

# IL GUSTO E LA LINGUA

Le forme della memoria gastronomica  
e culturale degli italiani all'estero  
tra Dante e Artusi

a cura di

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira



# IL GUSTO E LA LINGUA

Le forme della memoria gastronomica  
e culturale degli italiani all'estero  
tra Dante e Artusi

a cura di

Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

Il volume beneficia di un contributo alla pubblicazione da parte del Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – progetto finanziato dall'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna.

Fondazione Bologna University Press  
Via Saragozza 10, 40123 Bologna  
tel. (+39) 051 232 882  
fax (+39) 051 221 019

ISBN 979-12-5477-279-9  
ISBN online 979-12-5477-280-5

[www.buonline.com](http://www.buonline.com)  
[info@buonline.com](mailto:info@buonline.com)

Quest'opera è pubblicata sotto licenza CC-BY 4.0

Impaginazione: DoppioClickArt, San Lazzaro di Savena (Bologna)

Prima edizione: aprile 2023

*Ringraziamo i partner del progetto in Italia e in Sud America: Grazie mille, Molto obrigado, Muchas gracias!*

CAS/ARTUSI



Regione Emilia-Romagna  
Assemblea legislativa

Consulta  
degli emiliano-romagnoli  
nel mondo



- Agenzia Consolare d'Italia, Villa Regina, Argentina
- ANGEER, Associazione nuove generazioni e imprenditori dell'Emilia-Romagna, La Plata, Argentina
- Asociacion Emilia Romagna de Ramallo, Argentina
- Asociacion Emilia-Romagna del Gran La Plata, Argentina
- Associazione Amici dell'Appennino Tosco-Emiliano, Argentina
- Associazione degli emiliano-romagnoli del Perù, Lima
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Angol, Cile
- Associazione degli emiliano-romagnoli di Traiguén, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Tandil, Argentina
- Associazione Emilia-Romagna, Concepción, Cile
- Associazione Emilia-Romagna, Purén, Cile
- Associazione emiliano-romagnola Bandeirante Salto e Itu, Brasile
- Circolo Emilia-Romagna, San Paolo, Brasile
- FAEER, Federazione Argentina di Entità Emiliano-Romagnole, Mar del Plata, Argentina
- Società Dante Alighieri, Mar del Plata, Argentina
- Red Proter, Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna, Mar del Plata, Argentina
- Unione Regionale Emilia-Romagna di Buenos Aires, Argentina
- Universidad Nacional del Comahue – Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos, Villa Regina, Río Negro, Patagonia, Argentina
- Universidade de São Paulo, Brasile



# Indice

Presentazioni	
<i>Francesca Gatta</i>	7
<i>Laila Tentoni</i>	9
<i>Paolo Rambelli</i>	13
<i>Alberto Capatti</i>	15
<b>Dall'Emilia-Romagna alle tavole italiane: ricognizioni di gusti, prodotti e preparazioni locali nei testi della gastronomia preunitaria</b>	
<i>Salvatore Iacolare</i>	17
<b>Il progetto – Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi</b>	
<i>Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira</i>	39
Appendice 1	
<b>Il questionario nelle tre lingue</b>	71
Appendice 2	
<b>Le parole e i dati emersi dai questionari</b>	99



# Dall'Emilia-Romagna alle tavole italiane: ricognizioni di gusti, prodotti e preparazioni locali nei testi della gastronomia preunitaria

Salvatore Iacolare

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

## Introduzione

Oramai da qualche decennio, nel vasto panorama della bibliografia scientifica di ambito umanistico è possibile rilevare un incremento nella produzione di contributi su temi legati a vario titolo alla sfera della gastronomia. Accanto all'apporto sostanziale degli studi di storia dell'alimentazione, fondamentali nel fornire le coordinate necessarie per indirizzare ogni altro ordine di approccio, particolarmente significativi da questo punto di vista appaiono i lavori storico-linguistici e lessicografici.<sup>1</sup> Dalle materie prime alle procedure operative, dagli ingredienti alle preparazioni, uno sguardo più attento al rapporto tra significanti e referenti appare infatti particolarmente necessario nel caso della tradizione gastronomica italiana, costituitasi sin dai tempi più remoti per progressiva aggregazione di elementi di origine, nome e diffusione inizialmente locali.

Una concreta e recente manifestazione di questo crescente interesse è *AtLiTeG* (acronimo che vale *Atlante della Lingua dei Testi della Gastronomia*),<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Ci si limita in questa sede a richiamare l'attenzione sui quattro convegni a tema gastronomico tenutisi a cavallo del primo decennio del XXI secolo (dal 1999 al 2011), i cui atti hanno rappresentato un efficace esempio di come il tema fosse foriero di spunti per indagini di tipo linguistico e/o lessicografico e di come storia della lingua e storia dell'alimentazione possano dialogare in modo proficuo: Silvestri, Marra, Pinto 2002; Castiglione, Rizzo 2007; Frosini, Robustelli 2009; Frosini, Montanari 2012. Alla bibliografia dei saggi ivi contenuti si rinvia per una più adeguata ricognizione degli studi della stagione precedente.

<sup>2</sup> Al progetto, finanziato come PRIN nel 2017, collaborano quattro atenei, che corrispondono ad altrettante unità di lavoro: quella centrale è l'Università per Stranieri di Siena, che si occupa delle fonti rinascimentali (responsabile scientifica: Giovanna Frosini, PI); vi sono poi l'Università di Salerno, che ha in carico i ricettari medievali (responsabile scientifico: Sergio Lubello); l'Università di Cagliari, nella quale si studiano



progetto che ambisce a fornire una mappatura del lessico della gastronomia dal medioevo fino all'Unità d'Italia o, per restare vicini al titolo del progetto che dà forma a questo volume, *da Dante ad Artusi*. Gli obiettivi dichiarati di AtLiTeG sono tre: l'edizione filologicamente fondata dei principali testi della gastronomia italiana, la compilazione di un *Vocabolario Storico della Lingua della Gastronomia* (VoSLiG), la realizzazione d'un atlante geo-testuale (che riporta e localizza, cioè, le forme linguistiche ricavate dai testi); inoltre, la mole di dati raccolti ha permesso e permette sistematici approfondimenti puntuali di tipo metodologico e/o monografico.

A partire da questo assunto, il presente contributo si propone di sfruttare tale ricca documentazione per provare a fissare come e quanto i principali testi della gastronomia italiana abbiano tramandato la *memoria gastronomica e culturale* emiliano-romagnola. Tra le consegne presenti nel questionario che Anabela Ferreira ha approntato e poi sottoposto a centottantotto intervistati,<sup>3</sup> infatti, una richiedeva di elencare, qualora noti, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) riconducibili con certezza all'Emilia-Romagna. Muovendo da tale suggestione, questo lavoro è nato dunque con l'intento di fornire profondità storica a questo approccio, facendo dialogare tra loro i due progetti e provando a sottoporre la medesima consegna anche agli autori dei principali testi della storia della gastronomia italiana, nel tentativo di mettere in luce quali fossero ritenuti, di epoca in epoca, di percezione in percezione, i prodotti e le specialità emiliano-romagnoli. L'intersezione tra *il gusto e la lingua*, d'altronde, se osservata da specole inedite non può che farsi più luminosa.

## I prodotti dell'Emilia-Romagna: menzioni e rassegne tra XVI e XVII secolo

Le varie realtà locali italiane, secondo Montanari, instaurano e mantengono rapporti (sia economici sia culturali) attraverso una duplice circolazione: da un

---

i testi secenteschi (responsabile scientifica: Rita Fresu); e l'Università di Napoli "Federico II", rivolta alla produzione dei secoli XVIII-XIX (responsabile scientifico: Nicola De Blasi). Nel tempo, al progetto hanno lavorato diversi assegnisti: Francesca Cupelloni e Simone Pregolato per l'unità di Salerno; Monica Alba, Valentina Iosco, Chiara Murru e Veronica Ricotta per quella di Siena; Giovanni Urraci per l'unità di Cagliari; Lucia Buccheri, chi scrive e Andrea Maggi per l'unità di Napoli. Tra i primi importanti risultati del progetto, si segnala il fascicolo monografico del volume 138 della «Zeitschrift für romanische Philologie», curato da Simone Pregolato, il quale contiene una introduzione di Giovanna Frosini e sette contributi che sondano il tema in chiave monografica e metodologica: Alba 2022; Cupelloni 2022; Iacolare 2022; Maggi 2022a; Ricotta 2022; Pregolato 2022; Urraci 2022. Per ulteriori dettagli sull'intero progetto si rinvia a Maggi 2022b, nel quale è dettagliata anche la costituzione del corpus dell'unità napoletana.

