



Salvatore Iacolare

Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato

Con alcune retrodatazioni di prime attestazioni di francesismi nel lessico gastronomico italiano

<https://doi.org/10.1515/zrp-2022-0057>

Abstract: The paper offers an in-depth study of one of the first Italian recipe books translated from a French source: *Il Cuoco reale e cittadino*, published for the first time in Bologna in 1724. Specifically, a section of the work absent in the French original – the *Aggiunta di alcune vivande all’Italiana* – is highlighted, in order to determine its features and the relationship to contemporary or seventeenth-century sources. By reconsidering the editorial history of the translated cookbook, the paper is also able to backdate the previously recorded gastronomic Frenchisms in the Italian lexicon through accurate comparison with the secondary literature.

Keywords: history of the Italian language, gastronomic lexicon, lexicography, frenchisms, XVIIIth century recipe books

Parole chiave: storia della lingua italiana, lessico gastronomico, lessicografia, francesismi, ricettari del XVIII secolo

1 Introduzione

In Italia, tra l’inizio del XVIII secolo e l’Unità, la produzione editoriale di ambito gastronomico si raccordò, dal punto di vista delle forme come da quello dei contenuti, principalmente intorno a due poli, tra loro in certa misura complementari: uno, cioè, di matrice per così dire esogena, ovvero il paradigma francese, e l’altro, invece, di interesse endogeno, vale a dire la specificità delle diverse cucine regionali.

Indirizzo di corrispondenza: Dr. Salvatore Iacolare, Università degli Studi di Napoli «Federico II», Dipartimento di Studi Umanistici, Via Porta di Massa 1, I-80133 Napoli,
E-Mail: salvatore.iacolare2@unina.it

Per quanto riguarda il primo punto, è forse persino pleonastico ricordare in questa sede lo straordinario successo internazionale riscosso dalla cucina d'Oltralpe a partire dalla seconda metà del XVII secolo. Il modello francese, e quello parigino in particolare, divenne infatti il riferimento indiscusso di tutta la tradizione gastronomica alta – ossia quella «praticata nei ristoranti alla moda e dell'alta società, nei banchetti ufficiali, nei festeggiamenti per ricorrenze e nozze, nelle città capoluogo e nei centri più importanti degli stati preunitari» (Lubello 2012, 158) – e, coadiuvato da quel contesto di spiccata francofilia proprio dell'Italia settecentesca,¹ riuscì a valicare agevolmente le Alpi, soprattutto attraverso il canale piemontese. In relazione al secondo aspetto, invece, vale la pena sottolineare come l'attenzione alla «reticolarità della tradizione culinaria italiana» (Sergio 2017, 198), pur pervenendo al proprio acme proprio nel periodo in questione, in particolare nella stagione dei ricettari cittadini e regionali ottocenteschi, sia, a ben vedere, un tratto costitutivo della riflessione sulla cucina italiana – o, per meglio dire, sulle cucine del «mosaico Italia» (Beccaria 2009, 188 e *passim*) – lungo la sua intera diacronia. Procedendo a ritroso, p. es., basti pensare, una volta di più, alla tardo-rinascimentale *Opera* dello Scappi (1570), che recuperando e riproponendo le cucine di Milano, Roma e Napoli, ritenute rappresentative rispettivamente dell'area padana, di quella granduciale e pontificia e di quella meridionale, provò sostanzialmente a compendiare la gastronomia «nazionale» con una sorta di campionatura «antologica» (Montanari 2013, 18).²

Le due tendenze trovarono un precoce punto di incontro ne *Il cuoco reale e cittadino*. Su un versante, che è quello finora maggiormente indagato dalla bibliografia pregressa, questo costituiva infatti la traduzione del ricettario francese *Le cuisinier roïal et bourgeois* di François Massialot (Paris, Sercy, 1691):³ dall'ultimo

1 Cf. a proposito Zolli (1976, 17): «dal 1750 al 1790 arrivarono a Venezia, attraverso le dogane, con regolare permesso, circa 60.000 libri [...]. Di questi, 10.000 almeno erano opere scritte in francese». Sebbene la «gallomania» si fosse diffusa in Italia già nel Seicento (cf. Morgana 1994), nel XVIII secolo questa conobbe probabilmente il proprio apice, penetrando in vari settori della cultura e del lessico italiani, come quello della moda (cf. Rüfer 1981) o della politica (cf. Zolli 1965). Per una panoramica generale del fenomeno cf. Dardi (1992).

2 Per dare un'idea delle ricadute a livello lessicografico di una tale impostazione, si richiama a titolo esemplificativo la nota descrizione di Scappi del pesce spigolo: «in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia *varoli*, e in Genova *lupi*, in Roma *spigoli*, in Pisa e in Fiorenza *ragni*» (Scappi 1570, c. 112).

3 *Le cuisinier roïal et bourgeois* [...], Paris, Charles de Sercy, 1691. Seguirono in breve la «seconde edition, revûë & augmentée» (1693), unica a recare nel titolo la forma *royal* in luogo di quella *roïal*, la «troisième edition, revûë, corrigée & augmentée, avec des figures» (1698), e due edizioni presso Prudhomme (Paris, 1703 e 1705), entrambe descritte sul frontespizio dalla dicitura «nouvelle edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée, avec des figures». Ulteriori ampliamenti, che richie-

quarto del Seicento in poi, infatti, in accordo alla francofilia appena richiamata, «i grandi ricettari francesi, in lingua originale o tradotti, cominciarono a essere importati massicciamente in Italia» (Dickie 2007, 144).⁴ Sull'altro versante, invece, sin qui poco sondato, occorre rilevare come *Il cuoco reale e cittadino* non si esaurisse nella mera traduzione dell'originale francese; il testo italiano, infatti, come significativamente annunciava ai lettori già il frontespizio, recava in appendice anche una nutrita *Aggiunta di alcune vivande all'Italiana d'ottimo e d'ultimo gusto*,⁵ all'interno della quale, come si vedrà meglio oltre, la componente regionale era tutt'altro che marginale.

2 Un ricettario, molte ristampe

Prima di spostare l'attenzione su alcuni aspetti interni all'opera, è forse utile ricostruirne la vicenda editoriale. La *princeps* del testo, della quale è stato rintracciato un unico esemplare presso la Biblioteca Nacional de España (sede de Recoletos, segn. 2/94377),⁶ fu stampata a Bologna nel 1724 da Lelio dalla Volpe, tipografo locale che aveva fondato la propria attività sulla «pubblicazione di quelle opere di carattere occasionale, che tuttavia avevano un flusso continuo e costituivano un introito sicuro» (Tavoni/Balata 1986, 61): tipologia alla quale, nel contesto del mercato librario di inizio Settecento, dovevano evidentemente appartenere anche i ricettari.

E in effetti, la fortuna editoriale de *Il cuoco reale e cittadino* fu notevole, con l'opera che conobbe ben sette ristampe nel corso del Settecento, tutte veneziane.⁷

sero una ridistribuzione editoriale dell'opera prima in due (dal 1712) e poi in tre voll. (dal 1740), coincisero con una sostanziale modifica al titolo, che divenne di lì in poi *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne*.

4 L'es. più noto è quello del *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Torino, Ricca, 1766), traduzione con importanti rimaneggiamenti della *Cuisinière bourgeoise* di Menon (Paris, Guyllin, 1746). Ma l'attenzione degli editori italiani per la letteratura gastronomica francese iniziò quasi un secolo prima, a partire dalla stampa de *Il cuoco francese ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di vivande* (Bologna, Turrini, 1682), che si proclamava traduzione del *Cuisinier françois* di François-Pierre de la Varenne (Paris, David, 1651), pur risultando in realtà «dall'assemblaggio di tre traduzioni di testi anonimi francesi erroneamente attribuiti al grande cuoco francese» (Sergio 2017, 198).

