

StEFI

STUDI DI ERUDIZIONE E
DI FILOLOGIA ITALIANA

VIII
(2019)

EDIZIONI SPOLIA
ROMA

StEFI è una rivista soggetta a valutazione di un comitato scientifico internazionale
StEFI is an International Peer-Reviewed Journal

ISSN 2281-602X

Direttore responsabile / Editor-in-Chief

DANIELE PICCINI (Perugia - Università per Stranieri)

*

Direttori scientifici / Editors

GIUSEPPE FRASSO (Milano - Cattolica) · GIAN PAOLO MARCHI (Verona)

*

Redazione / Editorial Assistants

SIMONA BRAMBILLA (Milano - Cattolica) · FABIO FORNER (Verona)

EDOARDO FERRARINI (Verona) · LUCA MAZZONI (Verona) ·

PAOLO PELLEGRINI (Verona) · DANIELE PICCINI (Perugia - Università per Stranieri)

*

Comitato di lettura / Editorial board

PAOLA BIANCHI DE VECCHI (Perugia) · ANDREA CANOVA (Brescia - Cattolica)

MICHELE COLOMBO (Milano - Cattolica) · CONSUELO DUTSCHKE (New York - Columbia)

VINCENZO FERA (Messina) · JULIA H. GAISSER (Philadelphia - Bryn Mawr College)

VERONICA GOBBATO (Venezia - Ca' Foscari) · PAOLO GRETTI (Milano - Cattolica)

JILL KRAYE (London - Warburg Institute) · MARC LAUREYS (Bonn)

ALDO MENICETTI (Firenze) · FRANCES MUECKE (Sidney)

FRANCESCO PIOVAN (Centro per la Storia dell'Università di Padova)

STÉPHANE ROLET (Paris - Paris 8) · LUCA SERIANNI (Roma - La Sapienza)

JULIÀN SOLANA PUJALTE (Cordoba) · JIRI SPICKA (Olomouc - Palackého)

MATTEO VENIER (Udine) · CORRADO VIOLA (Verona)

*Pubblicazione finanziata con i contributi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Sede di Milano, Fondi D.1,
e dell'Università di Verona, Dipartimento di Culture e Civiltà, Fondi ex 60%.*

Il progetto grafico e l'impaginazione sono a cura di Tita Brugnoli.

Il logo di StEFI è un disegno di Alessandro Corubolo.

Edizioni SPOLIA di Teresa Nocita · Via Marina di Campo 19 · I-00054 Fregene (Roma)

email: edizionispolia@spolia.it · web: <http://www.spolia.it> · tel./fax +39-06-66562278

For International and Institutional Subscription please contact EBSCO Information Service / Publisher
Support Europe www.ebsco.de / www.ebsco.co

SOMMARIO

DAVIDE CAPPI

Emendazioni vecchie e nuove al testo del Trecentonovelle 5

GIOVANNI GODIO

Su alcune poesie per Trifon Gabriele 51

NATALE VACALEBRE

*Il poeta e il filosofo. le postille di Torquato Tasso al Convivio dantesco
nel ritrovato esemplare Sessa* 113

FEDERICO SCHNEIDER

Riflessioni sui Dante Studies di ieri e di oggi 195

TRA FILOLOGIA, ERUDIZIONE E LINGUISTICA.

PER GIUSEPPE FRASSO, CINQUE GIOVANI ALLIEVI 215

SIMONE PREGNOLATO

*Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071.
Appunti preliminari, nuova edizione del testo e indice lessicale* 219

CHIARA AZZOLINI

Il ms. Ambrosiano Z 100 sup. e due canzoni inedite di Felice Feliciano 325

ROBERTA DI GIORGI

*Un nuovo capitolo della ricezione dell'Hypnerotomachia Poliphili:
gli Epitheti di Poliphilo per ordine de alphabeto* 367

CARLOTTA FRANCESCA MARIA STICCO

*Un nuovo testimone parziale dell'Inamoramento de Orlando (Firenze,
Biblioteca Nazionale Centrale, Magl. Cl. XI 155, cc. 54r-57r, 71r-75v)* 411

CECILIA SIDERI

*Due volgarizzamenti quattro-cinquecenteschi della Biblioteca storica
di Diodoro Siculo: primi sondaggi sulle fonti latine* 439

<i>Indice dei nomi</i>	521
<i>Indice dei manoscritti e dei documenti d'archivio</i>	537
<i>Indice delle tavole</i>	542

Tra filologia, erudizione e linguistica.

**Per Giuseppe Frasso,
cinque giovani allievi.**

Nel 2019 Giuseppe Frasso ha lasciato la didattica ufficiale in Università Cattolica, dopo avervi insegnato per molti anni Filologia italiana e Letteratura italiana antica. Come c'era da aspettarsi, tuttavia, fortunatamente non ha smesso di esercitare il proprio Magistero verso studiosi giovani e meno giovani, che continua ad accompagnare nelle loro ricerche con il consueto rigore e l'usuale pazienza. La prospettiva metodologica è quella di sempre: avvicinarsi ai testi in ascolto attento, senza rinunciare al dettaglio ma con lo sguardo rivolto all'insieme, coniugando i problemi di storia della tradizione con quelli di critica del testo. Muovendosi su questa linea, alcuni giovani allievi hanno voluto restituire il senso più nobile dell'appartenenza a una Scuola proponendo a StEFI una serie di contributi improntati all'accertamento del dato testuale e linguistico e alla ricerca erudita. Direzione e Redazione accolgono con gratitudine la proposta e si uniscono loro per farne omaggio al comune Maestro.

SIMONE PREGNOLATO*

IL «PIÙ ANTICO» RICETTARIO CULINARIO ITALIANO
NEL CODICE RICCARDIANO 1071.

APPUNTI PRELIMINARI, NUOVA EDIZIONE DEL TESTO E INDICE LESSICALE

THE «MOST ANCIENT» ITALIAN COOKBOOK
IN THE CODEX RICCARDIANO 1071.

PRELIMINARY NOTES, A NEW EDITION OF THE TEXT AND A LEXICAL INDEX

Abstract

The article discusses the ancient, incomplete Italian recipe book transmitted by the codex Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071, foll. 40r-67v (Fi), which is now offered in a new critical edition (§ vi) after other previous, unsatisfactory attempts (§ iv), and put into the context of the “Twelve Gluttons” tradition, that actually seems really to start from it (§ 1.3). The antiquity of the manuscript, traditionally dated to the years 1338-’39, is analysed first of all through a re-examination of the writing and the watermark (§§ 11-111), and a paleography expertise by Irene Ceccherini supposes that Fi could also be more ancient than we knew. The language of Fi, which is the most interesting element, is debated here, too: the paper tries to demonstrate its character of language for special purposes (§ 1.2) and lastly provides a lexical Index of the food vocabulary (§ vii).

Keywords

Medieval cookbooks; food history; ms. Riccardiano 1071; critical edition; languages for special purposes; watermark; food lexicon

1. *Il quadro: filiere testuali di Fachtexte, Fachsprachen, Fachwörter*

1.1. *Una premessa* – Dopo un non breve periodo nel quale la cucina tardo-medioevale fu appannaggio semi-esclusivo degli storici della cultura e dell’ali-

* Accademia della Crusca, Firenze - Università degli Studi di Verona, Dipartimento di Culture e Civiltà; simone.pregnolato@univr.it. Questa ricerca s’inserisce nell’ambito del progetto PRIN 2017 AtLiTeG - Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall’età medioevale all’Unità (coordinatrice nazionale: Giovanna Frosini,

Università per Stranieri di Siena). Sentiti ringraziamenti da parte mia a chi questo lavoro l’ha incoraggiato, pazientemente atteso e corretto (Giovanna Frosini e Sergio Lubello), a chi l’ha arricchito col proprio parere paleografico (Irene Ceccherini), a chi l’ha postillato da lontano (Michele Colombo e Wolfgang Schweickard).

mentazione,¹ da almeno una trentina d'anni essa è transitata anche nelle mani di filologi e linguisti, grazie ai quali è stata posta al centro d'operazioni ricostruttive a vasto, vastissimo raggio.² Sicché la gastronomia in volgare ha potuto essere sondata nella sua dimensione di sapere pratico primariamente orale e poi codificatosi (tardi) nell'Europa occidentale,³ sia latina sia germanica, all'interno di poliedrici reticoli testuali inizialmente anonimi – i ricettari, formanti un genere per sua natura aperto alla contaminazione e al *bricolage textuel* (LAURIOUX 1997, pp. 42-43) –, che si sono riconosciuti passibili d'essere for-

1 Formatisi perlopiù alla scuola francese delle *Annales*; fra questi primi, importanti lavori storici, tutti usciti lungo gli anni Ottanta del secolo scorso, andranno segnalati in questa sede almeno quelli evocati dalla LAMBERT 1992, p. 6 n. 2; non si può celare, tuttavia, che in molte altre circostanze e anzi con frequenza altissima, in anni passati come anche in tempi recenti, la culinaria medioevale è stata ridotta da cultori di storia scarsamente preparati a mera curiosità aneddótica, quando poi non è stata fatta oggetto d'una divulgazione folcloristica spesso bislacca e grossolana (vd., a riprova di ciò, alcune delle edd. citate *infra*, § IV.2). In Italia, successivamente ai primi studi d'area francese, l'argomento è stato profondamente sviscerato anche in prospettiva antropologica: oltre alla rassegna di monografie di Massimo Montanari riportata in BERTOLINI 1998, pp. 738-39 n. 2, oggi senz'altro integrabile con numerosi altri titoli pubblicati nel frattempo e che qui non mette conto menzionare, basterà citare come lemma principale il fondamentale volume di CAPATTI-MONTANARI 2008³, che davvero ha fatto scuola e segnato una svolta nella letteratura sul tema.

2 Vent'anni esatti ci separano ormai dalla prima presentazione dei *Prolegomena al DAGI - Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana* (LUBELLO 2000), il più imponente progetto di vocabolario storico dei gastronomi tardo-medioevali, tuttora in corso d'allestimento (vd. *infra*, § VII.1), che arriverà a comprendere il ms. London, Wellcome Institute for the History of Medicine, WMS 211 (su cui vd. *infra*, n. 44) e il cosiddetto *Anonimo Lucano*, finito di copiare nel 1524 e recato dal ms. Napoli, Biblioteca Nazionale "Vittorio Emanuele III", XII E 19, cc. 1r-27v, edito prima dalla MANCUSI SORRENTINO 1993, pp. 33-102, che ne ha identificato l'autore in un Anton Comuria, e poi

dal SÜTHOLD 1994 (vd. la recensione del LUBELLO 1998c, successiva a quella del DE BLASI 1997 che localizzava la lingua del ricettario più verso Napoli). Il DAGI varcherà il tradizionale confine del 1500 anche per il coevo (sec. XVI¹) *Modi singolari de cocina* tradito dal ms. London, British Library, Egerton 1985, cc. 1r-23v e trascritto dal BENPORAT 1999 (vd. MARZANO 2009, utile anche per una rassegna dei primi studi storici e scientifici sul linguaggio del cibo: ivi, pp. 153-56). Merita d'essere menzionato, allato al DAGI e ad alcune altre iniziative scientifiche di cui si dirà poco oltre, l'importante lessico tematico informatico AGAM - *Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea* diretto da Domenico Silvestri presso l'Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" (vd. almeno SILVESTRI 2009, con la ricca bibliografia citata ivi, p. 53 n. 1; FROSINI 2019, p. 155).

3 «Il libro di cucina antico-italiano (ed europeo in generale) non ha alle spalle una tradizione scritta medievale (dopo Apicio, per intenderci [il quale non fu più copiato a partire dal sec. IX]), nasce *ex novo* tra '200 e '300» (LUBELLO 2002, p. 1142). Fra le ragioni d'un tale ritardo – si parla sempre di «riapparizione» del testo culinario dopo il silenzio documentario dell'Alto Medio Evo (*Et coquatur* [Laurioux], p. 249; LAURIOUX 1997, pp. 25-28) – è stata addotta quella della tardiva determinazione professionale della figura del cuoco, riconosciuta come tale solo alla fine del Trecento e poi assurta a ruolo centrale, come sappiamo, nelle corti d'epoca rinascimentale: essendo il cuoco la persona probabilmente più motivata a porre per iscritto le ricette da lui eseguite per mestiere e probabilmente giuntegli per via orale, ecco spiegata la più vasta diffusione del libro di cucina proprio a partire dall'inizio del sec. XV (vd. di nuovo LUBELLO 2002, p. 1142).

malizzati, pur entro certi limiti e con tutte le dovute cautele, in famiglie di codici e tradizioni collaterali.⁴

Mentre con FLANDRIN-REDON 1981 (ora superato) si avviavano le prime applicazioni del metodo storico-filologico alle filiere testuali culinarie,⁵ contestualmente il cibo veniva accostato da un'altra fertile prospettiva, quella della lessicografia storica ed etimologica, che ha saputo esibire la straordinaria mescolanza propria d'un vocabolario "semi-tecnico" che già dal Medio Evo era ricchissimo e sincretico:⁶ sulle strade dei pellegrinaggi e sulle vie della mercatura, è ovvio, insieme coi libri migravano gli alimenti e le parole dell'alimentazione. Questo lessico così vivace, instauratosi dentro la lingua del *si* con la sua conformazione anzitutto localistico-regionale,⁷ come distillato d'un secolare stratificarsi di cucine, fonti e idiomi (idiomi fra loro imparentati, come l'italiano e il francese, ma anche idiomi lontani per ceppo linguistico),⁸ fu talmente

4 Qui e oltre "ricettario", "libro di cucina" *et sim.* saranno espressioni intese alla stessa stregua, nonostante la puntualizzazione terminologica fatta dalla BERTOLINI 1998, p. 738 n. 4, che giudica più appropriata al tardo Medio Evo l'espressione puramente descrittiva "raccolta di ricette".

5 Poi culminate nell'ancora fondamentale, per quanto attualmente espandibile alla luce delle più recenti acquisizioni (e vd. in proposito le osservazioni del LUBELLO 2001, p. 233 circa alcune sue *de-faillances*), *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, a c. di Constance B. Hieatt, Carole Lambert, Bruno Laurioux e Alix Prentki (LAMBERT 1992, pp. 315-62; d'ora in poi, semplicemente: *Répertoire*), nato in seno all'École des Hautes Études en Sciences Sociales e all'Université Paris VIII col coordinamento di Jean-Louis Flandrin (équipe "Enquête sur les traités culinaires anciens"), e quindi affermatosi come pregevole prodotto della tradizione storiografica francese cui s'accennava *supra*. Il *Répertoire*, comprendente 133 schede d'altrettanti codici *ante* 1500 che tradono ricettari o sequenze di ricette irrelate, fu seguito un paio d'anni dopo da un altro imprescindibile strumento – questo sì davvero monumentale –, il catalogo del fondo italiano e latino, manoscritto e a stampa, delle opere di gastronomia depositate presso la Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Sorengo (BAGNASCO 1994), ora chiusa e venduta at-

traverso canali che per il momento non sono riusciti a rintracciare; continuerò dunque a citare i mss. che stavano alla B.IN.G. (e.g. nella TAB. 1 *infra*) con la loro vecchia segnatura.

6 Ricordo che alcuni anni fa Max PFISTER 2007, p. 219, tornando con la mente alle origini del suo *Lebenswerk*, ebbe a scrivere: «Già negli anni Settanta redigendo la lettera A del LEI mi sono accorto che i nomi dei cibi sono fra i più difficili per stabilire una etimologia» (e vd. LUBELLO 1997). In molti casi la loro origine è deonomastica: vd. almeno SCHWEICKARD 2006 per un'escursione a lungo raggio; LUBELLO 2008 per l'epoca medioevale; Id. 2010a per una classificazione morfosintattica dei deonimici gastronomici; Id. 2012a per l'età postunitaria. Vd. anche CAMPANINI 2016, pp. 71-78, con cenni al concetto – conio d'Alberto Capatti – di *gastrotoponimo* ('gastronimo che indica la provenienza (vera o presunta) della ricetta già a partire dal suo nome').

7 "Regionale" qui in senso gastronomico e non amministrativo, come precisa il BALLARINI 2009, p. 732 n. 1.

8 Come ha ben sintetizzato il SABATINI 2009, p. 739 in poche righe, «per il secolo XIII e dintorni, anziché assistere semplicemente a una calata di francesismi nella penisola, bisogna pensare a un'autonoma elaborazione di apporti vari, anche franco-normanni, nella corte sveva e alla risalita di questa tradizione verso il centro e il nord d'Italia, con pro-

perdurante lungo il suo divenire storico e nel suo farsi via via patrimonio collettivo da resistere, sostanzialmente immutato, alla prova del tempo: si sa, infatti, che poche esperienze risultano aggreganti e identitarie per un popolo, se non proprio strutturali d'una comunità, al pari del cibo e delle sue modalità di preparazione. Il vocabolario alimentare costituisce a tutt'oggi una parte considerevole del patrimonio lessicale, finanche di quello basilare, della lingua italiana, e si dica ciò senza che s'obliteri il postulato fondamentale della nostra storia (gastronomica, linguistica o culturale che sia), vale a dire il peculiare comporsi dell'unità all'interno d'un panorama estremamente molteplice e variegato, nel rispetto imprescindibile di quella dinamica – per noi Italiani sempre attiva – fra centralismo e policentrismo.⁹

A voler per forza rintracciare un punto di non ritorno per lo studio prettamente linguistico, anzi dialettologico, compiuto sui libri e sulla lingua della gastronomia, dovremo risalire a una dozzina d'anni fa, cioè a quel 2007 nel quale l'Associazione per la Storia della Lingua Italiana scelse d'incentrare il suo VI Convegno biennale su *Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana* (così recita il sottotitolo del volume d'Atti che ne sono disce-

lungamenti in Paesi d'oltralpe. Questo ci dice l'indagine sui ricettari e testi affini». In rapporto ai debiti della cucina europea (italiana, danese, tedesca, anglonormanna) con l'Oriente musulmano, ricordo col LUBELLO 2019, p. 76 che «si contrappongono due ipotesi divergenti, l'una propendendo per la netta separazione (i libri orientali “non hanno niente in comune, nello spirito e nella lettera, con le raccolte occidentali”), l'altra, per il mescolamento, attribuendo agli influssi orientali un peso significativo (dalle ricerche ancora valide di Maxime Rodinson agli studi recenti, in particolare di Anna Martellotti)»; sulla prima linea, vd. *Et coquatur* [Laurioux], pp. 249-57 (da qui la citazione interna: *ivi*, p. 249); sulla seconda, vd. almeno MARTELOTTI 2001, in part. pp. 65-112.