<sup>3</sup> Per gli esiti del questionario e per un commento più dettagliato cfr. il saggio in questo stesso volume.

lato quella commerciale dei prodotti e dall'altra quella umana dei consumatori.<sup>4</sup> Sotto il secondo versante, naturalmente in relazione alla produzione gastronomico-alimentare, lo studioso ha citato in chiave storica la testimonianza medio-cinquecentesca di Ortensio Lando, autore del *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (1548). Il passo relativo all'area riconducibile all'attuale Emilia-Romagna costituisce una delle prime rassegne storiche dei prodotti locali e lo si riporta per intero:

Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si facciano salciccioiti, i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore n'aguzzano l'appetito; fanno parere il vino saporitissimo, ancora che svanito e sciapito molto sia. Benedetto chi ne fu l'inventore! Io baccio e adoro quelle virtuose mani. Io ne solevo sempre portare nella sacoccia per aguzzar la voglia del mangiare, se per mala ventura svogliato me ritrovava. Che ti dirò della magnifica città di Ferrara, unica maestra del far salami e di confettare erbe, frutti e radici? Dove berai l'estate certi vinetti, detti albanelle: non si po bere più grata bevanda; vi si godeno di buone ceppe, sturioni e buratelli, e fannosi le migliori torte del mondo. Desiderava io venesse la giobbia e la domenica piu sovente del consueto, per empirmi la pancia di torta. Averai in Modona buona salciccia e buon trebiano; se ti verrà disio di mangiare perfetta cotognata, vatene a Reggio, alla Mirandola e a Correggio; ma felice te se giungi a quel cacio piacentino il quale ha meritato d'esser lodato dalla dotta penna del conte Giulio da Lando e dal signor Ercole Bentivoglio. Mi ricordo aver mangiato con esso, mentre in Piacenza fui, certe poma dette calte e un'uva chiamata diola e ritrovarmi consolato, come se mangiato avessi d'uno perfettissimo fagiano. Usasi anco in Piacenza una vivanda detta gnocchi con l'aglio, la quale risusciterebbe l'appetito a un morto.<sup>5</sup>

Dalla descrizione di Lando, si nota come caratteristici di buona parte dell'area fossero già all'epoca innanzitutto gli insaccati, che si trattasse dei *salciccioiti* di Bologna, della *buona salciccia* di Modena o dei *salami* di Ferrara. Particolarmente distintive della zona dovevano essere poi le mele, ricordate sia direttamente, con esplicito riferimento alle *poma calte* piacentine ('mele invernali' per Giovanni Torriano),<sup>6</sup> sia in maniera più indiretta, tramite la menzione delle gustose co-

<sup>4</sup> Montanari 2013, p. 33.

<sup>5</sup> Si cita da Lando 1994, pp. 11-12.

<sup>6</sup> Il tipo *calta*, assente in Florio 1598, compare per la prima volta in Florio 1611, p. 76: «Also an excellent kind of apple in Italie». Dopo la morte di Florio, il lavoro fu portato avanti da Torriano, che diede alle stampe una nuova edizione nel 1659. L'integrazione dell'elemento stagionale, come riportato in Lando 1994, p. 167, avviene soltanto nella seconda edizione a cura di Torriano (Florio 1688): «a kind of excellent winter apple». Secondo Faccioli 1992 [1987], p. 279 n. 8, si tratterebbe invece di «mele che hanno il profumo della calta o calendola»; all'etimo lat. *caltha* 'calendola, fiorrancio' rinvia anche il LEI 9,1509a, che documenta un uso del tipo nel 1681 anche per designare una varietà di pera.

*tognate* ('dolci a base di mela cotogna') che si preparavano nell'area centrale della regione tra Reggio e Modena. Muovendo sul piano delle singole città, spiccano il passo su Ferrara, rievocata per *le migliori torte del mondo*, per le confetture dolci (*frutti*) e salate (*erbe, radici*) e per diversi pesci di fiume (storioni, *ceppe* 'cheppie' e *buratelli* 'piccole anguille'),<sup>7</sup> e quello su Piacenza, menzionata, oltre che per le già citate mele, per l'uva *diola* (attestata come varietà nel solo Florio con il significato 'tipo delicato d'uva'),<sup>8</sup> per la preparazione designata dal sintagma *gnocchi con l'aglio* e soprattutto per il *cacio piacentino*, del quale Lando ricorda anche i fasti letterari.<sup>9</sup> Sul versante enologico sono poi citati due vitigni a bacca bianca: il *trebiano* per Modena, tipico dell'Italia centro-settentrionale, e l'*albano* per Ferrara, propriamente emiliano (da cui *albanelle*, con cambio di genere da attribuire forse al femminile di sostantivi come *bevanda*).<sup>10</sup>

Un fugace accenno alle specialità o alle materie prime dell'area emiliano-romagnola si trova poi, poco meno di mezzo secolo dopo, nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* di Tommaso Garzoni (Venezia, 1585) e in particolare nel discorso XCII dal titolo *De' Cuochi ed altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori da tavola, convivanti etc.* In un paragrafo nel quale si annoveravano alcuni prodotti o pietanze dell'Italia centro-settentrionale, infatti, si trovano citati «il formaggio da Piacenza», «lo storione ferrarese» e «la salciccia modonese», menzionati anche da Lando, accanto al «gelo da Bologna» (Faccioli glossa 'gelatina'),<sup>11</sup> ai «pignoli da Ravenna», ai «casetti da Rimini» e infine alle «ocche di Romagna». <sup>12</sup>

Più ricco e disteso, a metà del secolo successivo, è invece l'elenco presente in coda a *L'arte di ben cucinare* (1662), testo pubblicato a Mantova dal cuoco bolognese Bartolomeo Stefani; i prodotti emiliano-romagnoli sono enumerati subito dopo le coltivazioni veneziane, secondo un criterio che prevedeva una esposizione areale delle specialità gastronomiche italiane:

<sup>7</sup> Cfr. Lando 1994, pp. 167-168.

<sup>8</sup> Florio 1611, p. 148: «a daintie kind of grape».

<sup>9</sup> I rinvii sono a Landi 1542 e Bentivoglio 1546. Il primo scriveva: «Se il cacio piacentino, eloquente fuori, cremoso dentro, valeva una messa, un beneficio, un conclave, a maggior ragione poteva venir pregiato nelle bande e nelle compagnie, riempiendo i barbazzali, rimpinguando le corazze, abbattendo come palla da bombarda le merlate pasticcerie». Il secondo, invece: «Chi vuol del buon formaggio, a Parma vada, / a Piacenza, a Milano, e in quelle bande, / che ve n'è sempre piena ogni contrada». Entrambe le citazioni sono tratte da Sinigaglia, Marini 2016.

<sup>10</sup> Sul lessico vitivinicolo, cfr. Hohnerlein-Buchinger 1996.

<sup>11</sup> Faccioli 1966, II p. 396.

<sup>12</sup> Il testo è antologizzato in Faccioli 1992 [1987], dal quale si estraggono le citazioni presenti a testo. Si tratta di un'edizione «con numerose aggiunte e poche sottrazioni» rispetto alla prima (De Blasi 1991, p. 104 n. 1), pur se poco adeguata a studi lessicografici e linguistici per la poca attenzione al dato filologico.

Bologna mia patria produce anch'ella nell'inverno finocchi cardati di tutta candidezza e bontà, e cardì, che pesano trenta in quaranta libbre l'uno; e l'uve colà si conservano per tutti i tempi freddi. In oltre abbonda d'olive di grossezza e perfezione al pari di quelle di Spagna, e di queste cose ne comparte a tutta la Lombardia, Romagna, Fiorenza, e provincie vicine, per sino a Roma. Di più fabrica mortadelle d'esquisita bontà, che sono famose per tutta l'Italia. [...] Per la precedenza nella bontà de' formaggi, fra loro contendono Piacenza e Lodi; quanto a me, non saprei contro quale di queste città decidere la causa senza farle un torto manifesto, perché il formaggio di Lodi non si può nominar, che non si lodi, né quello di Piacenza si può gustare, che non piaccia. Modena provvede anch'ella le cucine delle sue delicate salciccie, esquisite per far suppe, e ornar vivande. Parerebbe Ferrara sola rimaner povera fra tante città, se non che co' suoi delicati pesci (non parlo di quelli delle valli) sommerge l'honore delle altre città in un mare di delicatezze, oltre che con i suoi cinghiali, di quali è feracissima, loro dà non poche cingiate, come anco porta il vanto per il caviale perfettissimo di sturione. (pp. 142-143)

Alcuni elementi sono in continuità con i due testi cinquecenteschi. Trovano infatti ancora menzione le *salciccie* modenesi e il *formaggio di Piacenza*, ricordati entrambi da Lando e da Garzoni, e i *delicati pesci* di Ferrara celano iperonimicamente, oltre alle *ceppe* e ai *buratelli* citati nel *Commentario*, anche gli storioni, a loro volta richiamati da entrambi gli autori (qui è però esplicito il riferimento al caviale).