5 Va rilevato come il frontespizio legga «aggiunta di alcune vivande all'Italiana ed all'uso d'altri paesi»; la scelta di lasciare da parte il riferimento agli «altri paesi» nel titolo proposto nel testo può forse essere indizio di un tentativo di focalizzazione tematica non neutra: cf. infra.

6 Del medesimo esemplare, ancora la BNE conserva un microfilm presso la sede di Alcalà (segn. DGMICRO/68153).

7 Non n'è stata invece rinvenuta una eventuale ottava, sebbene in alcuni studi si parli di «nove edizioni», *princeps* compresa (cf. p. es. Montanari/Sabban 2006, vol. 2, 817).

Per le più antiche di queste, quantomeno stando a quanto affiora dai cataloghi delle biblioteche pubbliche mondiali,⁸ si evidenzia una situazione analoga a quella della *princeps*, con pochissimi esemplari superstiti: la prima ristampa, uscita nel 1741 per i tipi di Pleunich, è in copia unica presso la Zentralbibliothek dello SLUB Dresden (segn. Putz.18 8 34); della seconda, stampata nel 1751 da Carminati, sono noti due soli esemplari: uno conservato alla Staatsbibliothek zu Berlin (segn. Oq 6862), l'altro alla Biblioteca Mozzi-Borgetti di Macerata (segn. B.C.MC 4.25. A. 22); una terza ristampa, impressa anch'essa nel 1751 ma da Remondini, non compare nei fondi bibliotecari ed è attualmente attestata solo nel catalogo di una libreria privata;⁹ e della quarta, pubblicata nel 1763 dalla tipografia Radici, si ha notizia di una sola copia, conservata presso la Biblioteca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Cuneo (segn. RAR.3.B.22). Qualche esemplare in più si conserva invece delle tre ristampe per Lorenzo Baseggio (1773, 1780 e 1791) e specie della prima, come si può rilevare dal seguente specchietto riepilogativo (relativo ai soli cataloghi bibliotecari):¹⁰

8 D'altronde, ricorda Mario Infelise (1997, 113), «anche gli studi sugli inventari delle biblioteche private, che sono in grado di farci entrare direttamente nei luoghi della lettura, presentano noti problemi, trascurando solitamente tutti quei materiali minori o di scarso valore venale che nel XVIII secolo erano tra gli elementi determinanti della presenza dello stampato nella vita quotidiana». Inoltre, non è da escludere che la rarità degli esemplari possa dipendere anche dalla loro natura di testi pratici d'uso pressoché quotidiano, dunque tendenzialmente soggetti a un più rapido logorio.

9 Il testo è descritto al punto 258 del catalogo della Libreria Docet di Bologna n° 265 (del novembre 2019), corrispondente alla collezione di libri e manoscritti di Maria Paola Moroni Salvatori. Il catalogo è in Rete, all'indirizzo <https://irp-cdn.multiscreensite.com/a10d73cc/files/uploaded/catalogo%20265%2811%29.pdf> [ultimo accesso: 22.01.2022].

10 Questo censimento integra quelli condotti da Westbury (1963, 145) e Paleari Henssler (1998, 477).

Anno	Editore	Esemplari censiti	Luogo di conservazione	Segnatura
1724	Dalla Volpe	1	Biblioteca Nacional de España (sede di Recoletos)	2/94377
1741	Pleunich	1	SLUB Zentralbibliothek (Dresden)	Putz.18 8 34
1751	Carminati	2	Staatsbibliothek (Berlin)	Oq 6862
			Biblioteca Comunale «Mozzi-Borgetti» (Macerata)	B.C.MC 4.25. A. 22
1751	Remondini	0	—	—
1763	Radici	1	Bibl. dell'Univ. di Scienze Gastronomiche (Cuneo)	RAR.3.B.22
1773	Baseggio	6	Bibl. Malatestiana (Cesena)	RAMBELL 697
			Bibl. Com. Labronica «F. D. Guerrazzi» (Livorno)	600 641.509-O-0001
			Bibl. Com. Augusta (Perugia)	ANT I.N 2321
			Bibl. Com. Manfrediana (Faenza)	Z.N. 004 001 013
			Bibl. Internazionale La Vigna (Vicenza)	CER.I.36
			Chicago University Library (Chicago)	TX719.C92
1780	Baseggio	3	Bibl. Internazionale La Vigna (Vicenza)	GEN A XVIII 14
			Leeds University Library (Leeds)	Cookery D MAS
			Bibl. Civica (Arco)	9cFA 5/600-791
1791	Baseggio	3	Bibl. Com. (Trento)	t-G 4 k 550
			New York Academy of Medicine	RBS21.B.
			Staatsbibliothek (Berlin)	Oq 6862/4

Quale che sia il dato che si voglia o si possa trarre dalla penuria di esemplari superstiti, la longevità editoriale quasi secolare del testo pare in ogni caso rendere manifesto il successo settecentesco del *ricettario*; e ciò intendendo quest'ultimo sia in senso lato, come genere editoriale – d'altro canto è ben nota la contemporanea (quantomeno con le edizioni Baseggio) fortuna del *Cuoco piemontese* –, sia con diretta referenza alla traduzione del testo di Massialot, pubblicata da sei differenti editori per ben otto volte nel corso del XVIII secolo.

3 Francesismi nel lessico gastronomico italiano settecentesco: alcune retrodatazioni

Nell'ambito del Progetto *AtLiTeG*, durante la fase di costituzione del *corpus* di testi da acquisire, spogliare e studiare, la scelta di ciascuno di questi è stata accompagnata da un'indagine filologica sulla sua tradizione, manoscritta o a stampa, e da un censimento della (eventuale) bibliografia relativa. Nel caso de *Il cuoco reale e cittadino*, questo processo è stato particolarmente funzionale per evidenziare la necessità di aggiornare alcuni repertori in seguito alle nuove acquisizioni della ricerca.

Nei vari studi lessicografici che si sono occupati di francesismi nel lessico gastronomico italiano,¹¹ infatti, ovvero Fusco (1997), Thomaßen (1997) e Schweickard (2007), *Il cuoco reale e cittadino*, che è fonte consultata direttamente per gli spogli, è datato non al 1724, anno della stampa bolognese,¹² ma al 1741, data di pubblicazione della prima ristampa presso Pleunich.¹³ Con lo spoglio dell'esemplare spagnolo della *princeps*, dunque, è stato innanzitutto possibile retrodatare leggermente, di circa un quindicennio, le prime occorrenze in italiano di alcuni francesismi di ambito gastronomico considerati attestati per la prima volta nella traduzione del testo di Massialot. Inoltre, la verifica di tutti i dati repertoriali proposti negli studi appena citati ha permesso di rinvenire nel *Cuoco reale e cittadino* anche le prime attestazioni di francesismi gastronomici sinora ritenuti in varia misura più tardi. Naturalmente, come osservava già Fusco (1997, 151–152), «il guadagno di datazione [...] non va visto come un mero esercizio di aggiornamento documentario ma come un contributo teso a individuare e focalizzare a quale quota cronologica situare un apporto culturale prima ancora che lessicale».

Per ogni entrata si propongono: la forma presente a testo, con eventuali varianti tra parentesi quadre; la categoria grammaticale; il significato (se dubbio si segnala con un punto interrogativo); il contesto o i contesti con riferimento topografico (nel caso in cui l'occorrenza coincidesse col titolo di una ricetta, il

¹¹ Francesismi i quali, come ha opportunamente rilevato Giovanna Frosini (2009, 84), coincidevano nel XVIII secolo con la «terminologia tecnica spendibile a livello internazionale».