⁹ Vd. a riguardo FROSINI 2014a, in part. pp. 21-22. La CATRICALÀ 2004, p. 137 rammenta che, in termini generali, «la lingua cucinaria è a metà strada fra il domestico ed il sovranazionale: da una parte, è vicina alle pressioni del quotidiano e quindi dell'uso locale e dialettale, dall'altra, è aperta a quanto d'insolito e straniero può contribuire a creare nuovi sa-

pori»: questa porzione del lessico italiano è dunque un crogiuolo ibrido di lessemi e varietà disperate – antichissimo, come si diceva, è l'influsso sul nostro volgare della lingua francese, un influsso ancora ben percepibile –, i quali «si manifestano oggi in una multiforme diacronia polistratificata in sincronia» (*ibidem*). Sui gallicismi nell'italiano antico della gastronomia vd. almeno, dopo THOMASSEN 1997, FROSINI 2006, pp. 158-60 (con numerosi addentellati al ricettario Riccardiano di cui ai §§ 1.3-VII *infra*), SCHWEICKARD 2007, in part. pp. 267-68 per il Medio Evo (e ID. 2008 per un prosieguo della riflessione sui germanismi gastronomici nella lingua italiana). In termini di linguistica del contatto, l'impatto delle lingue straniere sull'italiano è uno dei fenomeni di più lunga durata nella storia del linguaggio del cibo, e non può non riconoscersi in detta storia una «forte permeabilità ai forestierismi, variamente accolti, adattati, anche respinti nella lingua gastronomica: in ogni caso, una presenza, e un problema» (FROSINI 2014a, p. 24 n. 1). Sull'ondata recente d'anglismi nel lessico culinario contemporaneo, vd. infine ONDELLI 2017.

si: ROBUSTELLI-FROSINI 2009);¹⁰ il lascito, rilevante sul fronte euristico come su quello metodologico, sarebbe poi culminato nella *Piazza delle Lingue* del 2015, organizzata dall'Accademia della Crusca in concomitanza con l'Esposizione Universale di Milano e dedicata all'*Italiano del cibo* (vd. MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2015). Sia pur al netto d'una certa moda epistemologica che negli ultimi tempi ha portato al discutibile conio di tecnicismi come *cucinistica*,¹¹ è per iniziative di ricerca come queste – iniziative ontologicamente «bipolari» perché da attuare sui due «assi verticali» e portanti delle scienze storico-linguistiche, da un canto, e di quelle alimentari dall'altro –,¹² è insomma grazie a disseppellimenti di tipo filologico e lessicografico condotti den-

10 Utile soprattutto, per il nostro discorso, la sezione medioevale degli Atti (II. *Dall'antichità alla fine del Medioevo*): ivi, pp. 97-150; per una recensione all'intero volume, vd. COLIA 2011. Il 2009 è stato anche l'anno della stampa di un'importante ricerca di Gian Luigi Beccaria sulle tradizioni culinarie e dialettali del cibo italiano intese come forme di linguaggio (BECCARIA 2009). Naturalmente, stando all'età medioevale, non potevano restare insondate le tracce di lessico del cibo presenti nel poema dantesco; basti qui accennare a tre bei lavori di scavo nella *Commedia*: SERIANNI 2007; FROSINI 2016a; COLUCCIA 2016. Per il *Decamerone*, vd. invece DARDANO 2015 [2009], pp. 409-37.

11 'Disciplina avente per oggetto la pratica del cucinare', neoformazione ulteriormente scorporata da parte della sua ideatrice in *cucinistica generale e culinistica storica* (MARTELOTTI 2012, p. 2: secondo l'autrice, una definizione siffatta mirerebbe a emarginare «gli elementi accessori, come la storia dell'alimentazione, la sociologia, l'etnologia, la letteratura, ecc., che ingrossano e appesantiscono le monografie dedicate a singole cucine e le storie di civiltà gastronomiche, venendo spesso incontro alla necessità di integrare i pochi dati ricavabili da un corpus di ricette ristretto o manchevole»; sul volume della Martellotti è importante leggere la preziosa e a tratti severa recensione del LUBELLO 2015). Quanto al procedimento di neologia definitoria applicato alla cucina, vd. anche, per restare nel campo della semiologia e della linguistica cognitivo-percettiva, il caso di *gustemi* 'elementi costitutivi e pertinenti di

una cultura alimentare organizzata secondo strutture di opposizioni, negazioni e relazioni' (la definizione è ripresa alla lettera da CATRICALÀ 2015, pp. 94-95 e rimonta al Lévi-Strauss, mentre c'è chi come Paolo FABBRI 1991, c'informa sempre la Catricalà, preferirebbe parlare di *palatogrammi!*); alcuni cenni ai gustemi già in CATRICALÀ 2004, in part. p. 144 e n. 15, e si badi che il termine può sopravvivere, con significato meno specifico e ristretto, in testi divulgativi come *l'Introduzione* del CAMPORESI 1970, p. xvi all'ed. einaudiana della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* («i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani»; rec. ALTIERI BIAGI 1971). Il novero degli ess. linguistici bizzarri si potrebbe arricchire coi casi di recupero semantico dall'antico, com'è per l'iperonimo *gastrologia* 'trattato di culinaria', 'gastronomia' (*DEI*, vol. III, s.v. *gastrologia*), su cui vd. CATRICALÀ 1983, ma non credo occorra andare oltre.

12 I due virgolettati provengono dai titoli dei contributi di due studiosi esimi nell'un settore e nell'altro (nell'ordine, Francesco SABATINI 2009, che qui intende *verticali* nel senso di 'trasversali in diastria', e Giovanni BALLARINI 2009), studiosi che nel 2007 – cioè all'epoca del succitato Convegno ASLI, del quale questi contributi rappresentano le *Conclusioni* – erano, rispettivamente, Vice-delegato alla Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina e Presidente dell'Accademia della Crusca (oggi sono entrambi Presidenti Onorari delle due istituzioni).

tro i testi e nella storia della loro lingua che ci è data la possibilità d'impostare un discorso sulla possibile appartenenza della terminologia alimentare a un sottocodice tecnico-scientifico, e di riflettere sulla sua esistenza fin da un'epoca antica, precedente alla grande stagione trattatistica del sec. XVI. Questa è una, e non certo l'ultima, delle ragioni che m'hanno indotto a riconsiderare le cc. 40r-67v del vetusto cod. Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071 e a farne l'oggetto specifico della presente ricerca.

1.2. “Specialità” del lessico gastronomico? – Ho parlato poc'anzi di *possibile appartenenza* del linguaggio della cucina al comparto dei linguaggi specialistici per mantenere un opportuno grado di prudenza in merito alla questione, che si mostra invero assai complessa e certo non ancora esaurita (vd. ora FROSINI 2019).¹³ Mentre infatti, su d'un altro versante, già per l'età tardo-medioevale non sussistono dubbi nell'ascrivere il libro di ricette al testo di natura tecnico-pratica, con funzione prescrittiva/istruzionale e a elevata “rigidità di vincolo interpretativo” – che è come dire che non sussistono ostacoli nel descrivere la tipologia testuale del genere “ricettario” –, d'altra parte permangono perplessità sulla possibile collocazione del linguaggio culinario, perlomeno di quello attestato tra fine Duecento e medio Trecento, nel comparto ristretto delle *Fachsprachen*.¹⁴

13 L'abbrivio vero e proprio agli studi scientifici sulla storia del lessico alimentare verso la caratterizzazione d'una *Fachsprache* sembra essere stato il glossario ai *Banchetti* del Messi Sbugo redatto dalla CATRICALÀ 1982, dove ancora la studiosa poteva affermare – per una indisponibilità della necessaria documentazione filologica e linguistica – che numerosi termini gastronomici si sarebbero «diffusi dalla seconda metà del '500 in poi», o anche asserire che «la terminologia di cucina si sia arricchita e divulgata, proprio nel primo decennio della seconda metà del '500 e certo anche grazie alla larga diffusione dei *Banchetti*» (ivi, pp. 167-68); una smentita e puntuali retrodatazioni anzitutto in FROSINI 1993, pp. 8, 50. A questo glossario di Maria Catricalà seguì due anni dopo, sempre negli «Studi di lessicografia italiana», quello altrettanto corposo d'Adriana Rossi 1984 sugli ittonimi volgari nei trattati di culinaria, dietetica e medicina del sec. XVI (non citato però in CARNEVALE SCHIANCA 1999a né in ID. 1999b).

14 Il punto sui tipi di testo è in LALA 2011, in part. p. 1492 (con precedente bibliografia); per la classificazione dei testi in base ai parametri di “elasticità” ~ “rigidità” ricettiva da parte del destinatario del messaggio, il riferimento teorico è all'ormai classico SABATINI 1999 (vd. in part. ivi, p. 150, punto A3 dello specchio). Gli studi di settore sembrano preferire il ricorso univoco al tedesco *Fachsprache*, -en per ovviare alla diffrazione delle nomenclature che la linguistica italiana ha sviluppato intorno al concetto (*lingue speciali, linguaggi settoriali, linguaggi tecnico-scientifici, sottocodici, tecnoletti, microlingue* etc.: vd. GUALDO-TELVE 2011, pp. 17-21). Anche per riferirsi al linguaggio e al lessico della cucina la sfrangitura terminologica in effetti è ampia, e qui comunque utilizzata nella molteplicità d'espressioni a nostra disposizione (*lingua ~ linguaggio della cucina, dell'alimentazione, della gastronomia, dell'enogastromonia* etc.); annoto però, concordando con FROSINI 2019, p. 152, che una felice soluzione di comodo può

Mi permetto qui d'accennare soltanto al problema della settorialità della lingua della cucina – un problema non puramente nomenclatorio –, e di farlo riportando le sintetiche osservazioni di Giovanna Frosini a tal proposito. Non vanno infatti trascurati, fra gli argomenti che depongono *contra* lo *status* di linguaggio speciale attribuibile alla lingua culinaria in italiano (beninteso, non solo a quella medioevale),¹⁵ i seguenti elementi d'effettiva criticità:

manca [sc. nella lingua della cucina] l'univocità delle corrispondenze fra le cose e i loro nomi, ossia una connessione biunivoca fra parole e cose; manca una terminologia unitaria e coerente, e si è più volte lamentata l'assenza di un «prontuario terminologico unificato» [...], così come l'impiego di un linguaggio editoriale (e televisivo, bisogna aggiungere) non sempre controllato, e anzi segnato da usi arditi e spesso forzati e impropri; la lingua della cucina ha sì un fondo terminologico specialistico, ma interagisce – e potentemente – con la lingua comune; infine, si ha una larga indeterminatezza di destinatari.¹⁶

Viceversa, andrà iscritto fra i *pro* quel preciso ma sporadico intento di ridefinizione semantica in direzione specificamente culinaria verso il quale alcuni termini del *sermo cotidianus* sono andati incontro in processo di tempo.¹⁷ È stato portato più volte a es. di ciò (e.g. in CASAPULLO 1999, pp. 154-55) il caso ormai paradigmatico d'*àrista* 'taglio della carne di maiale macellato, prelevato dalla schiena', sostantivo «che ha sempre avuto un significato più 'culinario' che 'anatomico'», e che quindi, fin dagli albori della tradizione scritta volgare, è stato interessato da una specificazione merceologica:¹⁸ lo ha difat-

essere rintracciata in «*lingua del cibo*, come possibile iperonimo capace di raccogliere sia la componente degli alimenti sia quella della loro trasformazione culinaria e dell'esito gastronomico» (corsivo mio).

¹⁵ Argomenti che pure convivono col riconoscimento di quella «forte stabilità di un certo lessico culinario di base» (FROSINI 2009³, p. 79) che s'è ribadita *supra*: vd. anche EAD. 2014a, in part. pp. 21-25.

¹⁶ Ivi, p. 22; la citazione interna è da CAPATTI-MONTANARI 2008³, p. 246. L'assenza dei gastronomi all'interno della più vasta e completa trattazione oggi disponibile in Italia sulla terminologia tecnico-scientifica (GUALDO-TELVE 2011), così com'era già stato per il classico BECCARIA 1973, non depone certo a favore dell'attribuzione a questi d'una tale pro-

prietà funzionale; vd. comunque l'intero Cap. I per una panoramica teorica – generale e insieme variazionale – pressoché esaustiva (GUALDO-TELVE 2011, pp. 17-180). Vd. anche VISCONTI 2019, da affiancare agli Atti del xv Congresso SILFI sui linguaggi settoriali e specialistici (Genova, 28-30 maggio 2018): VISCONTI-MANFREDINI-COVERI 2020.

¹⁷ Vd. ZANOLA 2018, pp. 37-39 («terminologizzazione»).

¹⁸ FROSINI 2014a, p. 25, e vd. già EAD. 2009³, p. 81, entrambi fondati su BECATTINI-TIMPANARO 1980, pp. 34-39: 35 ove s'avanza l'ipotesi derivativa dal grecismo popolare metaplastico ἄριστα nt. pl., donde già FROSINI 1993, p. 68 e n. 1; l'*EVLI* s.v. *arista*³ rigetta il grecismo come non persuasivo e torna al lat. *ARĪSTA* – cioè insomma al *DEI*, vol. I, s.v. *àrista* –,

ti certificato, prima ancora della novella cxxiv del Sacchetti,¹⁹ un'antichissima attestazione duecentesca del termine, la prima secondo il *TLIO* [Scaffai 2000] s.v. *arista*, emersa da alcune note di spese accluse nel *Registro d'Entrata e Uscita del convento di Santa Maria del Cafaggio* (oggi Convento della SS. Annunziata in Firenze), per consuetudine siglato *REU* (aa. 1286-'90).²⁰ Procedimenti analoghi di risemantizzazione e successiva lessicalizzazione sono stati mostrati anche, giusto per portare ancora due ess., per *vermicelli* 'tipo di pasta filiforme' e *mostarda* 'salsa a base di senape e aceto' i quali, a quanto a oggi c'è dato di sapere, appaiono per la prima volta sempre nel *REU* (vd. FROSINI 1994, pp. 295, 298; EAD. 2014a, p. 25 per *vermicelli*).²¹ Questa trasformazione di certi termini

ma non spiega la retrocessione dell'accento. Si retrodeterà allora il *LEI* [Crevatin-Pfister], vol. III/1, col. 1168,38 all'a. 1287. È ben noto che la vicenda lessicale di *arista* ha risentito per lunghissimo tempo della leggendaria spiegazione etimologica, sancita infine dall'Artusi nella *Scienza in cucina*, che lo individuava come termine quattrocentesco (nella ricetta n° 369, *Àrista*, inserita nella 2ª ed. del libro: «Durante il Concilio del 1430 [corrige: 1439], convocato in Firenze onde appianare alcune differenze tra la Chiesa romana e la greca, fu ai vescovi e al loro seguito imbandita questa pietanza conosciuta allora con altro nome. Trovatata di loro gusto cominciarono a dire: *arista*, *arista* (buona, buona!), e quella parola greca serve ancora, dopo quattro secoli e mezzo, a significare la parte di costato del maiale cucinato in quel modo»: ed. CAPATTI 2010, pp. 384-85 e nn. 17, 19); vd. ancora FROSINI 1993, pp. 67-68.

19 Vd. l'ed. PUCCINI 2008, p. 337 («arista al forno»).

20 Il *REU* è recato dal ms. Roma, Archivio Generale dell'Ordine dei Servi di Maria, sez. *Provinciae et conventus* [senza segnatura] ed è edito dal p. CASALINI 1998, pp. 119-306 (con 16 Tavole fotografiche del cod.). Ancora utilissimo il glossario di scelta, circoscritto a una lista di termini d'alimenti, arredi per la tavola, masserizie varie e oggetti della vita quotidiana approntato dalla FROSINI 1994 prima della pubblicazione complessiva del testo (e vd. *ivi*, p. 290 per *arista*), da affiancare ora a quello accluso all'ed. del CASALINI 1998, pp. 340-78, assai meno ricco di commento. Rilievi lessicali importanti sul lessico alimentare medioevale, inoltre, sono af-

fiorati e stanno emergendo dai primi sondaggi negli elenchi interni ai registri del fondo *Massa Canonici*, presso l'Archivio Capitolare di Pistoia: vd. FROSINI *online-b*, in part. pp. [4]-[5], e le riproduzioni digitali delle filze F.4, F.7, F.8, F.II, F.21.II e F.25 all'indirizzo di rete <https://www.archiviocapitolare-dipistoia.it/mosz-massa_canonici-idsz17-idi.php> [ultimo accesso: 04.01.2020].