Tra gli elementi di novità, invece, accanto ai *cinghiali* ferraresi figura soprattutto tutto ciò che riguarda Bologna, descritta come un centro di produzione ed esportazione di *cardi*, *olive*, *finocchi* e *mortadelle d'esquisita bontà* (alle quali forse corrispondevano i *salciccioni* di Lando).

### Preparazioni e prodotti emiliano-romagnoli nei testi della gastronomia preunitaria

A questo punto, un modo per arricchire lo stato dell'arte attraverso la banca dati AtLiTeG può essere quello di sondare la presenza nel corpus allestito di due tipi di elementi, entrambi usati nella lingua del cibo<sup>13</sup> per connotare diatopicamente prodotti o preparazioni: da un lato cioè i toponimi, specialmente in sintagmi *di* + toponimo (ad es. *formaggio di Piacenza*), dall'altro gli etnonimi, i quali oc-

<sup>13</sup> Con il sintagma *lingua del cibo*, che è da intendere in maniera iperonimica rispetto a formule come *lingua della gastronomia*, *lingua dell'alimentazione*, *lingua culinaria*, *lingua gastronomica et similia*, ci si riferisce a un riconosciuto lessico settoriale dell'italiano, a una riconosciuta *Fachsprache*. La questione è efficacemente illustrata in Frosini 2020; cfr. anche Pregnotato 2019.

corrono sia assoluti, con valore aggettivale (ad es. *torta bolognese*), sia nel sintagma *alla* + etnonimo (ad es. *torta alla ferrarese*). Questi dati potranno poi essere integrati con quanto documentato dalla lessicografia o dai repertori di settore.

### *Bologna*

La ricetta della *torta bolognese* tramandata dal ramo volgare della tradizione del *Liber de coquina*<sup>14</sup> è la prima menzione nota di una preparazione riconducibile alla *grassa* Bologna, attribuito che la città si guadagnò in età medievale per la propria capacità «di essere luogo di partenza e di arrivo di prodotti gastronomici apprezzati».<sup>15</sup> Il ripieno della *torta* aveva come propri ingredienti principali alcune erbe, cioè bietola, prezzemolo e maggiorana, le quali venivano mescolate con formaggio grattugiato, uova, pepe, zafferano e strutto (o burro) prima della cottura all'interno di un involucro di *crosta*:

Pigliarai altrettanto cascio, como è detto nel capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio, tanto è meglio. Poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana et, nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello et mettirali insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova e del pepe quanto basti et un pocho di zafrano. Item di bono strutto, o vero butiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno mettirai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra, dandoli il focho temperatamente et, quando ti pare che sia meza cotta, perché parà più bella, con uno rosso d'ovo battuto, con un pocho di zafrano la farai gialla.<sup>16</sup>

Pur se unicamente come entrata all'interno di un elenco, nel XVI secolo la *torta bolognese* compare poi, verosimilmente in riferimento alla stessa preparazione, nella *Singolar dottrina* di Domenico Romoli detto *Panunto* (Venezia, 1560, c. 171v) e nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (Venezia, 1570, IV, p. 173), dove il sintagma è arricchito con una specificazione: *torte d'erbe alla bolognese*. Di qualche secolo più tarda è la menzione nel *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado

<sup>14</sup> Un'ottima panoramica della tradizione del ricettario medievale era già in Lubello 2009. Sul tema si veda anche Lubello 2011, nel quale si discute fra l'altro l'ipotesi di una trafilata siciliana sostenuta in Martellotti 2005. Anche in questo caso, si rinvia ai contributi citati per la bibliografia progressa.

<sup>15</sup> Montanari 2013, p. 11. Lo studioso aggiunge poi: «La fortissima identità gastronomica di questa città non nasce da una indimostrabile superiorità della sua dimensione municipale ma, al contrario, dalla capacità di metterla in gioco, di attivare una rete di rapporti in questo caso particolarmente ampi» (p. 12). Sul tema della *grassa* Bologna, cfr. Montanari 2002.

<sup>16</sup> Si dà qui la lezione del ms. Washington, Library of Congress, Rare Books, 153, c. 30v.

(Napoli, 1820<sup>6</sup>), ma è verosimile che il referente, *mutatis mutandis*, sia lo stesso, considerando la menzione della bietola:

Si mescolino ricotta, parmegiano grattato, butirro, gialli di uova crudi e qualche chiara, zucchero, cedro candito trito e foglie di bietole bianchite e tritulate, e si mettono tra la pasta sfogliata per formarne la Torta. (p. 133)

A una preparazione diversa, invece, si riferiva Stefani proponendo la ricetta della *torta bianca alla bolognese*. L'attributo *bianco* si deve probabilmente alla sostituzione delle erbe con il *biancomangiare* 'vivanda preparata esclusivamente con ingredienti bianchi', quello *bolognese*, invece, se non alla provenienza della variazione sul tema, forse alla forma della pietanza:<sup>17</sup>

Pigliarai quattro libre di ricotta grassa pesta nel mortaro spruzzata con acqua rosa muschiata, aggiungendovi dodici ova fresche, ott'oncie di zucchero, mezz'oncia di canella, pestandola sin tanto che diverrà gonfia, e a portione cresciuta, ontarai un tegame con butiro senza foglio, vi porrai la compositione, ma che sia ben onta, e la cucinarai nel forno a fuoco lento, e la servirai calda con zucchero sopra, e havendo bianco mangiare ve ne potrai aggiungere, che sarà buono. (p. 61)

In epoca rinascimentale, la città è ricordata spesso per le sue materie prime. Molto consigliati sono ad esempio i *cavoli bolognesi*, attestati, oltre che nelle opere di Panunto e Scappi, anche nel *Libro dello scalco* di Cesare Evtascandalo (Roma, 1609, p. 22) e, successivamente, nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (Roma, 1790, III, p. 198) e nella *Nuovissima cucina economica* di Vincenzo Agnoletti (Roma, 1814, p. 16). Lo stesso accade per il *finocchio bolognese*, richiamato in Evtascandalo (p. 121) e Stefani (*finocchio cardato di Bologna*, p. 107; *accardato*, p. 132) e, nei secoli seguenti, in Agnoletti (p. 310) e Corrado, con quest'ultimo che ricorda anche l'elogio dei finocchi bolognesi dell'agronomo Vincenzo Tanara: «I migliori nella nostra Italia son quelli del territorio Bolognese e perciò da un Poeta vengon chiamati gloria degli Agricoltori Bolognesi» (p. 164).<sup>18</sup> Nei testi del corpus si incontrano, inoltre, anche le *olive di Bologna*, menzionate da Scappi (IV, p. 184) ed Evtascandalo (p. 14).<sup>19</sup>

<sup>17</sup> La torta *bolognese* era infatti più bassa della *milanese*, diversa dalla *napoletana* (aperta dal lato superiore) e così via: cfr. Montanari 2013, p. 18.

<sup>18</sup> Cfr. Montanari 2013, p. 28.

<sup>19</sup> Interessanti, sul piano delle materie prime, anche le annotazioni di Leonardi relative alle *capponesse di Bologna*. Nella seconda edizione dell'*Apicio moderno*, infatti, si legge: «Di tutte le Città d'Italia, Bologna è la sola, che abbia conservato l'antico metodo di castrare le Pollastre, conosciute sotto il nome di Capponesse di Bologna; e di fatti vi riescono così bene sì nel castrarle, come nell'ingrassarle, che vengano ricercate anche da' paesi più lontani d'Italia, da tutti quelli, che amano il mangiare delicato» (III, p. 305).