¹² Si precisa che la data del 1724 non è una acquisizione originale di questo studio: se ne trova menzione già in alcuni lavori di storia della gastronomia italiana (cf. Montanari/Cappati 2005, 212).

¹³ Così anche per Zolli (1976, 24), al quale sono note «tre edizioni» del testo, e per Valenti (2005, 68), la quale tuttavia non consulta il ricettario di prima mano ma vi accede attraverso lo studio di Fusco (1997).

dato sarà segnalato con l'indicazione «Tit.» tra parentesi quadre); il corrispondente lessema francese con data e, tra parentesi tonde, fonte della prima attestazione ed eventualmente contesto; eventuali studi nei quali il lessema è discusso e, tra parentesi quadre, datazione della prima attestazione da questi proposta.

al blò loc. agg. inv. ‘(del pesce) cotto con acqua, aceto, vino, verdure ed erbe aromatiche’: «Lucio al corto brodo, o al Blò» [Tit.], p. 58; fr. *au bleu*, 1651 (La Varenne, 217: «Brochet au bleu»); Thomaßen (1997 [1741]).

mettere al blò loc. verb. ‘mettere a cuocere con acqua, aceto, vino, verdure ed erbe aromatiche’: «l'evate via le baise della testa, e gl'interiori della Carpa, e mettetela al Blò», p. 67.

all'escalope [*all'escialope*] loc. agg. inv. ‘(della carne di vitello) tagliata in fette sottili da lardare (?)’: «Fricondò ripiene, dette all'Escalope» [Tit.], p. 122; fr. *à l'escalope*, 1691 (Massialot, 141: «Elle servira aussi por le Veau à l'Escalope»).¹⁴

alla gibelotte loc. agg. inv. ‘ridotto in pezzetti e cotto in casseruola (?)’: «Pollastri alla Gibelotte» [Tit.], p. 244; fr. *à la gibelote*, 1617 (TLFi s.v. *gibelotte*); Schweickard (2007 [1766]).

alla tartara loc. agg. inv. ‘preparato con una salsa inizialmente a base di brodo, con cipolline, prezzemolo e senape’: «Si servono ancora de' pollastri grassi alli tartufi, altri alla tartara, altri alla polacca», p. 246; fr. *à la tartare*, 1691 (Massialot, 440 «à la Tartre»); Thomaßen (1997 [1766]).

alla vinegrè loc. agg. inv. ‘preparato con una salsa a base di olio e aceto’: «Manzo alla Vinegrè» [Tit.], p. 45; fr. *à la vinaigrette*, 1712 (Massialot, vol. 1, *Table des mets*: «Bœuf à la vinaigrette»);¹⁵ Thomaßen (1997 [1741]); Schweickard (2007 [1741]).

¹⁴ La forma *all'escialope* – «Vitella all'Escalope», p. 42 – è documentata anche da Fusco (1997, 153). Per quanto riguarda il significato, il TLFi si limita a segnalare che si tratta di una «façon d'appêter la viande de veau»; l'interpretazione che si propone, dunque, si fonda sulla ricetta citata a testo e su quella del *Pollo d'India all'escalope* del *Cuoco piemontese* (p. 187).

¹⁵ Nella prima edizione del *Cuisinier roïal*, in luogo della forma con sintagma preposizionale *Bœuf à la vinaigrette* si trova *Vinaigrette de Bœuf* (Massialot 1691, 14). Il dato potrebbe fornire un appiglio per accogliere l'ipotesi di Thomaßen (1997, 253 n. 220), secondo la quale la stampa italiana del 1724 non tradurrebbe in realtà *Le cuisinier roïal* del 1691 bensì *Le nouveau Cuisinier royal* del 1712. Già da un confronto, però, tra le voci *Abbatis* dei due ricettari francesi, che ne inaugurano le sezioni alfabetiche, e la corrispondente traduzione italiana, pare che quest'ultima abbia come ipotesto proprio la stampa del 1691. Infatti, nel *Nouveau cuisinier* del 1712 la ricetta legge: «Nous entendons sous le nom d'Abbatis, les têtes, pieds, foies, aîles, & autres choses semblables des animaux, soit volatiles ou terrestres. On en fait des Potages & des Entrées. Nous en parlerons en leurs places» (p. 87); nel *Cuisinier roïal* del 1691, invece, il testo è il seguente: «Nous avons marqué, page 46. un Potage d'Abbatis d'Oisons. Pour cela, faites-les cuire dans de bon bouillon, assaisonné d'un bouquet de fines herbes, & sel» (p. 89). Pertanto, il confronto con la lezione della traduzione italiana – «Per far la Zuppa alla Strage d'Anatrotti, prenderete Anatrotti, e li farete cuocere in buon brodo, condito d'un mazzetto d'erbe fini, e sale» (p. 7) – non pare dare adito a dubbi. Ritornando a *vinaigrette*, sembra dunque possibile che la lezione col sintagma *alla vinegrè* nella traduzione italiana non dipenda da un diverso ipotesto, bensì da una scelta traduttologica incentrata su un sintagma, quel-

andoglia s.f. ‘salsicciotto ripieno’: «Tagliatelo alla lunghezza delle vostre Andoglie, ed avendo legate l'estremità di ciascuna Andoglia, passatele propriamente dentro la Camicia», p. 19; fr. *andouille*, 1178 ca. (TLFi); Schweickard (2007 [1766]).

antrè s.f. inv. ‘portata che segue le minestre o gli antipasti’: «per quasi tutti li Ragù, zuppe, ed Antrè», p. 25; fr. *entrée*, 1632 (Rey);¹⁶ Schweickard (2007 [1766]).

antremè s.m. inv. ‘portata servita tra il secondo e il dolce’: «si servono negli Antremè», p. 26; fr. *entremets*, inizio XIII secolo (TLFi); Schweickard (2007 [1766]).

attellette s.f. pl. ‘piccoli spiedi usati per infilzare la carne da arrostire’: «Si può ancora lardarlo d'Attellette, che sono steccadenti pieni di fegatelli, lardi, e latti», p. 289; fr. *hâtele*, 1393 ca. (TLFi); Schweickard (2007 [1766]).

barda s.f. ‘sottile striscia di lardo con la quale si guarniscono alcune carni prima di arrostirle’: «Bisogna aver de' Fagiani ben pelati, bardarli d'una buona barda di lardo, farli arrostire», pp. 115–116; fr. *barde*, 1680 (TLFi); Fusco (1997 [1741]).¹⁷

bardare v. ‘guarnire della carne con strisce di lardo prima di arrostirla’: «Si devono vuotare, e bardare», p. 253; fr. *barder*, 1680 (TLFi); Fusco (1997 [1741]).¹⁷

bianchire v. ‘scottare qualcosa con una rapida immersione in acqua bollente’: «tagliatela in pezzi, che farete bianchire all'acqua bollente», p. 22; «farle bianchire solamente, che abbino sentito il calor dell'acqua», p. 140; fr. *blanchir*, 1671 (TLFi); Fusco (1997 [1741]).

bodin blanc s.m. ‘sanguinaccio bianco’: «Bodin blanc, o sia Salsiccia imperiale o Sanguinaccio Bianco» [Tit.], p. 47; fr. *boudin blanc*, 1680 (TLFi s.v. *boudin*); Fusco (1997 [1741]).

coli s.m. inv. ‘purè liquido (specialmente di carne) passato per la stamigna’: «Coli per differenti zuppe da grasso» [Tit.], p. 88; «ci farete de' Ragù, o Coli differenti», p. 119; fr. *coulis*, fine XIII sec. (cf. Scully 1988, 159, 165); Thomaßen (1997 [1741]).