21 Circa *mostarda*, non è da trascurare la nuova congettura etimologica avanzata da Anna MARTELOTTI 2005, pp. 94-95 e n. 36, secondo la quale il termine sarebbe – contrariamente a quanto s'era tradizionalmente ritenuto – un falso francesismo disceso dall'a.fr. *mou[s]tarde* (vd. CELLA 2003, p. 487, con rinvio a CASTELLANI 2000, p. 124; SCHWEICKARD 2007, p. 267), formandosi il termine, diversamente, da una mistura di latino e longobardo [< MUSTU(M) 'mosto' + germ. -ardo]. L'etimologia "barbara" non è accolta dal Nocentini (*EVLI* s.v. *mosto*, che rimanda all'occitanico). Il caso di *mostarda* serve alla MARTELOTTI 2005, p. 140 n. 169 per apportare nuovi argomenti alla tesi d'una riduzione dell'azione della Francia sulla cucina italiana, a favore invece d'una maggiore rilevanza assegnata all'influsso arabo-normanno-svevo: lo stesso dicasi per il favoloso *biancomangiare*, specialità iconica della cucina medioevale d'Europa, il cui etimo è stato ora individuato chiaramente come un calco dall'arabo poi tradotto in Sicilia dai Normanni (vd. EAD. 2001, pp. 81-82, 100-1; LUBELLO 2008, pp. 319-20; sugli influssi arabi – meglio, della medicina araba – sull'Europa alimentare dell'Alto Medio Evo, più in generale, vd. CAMPANINI 2016, pp. 36-41); ciò

in *Fachwörter*, una dinamica grazie alla quale parole che prima ricoprivano ben altre funzioni denotative nel vocabolario comune culminano gradatamente (spesso nel lungo o lunghissimo periodo) a un elevato tasso di specializzazione semantica, credo possa ben esibirsi attraverso il caso di *spaghetto*, di cui si rinviene un'occorrenza davvero antichissima alla c. 51r 6 del cod. Riccardiano 1071 edito *infra* al § VI (nella ricetta n° 16 si legge infatti «legata con uno spaghetto»). Il sostantivo qui mostrerebbe, già con la morfologia d'un alterato in *-etto*, quell'originario significato etimologico di 'piccolo spago per legare' con cui possiamo individuare il momento incipitario del futuro cammino della parola verso la *Fachsprache*,²² ovvero lo stadio primordiale anteriore alla rideterminazione semantica – operata mediante un procedimento alla fin fine metaforico – che ha poi fatto del termine un gastronomo vero e proprio, e anzi uno dei più riconoscibili italianismi nel mondo.²³ A *latere*, ricordo col *DELI*n s.v. *spaghetto*¹ che la prima attestazione del termine nel significato ormai specializzato di 'pasta cilindrica, lunga e sottile, non bucata, da minestra asciutta' sembra risalire al *Prontuario* del Carena, ossia a un'età davvero avanzatissima,²⁴ ma è anche vero che resta da accertare se non esistano altri testi anteriori al

non toglie e non nega, naturalmente, che il termine *blasmangiere* a c. 55v 7 del ms. Riccardiano 1071 (vd. *infra*, § VI, ricetta n° 25, e FIGG. 3-4 per le riproduzioni fotografiche a colori) sia uno schietto e fortemente conservativo gallicismo [< *blanc mangier*]: vd. almeno CELLA 2003, p. 350; PFISTER 2007, pp. 219-20.

²² Significato che tuttavia pare non del tutto perduto, se ancora lo attesta al sg. il *GRADIT*, vol. VI, s.v. *spaghetto*¹ § 2. Vd. *infra*, § VII, s.v. *spaghetto*.

²³ Quella presente è un'epoca nella quale a una sensibile esportazione dell'italianismo gastronomico nel mondo fa da contraltare un conseguente "Effetto pizza", che porta alla fondazione fuor d'Italia di nuove pietanze pseudo-italiane e di conseguenti storpiature lessicali: *freddoccino*, *pepperoni pizza*, *salami sg.* etc. Vd. CAPATTI-MONTANARI 2008³, pp. 245-48: 246, e ancora FROSINI 2014a, pp. 29-30; sulle vicende linguistiche di *pizza* in part., vd. D'ACHILLE 2017 (con giusta sottolineatura alle pp. 31-32 dell'ipotesi, già del Sabatini, d'una impronta fonetica longobarda su d'un termine *pitta* d'ambito mediterraneo [vd. SABATINI-COLUCCIA-LUPIS

1983, p. 149 e nn. 4-5]). Molti italianismi gastronomici, marcati *culin.*, sono racchiusi nel *DIFIT* (anche in linea, sottoforma di banca dati interrogabile: <<http://difit.italianismi.org/>> [ultimo accesso: 07.01.2020]), prima filiazione di quell'*Osservatorio degli Italianismi nel Mondo* (OIM) che è un progetto strategico dall'Accademia della Crusca (ora raggiungibile al sito Internet <<http://www.italianismi.org/>> [ultimo accesso: 07.01.2020]) e che per varie ragioni si pone in dialogo col *VIVIT* (*VIVI ITALIANO. Archivio digitale integrato di materiali didattici, testi e documentazioni iconografiche e multimediali per la conoscenza all'estero del patrimonio linguistico e storico-culturale italiano, con particolare riguardo e destinazione a italiani all'estero di seconda e terza generazione*: vd. in part. la sezione *Cucina all'indirizzo di rete* <<http://www.viv-it.org/societa-costume/cucina>> [ultimo accesso: 07.01.2020]); inoltre, vd. le spigolature lessicali di Leonardo ROSSI 2009 e, sull'OIM, HEINZ 2017.

²⁴ Nello specifico, all'a. 1846: CARENA 1846, p. 441 s.v. *paste lunghe e piene*. Vd. anche FROSINI 2009³, p. 98 e n. 58.

sec. XIX – molti ne abbiamo d’inediti e d’antichi – che tramandino il sostantivo nel suo valore ormai tecnicizzato.

In ultima istanza, e citando ancora la FROSINI 2019, pp. 152-53, «ci si potrebbe attestare su una posizione di compromesso, dicendo che il linguaggio del cibo è specialistico per attrazione e per approssimazione». Una spinta vòlta a una più esplicita chiarificazione di questo assunto giunge negli ultimi anni da Sergio Lubello: infatti, dopo gli antesignani sondaggi della THOMASSEN 1998 su alcuni sintagmi preposizionali ellittici paragonati col francese (‘N alla x’: e.g. ‘a la todesca’, per *a la* ~ *alla* [*maniera*] + agg., spesso etnico; ‘alla Rossini’, per *alla* + antrop.; ‘alla Marengo’, per *alla* + topon.), Lubello ha nuovamente avvicinato il problema della *Fachsprache* culinaria tentando una tassonomia d’alcuni fenomeni suoi caratteristici, alla ricerca di quei tratti morfologici e lessicali che possano mostrarne la lunga durata, le fondamenta già in un’epoca alta, dunque medioevale, e comunque ben anteriore a Cristoforo Messi Sbugo, il primo grande trattatista culinario del nostro Rinascimento. Un’indagine che applichi sistematicamente questa griglia linguistica al ricettario tramandato dall’antico ms. Riccardiano 1071 è per ora rinviata, così come rinviato è l’esame del suo assetto sintattico-testuale;²⁵ sicuramente studi di tal genere condotti sul Riccardiano potranno servire per mostrare interessanti addentellati di questo linguaggio tecnico-settoriale già con la prima metà del Trecento (giusta la datazione del cod.: vd. *infra*, § III), e forse consentiranno una migliore messa a fuoco di quella *Urfachsprache* vagheggiata in LUBELLO 2006, p. 402 già per il Medio Evo. In termini generali non andrà scordato che

dal punto di vista testuale, per il profilo del ricettario, dovrà essere verificata la cooccorrenza di alcune caratteristiche per selezionare ed escludere dal *corpus* testi non ancora riconoscibili come *Fachtexte* (costruzione imperativa della ricetta, impiego di alcune precise suffissazioni, spiccata tendenza alla nominalizzazione caratteristica dei linguaggi tecnici [...]), sintagmi lessicalizzati tipici della *Fachsprache* della cucina. Dovranno essere esaminati in prospettiva diacronica sia la sintassi sia la ‘testualità’ allo scopo di evidenziare come e quando (approssimativamente) un linguaggio disorganizzato, non formulare, assuma la fisionomia di una vera *Fachsprache*.²⁶

25 Per ora ne è stato messo in luce un aspetto soltanto, che è però centrale: l’uso costante, nelle ricette del ms. Riccardiano 1071, dei verbi diretti di modo imp. alla 2ª pers., che servono a scandire e articolare le tappe del procedimento culinario e «costituiscono l’innervatura del testo prescrittivo»

(FROSINI 2012, p. 87). Il quadro teorico sulla frase iussiva nell’it. antico è ora nella *GIA* [Renzi], vol. II, pp. 1199-210.

26 LUBELLO 2001, p. 232 n. 19 (e vd. già Id. 2000, p. 372).

Soltanto riproduco in una lista gli elementi linguistici elencati in ID. 2019, pp. 83-84 (ma vd. già ID. 2010a, p. 553; ID. 2012, pp. 232-34), limitandomi ad accompagnare ciascun punto con pochissimi ess. tratti a campione dal ricettario recato dal suddetto ms. Riccardiano 1071, e lo faccio con l'obiettivo di dimostrare velocemente che lo stabilizzarsi della *Fachsprache* può esser fatto risalire a epoca pre-quattrocentesca:²⁷

- (a) tipo suffissato in *-ata* ~ *-ada*: *crostata, mandorlata, peverada, porrata*;²⁸
- (b) derivazione alterativa con eventuale lessicalizzazione del suffissato: *brodetto, cialdello, gambetto, metadella, morsellini, scodella*;
- (c) lessie complesse del tipo ¹N alla x¹ in oscillazione con strutture alternative (del tipo ¹a modo di¹): *a guisa di polpa di pollo 55v 20-56r 1, tortelletti a modo di frittelle bianche 62v 18-19*;
- (d) sintagmi con ellissi dell'agg. o del part. (manca però nel ricettario Riccardiano il corrispondente "pieno"): *crostata [farcita] d'anguille 64r 3, frittelle [composte] di battuto 54v 13*;
- (e) neologia terminologica: (e.1) processi metaforici per tipi diversi di pane e pasta: *vermicelli*; (e.2) traslazioni metonimiche: *savore nero 67v 11* (per la presenza, fra gli ingredienti, della mollica di pane nero); (e.3) iperboli: *i miglore che fare si puote 55r 8*; (e.4) aggettivazione spettacolare: *anguilla rinvescita 65v 6, cascio stritolato 42r 16, tinche rinvesciate 64r 8*;
- (f) tecnificazione: *e poi sia brillato con pestello e innafiato acciò che si mondi melglo 47r 7-9, lascia riposare la gelatina 57v 15*;
- (g) presenza di forestierismi: *aariso, blas mangiere*;
- (h) presenza di geosinonimi e/o di varianti regionali: *tincha*.²⁹

27 Vd. ID. 2010a, p. 553: «Un linguaggio tecnico della gastronomia si può datare per l'italiano già ai primi secoli (sicuramente agli inizi del Trecento)». Per quei rinvii alla cartulazione del cod. qui tralasciati (mancano quando l'es. è rappresentato da una singola parola), vd. *infra* l'Indice lessicale, § VII.

28 Sui sostantivi astratti deverbali in *-ata* è ancora valido lo studio dell'HERCZEG 1972.

29 Ai non pochi elementi caratterizzanti la *Fachsprache* poc'anzi riportati ed esemplificati potranno combinarsi altri tratti morfosintattici notati da Anna COLIA 2012a, pp. 41-43 come rilevanti per la ca-

ratterizzazione del genere testuale "ricettario", che è poi una delle principali modalità di deposito e concretizzazione del linguaggio settoriale del cibo: (i) formularità sintagmatica (specie incipitaria di ricetta); (l) forte presenza della coordinazione polisindetica; (m) monotemporalità (per l'aspetto verbale); (n) allocutivi di 2^a pers. al modo imp. Quanto alla sintassi, vd. FROSINI 2016c ed EAD. 2019, pp. 161-62 sul costruito perifrastico *andare a* + inf. verbale, dilagante nell'attuale uso linguistico (specie televisivo) in contesti culinari.

Comunque stiano le cose, rimangono saldi come pilastri certi «caratteri di fondo dell'italiano del cibo e della cucina» ravvisabili lungo l'intero arco storico, dal Basso Medio Evo agli anni Duemila, altresì utili per confortare l'idea d'uno statuto tecnico-settoriale conferibile a questa lingua:³⁰

- la straordinaria varietà delle denominazioni;
- la grande abbondanza di geosinonimi;
- la diffusione all'estero;
- l'arricchimento progressivo del vocabolario grazie ai dialettalismi;
- il largo numero di forestierismi;
- la presenza di casi di notevole continuità fra il passato e il presente.

1.3. *Storia della tradizione (gastronomica)* – Scopo principale del presente contributo, come s'anticipava, è provare a risalire indietro fino al momento probabilmente aurorale della tradizione culinaria in volgare del nostro Paese, rivalutando alcuni aspetti – *in primis* codicologici e di sostanza testuale – del ms. fiorentino che gli studi da tempo appellano come «il più antico» ricettario di cucina italiano. Infatti il già menzionato cod. n° 1071 della Biblioteca Riccardiana (cc. 40r-67v) è in genere ritenuto il capostipite d'una delle due trafile nelle quali sostanzialmente si biforca la tradizione manoscritta dei primissimi ricettari italiani, quelli cioè confezionati entro un arco cronologico che va dal principio del XIV al principio del XV sec.³¹ Al primo dei due rami testuali

³⁰ Li riprendo puntualmente da FROSINI 2014a, p. 31 (ma vd. già EAD. 2012, p. 107, e anche DARDANO 1994, pp. 497-500 sui linguaggi scientifici in specie). Quadri d'insieme ormai di riferimento sulla storia linguistica della gastronomia italiana, dal Medio Evo dei ricettari, dei registri, dei libri di conti a carattere pratico e della letteraria contrada di Bengodi (BOCCACCIO, *Dec.* VIII 3, 9) giù fino alla contemporaneità globalizzata e industrializzata, passando attraverso la trattatistica e gli scenografici banchetti del Rinascimento, la *Grande cuisine* "infranciosata" settecentesca e la *Scienza* dell'Artusi, sono in FROSINI 2009²; EAD. 2012; EAD. 2015; EAD. *online-a* (e vd. anche l'ampia bibliografia pregressa di volta in volta citata); vd. anche LUBELLO 2010a.

³¹ Capostipite della filiera più recente delle due, sì, ma comunque – perlomeno allo stato attuale delle conoscenze – *codex vetustior* fra tutti quel-

li culinari conservatisi e a oggi conosciuti. La situazione, com'è ormai storicizzato, si complica col principio del Quattrocento, dove possiamo isolare altre due tradizioni: quella di Maestro Martino (vd. *infra*) e quella materializzatasi nel già citato cod. London, British Library, Egerton 1985, da assimilare al ms. Sheffield, Ruskin Gallery, Guild of St George, R. 3550 (a. 1502; vd. *Et coquatur*, p. 300) per l'assenza di nessi di trasmissione e parentela diretta con le precedenti tre filiere gastronomiche: infatti entrambi i mss. rappresentano dei «grossi collettori, di provenienza per lo più meridionale, che attingono a fonti varie, sincretici di tradizioni mediterranee, *in primis* aragonese [...] testimonianza importante di quel cambiamento che tra il 1450 e il 1550 spostò verso sud il baricentro della letteratura culinaria italiana» (LUBELLO 2001, pp. 234-35, e vd. *infra*, n. 35).

– ma meglio sarà parlare, col LAURIOUX 1996, p. 54, di “famiglie allargate” – appartiene il *Liber de coquina*, ricettario composto in un tardo latino formicolante di volgarismi, dal quale l’intera famiglia prende la denominazione;³² il secondo ramo, invece, è detto “[della Brigata] dei XII ghiotti” ed è quello cui fa capo il nostro Riccardiano.³³

Sunteggiando al massimo grado le loro rispettive caratteristiche, possiamo dire che il primo raggruppamento testuale è meridionale e d’ambiente aristocratico, destinato a un probabile pubblico di signori a lungo creduti – fino alle accese confutazioni del Laurioux –³⁴ d’ambiente angioino, e avente forse per centro ispiratore e propulsore la corte sveva di Federico II, e anzi l’Imperatore stesso.³⁵ La seconda famiglia invece è d’origine toscana (forse senese e sviluppata in ambiente ghibellino), circolata più a lungo rispetto alla filiera del *Liber* ma, in quanto endemica, propagatasi unicamente all’interno della Penisola, complice senza dubbio la lingua volgare che n’è stata veicolo esclusivo (pur in tutta la sua molteplicità di caratterizzazioni diatopiche, estese sì su una gran parte del territorio italico ma pur sempre meno internazionali ed esportabili della lingua latina); inoltre, la tradizione “dei XII ghiotti” si qualifica come vicina alla sfera sociale dei nuovi ceti alto-borghesi ed è rivolta – pare – a una dozzina d’amici *parvenus* dalle smodate abitudini mangerecce.