Molti naturalmente i riferimenti agli insaccati, designati linguisticamente con diversi tipi ma forse con comune referenza nelle *mortadelle*, decantate come specialità locale già in Stefani. Di *salciccioni bolognesi*, ad esempio, parlano Vincenzo Cervio nel *Trinciante* (Venezia 1581),<sup>20</sup> Panunto, Scappi ed Evitascandalo (c. 178r; IV, p. 234; p. 28). In quest'ultimo è attestato poi anche il *salame bolognese* (p. 21), mentre la *mortadella di Bologna* occorre per la prima volta nel corpus proprio in Stefani (p. 109), per poi ricomparire in seguito nel *Cuoco maceratese* di Antonio Nebbia (1781, 2<sup>a</sup>, p. 92).<sup>21</sup>

Venendo infine alle preparazioni associate alla città di Bologna, una delle prime attestate dal corpus è relativa alla maniera di cucinare la trippa, che nella città felsinea era tagliata in pezzi piuttosto grandi prima di essere servita. Nell'*Opera* di Scappi si legge infatti: «[le trippe] partasino in più pezzi grossi, et piccioli secondo il giuditio [...], et se saranno pezzi grossi, come in alcuni lochi si usa, et particolarmente in Bologna, et in Ferrara [...]» (II, p. 23) e più avanti si incontra la dicitura *Trippe di seccaticcia cotte alla bolognese*. Per quanto riguarda il fortunato connubio tra la città felsinea e la pasta ripiena, la documentazione più antica sembrerebbe essere in Stefani, nel quale è attestato il sintagma *aiolini alla bolognese* (p. 99): benché la forma non sia commentata, infatti, pare plausibile che si tratti di un refuso per *agiolini*, altrove nel testo descritti come «tortelletti ripieni di midolla, e speciarie diverse» (p. 38). I *tortellini alla bolognese*, invece, così come i *tortelli alla bolognese*,<sup>22</sup> compaiono per la prima volta nell'*Apicio moderno* del 1790, all'interno della ricetta *Zuppa di tortellini alla bolognese*. La ricetta è particolarmente significativa, giacché menziona al suo interno anche altri due tipi di pasta fresca tradizionalmente associati all'Emilia-Romagna, vale a dire i *cappelletti* e i *ravioletti*:

Fate una sfoglia come la precedente. Pestate nel mortaio del petto di pollo arrosto, aggiungeteci midollo di manzo ben pulito, parmigiano grattato, un pezzetto di butirro, sale, noce moscata, cannella fina, e due rossi d'uova crudi. Tagliate la sfoglia sudetta con una picciola stampa rotonda, ponete in ciascheduna di queste

<sup>20</sup> Il testo è in lavorazione e non è ancora presente nella banca dati AtLiTeG. L'occorrenza è in DI I,249.

<sup>21</sup> Un'attestazione cronologicamente anteriore si rinviene nel *Trattato degli animali domestici* di Giovanvettorico Soderini (ante 1597), nel quale si legge: «Per far poi salami e mortadelle alla bolognese si batte ben la carne e, fatta ben trita, minuta e sottilizzata, fatta una caldaia in perfetta salamoia, vi si caccia dentro, senza lasciarvela punto stare, e imbudellata nei più grossi budelli pur salati e tenuti in molle, legati i salami e spartiti l'un dall'altro, si dà loro un tuffo in quella medesima salamoia» (GDLI, s.v. *mortadella*).

<sup>22</sup> Si fa riferimento ai sintagmi e dunque all'associazione della parola alla città di Bologna. L'assoluto *tortello* è più antico e lo si incontra già nel ms. Riccardiano 1071, sul quale cfr. Pregnotato 2019.

rotelle un pocolino della dose, bagnatele all'intorno con uovo sbattuto, e copritele coll'altra rotellina. Li cuocerete come li tagliolini, ma vogliono un poco più di cottura. Li due rossi d'uovo dipenderà dalla volontà di chi travaglia, potendosene fare di meno. Di questi se ne fanno anche dei Ravioletti, e Cappelletti. Per i primi tagliate le rotelle, un poco più grandicelle, e piegatele a guisa di raviolo. Per i secondi quando avete piegati i ravioli, unite insieme le due punte, e formatene in tal guisa un cappelletto; di questi come degli altri averò occasione di parlarne altrove, imperciocché se ne servono diversi Antrè, Antremè, Terrine, Zuppe, ec. (pp. 43-44)

Anche qualche decennio più tardi, in Agnoletti, i tre formati di pasta sono discussi insieme e ancora con riferimento a Bologna, quantomeno per due dei tre. La ricetta si intitola infatti *Tortellini e cappelletti alla bolognese*, ma la descrizione della preparazione muove proprio dai ravioli: «Questi [i tortellini] si fanno come tutte le qualità dei Ravioli descritti qui avanti, solo variano, che sono più piccoli, e che gli si dà la forma di un piccolo ravioletto, o di un piccolo cappelletto» (p. 143). Tra i ricettari più prossimi all'Unità, infine, è nella *Cuciniere moderna* (1845) di Giovanni Sbrizzi che la pasta all'uovo bolognese trova più spazio;<sup>23</sup> oltre alle due ricette *tortelli alla bolognese* e *cappelletti alla bolognese*, infatti, nel testo si trova la descrizione delle *lasagne alla bolognese* (pp. 44-45), caratterizzata dall'uso di sugo e spinaci nel ripieno:

Per queste si pratica lo stesso metodo che per le lasagne alla genovese [«la sfoglia si fa [...] con uova, poco sale e poca acqua e qualora piaccia un poco di zafferano; il sugo [...] deve essere di vitella ben tirato, e le lasagne si cuociono nell'acqua salata, e si colano col mestolo bucato»], e solo si varia nel condimento, per il quale regolatevi come appresso. Prendete dei spinaci teneri, puliteli e lessateli, e passateli nell'acqua fresca, dopo spremeteli bene e tritateli più fini che sia possibile, dateli insaporire con del sugo di carne, e con questo allungate quanto sia necessario onde condire le lasagne [...].<sup>24</sup>

<sup>23</sup> La *Zuppa di tortellini alla bolognese* è però anche nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (1852, 7<sup>a</sup>, p. 380).

<sup>24</sup> Si danno di seguito altre attestazioni del sintagma *alla bolognese* nel corpus: *Pasta siringa alla bolognese* (*Cuoco reale e cittadino*, 1791 [1724]), *Coppo alla bolognese* (ibid.), *Gattò alla bolognese* (Agnoletti 1814), *Biscottini alla bolognese* (ibid.), *Frittelle alla bolognese* (Nebbia 1781), *Lingua di manzo alla bolognese* (ibid.), *Zinna di vitella alla bolognese* (ibid.), *Gattò alla bolognese* (Corrado 1820), *Zuppa di pesce alla bolognese* (Cavalcanti 1852), *Uovi alla bolognese* (Luraschi 1853). A questi si aggiungono sintagmi del tipo *x di Bologna*: *Cotognate di Bologna* (Lancellotti 1627), *Polacchina di Bologna* (Marceca 2011). Per quanto riguarda le attestazioni postunitarie, cfr. Bertini Malgarini, Vignuzzi 2011.



## Ferrara

Come ha sottolineato Gian Luigi Beccaria, tra XVI e XVII secolo «la mensa dei signori era diventata il trionfo dell'immagine, l'oggetto da mostrare».<sup>25</sup> Notissimi, ad esempio, sono i banchetti organizzati dagli Este a Ferrara,<sup>26</sup> dell'abbondanza dei quali si ritrova una accurata restituzione nei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo (stampati proprio a Ferrara nel 1549). Il testo, recentemente riedito per le cure di Veronica Ricotta,<sup>27</sup> contiene una delle prime associazioni della città di Ferrara a una materia prima, a un particolare gusto culinario o a una preparazione gastronomica,<sup>28</sup> ossia la ricetta della *torta d'erbe alla ferrarese o romagnuola* (negli indici *torta ferrarese o romagnuola*). Questa, dalla quale parrebbe oggi derivare la preparazione definita *erbazzone*, era preparata con diversi tipi di formaggi e soprattutto con la bieta, l'ingrediente principale della *torta bolognese*:

Piglia una brancata di bieta, ben lavata e trita molto bene, e ponila in un vaso con povine [‘tipo di formaggio’] quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, et uova otto, e libre due di formaggio grasso, e libra una di buttiero fresco, et un quarto di pevere pisto; e incorpora bene ogni cosa insieme. E onta la patela con oncie tre di butiero o fresco, li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta; e distendila bene sopra la spoglia. Poi averai libra meza di formaggio tomino ben grasso, fatto in fettine quanto si può sottili, e li distenderai sopra detta compositione. E li porrai poi sopra l'altra spoglia, facendoli l'ordello intorno; poi li porrai sopra libra meza di buttiero fresco disfatto e la porrai a cuocere. E quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, poi la finirai di cuocere.<sup>29</sup>

Ancora in epoca rinascimentale, Ferrara è menzionata poi soprattutto per i suoi insaccati e per i suoi pesci. Per la prima casistica, *Panunto* e Scappi citano le mortadelle ferraresi (rispettivamente: c. 175v; IV, p. 179), mentre Cervio i *salami*

<sup>25</sup> Beccaria 2009b, p. 1. La riflessione confluisce anche in Beccaria 2009a, imprescindibile studio sulla lingua del cibo in diatopia e sulla ricchezza della sua variazione.

<sup>26</sup> Cfr. Di Pascale 1995 e Tichy 2003; più in generale sul tema, si veda Bertelli 1995.

<sup>27</sup> Cfr. Ricotta 2023, che inaugura la collana «Iter Gastronomicum» per Olschki. In un passaggio dell'introduzione, l'autrice chiarisce quanto i *Banchetti* abbiano condizionato la struttura dei ricettari (intesi in senso ampio) del secolo seguente, con rinvio a Lefèvre 2003.