corto brodo s.m. ‘brodo aromatizzato con vino bianco e spezie, usato per cuocere il pesce’: «Essendo il corto brodo assai comune a li pesci», p. 93; fr. *court bouillon*, 1640 (Oudin s.v. *court bouillon*); Thomaßen (1997 [1741]).

al corto brodo loc. agg. inv. ‘(del pesce) cucinato nel corto brodo’: «Fatelo cuocere al corto brodo», p. 29.

al mezzo corto brodo loc. agg. inv. ‘(del pesce) cucinato in un corto brodo più ristretto (?)’: «Carpa al mezzo corto brodo» [Tit.], p. 67.

mettere al corto brodo loc. verb. ‘cuocere nel corto brodo’: «La testa la metterete al corto brodo», p. 56.

crema pasticciera s.f. ‘crema densa a base di latte, farina, zucchero e rossi d'uovo’: «Crema Pasticciera» [Tit.], p. 95; «e formerete la vostra pasta, come se fosse per fare una Crema

lo variamente introdotto dalla preposizione *a*, in ogni caso molto produttivo nella lingua del cibo in italiano: cf. Fusco (1995).

16 La stessa fonte documenta per *entrée* un processo di lessicalizzazione del primo componente del sintagma a partire da *entrée du table* (attestato già dal 1552).

17 Tra le voci proposte a testo da Fusco (1997, 154) c’è soltanto *bardare*: *barda* è in nota poiché «pur essendo documentato dai ricettari, non ha avuto una fortuna tale da trovare un riscontro nella lessicografia». Si precisa che entrambi i significati non sono originari del lessico gastronomico e costituiscono ampliamenti semantici di *barda* ‘insieme dei finimenti per la cavalcatura’ e *bardare* ‘munire il cavallo dei finimenti necessari per renderlo idoneo al cammino’, attestati in italiano già secoli prima (GDLI s.vv.).

Pasticciera», p. 32; fr. *crème pâtissière*, 1691 (Massialot, 218: «Crème pâticiere»); Thomaßen (1997 [1741]).

crochetti s.m. pl. ‘piccole polpette di carne, patate, riso, dalla forma allungata’: «Si chiaman crochetti certa composizione d’un pieno delicato», pp. 101–102; fr. *croquet*, 1691 (Massialot, 227: «On appelle Croquets, certain composé d’une farce délicate»); Thomaßen (1997 [1741]).

erbe fine [erbe fini] s.f. pl. ‘erbe aromatiche o condimenti utilizzati per guarnire alcuni piatti’: «Pepe, Sale, Garofali, erbe fine, Cipolle», p. 8; «le condirete d’erbe fini, come pressemolo, cipolla, timo, basilico», p. 132; fr. *herbes fines*, 1540 (TLFi s.v. *herbe*); Fusco (1997 [1741]).

filetto s.m. 1. ‘taglio di carne tenerissimo, corrispondente al muscolo lombare’: «Bisogna aver de’ buoni filetti di manzo, di vitello o di castrato», p. 118; 2. ‘parte disiscata di un pesce, tagliata per lungo’: «e questa si pone sopra filetti di Pesce», p. 5; fr. *filet*, 1393 ca. (TLFi s.v. *filet¹*); Fusco (1997 [1741]).¹⁸

foje crà s.m. pl. (?) ‘fegati di oche e anatre ingassate’: «Fegatetti Foje crà», [Tit.] p. 120; fr. *foie gras*, 1690 (GLLF s.v. *foie*); Fusco (1997 [1741]); Schweickard (2007 [1854]).

fricondò s.f. inv. ‘noce di vitello cotta nel proprio sugo e lardellata’: «Le Fricondò servono non solamente per guarnir degli Antrè», p. 122; «bisogna tagliare una delle lingue in fette, ovvero guarnirlo con della Fricondò», p. 43; fr. *fricandeau*, 1548 (TLFi); Thomaßen (1997 [1741]).¹⁹

Giulien s.f. ‘minestra di verdure finemente tagliata a strisce’: «La Giulien è una zuppa molto considerabile», p. 138; fr. *julienne*, 1691 (Massialot, 282: «La Julienne est un Potage fort considerable»); Thomaßen (1997 [1741]).

alla julienne loc. agg. inv. ‘(spec. di minestre) preparata con verdure tagliata a strisce’: «Si fanno ancora delle zuppe alla Giulien di petto di vitello, cappone, gallina [...] ed altre carni», p. 138; fr. *à la Julienne*, 1691 (Massialot, 283: «On fait aussi des Potages à la Julienne»); Thomaßen (1997 [1741]).

gratin s.m. ‘crosta’: «Fate ben rosolare il tutto, finché questo si faccia un gratin ben rosso», p. 92; fr. *gratin*, 1564 (TLFi); Fusco (1997 [1741]); De Blasi (1991 [1766]).

godivù s.m. ‘trito di carni e condimenti vari spesso usato come farcia’: «Fate un buon godivù della carne dell’anguilla», p. 21; fr. *godiveau*, 1546 (TLFi); Schweickard (2007 [1766]).

18 Si intende qui, naturalmente, la prima attestazione del termine con questi significati: come diminutivo di *filo*, il tipo è infatti ampiamente documentato già in epoca rinascimentale (GDLI s.v. *filetto*).

19 Si noti che la variante *fricandò*, censita nella prima ristampa del *Cuoco reale e cittadino* del 1741 da Fusco (1997, 156), è assente nella *princeps* del 1724, nella quale occorre solamente *fricondò*. Il caso non è isolato: anche per la forma *galantina* attestata nella *princeps* le ristampe successive recano una lezione differente, ossia *gelantina*. Piuttosto che pensare a banali errori, considerando che le sostituzioni sono quasi sistematiche, l’impressione è che gli editori settecenteschi del testo siano intervenuti sulla forma dei prestiti nel tentativo di restituire quella che era percepita come la loro pronuncia effettiva o con l’intento di adeguarsi a usi grafici nel frattempo affermatisi (magari a partire da altri ricettari coevi). In ogni caso, a testimonianza di atteggiamenti editoriali non neutri si trovano talvolta anche modifiche ai titoli delle ricette: *Pernici Salsa alla spagnola* (1724, 194), che traduce alla lettera il *Perdrix Sauſe à l’Espagnol* dell’originale francese (Massialot 1691, 364), nell’ultima ristampa veneziana del testo diviene *Pernici alla salsa spagnuola* (1791, 216). L’intervento è rilevante: in assenza di una puntuale collazione con la *princeps*, infatti, considerando la ristampa come tale, si tenderebbe ad anticipare la datazione della polirematica *salsa spagnola*, che in questa forma non è attestata invece prima del 1787 (cf. Thomaßen 1997, 216).

grigliè loc. agg. inv. ‘cotto sulla griglia’: «Piccioni grigliè, o fritti alla Sante Menò» [Tit.], p. 198; «Questa si chiama una torta grigliè», p. 274; fr. *grillé*, part. pass. di *griller*, inizio XIII secolo ca. (TLFi s.v. *griller*); Schweickard (2007 [1780 ca.]).

in sortù loc. agg. inv. ‘riccamente guarnito e destinato al centro della tavola’: «Pernici in Sortù» [Tit.], p. 196; fr. *surtout*, 1694 (TLFi s.v. *surtout*²); Fusco (1997 [1741]).

marbrè agg. inv. ‘che presenta venature simili a quelle del marmo’: «Zuppa Marbrè» [Tit.], p. 145; fr. *marbré*, 1691 (Massialot, 408: «Potage marbrè»);²⁰ Fusco (1997 [1741]); Schweickard (2007 [1766]).