32 Testimoniale volgare del *Liber de coquina*: (1) Bologna, Biblioteca Universitaria, 158, cc. 93r-102r (sec. XIV ex.; ed. ZAMBRINI 1863, pp. 1-91 [*Libro de la cocina* o *Anonimo Toscano*]); (2) Sorengo (Lugano), Bibliothèque Internationale de Gastronomie (olim London, Segal Collection), Inv. 1089, cc. 1r-15v (secc. XIV ex.-XV in.; ed. BOSTRÖM 1985, pp. 1-31 [*Libro meridionale A*]). Vd. in generale, e anche per i testimoni in latino, MARTELOTTI 2005, pp. 5-19; LUBELLO 2006, p. 396 e n. 34; ID. 2009, pp. 100-1.

33 Vi sono forme alternative a *ghiotti* nei vari mss. della famiglia: *ricchi*, *ricchi goditori*, *ricchi ghiotti* etc.

34 Vd. e.g. LAURIOUX 1996, pp. 35-36.

35 È supposizione che sta al cuore d’un celebre studio della MARTELOTTI 2005 (vd. BERISSO 2007 per una recensione all’intero volume) che, se avallata, comporta di rimbalzo un vero «capovolgimento delle conoscenze finora acquisite», in quanto «implica uno spostamento senza dubbio verso sud già nel XIII secolo del baricentro della letteratura tardo-medievale non solo medica e dietetica, ma anche gastronomica, non senza importanti conseguenze

sul piano linguistico»; una discussione in LUBELLO 2011, donde la citazione (ivi, p. 187). In sintesi (vd. anche ID. 2019, p. 76), l’ipotesi affascinante d’Anna Martellotti consiste nel ritenere probabile che sia stata la Sicilia normanna ad aver intercettato e rifiuto tradizioni culinarie arabe, ad averle assemblate le une con le altre e quindi ad averle poste per iscritto, in volgare, su sollecitazione di Federico II; questa *summa* volgare sarebbe poi stata volta in latino (il *Liber* costituirebbe quindi un punto d’arrivo) e si sarebbe irradiata dalla Sicilia fino all’area anglonormanna e a quella della Germania meridionale. Per il momento, restiamo in attesa d’un volume più analitico (attualmente in preparazione per i tipi d’Aracne) a c. di Sergio Lubello e intitolato *Le parole del cibo nell’italiano antico. Materiali per un dizionario storico-etimologico*, frutto del PRIN 2007 SALVIIt - Studio Archivio e Lessico dei Volgarizzamenti Italiani (Unità dell’Università degli Studi di Salerno; coordinatore nazionale: Rosario Coluccia, Università degli Studi di Lecce), che ridiscute tutte le tradizioni italiane precedenti il 1548.

I ricettari d'ambidue le famiglie si mostrano scanditi dai ritmi del calendario liturgico, cioè dall'alternanza dei tempi "di magro" e "di grasso";³⁶ entrambe le filiere sono anonime;³⁷ entrambe, infine, raccontano d'una cucina straordinariamente ricca, opulenta persino, nella varietà delle vivande e nella quantità delle dosi,³⁸ e chi anche solo abbia scorso fonti storiche indirette parallele ai ricettari, com'è e.g. il quaderno degli esborsi alimentari sostenuti per la tavola del Palazzo d'Arnolfo lungo un intero anno solare (1° maggio 1344-30 aprile '45, cioè in epoca molto prossima alla micidiale pestilenza del '48: FROSINI 1993), vi potrebbe riconoscere la medesima esibita prosperità e avvertirà magari un similare moto d'inquietudine per la feroce indifferenza con cui la

36 Vd. FROSINI 1993, p. 41 e n. 3, con rinvio alla fondamentale Tesi dottorale del GRIECO 1987; è da tener presente per il *Libro della Mensa dei Priori*, su cui vd. *infra*, anche ID. 1992. Non mi sembra tuttavia rispettata nelle cc. 40r-67v del ms. Riccardiano 1071 quella suddivisione netta e quasi bipartita in ricette di carne (n° 16-39, secondo la numerazione data dal MORPURGO 1890) e in ricette di pesce o comunque preparazioni magre (con mandorle: n° 40-57) osservata dalla REDON 2003, p. 87 e n. 3, per quanto comunque lo stesso Riccardiano metta sicuramente in evidenza che già i ricettari del tardo Medio Evo, dunque quelli anteriori alla svolta rappresentata dal *De honesta voluptate* del Platina (1473-'75; vd. BENPORAT 1996, pp. 45-55; LAURIOUX 2006; CARNEVALE SCHIANCA 2015), «ancorché non abbiano il respiro e l'organizzazione sapiente dei trattati rinascimentali, organizzati come veri libri di consultazione, siano tutt'altro che agglomerati avventizi e lasciati al caso» (GIULIANI-LUBELLO-PIRO 2014, p. 8).

37 Infatti per imbatterci nel primo nome d'autore dobbiamo attendere il medio Quattrocento e un professionista del settore, capocuoco del Patriarca d'Aquileia e poi del Camerlengo apostolico Lodovico Trevisan, cuciniere segreto dei papi Paolo II e Sisto IV e infine cuoco al servizio del gran condottiero Gian Giacomo Trivulzio: alludo evidentemente a Maestro Martino de Rossi («de Rubeys») e al suo *De arte coquinaria* (titolo originale), divenuto poi *Libro de cosina*, nel quale sono sublimati e unificati in un unico alveo i due precedenti "affluenti" gastronomici, quello "meridionale" e quello "toscano".

Martino fa compiere un gran balzo in avanti alla letteratura gastronomica d'Italia, favorendo il passaggio quantomeno dalla raccolta adespota all'opera originale, dall'appunto mnemonico al trattato artistico d'ampia mole, dal repertorio pensato per una consultazione cursoria al «testo a geometria variabile» di lettura continua (*Et coquatur* [Laurioux], p. 289; per una rapida biografia di Martino vd. le indicazioni bibliografiche riportate *infra*, n. 48).

38 Le quali dosi quantificate sono sempre espresse con precisione nel ricettario del ms. Riccardiano 1071: un tratto, questo, caratteristico in generale della filiera "dei XII ghiotti" e non comune ai ricettari di quest'altezza cronologica, e che tuttavia, bizzarramente, non viene avvertito come tale dalla PRUNAI-FALCIANI 1995, p. 525 («Le dosi e le quantità degli ingredienti non vi sono quasi mai indicate»). Le indicazioni delle proporzioni, cioè il tratto peculiare della filiera "toscana", cominciano a sparire col *Libro per cuoco* veneto fine-trecentesco (Ro nella TAB. I *infra*), che – prima e unica volta nel tardo Medio Evo – dispone le ricette in ordine alfabetico e non per tipologia: segno, questo, d'una notevole e accelerata trasformazione che investì la tradizione nazionale "della brigata spenderaccia" («la tradizione dei 12 Ghiotti, quindi, si dimostra molto plastica, riuscendo ad adattarsi con flessibilità all'evoluzione dei gusti e alle preferenze regionali»: *Et coquatur* [Laurioux], p. 269). Senza riuscire a giungere mai alla stampa, questa filiera "toscana" verrà definitivamente superata e rimpiazzata dall'innovativa opera di Maestro Martino, che rinuncia a una precisa quantificazione degli ingredienti.

“tavola dei ricchi” si contrapponeva alla quotidiana miseria alimentare in cui versava il popolo.³⁹

Stiamo sulla tradizione “toscana”, eminentemente trecentesca. La ragione per cui si parla generalmente di “flieria ‘dei XII ghiotti’” risiederebbe in prima istanza, come anticipato, soprattutto nel numero dei destinatari per i quali sembrano pensate le porzioni delle ricette contenute nei testimoni del gruppo. Giocoforza, questa dozzina di commensali è stata facilmente sovrapposta alla celebre *brigata* cosiddetta “spendereccia” di dantesca memoria (*If* XXIX 121-32; siamo nella decima bolgia, tra i falsari e gli alchimisti),⁴⁰ composta di dodici abbienti aristocratici dediti alle «temperate spese» (è l’ironia antifrastica dell’Alighieri) che nella città di Siena, fra il 1270 e il ’93 ca., avrebbe dilapidato un intero patrimonio condiviso di ben 216.000 fiorini pur d’adagiarsi mollemente nei piaceri culinari di banchetti oltremodo sfarzosi (vd. SADA-VALENTE 1995, pp. 14-20). Stante l’incertezza di ieri e d’oggi circa il fatto che questa brigata godereccia sia effettivamente esistita, come ha energicamente sostenuto il Benporat – e alcuni agganci storici in effetti paiono intravedersi, nel testo della *Commedia* così come nei cronisti trecenteschi e negli antichi commenti di Benvenuto da Imola e del Buti –,⁴¹ oppure sia mera leggenda e costruzione letteraria – opinione verso cui sembrava propendere Odile Redon –,⁴² m’asten-

39 Vd. *ivi*, pp. 38-42. Per fare solo un es., basti pensare alle numerosissime occorrenze d’un ingrediente come il lardo di maiale nelle ricette, spesso complesse, contenute nel Riccardiano 1071 (vd. *infra* l’*Indice lessicale*, vd. § VII e, sul lardo nell’alimentazione trecentosca, REDON 2003, con larghissimi riferimenti al nostro ricettario e un commento puntuale della ricetta n° 18 alle pp. 85-87). Rammento che le fonti collaterali lessicalmente limitrofe ai manuali di cucina (e.g. ricettari di dietetica e cosmetica, libri di spesa e registri d’entrata e d’uscita, apparati per banchetti nuziali, norme suntuarie e statuti etc.) costituiscono base di spoglio per il DAGI accanto alle fonti cosiddette “tecniche”, cioè al *corpus* principale, rappresentate dai ricettari culinari anticotici propriamente detti.

40 Sulle denominazioni vd. SADA-VALENTE 1995, p. 14 n. 19.

41 Del resto fenomeni analoghi non si verificavano solo nella Toscana medioevale, ma anche in Veneto. Sui senesi Stricca de’ Salimbeni, Niccolò de’ Bonsignori – forse primo introduttore dei chiodi di

garofano, di tradizione originariamente orientale, nella moda gastronomica italiana («la costuma ricca / del garofano prima discoverse / ne l’orto dove tal seme s’appicca») –, Caccianemico di Trovato degli Scialenghi («Caccia d’Ascian») e (Bartolo)meo di Raniero de’ Folcacchieri («l’Abbagliato»), citati da Dante in *If* XXIX 125-32, bastino le sintetiche note esegetiche e prosopografiche del commento sintetico di Saverio BELLOMO 2013, senza trascurare la relativa voce *brigata spendereccia* (o *godereccia*) nell’*Enciclopedia Dantesca* (RAGNI 1970). Ricordo col BENPORAT 1997a, p. 6 che «dal racconto dantesco non riusciamo a comprendere se i tre episodi siano legati l’uno all’altro e cioè se i quattro personaggi facessero tutti parte della brigata spendereccia».

42 Vd. BENPORAT 1997a, pp. 5-7 e *Id.* 1997b di contro alla REDON 1993, pp. 45-46; vd. anche *Et coquatur* [Laurioux], p. 268. Sulla convivialità italiana vanno segnalati i due poderosi lavori di Claudio BENPORAT 2001 (per i secc. XIV-XV) e *Id.* 2007 (sec. XVI).

go dal ripercorrere qui i nodi principali del dibattito storico. Mi permetto solo una minima glossa lessicale, ricordando che in it. antico il termine *ghiotto* e il suo accrescitivo *ghiottone* erano scevri di quella connotazione faceta, quasi burlona con cui oggi s'appellano le buone forchette o le persone bramosi di mangiare; basterà infatti una rapida interrogazione del *TLIO* [Mosti 2010], s.vv. *ghiotto* § 2 e *ghiottone* § 2 per imbattersi nei significati – paralleli a quello d'«avido di cibo» e altrettanto ben documentati – di «malvagio, scellerato, lesto-fante», «persona disonesta, ladro, imbroglione». Nella storia della nostra lingua s'è verificata, insomma, una significativa attenuazione della semantica del termine *ghiotto* che, qualora utilizzato per identificare uno dei rami testuali della nostra letteratura culinaria medioevale, e se adoperato come grimaldello storico per circoscrivere un possibile ambiente socio-culturale che poté farne da sfondo, andrà allora probabilmente ricondotto alla pienezza del suo secondo significato, quello fortemente dispregiativo.⁴³

Per il resto, da un punto di vista più strettamente testuale, non sussiste prova che almeno uno dei ricettari della tradizione toscana corrisponda, come volle ipotizzare certa erudizione ottocentesca (vd. già DEL LUNGO 1879, pp. 597-98 n. 2), a quel fantomatico libro che si narra fosse stato confezionato dal cuoco di Niccolò de' Bonsignori su richiesta della brigata dei gozzovigliatori senesi, a memoria dei loro pomposi banchetti; al contrario, è stato assodato in sede critica che la dosatura degli ingredienti per dodici commensali di per sé non rappresenta affatto una caratteristica sufficiente a collegare i ricettari all'interno d'un medesimo ceppo. Già Lucia BERTOLINI 1993, infatti, aveva adottato criteri a maglie assai più larghe per le sue indagini sulla struttura organizzativa delle raccolte di ricette e per la determinazione dei reciproci vincoli di parentela fra i testimoni (vd. *infra*, § 1.4); questo assunto fu poi confermato anni dopo dal BENPORAT 1996a, p. 13, il quale opportunamente notò come, all'interno della filiera che si fa rimontare al cod. Riccardiano 1071, «le ricette indicate “per XII persone” non si distribuiscono uniformemente, ma sono più frequenti tra minestre e torte mentre sono più rare tra brodi e brodetti, pesci, salse e saporì, verdure e carni», chiosando infine: «Difficile dare una spiegazione razionale a questo fatto».⁴⁴ Ricordo *en passant* che la linea

43 Riflessioni lessicali analoghe alle mie già in SERIANNI 2007, p. 62 n. 2, dove lo storico della lingua sottolinea che in *If* XXII 15 *ghiottoni* è addirittura antonimo di *santi* (mentre un'ulteriore accezione

consista nel *TLIO* [Mosti 2010] s.v. *ghiottone* § 2 lo connota persino come attributo del demonio).

44 La riprova di questa molteplicità di destinazioni (per quattro, per dieci, per dodici, per venticin-

“toscana”⁴⁵ fu caratterizzata dal Laurioux, fin dai tempi della sua importante dissertazione dottorale discussa nel dicembre '92, mediante il riconoscimento nei mss. del ceppo di cinque elementi formali ricorrenti (*traits stylistiques pertinents*, secondo l'autore), identificati e generalizzati all'intero gruppo “dei XII ghiotti” pur prendendo il solo Riccardiano 1071 a modello di riferimento. E difatti nel Riccardiano quei tratti si ritrovano tutti con notevole frequenza; anzi, la loro sistematicità sarebbe indizio, sempre per il Laurioux, d'una prosimità di questo ms. all'originale, al perduto capostipite – se mai esistette – di tutta la tradizione (vd. *Et coquatur*, p. 263). Eccone l'elenco:

la formule introductive du titre (“Se vuoi fare...”) [...]; le nombre de convives, qui est de 20, 25, 30, 40, ou le plus souvent 12; les quantités d'ingrédients à utiliser; l'aspect visuel et gustatif du plat [...]; enfin la nécessité –ou non– de modifier les quantités d'ingrédients, si le nombre des convives n'est pas le même que celui indiqué en début de recette.⁴⁶

que persone etc.) nei codd. “dei XII ghiotti” è stata fornita dallo stesso studioso mediante un elenco, ordinato alfabeticamente, in cui ogni singola ricetta trasmessa in questa filiera viene accompagnata dal numero dei convitati per i quali la preparazione è pensata e dichiaratamente redatta: vd. BENPORAT 1997a, pp. 9-12. L'elenco continuerà a essere funzionale se si terranno presenti le seguenti equivalenze di sigle (a sinistra del segno d'uguale pongo la sigla usata dal Benporat e sciolta ivi, pp. 8-9 e p. 21 n. 23; a destra dell'uguale quella utilizzata nella nostra TAB. 1 *infra*): Buo = Lo; Gue = Bo; Mas = Ni; Mer = Ba; Mor = Fi; Ven = Ro; Wel = ms. London, Wellcome Institute for the History of Medicine, WMS 211 (vd. *Et coquatur*, p. 301 e l'ed. BENPORAT 2011; i primi studi su questa «raccolta sincretica» condotti da Sergio Lubello gli attribuiscono una provenienza marchigiano-settentrionale e lo estromettono dalla tradizione “dei XII ghiotti”: «si tratta della più importante compilazione culinaria – più di 400 ricette – allestita entro il '400 (non solo italiana, giacché, fino al XV sec., solo l'11% dei ricettari occidentali superava le duecento ricette)»: LUBELLO 2006, p. 398; vd. già ID. 1998a, p. 308-9 n. 20; SPADARO DI PASSANITELLO 1999 sulle influenze iberiche; LUBELLO 2001, pp. 234-39 [con glosse lessicali su nove preparazioni: *agiada*, *bianco mangiare*, *caperottata*, *mirausto*, *salsa dodina*, *salza boreglia*, *scabéciu*, *torrare*, *toronges di sivitias*]; ID. 2002, p. 1147; da

ultimo, ID. 2009, pp. 105-8). L'indicazione precisa del numero dei convitati presente in ciascuna ricetta è fornito, attraverso alcuni simboli tipografici posti in apice, anche dalla BERTOLINI 1993, p. 52 nella sua *Tavola di raffronto delle ricette* [della tradizione “dei XII ghiotti”].