<sup>28</sup> Una prima menzione della città in ambito latamente gastronomico si rinverrebbe, stando alla lezione attestata in Faccioli 1992 [1987], p. 13, nel volgarizzamento trecentesco del *Liber ruralium commodorum* di Piero de' Crescenzi. Nella sezione *Delle diverse qualità di viti*, infatti, la trattazione dell'uva detta *duracla* sarebbe accompagnata dal seguente commento: «questa presso Ferrara è preferita a tutte le altre specie». La bontà del passo, che è citato anche nel TLIO (s.v. *duracla*) è però da valutare attentamente; Giulio Vaccaro, infatti, autore della voce nel 2008, in uno studio più tardo ha descritto come totalmente inattendibile la fonte consultata, il che ci spinge a dare notizia dell'attestazione più prudentemente in nota (cfr. Vaccaro 2017).

<sup>29</sup> Messi Sbugo 2023, p. 153.

*freschi ferraresi*.<sup>30</sup> Rispetto al secondo punto, invece, è soprattutto Scappi a fornire informazioni di vario tipo, soffermandosi ora sul *pesce carpina* 'carpa' («Non si porta del pesce carpina alle pescarie di Roma, perciocché è più delle parti de Francia che d'altre provincie, benché in Mantoa, et in Ferrara se ne trovino molti», III, p. 130), ora sul *luccio* («in Ferrara son molto apprezzati», III, p. 134), ora sullo *storione* («se ne pigliano molti nella Stellata presso Ferrara, nel qual loco il Pò fa due rami», III, p. 103). Inoltre, il medesimo Scappi fa riferimento anche ad altre due preparazioni caratterizzate dal sintagma *alla* + *etnonimo*: la *ginestrata alla ferrarese*, un tipo di minestra probabilmente dolce (le indicazioni di Scappi sono quelle di servirla con «zuccaro, et cannella sopra», IV, p. 302),<sup>31</sup> e i *fioroni di pasta alla ferrarese* (IV, p. 326), dietro ai quali si può forse intravedere la pasta ripiena designata oggi dal tipo *fiorone*.<sup>32</sup>

Nei secoli successivi, invece, le materie prime ferraresi sono spesso confrontate con quelle di altre aree; ai *bulbari* locali (regionalismo per 'carpe'), ad esempio, nell'*Apicio* di Giovan Francesco Vasselli (1647) si preferiscono quelli mantovani: «Se ne pigliano nel lago di Mantova di grossissimi, che sono buoni, grassi, e migliori di tutti gli altri che si pescano negli stagni di Lombardia, e se bene nelle valli di Ferrara ve ne sono de grossissimi, non sono però di tanta bontà» (p. 75). Quasi specularmente, nell'*Apicio moderno* sono invece le *rane* lombarde a cedere, per bontà, a quelle ferraresi: «Le migliori sono quelle, che si prendono ne' fiumi, e ne' laghi. Abbondano in Lombardia, e dalla parte di Ferrara sono molte grosse e di un ottimo sapore, onde vengono servite sulle migliori mense» (V, p. 269).

## Modena

La città di Modena è poco rappresentata nei testi della gastronomia del corpus AtLiTeG, dove compare unicamente per i propri insaccati. In Scappi, ad esempio, occorre più volte la *salciccia modonese*, a volte come pietanza a sé, cotta sulla graticola, altre come accompagnamento alla vivanda principale, come il cappone o le animelle di vitello. Allo stesso modo, in Stefani si rinviene, accanto alla menzione delle *delicate salciccie* già riportata, la prescrizione dell'ingrediente

<sup>30</sup> Il testo è in lavorazione e non è ancora presente nella banca dati AtLiTeG. L'occorrenza è in DI II,40.

<sup>31</sup> Il tipo è attestato significativamente per la prima volta, benché senza l'etnonimo, proprio nei ferraresi *Banchetti* di Messi Sbugo (come registrava già il GDLL, s.v. *ginestrata*).

<sup>32</sup> Interessante, per il periodo rinascimentale, l'annotazione di un cronista modenese nel 1596 relativa alla qualità del pane consumato nella città estense: «v'è [a Ferrara] di grandissimi malati et anco ve ne muore molti, si crede per li pani cattivi che mangiano, cioè di fava, vezza e di loglio [‘pianta graminacea, il cui seme causa alterazioni a chi lo mangia’] schietto» (cfr. Camporesi 1980, p. 101).

nella ricetta *Vivanda di rapebiete*: «aggiungendo una libra e meza di cervellati di Milano, e, in difetto di cervellati, salsiccia di Modena, o d'altro luogo, pur che sia buona» (p. 83). Qualche secolo più tardi, nell'*Arte di convivare* di Giovanni Rajberti (1850-1851) gli *zamponi* di Modena aprono poi un elenco geo-gastronomico di prelibatezze ottenute dal maiale, in un passo che costituisce un vero e proprio elogio dell'animale:

Al contrario, sarebbe il caso di offerirgli un dono nazionale per impulso spontaneo delle città che più si pregiano di quei morti prelibati [i maiali]. Modena dovrebbe spedirgli un paio de' suoi zamponi; Bologna alcune mortadelle; qualche campione del suo salame crudo Verona; Milano due grossi salami cotti, di quei che si chiamano di testa, e che perciò sembrano più adattati ai Genii; e Monza qualche auna della sua salsiccia fina, per incoronare a più giri la fronte gloriosa del poeta delle armonie. (I, p. 82)

## *Romagna*

Nei testi che costituiscono il corpus, mancano infine attestazioni di preparazioni o ingredienti legati a specifiche città romagnole. Non trovano eco, dunque, le menzioni di Garzoni ai pinoli di Ravenna e ai *casetti* ('piccole forme di formaggio') di Rimini. Ciò non vuol dire, però, che l'intera regione non trovasse spazio nella letteratura gastronomica italiana preunitaria, nella quale, anzi, questa era spesso trattata come un'entità intera e non frammentata.

La *Torta d'herbe alla ferrarese o romagnuola* descritta da Messi Sbugo è già stata citata in relazione a Ferrara. Negli indici di *Panunto* si incontra poi una simile *Torta di herbe alla francese e Romagnola*, intestazione che non ritorna nel corpo del testo, ma che, considerata la preparazione descritta in Messi Sbugo (e soprattutto il valore della bieta in questa), è forse da associare a quella preparazione che nel ricettario è designata come *Torta verde*:

Pigli si delle biete, e pistinsi facendone succo di quantità di un buon mezzo bicchiero, similmente si farà succo di persa romana un quarto in comparatione del sugo delle biete, e un poco di succo di petrosevoli, meno di quel della persa. Si havrà prima in ordine la compositione che va nella torta di pera o di meloni, e subito che sia in ordine il sugo, incorporare insieme ogni cosa, e cuocerla al modo delle altre torte. (c. 193r)

Ancora in Scappi, inoltre, alla Romagna rinviavano attraverso l'etnonimo anche i *coppi romagnoli*, denominazione ricondotta al *vulgo* dall'autore. La ricetta, che prevedeva giuncata, zucchero, cannella, uova e uva passa, è proposta anche con

una seconda variante, caratterizzata invece dalla presenza del miele in luogo dello zucchero, della ricotta al posto della giuncata e infine delle mele:

Piglinosi quindici ova fresche, con tre libre di lattaroli, cioè giuncata, et un mezzo di latte grasso, et una libra di zuccaro grattato, et un'uncia di cannella, et un'uncia di mostaccioli Napoletani fatti in polvere, mezza libra d'uva passa, et sale a bastanza, et habbiasi un tegame di terra, overo tortiera alta di sponde con butiro che bolla dentro, et pongasi dentro la detta compositione, dandogli il fuoco adagio, sino a tanto che si vederà che sia ben presa, et soda, et cotta che sarà servasi calda, et fredda a beneplacito, con zuccaro, et acqua rosa sopra. Ad un altro modo si può fare la detta torta, ponendoli in luogo di giuncata ricotta fresca, et in luogo di zuccaro, mele, et fettoline di mele appie, overo cotogne, et mollica di pane grattata, ma riuscirà meglio cuocere il pane grattato col mele overo col mosto cotto, essa torta verrà più scura dell'altra, per rispetto del mele, et vuole più spetiarie dell'altra, et si può fare in tegame di terra, et nella tortiera con pasta sotto, et sopra. (V, p. 358)

Per quanto riguarda le materie prime, infine, nei secoli XVI-XVII la regione è associata soprattutto a un tipo di formaggio: in Scappi si citano il *cascio romagnolo* (IV, p. 176) e il *cascio di Romagna* (IV, p. 215), Evitascandalo menziona il *casotto di Romagna* (p. 15) e Stefani i *casciotti di Romagna* (p. 107; da cfr. con i *casetti di Rimini*); in Scappi si incontrano inoltre anche i *limoncelli di cascio romagnolo* (IV, p. 289): verosimilmente forme di formaggio dalle dimensioni ridotte (pari alla grandezza di piccoli limoni, appunto), come lascerebbe pensare la più trasparente formulazione *cascio romagnolo in forma di limoncelli* (IV, p. 200).<sup>33</sup> Altro punto forte della Romagna, secondo Stefani, erano inoltre le cipolle:

Benché ogni paese sia fertile di cipolle, nulla di meno la Romagna ne produce gran quantità di grossezza, e bontà straordinaria, bianche di colore, e di sapore che assai inchina al dolce; talché questa provincia non la cede ad altre nella productione delle cipolle.<sup>34</sup> (p. 85)

## Parma e Piacenza: eccellenze casearie dall'aggettivo al sostantivo

Nel ricordare il doppio ruolo delle città tardomedievali, al tempo stesso luogo di smercio dei prodotti del contado e di arrivo delle specialità di altri mercati,

<sup>33</sup> Cfr. in merito anche DI IV,138.