merenga s.f. ‘dolce fatto con chiare d’uoro montate a neve con zucchero a velo’: «guarnitele di Biscottini di Savoja, o merenghe», p. 94; fr. *meringue*, 1691 (Massialot, 217: «garnissez de Biscuits de Savoye, ou Meringues»); Fusco (1997 [1741]); Schweickard (2007 [1766]).

mirotòn s.m. ‘piatto a base di manzo’: «versate il Mirotòn dentro un tondo, o piatto», p. 155; «il secondo articolo de’ Mirotoni», p. 170; fr. *miroton*, 1691 (Massialot, 309: «versez le miroton dans une assiette ou plat»); Schweickard (2007 [1766]).

ordover [*ordovè*] s.m. inv. ‘portata di antipasto’: «Si posson’ancora servire per Ordovè», p. 10; «o ve ne servirete per Ordover», p. 18; fr. *hors d’œuvre*, 1596 (TLFi); Fusco (1997 [1741]).

pasta brise s.f. ‘impasto di farina e burro, per fondi di paste dolci o salate’: «metteteli in due spoglie di pasta brise», p. 151; fr. *pâte brisée*, 1662 (*L’Ecole parfaite*, 450: «Pasté de levrau en paste brisée»); Thomaßen (1997 [1766]).

piccoli cavoli s.m. pl. ‘paste dolci a forma di palla, con cedro, cotte al forno’: «Per far de’ Piccoli Cavoli» [Tit.], p. 77; fr. *petit choux*, 1549 (TLFi s.v. *chou*); Thomaßen (1997 [1766]).²¹

profitroglie s.m. inv. ‘piccolo bigné riempito con ripieno salato’: «Zuppa di Profitroglie» [Tit.], p. 214; fr. *profiterolle*, 1549 (TLFi s.v. *profiterole*); Thomaßen (1997 [1741]).

ramechin s.m. ‘tartelletta incamiciata con sfogliata, riempita con un composto di latte, uova, formaggio, sale, pepe e farina e cucinata al forno’: «Ramechin al formaggio», p. 249; fr. *ramequin*, 1691 (Massialot, 444: «Ramequins au fromage»); Thomaßen (1997 [1741]); Schweickard (2007 [1766]).²²

(salsa) ramolata [(*salsa*) *remolata*] s.f. ‘salsa maionese con aggiunta di cipolla, capperi, cetrioli e prezzemolo: «servitele caldamente con una ramolata sopra», p. 238; «condirete di sale, pepe, aceto, ed olio, overo fateci la remolata», p. 29; «o un buon Colì, o una buona salsa ramolata», pp. 44–45; «Salsa Remolata», [Tit.] p. 414; fr. (*sause*) *ramolade*, 1691 (Massialot, 70:

²⁰ Il TLF, a cui rinvia anche Fusco (1997, 157), propone come data della prima attestazione francese il 1735, ma l’aggettivo si trova già nella prima edizione del ricettario di Massialot.

²¹ Thomaßen (1997, 99) documenta il sintagma ma considera come prima attestazione quella nel *Cuoco piemontese* (1766, 345), probabilmente non ritenendo il referente descritto nel *Cuoco reale e cittadino* una «pasta dolce». Un confronto tra le ricette, però, accomunate in particolare dall’uso del cedro come elemento caratterizzante, pare permetta di considerare l’occorrenza del *Cuoco reale e cittadino* come la prima effettiva attestazione del francesismo, sotto forma di calco, nell’italiano gastronomico.

²² Thomaßen (1997, 199) data per errore al 1651, confondendo l’anno di pubblicazione della prima edizione del *Cuisinier roial* con quello del già citato *Cuisinier françois* di la Varenne, stampato appunto nel 1651. Che l’errore sia nell’indicazione della data e non in quella della fonte lo conferma il riferimento topografico dato dalla studiosa, che coincide con l’attestazione del tipo nel ricettario di Massialot.

«il y faut faire une ramolade dessous»; p. 145: «ou une bonne sausse ramolade»);²³ Thomaßen (1997 [1741]); Schweickard (2007 [1766]).

rocambò s.f. inv. ‘aglio romano’: «con una rocambò, e sugo di limone», p. 245; «mettendoci della pana, della mollica di pane, due, o tre Rocambò», p. 21; fr. *rocambole*, 1680 (TLFi); Schweickard (2007 [1766]).

salmì s.m. ‘tingolo di selvaggina marinata in vino, verdure e aromi vari’: «Salmì di Beccacce al Vino» [Tit.], p. 30; fr. *salmi*, 1691 (Massialot, 123: «faire un Salmi de Becasses»); Thomaßen (1997 [1741]).

in salmì loc. agg. inv. ‘cotto o da cuocere in umido con vino, verdure e aromi vari’: «Si mettono ancora de’ tacchini in Salmì, ed alla salsa al prosciutto», p. 105; fr. *en salmì*, 1691 (Massialot, 43: «Un de Dindons en Salmi»); Thomaßen (1997 [1776 *in salmis*, 1773 *in salmì*]).

4 «Vivande all’italiana». Tra fonti secentesche e tessere regionali

Come accennato in apertura, a costituire uno dei maggiori elementi di interesse nel *Cuoco reale e cittadino* è poi la sezione intitolata «Aggiunta di vivande all’italiana», alla quale l’editore-compilatore del testo concede risalto già dalla *Prefazione*:

«Desiderando che con maggior celerità possiate instruirvi da voi stessi, ho risoluto finalmente di dare alle stampe la traduzione che per mio divertimento feci pochi anni sono del famoso e più recente libro francese intitolato *Il Cuoco Reale, e Cittadino* che insegnà con tutta carità ad ordinare e fare ogni sorta di vivande, e la miglior maniera de’ ragù all’uso delle prime Corti di Parigi, i più alla moda ed i più squisiti. [...] Ho voluto anche farvi un’aggiunta di molte vivande moderne italiane, di varie salse, e d’altro, che è riuscito d’aver da diverse Corti d’Italia, come pure di quel poco, che ho creduto migliore a giorni d’oggi ne’ libri, da me ora scorsi per vostro vantaggio, tra tanti di simil materia, per maggior vostro comodo ho stimato bene di porvi tutto in questo sol libro».

In tale *Aggiunta*, che occupa le pp. 293–396 del ricettario, ossia ben un quarto del totale del testo, sono dunque contenute, per un totale di 289 preparazioni, sia ricette estratte da «libri di simil materia», sia ricette ricevute «da diverse Corti d’Italia» – plausibilmente di prima mano, a giudicare dall’espressione «[m’]è riuscito d’aver». Stimare le proporzioni tra le due categorie, pur conoscendo diverse fonti secentesche di ambito latamente gastronomico (cf. Schweickard 2007, 270), è un’operazione complessa, giacché richiederebbe una puntuale indicizzazione e una successiva collazione dei contenuti di ognuna di queste (processi che proprio

23 Sono invece più tarde, come documentato da Thomaßen (1997, 204), le attestazioni delle forme *rémoulade* (1735) *sauce à la rémoulade* (1739), *rémolade* (1740) e *sauce rémoulade* (1742).

l'*AtLiTeG* mira ad agevolare). È tuttavia già possibile fornire indicazioni preliminari e individuare qualche prima fonte.