45 Cosiddetta – già dal REBORA 1996, pp. 24-52 – perché rimontante al cod. Riccardiano 1071 (Fi), di patina linguistica fiorentina; tuttavia, va sottolineato che non sono tutti toscani gli otto codd. del gruppo: quattro sì (oltre a Fi: **Ve**, **Bo**, **Lo**, **Se**), ma due sono in veneziano (**Ve**, **Ro**), uno è meridionale (**Ni**, gemello di **Bo**) e uno mediano (**Ba**): vd. già REDDON 1993, p. 41 («La tradition [...] a donc vécu entre XIVE et XVIe siècle, adapté à différents usages et à différentes cultures, signe sans doute qu'il était porteur d'une certaine modernité culinaire»; per il siglario vd. appena *infra*, TAB. 1). Puntuali analisi linguistiche del colorito fonomorfológico di tutti questi testimoni, realizzate in funzione della loro collocazione cronologica e/o geografica, sono ancora di là da venire.

46 LAURIOUX 1992, vol. II, p. 589 (e vd. in part. ivi, pp. 550-684 per i libri di cucina italiani); non ho potuto consultare direttamente la Tesi del Laurioux, ma vd. BERTOLINI 1993, p. 48 e nn. 4-5, da cui mutuo la citazione. L'ultimo *trait*, il v, coincide col sintagma, frequentissimo in Fi, «Se vuoi fare per più o per meno persone, a questa medesima ragione [to-

Insomma, oltre alle indicazioni di quantità “per dodici persone”, dovranno essere svariati altri gli elementi che si chiameranno in causa per la messa in ordine del testimoniale e per la convalida dell’esistenza stessa della filiera testuale “dei XII ghiottoni”; ciò sarà possibile solo a patto di ripartire, con un’ottica che guarda non solo all’Italia ma all’intero orizzonte geografico europeo, sia da nuove edizioni dei ricettari, attendibili sul piano scientifico e fra loro uniformi, sia da preliminari analisi autoptiche dei vari codd. grazie a cui si potrà fissare o rivedere la loro datazione, dalla quale spesso siamo costretti a far discendere (impropriamente) anche quella dei ricettari stessi.⁴⁷

Ciò detto, non credo occorra ricomporre e descrivere minuziosamente qui di séguito il quadro testimoniale entro il quale si dispone l’intera codificazione culinaria dei secoli a cavallo fra il XIV e il XV, né soprattutto servirà farlo a proposito delle tradizioni del *Liber de coquina* e di Maestro Martino, giacché disponiamo oggi d’ottimi prospetti sintetici, i più aggiornati dei quali dobbiamo soprattutto alle progredienti messe a fuoco condotte dal Lubello (vd. soprattutto l’aggiornata e imprescindibile *recensio codicum* in LUBELLO 2006, pp.

gli le cose]» (vd. e.g. la ricetta n° 13 al § VI *infra*, che ha la formulazione completa). Sull’esistenza della famiglia “dei XII ghiotti”, nel quadro d’una discussione critica a proposito di LAURIOUX 1996 (che qui parlava, come già detto, di «famiglia allargata» dotata d’«un nocciolo duro di ricette che sopravvive attraverso rimaneggiamenti e riordinamenti», piuttosto che di “tradizione” dei testi: *ivi*, p. 54), ha confessato forti perplessità Bruno MAGGI 1997, p. 24: «Tutto sta nel significato e nell’ampiezza che si vuole concedere al termine “tradizione”. Se il suo ambito viene pericolosamente dilatato oltre misura, la sua funzione perde ogni significato e questa definizione [sc. di “tradizione ‘dei XII ghiotti’”] rischia di assumere il ruolo di un contenitore onnicomprensivo nel quale far entrare a piacimento testi che anche all’apparenza – e non solo nella sostanza – hanno ben poco in comune» (medesimi dubbi di liceità in BENPORAT 1997a, p. 22 n. 28). D’altronde, lo stesso LAURIOUX 1996, p. 41, trattando di Fi e del cod. di Sorengo segnato Inv. 1339 (vd. *infra*, TAB. I n° 5 [Ba]), non nascondeva che «le differenze fra il *Liber quoquine* di Sorengo e il testo fiorentino sono di gran lunga superiori alle somiglianze», o addirittura che «per certi tradizioni [quel nocciolo duro di

ricette che sopravvive attraverso rimaneggiamenti e riordinamenti, per poi perdere gradualmente coerenza e coesione] non esiste: non c’è nessuna ricetta comune all’insieme dei manoscritti che rientrano nella tradizione dei “Dodici ghiotti”» (*ivi*, pp. 54-55), e questo proprio in forza del carattere aperto d’adattabilità strutturale che la ricetta di cucina possiede rispetto al suo oggetto, al suo contesto, al momento (cronologico, certo, ma anche stagionale), per tacer qui della sua naturale predisposizione alla contaminazione coi saperi tramandati oralmente.

47 Ciò che invece, con ribaltamento quasi rivoluzionario, non ha fatto la MARTELOTTI 2005 per la tradizione del *Liber de coquina*: vd. una buona sintesi della sua operazione filologica in LUBELLO 2009, pp. 102-5 (in soldoni, l’inedito cod. Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Palatino latino 1768 [aa. 1461-’65] rappresenterebbe uno stadio preparatorio del *Liber*, mentre i mss. parigini [vd. *infra*, n. 48] costituirebbero la fase terminale della filiera; l’*Anonimo Toscano* si collocherebbe a monte del ms. Vaticano e risalirebbe a una versione latina cosiddetta *amissa*, cioè perduta).

393-95, con cospicua bibliografia pregressa nelle note).⁴⁸ Nella TAB. I *infra*, per comodità del lettore, mi limiterò soltanto a riprendere dalla letteratura secondaria a me nota la lista degli *almeno* otto codd. finora censiti quali membri riconosciuti della famiglia “dei XII ghiotti”, con l’intento di mostrare sinotticamente la vastità composita di questa filiera, della quale il ms. Riccardiano 1071 sarebbe, fino a prova contraria, il *textus* (meglio, il *testis*) *antiquior*. Avverto che le sigle dei mss., qui in grassetto (II colonna), sono in continuità con quelle proposte dalla REDON 1993, pp. 39-40.

TABELLA I. Filiera testuale “dei XII ghiotti”

	Segnatura e fogli [eventuale titolo o denominazione vulgata]	Sigla	Datazione del ms.	N° delle ricette superstite*	Edizioni integrali disponibili
1.	Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071, cc. 40r-67v [Modo di cucinare et fare buone vivande]	Fi	Vd. <i>infra</i> , § III	57	Vd. <i>infra</i> , § IV
2.	Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, Lat. XIV, 232 (= 4257), n° 142, c. 1r	Ve	Sec. XIV ¹	10	Inedito ⁴⁹
3.	Bologna, Biblioteca Universitaria, 158, cc. 86r-91v	Bo	Sec. XIV ²	92	GUERRINI 1887, pp. 13-45; BENPORAT 2010, pp. 8-30
4.	Nizza, Musée Masséna, Bibliothèque du chevalier Victor de Cessole, 226, cc. 1r-16r [Liber coquina]	Ni	Sec. XV	54	REBORA 1996, pp. 102-32

48 Un censimento, quest’ultimo, definito dal suo stesso compilatore “ideologizzato”, in quanto allestito in funzione d’una storia testuale della tipologia del “libro di cucina” (ivi, p. 392), che procede dallo zibaldone inorganico d’appunti o, per meglio dire, dalle prime aggregazioni di ricette pensate per la lettura altrui al trattato compiuto, in certi casi addirittura con intenti artistici, destinato a una lettura attiva (ivi, pp. 403-4). Vd. anche COLIA 2012a, pp. 29-30 per la filiera “dei XII ghiotti” ove, pur in una minor dovizia di dettagli, si cita anche – col *Répertoire*, p. 326 n° 18 – un nono ms. di cc. 47 e privo di segnatura depositato presso la Società Storica Comense (nel *Lascito Aliati*, secondo quanto riporta ancora il BENPORAT 1996, p. 10, che peraltro aggiunge all’elenco pure «il latino Ms. 319 della Biblioteca Comunale di Châlons-sur-Marne»; il ms. ex Aliati viene annunciato dal LAURIOUX 1996, p. 45 n. 50 come di prossima pubblicazione per i tipi della medesima Società comasca). Sulla filiera del *Liber de coquina*, conservatosi in un paio di mss. miscellanei parigini trecenteschi (Paris, Bibliothèque nationale

de France, Latt. 7131, cc. 96v-99r [aa. 1308-’14; sigla: A] e 9328, cc. 133v-139v [aa. 1360-’70; sigla: B]; edd. MULON 1968, pp. 396-435, con indici e glossario; SADA-VALENTE 1995, pp. 110-74 per la sola copia B, con traduzione italiana), vd. per ora MARTELOTTI 2005 (un’edizione sinottica di A e B collazionata col *Toscano*, col *Meridionale* e col cod. Vaticano Palatino latino 1768 è ivi, pp. 199-280) e poi LUBELLO 2011. Su Martino bastino BENPORAT 1996, in part. pp. 17-43; LAURIOUX 2006, in part. pp. 503-29; LUBELLO 2012b; ID. 2019 (con bibliografia pregressa). Utilissimo e conciso anche il quadro allestito dal CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. IX-XVI con diretta verifica sui mss. (vd. in part. ivi, pp. XI, XIV-XV sul ms. quattrocentesco inedito della Società Storica Comense [sigla: MOR = *Morimondo*], che lo studioso non fa in alcun modo risalire alla famiglia “tosca”).

49 Vd. *infra*, TAB. 3, n° 6. Nota il LAURIOUX 1996, p. 40 n. 29 che «il frammento della Marciana (un solo foglio utilizzato come libro) possiede in comune con quello della Casanatense tre ricette che non si trovano da nessun’altra parte e del resto non pre-

5.	Sorengo (Lugano), Bibliothèque Internationale de Gastronomie (<i>olim</i> London, Segal Collection, [1]), Inv. 1339 (<i>olim</i> Collezione Bagnasco), cc. 15v-24v [<i>Liber quoquine</i>]	Ba	Secc. XIV <i>ex.-XV in.</i>	65	BOSTRÖM 1985, pp. 32-48 [<i>Libro meridionale B</i>]
6.	London, British Library, Additional 18165, cc. 1r-21v [<i>Di buone et delicate vivande</i>]	Lo	Sec. XV ¹	102	Inedito (ed. in preparazione a c. di Bruno Laurioux)
7.	Roma, Biblioteca Casanatense, 255 (<i>olim</i> A VI 45), cc. 1-51 [<i>Libro per cuoco o Anonimo Veneziano o Anonimo Veneto</i>]	Ro	Sec. XV <i>ex.</i>	135	FRATI 1899, pp. 1-74; FACCIOLI 1996, vol. 1, pp. 59-105
8.	Sorengo (Lugano), Bibliothèque Internationale de Gastronomie (<i>olim</i> London, Segal Collection), Inv. 1089, cc. 3r-37r [<i>Di buone et dilicate vivande</i>]	Se	1520-'40 ca.	128	Inedito

* Le cifre in corsivo indicano che il ricettario è trasmesso in forma completa, o quantomeno non lacunosa per guasto meccanico.

1.4. *Critica del testo (culinario)* – Sotto il profilo ecdotico, e vista la particolare conformazione propria della tradizione gastronomica italiana, c'è un risvolto metodologico che andrà ribadito e che forse può non essere del tutto «scontato»:

considerato il testo di cucina come testo aperto e variabile, ne discende un corollario scontato: anche una lieve alterazione prodotta dal copista rispetto al proprio antigrafo (spostamento di una serie di ricette, aggiunta o soppressione di ingredienti, modifica di dosi e preparazioni) dà impronta di originalità al testo. Questo aspetto risulta sistematico proprio in questo ambito testuale, mentre in altri tipi di ricettari la fissità di regole e prescrizioni, la ridotta variabilità delle dosi e la precisione delle tecniche riducono al minimo un facile intervento sul testo. Che quindi ogni 'testimone' sia da considerarsi individualmente sembra per i libri di cucina macroscopicamente esperibile, tanto che di recente sono state praticate scelte editoriali di tipo 'bédieriano'.⁵⁰

sentano i tratti formali che contraddistinguono la tradizione dei Dodici ghiotti». Su *Ve* (vd. almeno *Répertoire*, p. 359 n° 124; *Et coquatur* [Plebani], p. 275) sarà bene applicarsi in séguito, realizzando finalmente una prima trascrizione filologica del frammento per consentire una sua effettiva messa in relazione con la tradizione "dei XII ghiottoni" (costituisce la cosiddetta "filiera veneta" insieme con *Ro*), e in *primis* con *Fi*: «l'esistenza, sin dai primi del Trecento, di una versione veneta, potrebbe avere grande importanza nella storia del testo e permettere di collegarlo più saldamente, come ha suggerito

O. REDON [1993, pp. 43-44], alla Brigata spenderecia» (LAURIOUX 1996, p. 40 n. 29).

⁵⁰ LUBELLO 2002, p. 1143 (spaziato mio), e vd. già ID. 1998a, p. 303, dove si specifica ulteriormente la costante tendenza del ricettario culinario alla variazione interna e all'assenza di regole fisse: «detto concretamente, la scomparsa di una spezia in una ricetta di cucina risulta di consistenza ben diversa dalla scomparsa di un ingrediente in una ricetta medica». La pratica di copia dei ricettari, vuoi per la possibilità che il copista fosse un cuoco o un medico addentro alla materia, vuoi anche per l'attitudine,

Per le ragioni illustrate in precedenza, a fronte di rapporti d'intertestualità fra ricette che si mostrano molto difficilmente razionalizzabili persino entro una medesima filiera, e considerato pure il fatto che nella manualistica culinaria il copista coincide in buona parte con la figura d'un compilatore,⁵¹ s'impone con estremo vigore l'urgenza, già qui espressa, di disporre *a monte* di testi d'origine controllata, criticamente accertati. A questo riguardo, occorre constatare che la critica del testo applicata al libro di cucina dovrà utilmente sfociare in un'edizione critica orientata al manoscritto, cioè in un'edizione critica del singolo testimone, ciò che permette di tenere nel debito conto il fatto che «la maggior parte dei manoscritti culinari presenti un testo unico: essi si rifanno alla tradizione, ma modificandola notevolmente. Non possono quindi esser considerati come semplici episodi di quest'ultima, ma, di volta in volta, un'opera singolare».⁵² Tale procedimento, esperito in Italia anzitutto con le *CLPIO* d'Avallè sui tre grandi collettori della nostra poesia antica e, come tale, particolarmente consono a studi di storia della lingua italiana,⁵³ accosta il testo nella sua contingenza documentaria in reazione all'impossibilità di disegnare i rapporti reciproci fra i vari mss. membri della trafila: tale impossibilità non consente d'individuare in essi errori patenti e monogenetici, né quindi di disporli sui rami d'un albero genealogico che, fatto funzionare meccanicamente, consenta la ricostruzione d'un perduto capostipite e quindi la sua successiva emendazione. In altre parole, il ricettario archetipico, se esistito, è irraggiungibile. Certo, per la trafila "toscana", esso non può coincidere appieno con *Fi*.

Un rischio intrinseco all'impostazione "neobédieriana" comunque esiste, ed è quella «prospettiva atomistica» dalla quale metteva in guardia anni fa già Lucia BERTOLINI 1993, p. 48, e che in effetti può ingenerarsi quando, per perseguire il proposito d'una salvaguardia della specificità storica caratteristica d'uno o più testimoni (della loro lezione, della loro *facies* linguistica), si finisce per obnubilare possibili scambi e mutue tangenze, quantomeno quelle la-

intrinseca al genere, a una certa compatibilità con bisogni, usi e contesti differenti, è dunque quanto mai "intelligente" e "attiva" (nel senso magistralmente definito dal VÄRVARO 2004 [1970], p. 580). Non va comunque scordato, in ottica di storia della cucina *stricto sensu*, che «se le dosi mutano [o se mutano gli ingredienti], cambia il risultato in funzione del quale si forma un nuovo gusto, nuove sensibilità. Possiamo quindi affermare che anche gli errori e le sviste dei copisti hanno contribuito all'evoluzio-

ne della pratica culinaria con nuovi e inediti suggerimenti per le generazioni a venire» (BENPORAT 1997a, p. 15).