<sup>34</sup> Della cipolla romagnola si trova inoltre menzione anche nel ricettario di Giuseppe Lamma, cuoco bolognese secentesco. Il testo non fa parte del corpus AtLiTeG, ma l'occorrenza è in DI IV,138.

Montanari ricordava i casi di città come Parma, Piacenza e Mantova (così come Lodi, come si è visto), le quali finirono per legare indissolubilmente il proprio nome a un formaggio:

Diverse città emiliane e lombarde, per esempio, fin dal XIII-XIV secolo legano il loro nome a un tipo particolare di formaggio, detto «parmigiano», «piacentino», «lodigiano» secondo la variante locale. Questo formaggio di gran pregio era prodotto nelle campagne attorno a Parma, Piacenza, Lodi, e attraverso i mercati di quelle città giungeva ovunque: il suo uso come condimento della pasta, assieme al burro e a un po' di «spezie dolci» (principalmente cannella), era pressoché obbligatorio sulle tavole di chi poteva permetterselo, da un capo all'altro della penisola.<sup>35</sup>

Non stupisce, allora, che la cronologia delle occorrenze dei sintagmi *cacio parmigiano* e *cacio piacentino* (nelle loro rispettive varianti formali) sia piuttosto alta, dentro e fuori dal corpus AtLiTeG. Per quanto riguarda il formaggio di Parma, la prima attestazione nota è nel registro dei Priori della mensa di Firenze (1344-1345) nella forma *cascio parmigiano*.<sup>36</sup> Il sintagma, lessicalizzato, è poi documentato con frequenza fino all'Unità, con alcune naturali oscillazioni in diatopia (ad es. *caso parmisano*, *caso parmesano*, *caso parmesciano* ecc.), e conosce, principalmente tra XVII e XVIII secolo (le attestazioni sono più sporadiche nei secoli precedenti), la concorrenza della locuzione *formaggio parmigiano*, con identità di referente. L'uso assoluto di *parmigiano*, con ellissi della testa del sintagma e valore sostantivale, diviene invece più comune dall'ultimo terzo del XVIII secolo, pur essendo anche in questo caso attestate occorrenze isolate tardomedievali e rinascimentali.<sup>37</sup>

Per quel che interessa il formaggio di Piacenza, invece, il sintagma *cacio piacentino* è documentato per la prima volta, al plurale e nella forma *casci piacentini*, nella consolatoria dedicata da Gian Mario Filelfo alla duchessa di Milano Bona di Savoia nel 1477,<sup>38</sup> mentre più antica è in questo caso la variante con *formaggio* alla testa del sintagma, che si rinviene nei *Ricordi* di Giovanni di Pagolo Morelli,

<sup>35</sup> Montanari 2013, pp. 10-11.

<sup>36</sup> Cfr. Frosini 1993, p. 139; l'occorrenza è registrata anche in DI III,618 e in LEI 12,1046b.

<sup>37</sup> Oltre ai dati raccolti dal corpus AtLiTeG, il riscontro è stato effettuato sui dati contenuti in DI III,618-19.

<sup>38</sup> DI III,730. L'occorrenza di *caso piacentino* documentata da Schweickard intorno al 1450 (ibid.) va considerata più tarda sulla base delle ultime acquisizioni bibliografiche. Questa occorre infatti nel *Libro de cosina* di Maestro Martino, ovvero il ms. Riva del Garda, Archivio Storico Comunale, Ecclesiastica, 1, il quale fu convincentemente datato per ragioni interne ai primi anni del XV secolo in Benporat 1999 con conferma codicologica e paleografica in Paolini 2021. Sulla produzione di Maestro Martino e sulla tradizione delle sue opere si vedano almeno i più recenti Lubello 2012, Lubello 2013 e Lubello 2019, con la bibliografia ivi citata.

databili intorno al 1411.<sup>39</sup> Per le due locuzioni, così come per l'assoluto *piacentino* con valore sostantivale (registrato per la prima volta nel *Fuggilozio* di Tomaso Costo del 1596, ma molto raro),<sup>40</sup> le attestazioni si concentrano nei secoli XVI e XVII, con occorrenze isolate nei secoli successivi. È possibile, tuttavia, che in quel periodo fosse effettivamente il formaggio piacentino a risultare di maggior prestigio rispetto al più longevo parmigiano: in tal senso, infatti, va notato il silenzio di Lando, Garzoni e Stefani rispetto alla città di Parma, pur in presenza di lodi per il formaggio della vicina Piacenza.<sup>41</sup>

Le altre menzioni e gli altri rinvii alla città di Parma all'interno del corpus AtLiTeG si devono tutti (o quasi) proprio al formaggio cittadino. La locuzione aggettivale *al parmigiano* designava, preceduta dal nome dell'ingrediente principale del piatto (es. *spinaci al parmigiano*), una preparazione che contemplasse l'uso del formaggio in questione durante la cottura o l'assemblaggio della pietanza; un valore analogo parrebbe rilevarsi per il più opaco sintagma *alla parmigiana*, come mostrano gli esempi tratti da Corrado (6<sup>a</sup>, 1820):<sup>42</sup>

- a. [Zuppa] alla parmigiana (1)  
Tagliato il pane a dadi e brustolato, si farà bollire con brodo di cappone, tramezzato di parmeggiano e di petti di capponi arrostiti e tagliati a filetti: e quando si avrà da servire, si coprirà con una purè di uova e panna di latte. (p. 16)
- b. [Zuppa] alla parmigiana (2)  
Cotto il riso nel brodo di cappone, si condirà di butirro e si servirà legato con parmegiano e gialli di uova. (ibid.)
- c. [Cicoriette] alla parmegiana  
Le radiche di cicorie, cavatone il midollo, si fanno bianchire e si fan cuocere con il brodo condito. Cotte, si legano con parmegiano e gialli di uova, e così si servono. (p. 17)
- d. [Fianchetto di vitello] farsito alla parmegiana  
Ottimo farsito alla parmeggiana, con formare un pastume composto di parmegiano grattato e pane, uova bene sbattute, erbe trite, passerina, pistacchi, pignoli, midolla di manzo, presciutto trito e spezie. Con questo pastume se n'empirà il fianchetto e si farà cuocere in acqua ben condita. (p. 30)

<sup>39</sup> DI III,730.

<sup>40</sup> Ibid.

<sup>41</sup> Si aggiunga che la questione potrebbe addirittura essere terminologica, se si pone fede a quanto scriveva Pantaleone da Confienza nel suo *Summa lacticiniorum* del 1477: «I formaggi piacentini da alcuni sono chiamati parmigiani perché anche a Parma se ne producono di simili, non molto diversi per qualità» (si cita in da Confienza, p. 58).

<sup>42</sup> È notevole, inoltre, che in Corrado il sintagma sia in alternanza con l'agg. \**parmegianato*; negli indici finali si incontrano, ad esempio, *Occhi di vitello fritti alla parmegiana* (p. 207) e *Occhi di vitello parmegianati e fritti* (p. 206).

## e. [Uova sperdute] alla parmegiana

Sono ancor piacevoli le uova sperdute, buttandole nell'acqua bollente, e quando si vedrà che la chiara è assodata si levano e si servono con parmegiano grattato e butirro liquefatto. (p. 113)

Meno trasparenti, invece, sono le ragioni sottostanti alla denominazione *torta parmesana* adottata nel Medioevo per designare una torta a base di carne, formaggio, uova e diverse spezie. In questo caso, infatti, la proposta etimologica attualmente più accreditata muove dalla struttura stratificata e compatta della pietanza e riconduce l'aggettivo *parmesana* al latino PARMA 'scudo rotondo' in riferimento alla «struttura di contrafforte dell'enorme pastello». <sup>43</sup> Si fornisce di seguito per intero la ricetta di Maestro Martino:

De la torta parmesana.