Un testo consultato certamente dal compilatore del *Cuoco reale e cittadino* è p. es. il *Teatro nobilissimo di scalcheria* di Venantio Maffei (1669).²⁴ Dai banchetti descritti nell'opera, organizzati su base mensile e con una distinzione interna tra cucina di grasso e cucina di magro, sono infatti estratte, seguendo l'ordine del testo di partenza, undici ricette dalla sezione *Gennaro di grasso* (riproposte alle pp. 305–307 del *Cuoco reale e cittadino*), cinque da quella *Gennaro di magro* (pp. 307–308) e così via, mese dopo mese. A queste ne vanno poi aggiunte quattro (pp. 303–305) prelevate dall'appendice *Modo di fare diverse sorte di vivande*, che portano il totale di preparazioni «importate» dal *Teatro* a ventotto, corrispondenti a poco meno del 10% dell'*Aggiunta*.²⁵

Rispetto alle ricette di questo ipotesto, il compilatore della stampa settecentesca tende a intervenire nella maggior parte dei casi in maniera quasi impercettibile, al più per minimi adattamenti fonomorfologici, quali p. es. *garofani* > *garofoli*, *si coci* > *si cuocia* o *levatoli* > *levatogli* (TNS, 261; CRC, 303). Non mancano però casi di interventi più significativi: a volte per creare *ex novo* una coesione testuale, come quando si aggiunge «si serva come sopra» a ricette che ne seguono di diverse rispetto alla fonte; altre volte per integrazioni o variazioni contenutistiche, come nei casi della ricetta *Rombo in potaggio*, nella quale il «vino moscatello» e la proposta del «tarantello grasso» in alternativa alla «sorra grassa» sono innovazioni assenti nella fonte (TNS, 23; CRC, 307), o di quella *Pasticcio da magro*, nella quale la prescrizione di un generico «oglio» cede alla proposta di un più specifico «olio di Lucca» (TNS, 9; CRC, 309).

Un'altra fonte certa, seppur meno preponderante, è poi la *Pratica de' spetiali* di Domenico Auda, probabilmente nella sua seconda edizione (1668).²⁶ Dal *Trat-*

²⁴ *Teatro nobilissimo di scalcheria di Venantio Mattei da Camerino per apparecchio di banchetti à gran prencipi, secondo il variar delle stagioni. Col modo di far diverse vivande per il passato non usate à beneficio de professori con aggiunta di fare diverse sorte di minestre*, Roma, per Giacomo Dragonelli, 1669.

²⁵ Tra queste figura la ricetta della *Marmellata alla costantinopolitana* (TNS, 177–178; CRC, 311–312), nella quale si incontra la prima occorrenza italiana di *piccare* ‘bucherellare un alimento con uno strumento apposito per poi guarnirlo’ («un piccatiglio di polpa di cappone, ben piccato»), dal fr. *piquer* (1660, TLFi). Fusco (1997, 158) era riuscita a far risalire il termine fino al *Cuoco reale e cittadino*, ma la datazione può essere ora anticipata all'anno di pubblicazione della fonte.

²⁶ *Pratica de' spetiali che per modo di Dialogho contiene gran parte anco di Theorica. Opera utile e necessaria per quelli che desiderano ben comporre li Medicamenti, data in luce dal signor fr. Domenico Auda [...] con un Trattato delle Confessioni nostrane per uso di casa, et una nuova Agiunta de Segreti utilissimi*, in Roma, per Angelo Bernabò, 1668 (la prima edizione del testo fu impressa a Cuneo, nel 1666, per i tipi di Bartolomeo Strabella).

tato delle confessioni nostrane presente in appendice all'opera, infatti, il compilatore de *Il cuoco reale e cittadino* preleva tre ricette, vale a dire *Mostarda alla cremonese*, *Olive condite alla genovese* e *Olive condite alla gaetana*, cui segue la tecnica per conservare i fagioli in salamoia.

In questo caso, come si osserva dal breve confronto sinottico delle due ricette della *Mostarda alla cremonese* proposto qui di seguito, non si rilevano integrazioni contenutistiche rispetto alla fonte ma soltanto la puntuale eliminazione di *h* etimologico e vari adeguamenti fonomorfologici, come nei casi di *si abbruggi* > *s'abbruci*, *melangoli* > *merangoli*, *senapa* > *senape*. Tuttalpiù si nota qualche accorgimento stilistico necessario a trasformare una *confessione* in prima persona in un testo prescrittivo, come il passaggio delle forme verbali all'imperativo presente:

PDS (300–301)

Io piglio dell'uva nera una buona quantità, cioè mezza soma, e la sugo tutta, di poi la metto a cuocere in un caldaro stagnato senza umidità alcuna, maneggiandola di continuo con una pala o menatore fatto a posta, acciò non si abbruggi, e così quei vaghi di uva si disfanno tutti, all' hora con una mescola la passo in un setaccio di pelo doppio, detto da cassia, il che fatto, piglio quella polpa passata, e di nuovo la metto a cuocere, maneggiandola di continuo sino che ha corpo, e mentre si cuoce vi metto dentro di scorze di melangoli condite col miele, e tagliate in bocconi piccioli, cinque o sei libre, il che fatto la levo dal fuoco, e fredda la ripongo mettendovi prima una meza libra o meno di cannella ben pista, dipoi piglio una libra di senapa pista, e la metto a mollo nell'acqua bollente, tanto che la impasti, e passate vintiquattr' hore l'incorpo con la polpa, et è cosa nobile. In quanto alla senapa se ne mette più, o meno, secondo che uno la vuol forte o debole.

CRC (353–354)

Pigliate dell'uva nera una buona quantità, cioè mezza soma, e sugatela tutta; dipoi mettetela a cuocere in un caldaro stagnato senza umidità alcuna, maneggiandola di continuo con una pala, o menatore fatto a posta, acciò non s'abbruci, e così quei vaghi d'uva si disfanno tutti: allora con una mescola passatela in un setaccio di pelo doppio, detto da cassia, il che fatto, pigliate quella polpa passata, e di nuovo mettetela a cuocere, maneggiandola di continuo, sino che ha corpo; e mentre si cuoce, mettetevi dentro scorze di merangoli condite col miele e tagliate in bocconi piccioli, cinque o sei libre, il che fatto, levatela dal fuoco e fredda riponetela, mettendovi prima una mezza libra o meno di cannella ben pestata; di poi pigliate una libra di senape pestata e mettetela a mollo nell'acqua bollente, tanto che la impasti, e, passate ventiquattro ore, incorporate la polpa, ed è cosa nobile. In quanto alla senape, se ne mette più o meno secondo che uno la vuol forte o debole.

Una delle ricette prelevate dalla *Pratica de' spetiali*, inoltre, vale a dire quella che nel *Cuoco reale e cittadino* si trova con il titolo *Olive condite alla genovese* (CRC, 354), dà luogo a un'ulteriore riflessione. È possibile rilevare, infatti, come il sintagma *alla genovese*, che nella fonte occorreva solo nel corpo del testo (PDS, 302: «[...] quelle sono alla Genovese»), nel ricettario settecentesco sia trasportato direttamente nel titolo della ricetta.