51 Vd. LUBELLO 2009, p. 102; ID. 2011, p. 189.

52 LAURIOUX 1997, p. 55 (spaziato mio).

53 Il metodo è stato successivamente teorizzato dal BELTRAMI 2010, pp. 114-16. Su questa tipologia d'edizione mi sia lecito un rinvio anche a PREGNOLATO i.c.s.

tamente culturali (extra-italiane, extra-europee) se non proprio quelle testuali o idiomatiche. Per fare un es. attinente al nostro Fi, si potrà rilevare che

nella tradizione dei ‘dodici ghiotti’ [...] l’attenzione all’aspetto gustativo dei piatti parrebbe alludere ad un autore (e in questo caso di non ignobile preparazione culturale) buon-gustaio, supposizione confermata dal fatto che in questo testo l’enunciazione della ricetta (particolarmente precisa nei dati quantitativi e nella elencazione delle operazioni) si allontana palesemente da quella sinteticità in molti casi riconosciuta dal Laurieux [1997, p. 15] quale caratteristica comune alle ricette culinarie, che si presentano per la maggior parte come delle annotazioni promemoria che sorvolano su quanto fa parte della pratica quotidiana del fare cucina.⁵⁴

I punti di contatto fra codd., stando alla fattispecie degli antichi ricettari tardo-medioevali, affiorano non tanto grazie a singole rispondenze testuali né per il dato squisitamente numerico del numero dei commensali per i quali sono pensate le vivande,⁵⁵ ma emergono se s’assume una prospettiva più alta e per così dire “esterna”, vale a dire se si valuta soprattutto l’ordinamento dei testi nelle raccolte. Ecco allora la necessità e il vantaggio d’una scelta a favore della “filologia delle strutture” (o “delle sequenze”),⁵⁶ nella speranza che in futuro, per testi di questo calibro (ricette di cucina, di medicina, d’igiene, di dietetica,

54 BERTOLINI 1998, p. 741.

55 In generale, come si diceva *supra*, manca nei singoli codd. della filiera un criterio omogeneo che regoli le quantità d’ingredienti; riporto un es. di questo, citando il BENPORAT 1997a, p. 13, a dimostrazione dell’estrema incongruenza e variabilità interna di questo dato, e dunque a riprova della sua fallacia ai fini d’un ordinamento filologico dei testi in base al criterio delle quantità dei prodotti cucinati: «per limitarci al Ms. 1071 della Riccardiana la Torta unghese per 12 persone si prepara con un cappone e un lombo di maiale mentre per le stesse persone la Torta di Ormania (Romania) richiede 6 pollastri, 4 caci, 12 uova, 30 datteri, una libbra (440 gr.) di uva oltre ad abbondanti dosi di spezie. Per 12 persone sono 6 i pollastri da preparare “a schibeci” con mezza libbra di mandorle e uva passa mentre per i Capponi a cialdello questi si riducono a quattro accompagnati da 1,5 libbre di lardo salato e 12 uova. Allo stesso modo non si comprende come la

Testa di bue rinvestita, vuotata del suo interno, farcita, avvolta in una rete e cosparsa di zafferano possa essere sufficiente per 30 persone mentre appaiono esagerate, almeno secondo le nostre misure, 3 libbre (1,3 kg) di ventresca di maiale, 3 caci, 18 uova e 2 derrate di enula per formare il ripieno dei Tortelletti d’ella previsti sempre per 12 commensali».

56 Un procedimento, questo, che molto di recente ha dato esiti felici per tipologie scritte eterogenee e d’epoche differenti: basti evocare, per il sec. XIV e in territorio letterario, le nuove acquisizioni – o, se si vuole, le precise riconferme degli studi del Barbi e dell’Ageno – sul *Trecentonovelle* di Franco Sacchetti raggiunte all’interno dei *Prolegomena* a una nuova edizione del novelliere (PELLEGRINI 2019, e vd. anche i fondamentali studi sulla “filologia del macro-testo” evocati ivi, p. 143 n. 59); per il XV, vd. invece le ricerche d’analisi seriale sulle miscellanee civili di “pistole e dicerie” in volgare condotte da Camilla Russo 2018 (ora confluite in volume: EAD. 2019).

di farmacopea etc.),⁵⁷ possano realizzarsi edizioni ipertestuali informatizzate che diano spazio a letture sinottiche e raffronti immediati.

A ogni buon conto, la questione teorica della preliminare rinuncia ecdotica al metodo del Lachmann – non si dimentichi comunque che tentativi d'ordinamento stemmatico, non solo in ambito italiano, sono stati esperiti⁵⁸ – è stata affrontata e argomentata, con competenza altissima, da Lucia BERTOLINI 1998, p. 740 (e vd. già EAD. 1993, pp. 47-48), dalla quale cavo la lunga citazione conclusiva:

l'impossibilità di costruirlo [sc. uno *stemma codicum*] è propria del caso specifico, non esistendo in questo tipo di tradizione i termini necessari per la ricostruzione genealogica della storia del testo. [...] Verosimilmente, per la quasi totalità dei testi culinari, le modalità di trasmissione verticale si sono troppo spesso intersecate con quelle orizzontali, la tradizione scritta è stata sistematicamente integrata dalle conoscenze pratiche e non scritte perché si possa pretendere di gestire una simile situazione, costituzionalmente sottoposta all'intervento manipolatorio, con uno strumento quale quello ecdotico, che è stato elaborato per tradizioni di tutt'altro tipo, nelle quali cioè l'oralità entrasse eventualmente in misura minima e in cui l'intervento cosciente fosse in buona misura marginale. Lungi dal pretendere di ricostruire *un* testo originario, la cura filologica di testi di cucina potrà, di volta in volta e desultoriamente, utilizzare singoli criteri (*lectio difficilior*, filologia delle sequenze, etc.) che risultino funzionali a *quel* tipo di tradizione, contentandosi di trarne inferenze parziali e limitate, ma certe.

L'assunto di metodo esposto dalla Bertolini aveva già trovato felice riscontro pratico nella *Tavola di raffronto delle ricette* posta in *Appendice* a EAD. 1993, pp.

57 Di questi ricettari la Biblioteca Riccardiana è ricchissima, come ben mostra il catalogo dei mss. di medicina e farmacologia allestito da Mahmoud SALEM ELSHEIKH 1990, lavoro in certo senso proseguito poi con LAZZI-GABRIELE 1999.

58 Di contro a BENPORAT 1996, pp. 79-155, 157-231 e 233-92, che pubblica l'opera di Maestro Martino secondo le distinte versioni di tre testimoni mss. che lo recano (rispettivamente: Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Urbinatense latino 1203; Riva del Garda, Biblioteca Civica [senza segnatura; *specimina* facsimilari in b/n in BERTOLUZZA 1993, *passim*]; New York, Pierpont Morgan Library, Bühler 19 [cosiddetto *Anonimo* o *Cuoco Napoletano*]: è stato quindi accantonato dal Benporat il fine-

quattrocentesco e infido cod. Washington, Library of Congress, Rare Books, 153, alla base delle edd. FACCIOLI 1966, vol. 1, pp. 119-204 e ID. 1987², pp. 131-218), si registra il simultaneo tentativo, invero azzardato, di sistemazione stemmatica fatto dal LAURIOUX 1996, p. 37 sulla tradizione del *Liber de coquina* (e un'altra sua prova analoga, questa volta relativa all'area francese, aveva già commentato con riserve la BERTOLINI 1998, pp. 739-40 a proposito del *Viandier de Paris* [1320 ca.]). Pure la MARTELLOTTI 2005, pp. 55-81, nonostante una dichiarata rinuncia allo *stemma codicum* (ivi, p. 55), s'attarda in una sorta di *collatio* del *Liber de coquina* coi ricettari a esso imparentati.

58-70 (le *Note* alle pp. 71-81), ove si comparavano i testi di **Fi**, **Ve**, **Bo**, **Ni**, **Ba**, **Lo**, **Ro** (non di **Se**, gemello integro di **Lo**, né del ms. della Società Storica Comense) secondo criteri complessi di collazione delle strutture: vi si prendevano in esame «identità lessicali nella titolazione dei piatti, o identità sostanziali per ingredienti e procedimenti di cottura, per giungere alla comparazione dell'ordinamento delle ricette nei diversi manoscritti», malgrado s'ammettesse parimenti la possibilità che i copisti fossero intervenuti anche su quest'ultimo aspetto.⁵⁹

In forza di tali presupposti, un buon modo per impostare rinnovate ricerche sulla tradizione della "Brigata dei XII ghiotti", ancora meritevole di molte attenzioni filologiche,⁶⁰ mi pare consista nel ripartire *ab ovo*, cioè in prima istanza da **Fi**, rivalutando anzitutto la sua fattura codicologica e la sua datazione, quindi il testo che esso trasmette.

II. Il ms. Riccardiano 1071: scheda codicologica

In primo luogo allego una nuova descrizione del ms. Poiché è il solo ricettario (cc. 40r-67v) a essere interessato dal presente studio, e considerata anche la presenza d'altre schede parziali del Riccardiano 1071 (vd. su tutte DE ROBERTIS-MIRIELLO 1999, pp. 10-11 n° 17, cui ho attinto ampiamente per la parte che vi s'esamina), farò solo rapidi accenni alle caratteristiche estrinseche e intrinseche della prime due sezioni del cod., focalizzando l'attenzione soprattutto sulla terza e ultima parte del composito (**Fi**), quella culinaria, mancante sinora

59 Ivi, p. 50. Il tentativo di sistematizzazione, o perlomeno di descrizione degli eventuali rapporti di consanguineità fra codd. attraverso la seriazione delle ricette trådite, teoricamente non dovrebbe trascurare altri aspetti storici o riferimenti interni ai testimoni mss. che possano rivelare in egual modo contatti e parentele: in un generale scetticismo verso l'operazione di disamina filologica sulle seriazioni dei ricettari di trafile "toscana", infatti, il BENPORAT 1997a, p. 18 metteva in guardia dal pericolo d'ogni eccessiva schematizzazione» e dal «ricorso ad ipotesi di filiazione/derivazione/apparentamento supportate da articolate tabelle basate unicamente su alcune, e talvolta lontane, similitudini esteriori». Poche pagine prima, lo storico della

gastronomia non s'era astenuto dal sentenziare che la tentata applicazione della filologia delle strutture ai ricettari "dei XII ghiotti" risulta «talvolta criptica e di ardua comprensione», e che dall'esperimento pionieristico eseguito dalla Bertolini non riusciva «a cogliere l'essenza [...] e comunque una conclusione al suo studio che ci rassicuri sull'omogeneità o meno dei testi esaminati, su una loro eventuale parentela, più o meno stretta, e sulla loro derivazione da un'unica fonte originale» (ivi, p. 8).

60 Purtroppo non ha ancora visto la luce il promesso studio filologico sulla filiera "toscana" a c. di Bruno Laurioux, †Odile Redon e Lucia Bertolini, di cui trovo più d'un annuncio in letteratura (e.g. in LAURIOUX 1996, p. 39).

di un'analisi di dettaglio. Il ms. – sia detto *en passant* – si segnala anche per la storia avventurosa che ce lo trasmette: fu infatti risparmiato dal macero grazie alle cure d'Antonio di San Gallo, nipote del più famoso e omonimo architetto, che lo legò insieme con un *Ameto* del Boccaccio copiato da Girolamo Morelli e che diede alla terza parte del composito il titolo di *Modo di cucinare et fare buone vivande*.⁶¹

FIRENZE, Biblioteca Riccardiana, 1071 (*olim* R.III.1).

Cart., composito fattizio e miscellaneo, sec. XIV *in*.⁶² Cc. 1, 68 (67), 1'. In-folio. Numerazione antica senza interruzioni da 1 a 67 nel mg. sup. dx – cui naturalmente ci s'attiene – che non computa il primo foglio della prima sezione, in origine un foglio di guardia; la cartulazione risale dunque a un momento successivo all'assemblaggio del composito, che fu legato assieme a opera d'Antonio da Sangallo. Legatura secondo-ottocentesca di restauro in mezza pergamena (sul dorso) e cartoni, cui è solidale la prima carta di guardia anteriore; impresse sulla costola scritte marroni, di cui buona parte è assai sbiadita (stampo in corsivo le lettere ricostruite anche mediante il ricorso alla luce ultravioletta): «Boccaccio | *Ameto* | sec. XV [***] | Trattato | di Cucina | fram. | sec. XIV». Etichette della Biblioteca Riccardiana sul dorso e sul contropiatto anteriore; timbri neri della Biblioteca alle cc. 1r, 5r, 8r, 17r, 19r, 26r, 30r, 40r, 44r, 51r, 58r, 67v; timbri rossi alle cc. 11r, 1r, 67v. Note biblioteconomiche moderne: «1071 | R.III.j» e «N.B. L'*Ameto* del Boccaccio che si contiene in | questo Codice è mutilo: e le mancanze sono da carte: 8-9. | 16-17. 24-25» (c. 1r); «Carte 67 più una in principio, di guardia, in num. nuov. | risc. IB [ultime due parole di difficile lettura]» (c. 1'r). Sommario d'Antonio da Sangallo alla c. 11r:⁶³ «La Fiammetta di M. Giovanni Boccacci | Ninfe d'*Ameto* di M. Gio. Boccacci | Ragione della luna | Modo di trovare in che di entrano e' mesi | Modo di cucinare et fare buone vivande».

I. cc. 1r-25r

GIOVANNI BOCCACCIO, *Comedia delle Ninfe fiorentine* (o *Ninfale d'Ameto*) [mutilo]. Mm 284 × 215 (17 | 218 | 49 × 23 | 149 | 43), 2 rr. / ll. 50 perlopiù a piena pagina. Fascicolazione: 1² (cc. n.n.-1), 2⁶ (cc. 2-7), 3⁸ (cc. 8-15), 4¹⁰ (cc. 16-25). Rigatura a colore; note della stessa mano del testo; titoli rubricati.

61 Sul primo troncone del composito, quello boccacciano, basti in proposito quanto si legge nel già citato DE ROBERTIS-MIRIELLO 1999, pp. 10-11 n° 17 e, fra i lemmi citati in bibliografia, vd. in part. QUAGLIO 1957, p. 35 e ID. 1953, p. IX (non pp. 900-1 come riportato nel catalogo). La figura d'Antonio d'Orazio d'Antonio da Sangallo (1551-1636; vd. MARACCHI BIAGIARELLI 1957) è recentemente tornata alla ribalta, in quanto risultata protagonista nella tra-

missione del novelliere sacchettiano: vd. PELLEGRINI 2019, pp. 142-52.

62 Vd. *infra*, § III.

63 Normalizzo qui le maiuscole, separo la *scriptio continua*, aggiungo i segni diacritici, segno l'accapo con l'asta verticale scempia e inserisco fra uncini la biffatura del Sangallo. Una parte iniziale del testo – forse un titolo – è andata perduta per guasto meccanico al foglio, ora restaurato.

Subscriptio datata a c. 25r (a. 1449): «Qui finiscie la Chomedia delle ninfe fiorentine ordinata e chomposta p(er) lo ecciellentissimo poeta Giovanni Bocchaccio da cCiertaldo di Firenze. Schritto p(er) mano di me Girolamo Morelli per la moria del 1449 p(er) mio piacere». Vecchi rinforzi cartacei lungo il dorso. Fotoriproduzione in b/n della c. 24v in DE ROBERTIS-MIRIELLO 1999, Tav. XLVIII.

II. cc. 26r-39v

Ragione della Luna (cc. 26r-35v), seguita dalle Tavole dei mesi relativi agli anni che vanno dal 1356 al 1500 (c. 27r) e da quelle dei mesi (da gennaio a dicembre), lettere, ore e punti (cc. 28r-33v); comprende anche una *Regola a trovare in che di entrano e' mesi* (c. 34r) e una *Ragione e regola della Pasqua* (c. 34v-35v), con relativa Tavola a tutta pagina relativa all'a. 1456. Mm 280 × 215 (15 | 250 | 25 × 30 | 160 | 50). Fascicolazione: 1⁴. Bianca la c. 36r-v, eccezione fatta per alcune scritte in alto rifilate al momento della rilegatura (*evanidae* quelle del *recto*). Esercizi di calligrafia alle cc. 37r-39v, ove all'alfabeto (c. 37r) fa séguito la ripetizione continua della frase «El giouane che agudagnare no(n)n a ateso la pou(er)ta nelmena Vecchio preso» (trascrizione diplomatica).

III. cc. 40r-67v (= Fi)

[*Modo di cucinare et fare buone vivande*],⁶⁴ adespoto e anepigrafo, acefalo e mutilo. Mm 275 × 215 (25 | 210 | 55 × 15 | 170 | 35), 1 col. / ll. 18-20. Fascicolazione: 1⁴ (cc. 40-43), 2²⁰ (cc. 44-63), 3⁴ (cc. 64-67).⁶⁵ Filigrana: cervo intero di profilo col muso frontale, ritto sulle zampe posteriori, di mm 131 × 44 (distanza tra i filoni: mm 45), simile a PICCARD, xv/1, 537 (Bologna, 1339; mm 131 × 44; distanza tra filoni: mm 45; vd. e.g. cc. 48, 54, 56, 61). Richiami assenti. Rigatura a secco solo per la riquadratura esterna verticale; assenza di rettrici per la scrittura. Inchiostro marrone in parte svanito in coincidenza con ampie macchie d'acqua.⁶⁶ Mano unica α. Scrittura minuscola corsiva notarile.⁶⁷ Lettere S iniziali rosse all'inizio di ciascuna ricetta («Se vuoi fare...»);⁶⁸ numerazione rossa in cifre romane delle ricette, coeva alla stesura delle stesse e posta a margine, in prossimità del primo rigo e/o del capolettera. Il cod. è di bella copia, probabilmente un artefatto di bottega (ciò che potrebbe significare, con buona probabilità, che fu realizzato su carta nuova, coeva alla copia, e non vecchia e tenuta da parte come sovente poteva accadere nel caso di codd. personali). Lo stato di conser-

64 Secondo la titolazione proposta dal Sangallo nella c. 11r.

65 Siccome il ricettario attualmente comincia con la ricetta XIV e poiché a sedici ricette corrisponde ca. una decina di fogli di Fi, è presumibile che la raccolta dovesse assommare in origine ad almeno una quarantina di carte (postulando che l'estensore volesse raggiungere la cifra tonda e complessiva di sessanta ricette).