Togli pulli smembrati e tagliati, e friggili con le cipolle ben trite con lardo in bona quantità; e, cotti i polli abastanza, mettivi su spetie e sale abastanza. Poi togli erbe odorifere, mettivi su çaffarano in bona quantità, e trita forte, e exco-riatam in bona quantità; e poni la medolla sopra 'l grasso di quello, e batti col coltello fortemente e spesso; e mesta colle dicte erbe con alquanto di cascio grato. Poi togli di queste un'altra quantità, e fanne ravioli; e togli anche cascio fresco, e fanne ravioli bianchi. Togli anche petrosello e altre erbe odorifere e cascio fresco, e fanne ravioli verdi; e tutte cose sopradicte distempera con ova. Togli anche amandole monde, pestale forte e dividile in due parti; nell'una mettivi de le spetie in bona quantità, nell'altra mettivi çuccaro; e de l'una e de l'altra quantità fane ravioli spartitamente; poi togli ova e falli pieni. Togli anche budelli di porco bene grassi e lavati, e empili di bone erbe e cascio; e lessali bene. Togli anche presciuto crudo, e taglialo sottile, e similmente salsucchie; poi togli ova dibattute, e mesta con li detti polli in uno vaso, e pollo sula bragia, e mestola con la mescola, fine che sia spesso; poi levalo dal fuocho, e asaporalo de sale; poi togli farina bene monda, e fanne pasta calda; e forma al modo de la tegghia e la padella. Poi, collo cocchiaio, togli del brodo dei detti polli, e ungi la dicta pasta; poi, nella dicta pasta fa' un solaio de carne d'essi polli; nel secondo solaio poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel tertio solaio poni presciuto e salsucchie, tagliate come ditto è. Nel quarto solaio poni de la dicta carne. Nel quinto poni dei cervelati, cioè budelli pieni di sopradetti. Nel sexto de' ravioli d'amandole; e in ciascuno solaio vi si ponano dei dattari; e anche metti sopra la dicta carne il sapore; e in ciascuno solaio poni spetie abastanza; poi metti spetie di sopra che basti; e abbi la bragia, e poni il testo sopra – e di sopra e di sotto sia la bragia.

<sup>43</sup> Martellotti 2005, p. 96. L'ipotesi è stata poi ripresa in Lubello 2008, p. 321, e accettata nel TLIO (s.v. *parmigiana*<sup>2</sup>).

Scopri spesso la dicta torta, e ungilà col lardo. E s'ella si rompesse, togli la pasta sottile, e sottilemente menata, e bagnala coll'acqua, e poni su la rottura, e metti il testo caldo di sopra.<sup>44</sup>

Per quanto riguarda Piacenza, invece, oltre alle citazioni del *formaggio piacentino* (ad es. in Messi Sbugo e *Panunto*, ma anche in Corrado), è possibile segnalare le *uova alla piacentina* in Leonardi (IV, p. 146), Cavalcanti (*ovi alla piacentina*, p. 132) e nel *Nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Felice Luraschi (1853, 3<sup>a</sup>, p. 460), la *polenta alla piacentina* in Agnoletti (p. 143; i *fagioletti verdi alla piacentina* sono menzionati a p. 334 ma senza ricetta) e l'*Entremets di gobbi alla piacentina* ancora in Cavalcanti (p. 283). Per le due ultime ricette è difficile rilevare uno o più tratti comuni che possano far pensare a un generico tratto del sintagma recuperato di volta in volta, e pertanto sarà lecito pensare a semplici preparazioni locali.<sup>45</sup> Le tre fonti per le *uova alla piacentina*, invece, sembrerebbero indurre a considerare come elemento caratterizzante della preparazione proprio il *parmigiano*, a quella altezza cronologica evidentemente considerato come antonomastico formaggio emiliano:

- a. Uova alla Piacentina [Leonardi]  
 Ponete delle fettine di parmigiano e di mollica di pane fine sopra un piatto unto di butirro, coprite, fate stufare sopra la cenere calda; indi sbattete in focca dieci bianchi d'uova, mescolateli poscia colli rossi, aggiungeteci un buon pezzo di butirro squagliato e caldo, sale, pepe schiacciato, mescolate, versate sopra il piatto, fate cuocere sotto un coperchio da campagna, e servite subito.
- b. Ovi alla piacentina [Cavalcanti]  
 Batterai alla focca dodici chiara d'ovi, e dopo ci mescolerai li rossi con once quattro di butiro liquefatto ma non bollente; ci porrai poco sale e pepe; frat-

<sup>44</sup> Benporat 1996, pp. 173-174. In AtLiTeG si interviene limitatamente sul testo Benporat per aggiungere la punteggiatura.

<sup>45</sup> Di seguito il testo delle due preparazioni. *Polenta alla Piacentina*: «Fate cuocere della farina di granturco con acqua, o latte, sale, ed un pezzo di butirro, e quando sarà ben densa, e molto cotta, la versarete dentro un'altra cazzarola imbutirrata. Allorché sarà fredda, tagliatela in fette sottili assai, e conditela nel piatto, formandone più suoli con parmegiano, e butirro; ed ancora con capo di latte, o besciamella, o fette di provature, oppure con un culi buono, o un ragù di animelle, o di tartufi, o di uccelletti, o di pollaria framezzo; finite sopra con parmegiano, e butirro, fate prendere un bel colore al forno, e servite subito». *Entremets di Gobbi alla Piacentina*: «Prendi due, tre o quattro gobbi, ovvero cardoni, secondo più o meno la loro grandezza: ti servirai di tutte le foglie bianche, ne toglierai tutti li filamenti, li taglierai in pezzetti lunghi quattro dita, li porrai in acqua fresca con sale e succo di limone; dopo che l'avrai ben lavati, li porrai in una casseruola con buon brodo, un pezzo di butiro maneggiato con fior di farina, un midollo di manzo in pezzetti, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza cortecchia, delle fettoline di lardo, del sale e del pepe, e farai cuocere; quando saranno quasi cotti, li sgocciolerai da quel brodo, li porrai in altra casseruola con brodo di sostanza, ci porrai un battuto d'ovi o del succo di limone, e li servirai con guarnizione di crostini fritti».



tanto prendi il piatto proprio, lo vernicerai di butiro, ci accomoderai delle sottilissime fettoline di parmegiano e porrai il piatto sopra la cenere calda; quando si sarà bene infuocato ci verserai il battuto d'ovi e farai cuocere sotto al fornello, perché venga ben gonfio, e lo servirai subito.

c. Uovi alla Piacentina [Luraschi]

Rompete sei uovi ed once due butirro tagliato a dadi, due once di formaggio gratuggiato, poco sale, poco pepe e mezza zaina di pannera, sbattete bene il tutto, montate due chiari d'uovi in fiocca, uniteli al momento di friggere formando una frittata cotta con butirro purgato e servitela al momento.

## Bibliografia

- Agnoletti, V. (1814) *La nuovissima cucina economica*, Roma, Vincenzo Poggioli.
- Alba, M. (2022) *La cucina delle parole. Esperienze lessicografiche sulla lingua del cibo*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1154-1166.
- Beccaria, G.L. (2009a) *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti.
- Beccaria, G.L. (2009b) *Parole e fantasie del gusto*, in Frosini, Robustelli 2009, pp. 1-17.
- Benporat, C. (a cura di) (1996) *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki.
- Benporat, C. (1999) *Un frammento inedito di Maestro Martino*, in «Appunti di gastronomia», 22, pp. 109-121.
- Bentivoglio, E. (1546) *Le Satire et altre rime piacevoli*, Venezia, Gabriel Giolito de Ferrari.
- Bertelli, S. (1995<sup>2</sup>) *Il corpo del re. Sacralità del potere nell'Europa medievale e moderna*, Firenze, Ponte alle Grazie, [1<sup>a</sup> ed. 1990].
- Bertini Malgarini, P., Vignuzzi, U. (2012) «*La cucina è una bricconcella*»: il modello artusiano e la gastronomia italiana fra anolini, agnolotti, cappelletti, tortellini, in Frosini, Montanari 2012, pp. 109-122.
- Brizzi, G. (1845) *La cuciniera moderna*, Siena, Guido Mucci.
- Camporesi, P. (1980) *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino.
- Castiglione, M., Rizzo, G. (a cura di) (2007) *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), Palermo, CSFLS, 2007.
- Cavalcanti, I. (1852<sup>7</sup>) *Cucina teorico-pratica*, Napoli, Domenico Capasso, [1<sup>a</sup> ed. 1837].
- Corrado, V. (1820<sup>6</sup>) *Il cuoco galante*, Napoli, Saverio Giordano, [1<sup>a</sup> ed. 1773].