La prima impressione in merito, anche alla luce di quanto si legge nella *Prefazione*, è che la valorizzazione strutturale (cioè lo spostamento a titolo) dell'elemento regionale potesse in qualche modo essere indice dell'intenzione del compilatore di esaltare quella componente di «vivande all'Italiana» annunciata. Ma in realtà questo tipo di impostazione non è sistematica, come rivela già la prima ricetta dell'*Aggiunta*, che pur contenendo al proprio interno l'esplicita denominazione «ova bazzotte intiere alla Fiorentina» è poi intitolata solo *Ova bazzotte intiere*, senza riferimenti alla provenienza.²⁷

Nondimeno, sono moltissimi nell'*Aggiunta* gli elementi di regionalità: si registra innanzitutto una forte presenza fiorentina, con la menzione di un ingrediente locale come il «marzolino di Firenze» (p. 315) e una nutrita serie di preparazioni cittadine, quali la *Ricotta alla fiorentina* (p. 294), il *Latte quagliato alla fiorentina* (p. 294), la *Carbonata alla fiorentina* (p. 296), le *Morsellate alla fiorentina* (p. 303), l'*Erbolato alla fiorentina* (p. 315), la *Lente in minestra da magro alla Fiorentina* (p. 333), i *Piccioni da fare arrosto. Come si accomodino all'uso fiorentino* (p. 345), il *Migliaccio alla fiorentina* (p. 346), il *Marinato alla fiorentina* (p. 368) e la *Pasta siringa alla fiorentina* (p. 344). Quest'ultima è probabilmente una delle prime ricette stampate dei pici e se ne ripropone la trascrizione:

Si prenda v. g. libbre una fior di farina, e s'impasta alquanto tenera con tanto brodo quanto buttiro, salandola un poco, acciò non sia sciaipita, e si pone in una cazuola di rame sopra il fornello, ma a fuoco, che non sia gagliardo, e sempre si dimena con una mazza da pasta finché sia cotta la detta pasta, il che sarà, quando si vedrà, ch'abbia cominciato a far gonfiioni nel bollire, e che siasi indurita, avvertendo ancora, che non bruci nel tempo che sta sopra il fuoco. Si cava dalla cazuola, e si pone a raffreddare sopra un tavoliere netto; quando sarà fredda, si cominci a menare, e stracciare a forza di braccia, e quando sarà così ben lavorata, ci si mettano sei, o otto rossi d'ova fresche, più o meno secondo che la pasta sarà dura, o tenera, e tornando a dimenarla, si ponga poi nel vostro cannone, ch'abbia il buco fatto a stella, o altra forma; e nell'uscir a forza fuori, si tagli di mano in mano alla lunghezza, che vi piacerà, avvertendo però, che quando la metterete nella padella, lo strutto non sia tanto bollente, e che la padella abbia fuoco lento, acciò le paste restino gonfie quando saranno nel piatto; e dipoi inzuccheratele, cavate che le avrete dalla padella, avvertendo ancora di non mettere zucchero dentro alla pasta, quando si lavorerà, perché impedirebbe il gonfiarsi, quando si cuoce.

Ancora in riferimento all'area toscana si rilevano più menzioni del già citato «olio di Lucca» (pp. 309, 348), in un caso sostituito dal più generico «olio di Toscana» (p. 323), e la ricetta della *Torta marzapane alla senese* (p. 348). Fra le città è molto presente Genova; tra gli ingredienti prescritti, infatti, si trovano le «prugne di Genova» (pp. 312, 348) e due trafile di «pasta di Genova» (p. 306): i «maccaroni

27 CRC (293). Analogamente accade nell'indice finale.

grossi» (p. 326) e i «vermicelli» (p. 365);²⁸ all'area dell'odierno capoluogo ligure riconducono inoltre, almeno in apparenza,²⁹ anche preparazioni quali i *Pasticetti alla genovese* (p. 304), la *Torta alla genovese da magro* (p. 309), la *Gattafura alla genovese* (p. 313), la *Torta alla genovese* (p. 316), le *Frittelle alla genovese* (p. 321) e le *Olive condite alla genovese* (p. 354). Per l'area settentrionale si registra poi la presenza di Venezia e Milano, con le ricette degli *Gnocchi alla veneziana* (p. 375) e del *Cappon salpimentato alla milanese* (p. 306) e la menzione di ingredienti come le «speziarie da Venezia» (p. 377) e i «cavoli milanesi» (p. 361). Sono citati, però, anche altri elementi di area veneta e lombarda, quali il «prosciutto crudo veronese» (p. 295), il «formaggio lodigiano» (pp. 298, 325, 326), la *Torta alla lombarda* (p. 306) e infine la «Bracciatella», quest'ultima arricchita da una nota metalinguistica: «(come dicono i Lombardi)» (p. 291).³⁰ A Bologna riconducono poi le ricette del *Coppo alla bolognese* (p. 326) e della *Pasta siringa alla bolognese* (p. 344), mentre a Roma quella delle *Trippé di bove, o di vaccina cotte alla romana* (p. 356) e i riferimenti ai «polpettoni ancora alla romanesca» (p. 358) e alla «menta romana» (pp. 315, 388). Infine, per l'area altomediterranea si possono segnalare, accanto alla già ricordata ricetta delle *Olive condite alla gaetana* (p. 355), le menzioni al «mostacciolo di Napoli» (pp. 294, 368) e al «vin greco di somma» (p. 362).

Pertanto, pur non essendo agevole intravedere nel *Cuoco reale e cittadino* un progetto autonomo con una visione e una struttura lineari (non è d'altronde neanche chiaro il gradiente di *auctoritas* retrostante la traduzione), alla luce di quanto rilevato sarebbe forse un errore sottostimare o considerare casuale l'aggregazione di tanto materiale «nazionale», specie in una sezione assente nella fonte e intitolata «Aggiunta di alcune vivande all'italiana». Pare anzi possibile, a mio avviso, rintracciare in questa innovazione editoriale almeno la volontà di affiancare alla traduzione di un ricettario francese un nucleo di ciò che francese non era (o non del tutto), sia pur tramite l'aggregazione di materiale eterogeneo e talvolta con-

28 Proprio in relazione ai vermicelli il testo presenta inoltre anche una notazione interessante a questa altezza cronologica: l'autore della ricetta, infatti, invita a prestare attenzione affinché la pasta non «si disfaccia per eccessiva cottura», contraddicendo una tendenza, quella cioè alla cottura prolungata, pressoché dominante fino quasi alla fine del XIX secolo, al netto delle considerazioni contrarie di Giovanni Del Turco, a inizio Seicento, ricordate da Montanari (2018, 37).

29 Resta inteso, qui come altrove, che la denominazione di un piatto non necessariamente ne restituisce l'effettiva storia o la reale provenienza: tra i problemi che potrebbero porsi, p. es., c'è la variazione in diacronia dello spazio concretamente designato da un sintagma. Pertanto, si propone qui una semplice organizzazione preliminare su base nominale, invitando a specifici approfondimenti per esigenze puntuali.

30 Il termine occorre nella ricetta *Esciodè modo di farle*, la penultima prima dell'Aggiunta. Tale collocazione è probabilmente dovuta a un errore editoriale: la ricetta segue infatti le preparazioni relative ai *Vives*, che chiudono però l'ipotesto francese.

traddittorio. E richiamando le osservazioni di Dickie (2007, 144), secondo il quale «l'invasione gastronomica d'oltralpe portò quasi all'estinzione la tradizione autoctona di libri di cucina» e «dopo il 1694, per tre quarti di secolo, nessun italiano scrisse alcunché di significativo in materia culinaria», proprio il contesto tratteggiato dallo studioso sembra rendere anche soltanto la scelta di allestire una simile appendice un evento significativo e degno di questo primo approfondimento.

5 Considerazioni conclusive

Il cuoco reale e cittadino, in definitiva, appare un testo dalla rilevanza non trascurabile nel quadro della produzione editoriale gastronomica preunitaria. Una prima analisi, incentrata su aspetti perlopiù lessicografici e filologici, ha già condotto a risultati interessanti: da un lato è stato possibile anticipare almeno al primo quarto del XVIII secolo la quota cronologica del noto impatto settecentesco del francese sulla terminologia gastronomica italiana; dall'altro sono stati messi in evidenza alcuni rapporti di contaminazione tra il ricettario e tipologie testuali affini soltanto in parte, quali un trattato di scalcheria o un testo deputato prevalentemente alla preparazione di medicamenti. La struttura ibrida del ricettario, di traduzione per tre quarti e compilazione poligenetica per il rimanente, potrebbe inoltre rappresentare uno stimolo per ulteriori ricerche su versanti paralleli: p. es., certo molto interessante nell'ottica di uno studio dei testi prescrittivi in diacronia si rivelerebbe un'analisi comparativa della diversa sintassi adottata nella parte di traduzione dell'opera e nell'*Aggiunta*.