66 Per questo vd. *infra* il testo stampato in caratteri corsivi nell'edizione critica di Fi (§ VI).

67 Vd. il parere paleografico riportato *infra*, § III.

68 Elenco di dettaglio: cc. 40r 14-15, 41r 8-9, 41v 20, 42v 10-11, 43r 6-7, 43v 5-6, 44r 3-4, 44v 3-4, 10-11, 45r 5-6, 46r 4-5, 46v 18-19, 48r 8-9, 48v 17-18, 51r 1-2, 11-12, 52r 8-9, 52v 13-14, 53r 13-14, 53v 9-10, 54r 13-14, 54v 13-14, 55r 7-8, 55v 7-8, 56r 13-14, 57r 3-4, 57v 3-4, 58r 5-6, 17-18, 58v 14, 59r 5-6, 59v 18, 60r 15-16, 60v 7-8, 19-20, 61r 18-19, 61v 13-14, 62r 2-3, 7-8, 62v 18-19, 63r 11-12, 20, 63v 10-11, 64r 3-4, 8-9, 64v 1-2, 17-18, 65r 1-2, 13-14, 65v 6-7, 66r 7-8, 14-15, 66v 4-5, 67r 5-6, 67v 2, 11-12.

vazione è abbastanza buono, nonostante le succitate grandi gore d'umidità che si propagano più o meno estesamente dalla rilegatura verso il centro d'ogni carta, le quali hanno comportato l'indebolimento dell'inchiostro su tutte le carte restanti del ricettario (in part. sui fogli finali).

Marginalia o prove di penna d'una mano β probabilmente quattrocentesca: c. 41r 3, nel mg. dx (si distingue «e di», ma le altre lettere sono illeggibili, forse *sc-*); c. 55v 5-6, nel mg. sx («poi vi metti di | sop(r)a del zucchero | abanda(n)za»); c. 56v 19, nel mg. inf. centrato (due segni indecifrabili, di cui il primo a forma di S doppia; si tratta d'una prova di penna difficilmente databile); c. 57r 7-II e nel mg. inf. dx (*probationes calami*); c. 64r 7, nel mg. dx (se-gno).

Fotoriproduzioni in b/n delle cc. 50v-51r in REBORA 1996, p. 23; FIGG. 3-4 *infra* per le cc. 55v-56r (ricetta del *blas mangiare di pesce*).

Bibliografia seletta (sul solo Fi): LAMI 1756, pp. 75, 155; *Inventario e stima*, p. 25; MORPURGO 1900, pp. 59-60; SALEM ELSHEIKH 1990, p. 30; *Répertoire*, pp. 328-29 n° 26; *Et coquatur* [Prunai Falciani-Laurieux], p. 263; PRUNAI FALCIANI 1995, p. 525; REBORA 1996, pp. 25-27: 25; LAURIOUX 1997, p. 39 e n. 26; DE ROBERTIS-MIRIELLO 1999, pp. 10-11 n° 17; CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. XI.

III. Problemi di datazione (del codice, del testo, del lessico)

«A quanto pare» è opportuna espressione di cautela che noto ricorrente nei lavori di Giovanna Frosini a proposito della datazione del cod. Fi: esso infatti sarebbe, «a quanto pare, il più antico dei manoscritti in volgare italiano che ci sono pervenuti». ⁶⁹ È però innegabile che l'anonimia del ricettario Riccardiano, così come il suo essere adespoto, mutilo e privo di definite indicazioni cronologiche interne, renda la questione alquanto incerta.

Sfortunatamente, analoghe formule prudenziali non figurano in molti contributi, anche importanti, d'altri studiosi, nei quali al contrario si finisce per datare il cod. Fi con estrema precisione, e lo si fa – senza mostrare riserve né avanzare perplessità – praticamente *ad annum*, cioè circoscrivendo l'allestimento del ms. al 1338-'39;⁷⁰ questo perché ci s'avvale d'un rilievo avanzato anni orsono da Bruno LAURIOUX 1992, vol. II, p. 587,⁷¹ il quale riconobbe in alcune

69 Vd. e.g. FROSINI 2009², p. 80 (spaziatura mia).

70 Tre ess. su tutti: REDON 1993, p. 41 («a été copié en 1338-9»); EAD. 2003, p. 87 («la filigrana permette di datare precisamente agli anni 1338-1339»); CAMPANINI 2012, p. 91.

71 Come anche *supra*, nell'impossibilità di consultare direttamente la Tesi di Dottorato del Laurieux ricavo l'esatto rinvio di pagina da altra letteratura secondaria, in questo caso dalla REDON 1993, p. 39 n. 14.

carte del nostro ms. una particolare e rara filigrana che questi ricondusse, attraverso notizie tratte dai principali repertori, proprio a quel giro d'anni (sco-stando così Fi dalla seconda metà o fine del Trecento, come voleva invece la *vulgata* precedente). Tale filigrana rappresenterebbe «un cervo ritto, con la testa in posizione frontale» (LAURIoux 1997, p. 39 n. 26) e, sempre secondo lo storico medioevale, coinciderebbe coi tipi raffigurati in BRIQUET 3284 (TAV. 5), PICCARD, vol. xv, nⁱ 534-37 e MOŠIN-TRALJIĆ, nⁱ 2276-77.

Ora, va ribadito che datare un cod. attraverso l'inventariazione delle sue filigrane può essere, in talune circostanze almeno, operazione pienamente legittima; tuttavia, ciò rappresenta certo l'*extrema ratio* cui ci s'appella quando il testo o altri elementi interni a esso (la lingua, per citarne una; la dimensione intertestuale, per dirne un'altra) non riescono a offrire ulteriori appigli sicuri; in ogni caso, è bene qui richiamare che nulla vieta che la filigrana possa essere anche precedente alla data indicata nella strumentazione catalografica (BRIQUET e PICCARD sopra tutti), perché non possiamo affatto escludere che fogli sparsi o mss. cronologicamente anteriori alla data offerta dai principali repertori di filigrane (estesissimi, mirabili; va rimarcato) sfuggiti però alle loro maglie possano comunque esibirla, permettendo in questo modo una retrodatazione.⁷² I repertori di filigrane profilano dunque un *terminus* che è solo *post quem*, adoperabile per ancorare temporalmente tanto il testimone quanto – ma solo in casi particolarmente infelici – il testo trasmesso: sicché Fi, nella fattispecie, non è affatto databile al 1338-'39, ma al limite è *post* 1338-'39.⁷³ Per di più, a un'ispezione autoptica del ms. ho potuto ricavare che le filigrane in esso riconoscibili non coincidono perfettamente col tipo indicato dal Laurioux, essendo simili piuttosto ad altri disegni registrati dal BRIQUET e dal PICCARD (e.g. nⁱ 536-37 del vol. xv/1), tipi nei quali la testa dell'animale sembra avere un'inclinazione diversa.

A ogni modo, m'è parso opportuno e vantaggioso riconsiderare alcuni aspetti paleografici del cod. sottoponendo la mano unica di Fi al parere tecnico d'Irene Ceccherini (Università degli Studi di Firenze), che nuovamente ringrazio. Dall'*expertise* risulta la possibilità di un'ancor maggiore antichità

72 Lo stesso rammenta Irene Ceccherini appena *infra*.

73 Così vedo fare recentemente dal MÖHREN 2016, p. 39 (nuova ed. del cosiddetto *Anonimo Toscano* ivi, pp. 129-97, dopo la pionieristica ed. a c. dello ZAM-

BRINI 1863 e dopo quella rivista del FACCIOLI 1966, vol. I, pp. 18-57 [poi Id. 19872, pp. 47-67]); la scrittura del cod. per il filologo tedesco «potrebbe essere del II terzo del XIV sec.» (MÖHREN 2016, p. 39 n. 71).

dell'anonima mano di Fi, avendovi riconosciuto la paleografa elementi tali da lasciar sospettare una formazione grafica del menante collocabile sul finire del XIII secolo o al principio del XIV (vista la contestuale presenza in Fi d'alcuni tratti riconducibili al tardo Duecento, tratti che invero mostrano propaggini fino al primo XIV sec. ma solo limitatamente al settore delle scritture documentarie; vd. anche MELIS 1972, p. 235, Tav. 51). E interessante, indubbiamente meritevole d'un supplemento d'indagine per la notevolissima somiglianza di *ductus*, è anche il parallelo qui suggerito dalla studiosa con le ricette mediche recate nell'ultimo foglio del cod. Laurenziano Edili 187, ms. fiorentino datato dal Bertelli al sec. XIV 1° quarto: confronto, questo, che rafforzerebbe alquanto la datazione delle cc. 40r-67v del nostro Riccardiano 1071.

Per Irene Ceccherini, la cui *Nota paleografico-codicologica* inviata mi riporto qui integralmente, il copista di Fi

impiega una scrittura di tradizione corsiva di base notarile. Pur mostrando una buona competenza grafica, a giudicare dall'allineamento, dal rispetto di modulo e proporzioni e dalla regolarità con cui sono tracciati i segni grafici, la scrittura non è formalizzata sul piano dello stile e si caratterizza per una corsività "spontanea": in altre parole, nel trasferire la propria scrittura nel libro a contenuto letterario, il copista non ha modificato né la struttura delle lettere né le proprietà espressive della sua abituale base grafica documentaria. Il repertorio dei segni riflette modelli grafici della tradizione corsiva fiorentina dell'ultimo decennio del Duecento, ancora in uso in sede documentaria fino a tutto il secondo decennio del Trecento. In particolare, è la morfologia delle lettere dotate di aste superiori e inferiori che permette di ancorare la cultura grafica del nostro copista a modelli tardo-duecenteschi, vale a dire: *f/s* e *p* dall'asta discendente leggermente rastremata oppure raddoppiata nella forma di un occhiello ampio e modestamente appuntito; *b*, *h*, *l* e *d* dagli occhielli di dimensioni contenute e arrotondati; *g* dalla sezione inferiore costituita da un occhiello disposto in orizzontale a sinistra del corpo della lettera (la cosiddetta coda). A questi si possono aggiungere, quali elementi tipici delle scritture documentarie tra fine Duecento e inizio Trecento: *e* dal primo tratto prolungato a destra lungo la base di scrittura e poi verso l'alto, dove incontra il tratto orizzontale della lettera generando una forma chiusa; la nota tironiana *7* dal secondo tratto ampiamente prolungato sotto la base di scrittura. Il copista del ms. Ricc. 1071, cc. 40r-67v possiede la stessa cultura grafica del copista a cui si devono le ricette contenute nell'ultima carta (c. 33v) del ms. Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, Edili 187, membranaceo, concordemente datate al primo quarto del sec. XIV (vd. BERTELLI 2011, p. 101 e Tav. CVIII).

Tornando al ms. Riccardiano, la cronologia offerta del dato paleografico sembra non coincidere con quella della filigrana della carta, molto vicina a un modello che nei repertori è documentato nel 1338/39. Questa difformità può trovare due differenti spiegazioni: poiché la filigrana non è perfettamente corrispondente a quella dei repertori, la data 1338/39

potrebbe non costituire un valido *terminus post quem* per la realizzazione del manoscritto; d'altra parte, se è pur vero che la cultura grafica del copista riflette modelli tardo-duecenteschi, questo significa soltanto che la sua formazione grafica risale alla fine del Duecento o ai primissimi anni del Trecento e questo non vieta che, in età avanzata, abbia potuto dedicarsi alla trascrizione delle ricette del ms. Riccardiano (anche se bisogna ammettere che la padronanza grafica si adatta meglio a una mano giovane). Saranno dunque altri dati, di ordine linguistico e testuale, che, insieme ai fatti paleografici e codicologici appena discussi, permetteranno di definire la cronologia del ms. Ricc. 1071.⁷⁴

Insomma, la questione dei tempi d'allestimento di Fi per il momento resta irrisolta. Se s'accettano come condivisibili i rilievi della Ceccherini, s'accoglierà allora la possibilità d'una cauta retrodatazione della confezione del cod. diciamo al primo quarto del Trecento, se non proprio d'uno slittamento in risalita al secondo decennio del secolo in ragione d'alcuni paralleli documentari attestati: in questo modo il «più antico» ricettario italiano resterebbe tale, sì, ma risulterebbe antico più di quanto s'è solitamente ritenuto.

Non si può comunque non accondiscendere con Irene Ceccherini sul fatto che, nello stato d'incertezza intrinseco a datazioni di codd. avanzate in base solo a perizie paleografiche – capaci quindi di circoscrivere con sicurezza un testimone manoscritto al massimo al quarto di secolo –, saranno altri gli argomenti e gli elementi sui quali occorrerà far leva. La collocazione temporale di Fi, più o meno antica, potrà essere rinsaldata da uno spoglio linguistico completo della compagine grafica e fonomorfológica del volgare fiorentino nel quale è composto il ricettario,⁷⁵ e forse verrà appurata ancor più efficacemente grazie a un confronto testuale con altri ricettari tardo-medioevali: con quelli della famiglia “toscana” in prima istanza, certo, ma non solo con essi.

IV. Precedenti edizioni del ricettario

IV.1. *Il ricettario Riccardiano nel TLIO* – Finora il testo di Fi era accessibile in versione integrale in una sola edizione tardo-ottocentesca, curata da Salomone

⁷⁴ Comunicazione scritta del 06.01.2020 (spazieggiati miei).

⁷⁵ Un'analisi linguistica completa del ms., la cui lingua è smaccatamente fiorentina, potrebbe tuttavia non riuscire a essere dirimente per connotarla sensibilmente dal punto di vista diacronico. Non

serve certo a dimostrare la fiorentinità di Fi, ma è comunque un elemento addizionale, il fatto che la ricetta n° 49 sia a base di «pesce d'Arno» (come nel BOCCACCIO, *Dec.* IX 8, II [«pesce d'Arno fritto»]), sottolineatura che comunque già fece il MORPURGO 1890, p. 4.

Morpurgo durante il suo periodo di lavoro alla Riccardiana (1893-'97) e stampata come dono in occasione delle nozze di Luisa Franchetti con Gabbriello Vittorio Enriques celebratesi il 30 marzo del '90 (*LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*: MORPURGO 1890).⁷⁶ Si tratta, tutto sommato, d'una buona trascrizione, mancante però – com'era prassi all'epoca – d'espliciti criteri editoriali (solo un generico richiamo a una trascrizione fatta «fedelissimamente»: *ivi*, p. 4), nella quale si sciogliono tacitamente tutte le abbreviature, si corregge talvolta il ms. marcando col corsivo la rettifica e si fraintende la lezione originale in un numero consistente – ma comunque non elevatissimo – di casi. Soprattutto, senza un ragionevole motivo, la ricetta xvi, che figurava per prima nel cod. Fi già all'altezza del 1890, allorché il Morpurgo pubblicò le *LVII Ricette*, viene relegata in ultima posizione (malgrado questi avverta, nel colonnino sinistro di p. 28, cioè in prossimità di questa ricetta: «Nel ms. questa è la prima»). Il che naturalmente comporta uno sfasamento della numerazione, essendo classificata come I dall'editore la prima preparazione che rimane integra in Fi, ovvero la seconda per collocazione topografica nel cod. (che è poi la xvii per l'anonimo amanuense).⁷⁷

L'ed. MORPURGO 1890, in quanto unica trascrizione completa di Fi, è entrata a far parte della banca dati informatizzata dell'«Opera del Vocabolario Italiano» (Istituto del C.N.R., Firenze), sulla quale va fondandosi la redazione del dizionario storico dell'italiano antico, e lì oggi è liberamente interrogabile, modificata in più punti secondo le correzioni e i cambiamenti apportativi dall'Ufficio Filologico ed elencati *online* all'interno della *Documentazione filologica*.⁷⁸ Rispetto a questa nuova versione riveduta e aggiornata del testo (d'ora in

⁷⁶ Luisa, insieme con la sorella minore Laura, era figlia dello storico, erudito e giurista Augusto Franchetti (Firenze, 1840-1905), suocero del Morpurgo e, fra i molteplici incarichi istituzionali ricoperti in vita e qui obliterati, anche Accademico della Crusca: per il primo, vd. DANELON VASOLI 1998; per la biografia del bibliotecario d'origini triestine, Direttore prima della Riccardiana, poi della Marciana e infine della Biblioteca Nazionale di Firenze, figura di filologo e pure di Cruscante davvero troppo celebre perché occorra qui spendervi qualche parola, risulterà sufficiente un rinvio a BON 2012. L'ed. MORPURGO 1980 si colloca nella «prima grande stagione editoriale» (MARZANO 2009, p. 153) dei ricettari di cucina basso-medioevali, ispirata da forte aneli-

to erudito: appartengono alla schiera le edd. ZAMBRINI 1863 [*Anonimo Toscano*], GUERRINI 1887, che è poi un altro libretto per nozze [Bo], e FRATI 1899 [*Anonimo Veneziano*].

⁷⁷ Secondo la CAMPANINI 2012, p. 94, l'ed. del Morpurgo «meriterebbe una revisione integrale e una riedizione, data tra l'altro la scarsa reperibilità»; a quest'ultimo aspetto supplisce, a dir il vero, il portale web *Internet Archive*: <<https://archive.org/details/lviiricattedunlioozani/page/n4>> [ultimo accesso: 17.01.2020].

