguistic awareness on the part of the author. The book is not merely an extraordinary terminological repertory; it also exhibits a clear effort in the management of terms related to culinary practices, aimed at ensuring comprehension for readers with heterogeneous backgrounds. More specifically, the glosses accompanying certain words are examined, as well as the semantic relations explicitly established between clusters of two or three words, typically relations of synonymy, less frequently of hyponymy or meronymy. In addition, the etymological reconstructions proposed in the text are explored; these are of some interest despite being basic and derived from other sources. These analyses also serve as a useful tool for navigating this monumental work and make it possible to outline the lexicographical profiles of a selection of noteworthy terms. Among these are the nouns *arcibecco*, *barbaglia*, *groppello*, *pan ghiotto*, and *telerina*; the adjectives *barbagliato*, *bazzotto*, *cesenese*, and *vergine*; and the verbs *innaspere* and *perlessare*.

Keywords: Bartolomeo Scappi, recipe books, cooking terms, culinary language, history of the Italian language.

Contatto dell'autore: giovanni.urraci@unipd.it