Il tentativo del Progetto *AtLiTeG* di tratteggiare il perimetro della lingua del cibo preunitaria, pertanto, si arricchisce *a latere* anche di approfondimenti monografici di questo tipo, i quali rappresentano spunti per una più consapevole restituzione del quadro generale e utili supporti per la realizzazione dei macro-obiettivi della ricerca, ossia le edizioni dei testi del *corpus*, la redazione del VoSLIG (*Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*) e la rappresentazione cartografica di una selezione di gastronimi.

6 Bibliografia

- Beccaria, Gian Luigi, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2009.
- Dardi, Andrea, *Dalla provincia all'Europa. L'influsso del francese sull'italiano tra il 1650 e il 1715*, Firenze, Le Lettere, 1992.
- De Blasi, Nicola, *Precisazioni cronologiche su termini gastronomici*, Lingua Nostra 52 (1991), 104–107.
- Dickie, John, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma/Bari, Laterza, 2007 [trad. it. di *Deli-zia! The epic history of the Italians and their food*, London, Sceptre, 2007].
- Frosini, Giovanna, *L'italiano in tavola*, in: Trifone, Pietro (ed.), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2009, 79–103.
- Fusco, Fabiana, *Potenziamento di un sintagma attraverso una lingua speciale*, in: Bombi, Rafaella (ed.), *Lingue speciali e interferenza. Atti del Convegno Seminariale (Udine, 16–17 maggio 1994)*, Roma, Il Calamo, 1995.
- Fusco, Fabiana, *Cronologia e adattamento di francesismi della gastronomia nell'italiano sette-ottocentesco*, Quaderni della Sezione di Glottologia e Linguistica dell'Università degli Studi «G. D'Annunzio» di Chieti 9 (1997), 151–160.
- GDLI = *Grande dizionario della lingua italiana*, fondato da Salvatore Battaglia, 21 voll., Torino, UTET, 1961–2002.
- GLLF = *Grand Larousse de la langue française*, 7 voll., Paris, Larousse, 1971–1978.
- Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inseagna con facil metoda a cucinare qualunque sorta di vivande, sì in grasso, che in magro, di nuovo gusto; ed avvisi sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa appartenente alla Cucina; proseguito dal Confetturiere. Coi doveri del Mastro di Casa, e le minute per le quattro Stagioni; colla spiegazione degli utensili necessari, e la maniera di trinciare pulitamente le carni*, Torino, Carlo Giuseppe Ricca Stampatore, 1766.
- Il cuoco reale, e cittadino, quale inseagna ad ordinare ogni sorta di vivanda, e la miglior maniera de' Ragù i più alla moda, ed i più squisiti, tradotto dal franzese. Con aggiunta d'alcune vivande all'italiana, ed all'uso d'altri paesi; di varie salse, e d'altro*, Bologna, nella Stamperia di Lelio dalla Volpe, 1724.
- Infelise, Mario, *L'utile e il piacevole. Alla ricerca dei lettori italiani del Secondo Settecento*, in: Tavoni, Maria Gioia/Waquet, Françoise (edd.), *Lo spazio del libro nell'Europa del XVIII secolo. Atti del Convegno di Ravenna (15–16 dicembre 1995)*, Bologna, Pàtron, 1997, 113–126.
- La Varenne, Pierre (de), *Le cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes, patisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, Paris, chez Pierre David, 1651.
- L'escole parfaite des officiers de bouche*, Paris, chez la veuve Pierre David, 1662.
- Lubello, Sergio, *Gastronimi e deonomastica: 150 anni d'Italia in cucina*, in: D'Achille, Paolo/Cafarelli, Enzo (edd.), *Lessicografia e onomastica nei 150 anni dell'Italia unita. Atti delle Giornate internazionali di Studio (Università degli Studi Roma Tre, 28–29 ottobre 2011)*, Roma, Società Editrice Romana, 2012 [= Rivista Italiana di Onomastica 18:1, Supplemento], 157–168.
- [Massialot, François], *Le cuisinier roial et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas, & la meilleure maniere des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis*, Paris, chez Charles de Sercy, 1691.

- [Massialot, François], *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre, & la meilleure manière des ragoûts les plus délicats & les plus à la mode, & toutes sortes de patisseries, avec des nouveaux dessins de tables*, Paris, chez Claude Prudhomme, 1712.
- Montanari, Massimo, *L'identità italiana in cucina*, Roma/Bari, Laterza, 2013.
- Montanari, Massimo, *Il sugo della storia*, Roma/Bari, Laterza, 2016 [rist. 2018].
- Montanari, Massimo/Capatti, Alberto, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma/Bari, Laterza, 1999 [rist. 2005].
- Montanari, Massimo/Sabban, Françoise (edd.), *Storia e geografia dell'alimentazione*, 2 voll., Torino, UTET, 2006.
- Morgana, Silvia, *L'influsso francese*, in: Serianni, Luca/Trifone, Pietro (edd.), *Storia della lingua italiana*, vol. 3, Torino, Einaudi, 1994, 671–719
- Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio quinto, divisa in sei libri [...]*, Venetia, appresso Michele Tramezzino, 1570.
- Oudin = Oudin, Antoine, *Recherches italiennes et françoises ou Dictionnaire contenant, outre les mots ordinaires, une quantité de proverbes et phrases pour l'intelligence de l'une et l'autre langue*, Paris, chez Antoine de Sommaville, 1640.
- Paleari Henssler, Maria, *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*, 2 voll., Milano, Chimera, 1998.
- Rey, Alain, *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, ¹⁴2010 [¹1992].
- Rüfer, Elizabeth, *Gallizismen in der italienischen Terminologie der Mode*, Königstein/Ts., Hain, 1981.
- Schweickard, Wolfgang, *I gallicismi nel lessico culinario italiano*, in: Castiglione, Marina/Rizzo, Giuliano (edd.), *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, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2007, 267–284.
- Scully 1988 = Scully, Terence (ed.), *The «Viandier» of taillevent*, Ottawa, University of Ottawa Press, 1988.
- Sergio, Giuseppe, *L'italiano in cucina*, in: Bajini, Irina/Calvi, Maria Vittoria/Garzone, Giuliana/Sergio, Giuseppe (edd.), *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, Milano, LED, 2017, 193–214.
- Tavoni, Maria Gioia/Balata, Nicola, *Dalla Volpe, Lelio Antonio Gaetano*, in: *Dizionario Bibliografico degli Italiani*, vol. 32 (1986), Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 61–63, anche in Rete all'indirizzo <[>](https://www.treccani.it/enciclopedia/dalla-volpe-lelio-antonio-gaetano_(Dizionario-Biografico)) [ultimo accesso: 22.01.2022].
- Thomaßen, Helga, *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main, Lang, 1997.
- TLFi = *Trésor de la langue Française informatisé*, ATILF/CNRS & Université de Lorraine, <<http://www.atilf.fr/tlfii>> [ultimo accesso: 05.07.2022].
- Valenti, Iride, *Francesismi nel lessico culinario siciliano*, Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano 29 (2005), s. III, 63–146.
- Westbury, Lord, *Handlist of Italian cookery books*, Firenze, Olschki, 1963.
- Zolli, Paolo, *Francesismi nel linguaggio politico italiano alla fine del '700*, Lingua Nostra 26 (1965), 16–19.
- Zolli, Paolo, *Le parole straniere*, Bologna, Zanichelli, 1976.