- Cupelloni, F. (2022) *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1055-1080.
- da Confienza, P. (1990) *Trattato dei latticini*, a cura di E. Faccioli, presentazione di C.S. Ferrero, traduzione di W. Lapini, A.Toti, Milano, Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano.
- De Blasi, N. (1991) *Precisazioni cronologiche su termini gastronomici*, in «Lingua Nostra», 52, pp. 104-107.
- Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, a cura di W. Schweickard, Tübingen, Niemeyer, 1997-2013, [DI].
- Di Pascale, B. (1995) *Banchetti estensi. La spettacolarità del cibo alla corte di Ferrara nel Rinascimento*, Imola, La Mandragora.
- Evitascandalo, C. (1609) *Libro dello scalco*, Roma, Carlo Vullietti.
- Faccioli, E. (a cura di) (1966) *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, 2 voll., Milano, il Polifilo.
- Faccioli, E. (a cura di) (1992) *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, [rist. 1987].
- Florio, J. (1598) *A Worlde of Wordes, and exact dictionarie in Italian and English*, London, Arnold Hatfield for Edw. Blount.
- Florio, J. (1611) *Queen Anna's new Worlds of Words, or Dictionnaire of the Italian and English tongues, collected, and newly much augmented by Iohn Florio [...]*, London, printed by Melch. Bradwood for Edw. Blount and William Barret.
- Florio, J. (1688) *Vocabolario Italiano e Inglese, a Dictionary Italian and English, first compiled by John Florio*, London, Holt and Horton, 1688.
- Frosini, G. (1993) *Il cibo e i Signori*, Firenze, Accademia della Crusca.
- Frosini, G. (2020) *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, a cura di J. Visconti, Bologna, il Mulino, pp. 151-165.
- Frosini, G., Robustelli, C. (a cura di) (2009) *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati.
- Frosini, G., Montanari, M. (a cura di) (2012) *Il secolo artusiano*. Atti del Convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca.
- Grande dizionario della lingua italiana*, fondato da S. Battaglia, poi diretto da G. Barberi Squarotti, 21 voll., Torino, UTET, 1961-2002, [GDLI].
- Hohnerlein-Buchinger, T. (1996) *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Tübingen, Niemeyer.
- Iacolare, S. (2022) *Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato. Con alcune retrodatazioni di prime attestazioni di francesismi nel lessico*

- gastronomico italiano*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1119-1136.
- Il cuoco reale e cittadino*, Venezia, Baseggio, 1791, [1<sup>a</sup> ed. 1724].
- Lancellotti, V. (1627) *Lo scalco pratico*, Roma, Francesco Corbelletti.
- Landi, G. (1542) *Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo Re della Virtude*, Piacenza, s.e.
- Lando, O. (1994) *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi*, ripresa dell'edizione veneziana del 1553 a cura di G. Salvatori, P. Salvatori, Bologna, Pendragon.
- Lefèvre, M. (2003) *Res culinaria e Ars coquinaria: distinzioni, analisi di genere ed esperienze specifiche nell'ambito dei trattati di cucina del Cinquecento*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Roma, Bulzoni, pp. 113-133.
- Leonardi, F. (1790) *L'Apicio moderno*, 6 voll., [Roma], s.e.
- Leonardi, F. (1807-1808<sup>2</sup>) *L'Apicio moderno*, 6 voll., Roma, Carlo Mordacchini.
- Lessico Etimologico Italiano*, fondato da M. Pfister, a cura di E. Prifti, W. Schweickard, Wiesbaden, Reichert, 1979-, [LEI].
- Lubello, S. (2008) *Torta parmesana e brodo martino: deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico*, in *Lessicografia e onomastica 2*. Atti delle Giornate internazionali di studio (Roma, 14-16 febbraio 2008), a cura di P. D'Achille, E. Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana, pp. 313-332.
- Lubello, S. (2009) *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in Frosini, Robustelli 2009, pp. 99-109.
- Lubello, S. (2011) *La tradizione del Liber de coquina: dal volgare al latino al volgare?*, in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII-XVI*. Atti del Convegno internazionale di studio, Studio, Archivio e Lessico dei volgarizzamenti italiani (Salerno, 24-25 novembre 2010), a cura di S. Lubello, Strasbourg, ELiPhi, pp. 187-199.
- Lubello, S. (2012) *Varietà di 'lingue' e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino*, in *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*, Atti dell'XI Congresso SILFI (Napoli, 5-7 ottobre 2010), 2 voll., a cura di P. Bianchi *et al.*, Firenze, Cesati, pp. 227-235.
- Lubello, S. (2013) *Il testo in movimento: il De arte coquinaria di Maestro Martino e le riscritture del libro d'autore*, in *Actes del 26<sup>e</sup> Congrès de Linguística i Filologia Romàniques*, vol. VII, De Gruyter, New York-Berlin, pp. 293-300.
- Lubello, S. (2019) *Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a cura di M. Chiabò, Roma, Roma nel Rinascimento, pp. 75-85.

- Luraschi, G.F. (1853<sup>3</sup>) *Nuovo cuoco milanese economico*, Milano, Carrara, [1<sup>a</sup> ed. 1829].
- Maggi, A. (2022a) *Ricettari regionali e lessico gastronomico napoletano d'età borbonica*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4 (2022), pp. 1137-1153.
- Maggi, A. (2022b) *Per un vocabolario dei gastronomi italiani dal Medioevo all'Unità. Con un corpus interregionale di ricettari sette-ottocenteschi*, in *Perspectives en linguistique et philologie romanes (I et II)*, 2 voll., a cura di D. Corbella, J. Dorta, R. Padrón, Paris, ELiPhi (BiLiRo), i.c.s.
- Marceca, M. (2011) *Libro di secreti per fare cose dolce di varii modi*, a cura di P. Musso, Palermo, CSFLS, [1<sup>a</sup> ed. 1748].
- Martellotti, A. (2005) *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki.
- Messi Sbugo, C. (2023) *Banchetti*, edizione e studio linguistico a cura di V. Ricotta, Firenze, Olschki, i.c.s.
- Montanari, M. (2002) *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, pp. 177-196.
- Montanari, M. (2013) *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- Nebbia, A. (1781) *Il cuoco maceratese*, Macerata, Luigi Chiappini-Antonio Cortesi, [1<sup>a</sup> ed. 1779].
- Paolini, A. (2021) *Il Libro de cosina di Martino de Rossi: note paleografiche e codicologiche sul manoscritto di Riva del Garda*, in *Immagini della scrittura e metafore dell'atto creativo*, a cura di C. Pasetto, M. Spadafora, introduzione di S. Baggio, Trento, Università degli Studi di Trento-Dipartimento di Lettere e Filosofia, pp. 113-140.
- Pregnoato, S. (2019) *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», 8, pp. 219-323.
- Pregnoato, S. (2022) *Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1018-1054.
- Rajberti, G. (1850-1851) *L'arte di convivare spiegata al popolo*, 2 voll., Milano, Bernardoni.
- Ricotta, V. (2022) *Aggiornamenti sulla lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1081-1096.
- Romoli, D. [Panunto] (1560) *La Singolare Dottrina*, Venezia, Michele Tramezino.
- Scappi, B. (1570) *Opera*, 6 voll., Venezia, Michele Tramezino.

- Silvestri, D., Marra, A., Pinto, I. (a cura di) (2002) *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Atti del Convegno internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999), 3 voll., Napoli, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale".
- Sinigaglia, A. Marini, M. (2016) *La cucina piacentina. Storia e ricette*, Massa Carrara, Tarka.
- Stefani, B. (1662) *L'arte di ben cucinare*, Mantova, Osanna.
- Tesoro della lingua italiana delle origini*, dir. P. Squillacioti, [TLIO]. <http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/> (ultimo accesso: marzo 2023).
- Tichy, S. (2003) *Cultura teatrale e rappresentazione del potere. Milano e Ferrara alla fine del XV secolo*, in *Corti rinascimentali a confronto: letteratura, musica, istituzioni*, a cura di B. Marx, T. Matarrese, P. Trovato, Firenze, Cesati, pp. 23-33.
- Urraci, G. (2022) *Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze. Prime osservazioni su un inedito manoscritto di fine Seicento*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 138/4, pp. 1097-1118.
- Vaccaro, G. (2017) *Passione e ideologia: Bastiano de' Rossi editore e vocabolarista*, in «Studi di lessicografia italiana», 34, pp. 243-279.
- Vasselli, G.F. (1647) *L'Apicio ovvero Il maestro de' conviti*, Bologna, per gli HH. del Dozza.