⁷⁸ Posso affermare per verifica personale che l'ed. di Fi immessa nel *Corpus OVI* (in sigla: GMO) in effetti accoglie, eccetto che per un caso, tutte le correzioni presenti nella *Documentazione fi-*

poi, per brevità: [ed.] OVI), nella quale la successione delle ricette continua a seguire quella voluta dal Morpurgo, la mia nuova ed. (§ VI) retrocede sempre di un'unità e colloca la prima ricetta di Fi in testa all'edizione, chiudendosi con la ricetta LXXII, la cinquantasettesima del cod. La necessità di leggere il testo del ricettario in una veste che rispondesse a moderni criteri di resa filologica ha fatto il paio col fatto che, nonostante il riesame di Fi su microfilm compiuto dall'Ufficio Filologico alla fine degli anni Novanta, permangono nell'ed. OVI alcune discrepanze col ms., la cui lezione originale ho voluto ora ripristinare. Censisco tutte le principali divergenze nella seguente TAB. 2, escludendo dal novero quelle relative ai segni paragrafematici (fra cui, e.g., *fae* OVI ~ *fa'e* 41r 18; *dàe* OVI ~ *da'e* 43r 2; *dà* OVI ~ *da'* 44r 13; *dèi fare* OVI ~ *dei fare* 47r 10; *nè* OVI ~ *nè* 53r 4-5; *si è* OVI ~ *si è* 48r 4), così come quelle attinenti a differenti modalità d'univerbazione o discrezione delle parole (e.g. *in sino* OVI ~ *insino* 41v 11; *in su i pesci* OVI ~ *in sui pesci* 56v 14; *simiglante mente* OVI ~ *simiglante-mente* 41v 18-19; *tutta via* OVI ~ *tuttavia* 58v 16) e di resa dei numeri romani.

TABELLA 2. Divergenze di lezione fra l'ed. OVI e il nuovo testo critico (§ VI *infra*)

Ricetta	Luogo di Fi	Ed. OVI	Nuova ed. (ripristino della lezione di Fi)	Note eventuali
1. XVIII (3)	41r 15	bene levato	bene lavato	
2. XVIII (4)	42r 17	gengiovo	ge(n)giove	
3. XX (5)	42v 17	acconciavi	aconciavi	
4. XXIII (8)	44r 15	e spesso	ispesso	

lologica redatta a c. dell'Ufficio Filologico (nella persona di Giovanna Frosini): vd. all'indirizzo di rete <http://tlio.ovi.cnr.it/LIVS/livsdoc/GMO-dossier%20filologico/GMO-errata%20corrigge/GMO_Ricette%20di%20cucina.htm>; ho anche potuto consultare *de visu* il *Modulo di pre-edizione* cartaceo presente negli archivi dell'Opera del Vocabolario Italiano e compilato dalla Frosini nell'ottobre del 1999. Resta comunque ancora valida l'osservazione che la stessa FROSINI 2012, p. 86 scriveva otto anni orsono, secondo cui Fi sarebbe l'unico ricettario antico-italiano presente nel *Corpus TLIO* (ho fatto un riscontro il 10.01.2020 insieme con Die-

go Dotto, che ringrazio per la grande cortesia e dal quale apprendo che è in preparazione all'OVI la marcatura informatica e l'inserimento nella banca dati del ricettario d'*Anonimo toscano* nell'ed. MÖHREN 2016); la Frosini parlava allora, più genericamente, d'«unico testo di cucina» presente nel *Corpus TLIO* ma, a ben vedere, di testi attinenti alla sfera del cibo (e.g. libri di spese) esso è oggi abbastanza fornito (vd. ora FROSINI 2019, p. 159). I ricettari editi dal GUERRINI 1887, dal BOSTRÖM 1985, pp. 1-48 [*Libro A* e *Libro B*] e dalla MARTELOTTI 2005 sono tutti «fuori *Corpus*».

Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071

5.	xxv (10)	44v 10	farre	far(r)e	È l'unica correzione dell'Ufficio Filologico non entrata nel testo OVI (considerando i soli «Interventi particolari» elencati nell' <i>Errata corrige</i>).
6.	xxvi (11)	45r 7	di uve	d'uve	
7.	xxvii (12)	46r 8	iiij	iii	
8.	xxviii (13)	46v 19	a ariso	aariso	La scheda del <i>TLIO</i> [Mosti 2006] s.v. <i>ariso</i> corregge la forma scissa che si ritrova nel <i>Corpus OVI</i> .
9.	xxviii (13)	47r 9	tolgli	togli	
10.	xxviii (13)	47v 6	scuopri	sì cuopri	
11.	xxviii (13)	47v 13	dalla lunga	dalla lungi	
12.	xxxii (17)	51v 14	rinvestiale	rinvesciale	Anche MORPURGO 1890, p. 14 r. 16 fraintende trascrivendo <i>rinvestile</i> ; secondo il <i>Corpus OVI</i> il vb. <i>rinvesc(i)are</i> ¹ ha due sole attestazioni.
13.	xxxiii (18)	52v 2	quantità de[l]	quantità de.	
14.	xxxiii (19)	53r 4	no sia	siano	L'ed. OVI corregge tacitamente l'ed. MORPURGO 1890, p. 15 r. 17, ora recuperata per fedeltà alla lezione di Fi.
15.	xxxvii (22)	54r 17	dolce	dolci	L'ed. OVI non emenda la lezione di Fi.
16.	xlvi (34)	60v 5	esere	es(er)	
17.	lxvi (51)	65v 14	siano	sia(n)	L'ed. OVI corregge con <i>siano</i> quanto correttamente riportava già l'ed. MORPURGO 1890, p. 26 r. 16.
18.	lxx<iiii> (55)	67r 20	metterre	mettere	
19.	lxxii (57)	67v 16	cola carne	co. la carne	

iv.2. *Altre edizioni* – Compulsando e rifondendo i materiali inventariati nella *Bibliografia manoscritti* cartacea conservata nella cassetta n° 4 della Sala Catalogo alla Biblioteca Riccardiana di Firenze, m'è anche possibile offrire *a latere*, sotto forma di sinossi (TAB. 3), un breve censimento cronologico integrato delle altre, parziali trascrizioni del nostro ricettario, finora edite a scopi che sono in prevalenza di larga divulgazione.⁷⁹

⁷⁹ Escludo dalla TAB. 3 l'opera di REDON-SABBAN-SERVENTI 2008⁶, *passim*, che riprende molto parzialmente la precedente ed. MORPURGO 1890 di Fi. Bizzarramente, il ricettario Riccardiano non viene accolto nell'importante raccolta di testi culinari del FACCIOLO 1966, né nella sua riedizione ampiamen-

te modificata (Id. 1987²; una sintesi delle principali differenze fra la 1^a ed. milanese e la 2^a torinese ivi, p. xxxi; FROSINI 1993, p. 46 n. 2); sull'insufficienza filologica di quest'antologia (nell'ed. del '66) vd. le esemplificazioni addotte dal LUBELLO 1998a, pp. 303-4.

TABELLA 3. Precedenti edizioni di Fi

Ed. parziale	Ricette edite (in ordine d'apparizione)	Note
1. VESCO 1984, pp. 77, 79-83, 87-97, 99-100, 102-3	53, 57, 52, 43, 38, 39, 49, 41, 42, 16, 44, 28, 30, 29, 31, 26, 27, 32, 33, 6, 20, 5, 8, 19, 2, 3, 34, 12, 17, 11, 18, 15, 14	Contiene, in ordine sparso, la trascrizione ascientifica di trentatré ricette di Fi (i criteri, assai vaghi, nell' <i>Avvertenza</i> di p. 70), le quali vengono mescolate insieme con altre derivanti da non meglio precisate "Carte Bardi" custodite all'Archivio di Stato di Firenze (datate dalla Vesco al sec. XV, ma senza argomentazioni). Dal titolo della sezione (<i>Le originali ricette della cucina rinascimentale fiorentina</i>) e da altri riferimenti diretti sembra che si postdati il ms. al Cinquecento, per quanto se ne riconosca a p. 70 l'appartenenza al sec. XIV.
2. BENCISTÀ 2001, pp. 17-65	Fi integrale	Con fini dichiaratamente divulgativi, ripropone non anastaticamente l'ed. MORPURGO 1890 «modernizzando la veste grafica» (p. 13), ma senza chiarire in che modo. Le ricette sono accompagnate da un abbastanza nutrito apparato esegetico posto a piè pagina e mirante a illustrare buona parte del lessico di Fi – ma non senza cascare in inesattezze. Rispetto al Morpurgo, il Bencistà riporta giustamente l'incompleta ricetta di c. 40r in prima posizione, ma stranamente non la numera, cosicché la sua successione di ricette s'arresta alla lvi.
3. BARSANTINI-EVANGELISTA-LAZZI 2005 ² , pp. 30-31, 34-35, 79, 105, III, 115, 141	34, 55, 37, 42, 14, 52, 49, 56, 40	L'ed. – trascritta scorrettamente – è quella MORPURGO 1890, dalla quale si trascinano nove ricette, affiancate da un adattamento moderno sottoforma di ricettario contemporaneo a cura dello chef Antonio Piro, dove s'attua la moderna separazione (già artusiana) fra lista degli ingredienti e procedimento. Il volume è chiuso da un piccolo <i>Glossario</i> gastronomico (pp. 153-55).
4. REDON 2009, pp. 435-37	49	Riprende alla lettera, con breve commento, MORPURGO 1890, pp. 25-26 (ricetta XLVIII).
5. FROSINI 2012, p. 86	25	Il testo della ricetta del biancomangiare col pesce è ristampato anche in FROSINI <i>online</i> -a, p. 4 secondo idonei criteri di resa editoriale.
6. LUBELLO 2016, p. 77	52	Lo scampolo riprende alla lettera – con la sola eccezione d'un segno paragrafematico mutato – il MORPURGO 1890, p. 26, e viene affiancato per la prima volta a uno <i>specimen</i> del cod. Ve (ricetta n° 10).

v. Criteri editoriali

Nella restituzione del testo di Fi mi riallaccio ai principî di trascrizione adibiti dal Castellani nell'*Introduzione* alla *PIO*, pp. xvi-xix, ai quali però – come emergerà nel prosieguo – derogo occasionalmente in relazione ad alcuni dettagli. Più nello specifico, e fermo restando un intento di generale conservatività del piano grafematico del cod., opero le seguenti normalizzazioni: distinguo ⟨u⟩ (= [u]) ~ ⟨v⟩ (= [v]); mantengo ⟨ç⟩ per il suono affricato dentale sordo [ts]; separo le parole in *scriptio continua*, univerbo quelle scisse e regolo le iniziali maiuscole – pur rispettandone molte già presenti nell'originale – secondo l'uso moderno (e.g. stacco *sì che* 40r 2, o vero 46r 13, *là dove* 50v 8 etc.; separo anche le preposizioni articolate scritte con laterale scempia, prescindendo in

ciò dalle abitudini del ms.: e.g. *de le dette* 48r 2-3; *in su la gradella* 64v 1; *unisco tuttavia* e gli avverbi in *-mente*); rendo sempre ⟨j⟩ con ⟨i⟩, anche per l'unità dei numeri romani (che stampo sempre in maiuscoletto, senza gli eventuali mezzi punti che li circondano); infine, per il numero IIII 'quattro' non riporto lo zero sovrascritto ch'è costantemente presente in Fi.

Anche i segni paragrafematici sono moderni. Con sistematicità inserisco la virgola nelle enumerazioni frasali, ma decido di non farlo negli accumuli nominali (per cui, e.g., *E toglì due cascì freschì e albume d'uovo, e pestalo, e fanne raviuoli bianchi cotti con pasta* 40v 5-7 per la paratassi, ma al contempo *Togli il battuto de' pollastri e ' raviuoli e ' tortelli e ' datterì e ' pignocchi mondi e l'uve passe* 40r 3-4);⁸⁰ appongo l'accento grafico diacritico in casi per i quali può essere necessario disambiguare o semplicemente precisare (e.g. *àe*, *ànno* 3^a ~ 6^a pers. dell'ind. pres. del vb. *avere*; *atrèbici* 'bietoloni'; *avòsine* 'susine'; *dàllo* imp. di 2^a pers.; *tòrre* vb. 'togliere, prendere'; *póllo* vb. 'ponilo'; *vòti* agg.); trascrivo ^re-^l e non ^re ^l (proprio come suggerisce la PIO, p. xvii n° 3 per il tipo ^rche-^l: e.g. *e-l çafferano* 46v 8), evitando d'interpretare la forma dell'articolo determinativo come sempre aferetica; scrivo la congiunzione *nè* con l'accento grave, in accordo con l'avvertenza del FIORELLI 1953 circa la pronuncia aperta della congiunzione in Firenze a quest'altezza cronologica. Per distinguerli, e pur conscio della mancata giustificazione dell'operazione sul piano grammaticale, appongo l'apostrofo agl'imp. di 2^a pers., soprattutto se epitetici (apostrofo interno: e.g. *da'e* 43r 2; *fa'e* 40v 4), distanziandomi in ciò da quanto prescritto nella GIA [Maschi], vol. II, p. 1446 a proposito dei vb. *dire*, *dare*, *fare*, *stare* e *andare* e in favore invece d'un maggior adeguamento all'uso interpuntivo contemporaneo, che percepisce quest'imp. appunto come apocopati e li vuole quindi apostrofa-
ti.⁸¹ Mi servo anche, quando necessario, dell'apostrofo equidistante e del punto in alto, il quale indicherà la caduta fonosintatticamente legittima d'una conso-

80 Sulla paratassi, e più in part. sui suoi aspetti di diversità dalla coordinazione, informa brevemente CRESTI 2011, pp. 1039-40.

81 «Nelle edd. moderne [sc. di testi italiani medioevali] compaiono anche le grafie *da'*, *fa'*, ecc., ma si tratta di grafie erronee, che non corrispondono a forme con apocope di *-i* finale come quelle che si usano nel fior. mod. Lo si può affermare osservando la distribuzione delle forme stesse: se *da*, *fa*, ecc. fossero il risultato dell'apocope di *-i* (= *da'*, *fa'*, ecc.), si dovrebbero trovare solo nel contesto che fa scatta-

re l'apocope, cioè davanti a parole inizianti per consonante, mentre negli altri contesti dovrebbe esserci il tipo *dai*, *fai*, ecc., cosa che non avviene. Va inoltre notato che *da*, *fa*, ecc. da una parte provocano il fenomeno del raddoppiamento sintattico [...; nessun es. però in Fi dopo forme imperativi], dall'altra alternano con forme quali *dae*, *fae*, ecc. con *-e* epitetica [...]. Questo indica che *da*, *fa*, ecc. sono parole tronche». Sulla questione è recentemente tornato il FIORELLI 2018.

nante finale nel corpo della frase, non quindi la scrizione del raddoppiamento fonosintattico, che è qui rappresentato da un semplice stacco (e.g. *quantità delardo* [= *quantità del lardo*] 52v 2; e *lla carne* 47r 11); apostrofo e punto alto possono anche trovarsi isolati e in combinazione, a segnalare il diletto d'un intero articolo (e.g. *sopra ' tagliere* 43v 7).

Tutti i compendi sono risolti fra parentesi tonde; la nota tironiana 7 è resa con (e) sulla base della maggioranza delle forme intere attestate (registro infatti solo cinque occorrenze di *et* a piene lettere [45r 2, 52r 14, 53r 10, 55v 14, 65v 19], a fronte d'oltre 730 ess. di *e* per esteso); allo stesso modo, per quanto riguarda lo scioglimento del *titulus* seguito da consonante [p] o [b] (nessi <(m)b> ovvero <(n)b>, <(m)p> ovvero <(n)p>), mi fondo per via di maggioranza statistica sulle forme espresse a tutte lettere, adottando sempre la grafia <(m)p> qualora il compendio di nasale sia seguito da consonante occlusiva bilabiale sorda, e quella parimenti moderna <(m)b> nei casi in cui esso preceda la bilabiale sonora.⁸²

Tenendo nella giusta considerazione i suggerimenti recentemente ribaditi da Giovanna Frosini,⁸³ marco in caratteri corsivi i grafemi leggermente meno visibili per sbiadimento dell'inchiostro, quelli (semi-)coperti da macchie o colpiti dalla gora d'acqua centrale, o anche le lettere addirittura *evanidae* per guasto materiale alla superficie scrittoria (per le quali lettere sono ricorso, pur facendone un uso tendenzialmente sporadico, alla lampada di Wood).⁸⁴ Con gli asterischi fra parentesi quadre, in numero convenzionale di tre ([***]), indico a c. 44r 8 la presenza di lettere irrecuperabili. In tondo fra quadre ([...]) inserisco alcune mie integrazioni editoriali; le cassature, invece, sono poste fra pa-

82 Un esemplare paradigma metodologico e applicativo d'un tale criterio può essere rintracciato nell'ed. delle lettere autografe del Franco (FROSINI 1990, pp. 64-68 n° 5); l'operazione qui attuata, peraltro, è menzionata e giustificata anche dal CASTELLANI 2009 [1985], vol. II, pp. 962-63. Di séguito offro l'elenco sistematico delle forme intere che hanno determinato lo scioglimento del *titulus*: <(mb) esteso [tot. 5 occ.] *isvembrali* 52v 19; *lombo* 41r 10, 41r 16; *svembrali* 42v 13; *vembro* 40v 13; <(nb) esteso [tot. 3 occ.] *isvenbrali* 46r 10; *svenbrali* 40v 13; *svenbrati* 42r 8; <(mp) esteso [13 occ.] *empi* 50r 2, 50r 3; *émpiete* 40v 19; *lampreda* 58r 5, 58r 8, 58v 3, 58v 9, 58v 14, 58v 15, 64r 6; *rompa* 61r 11; *rompesse* 51r 7; *stempera* 52v 6; <(np) esteso [tot. 6 occ.] *compimento*

41v 4; *lampreda* 58r 15, 58r 18, 58v 17; *stempera* 58r 14; *stemperato* 43v 16. Per questi scioglimenti, l'ed. OVI – a quanto leggo dal *Modulo di pre-edizione* che accompagnava la perforazione (p. 2; vd. *supra*, n. 78), in maniera ancor più scrupolosa, sceglieva d'omogeneizzare «i casi irregolari alla trascrizione prevalente del Morpurgo, che scioglie le forme abbreviate sulla base della scrizione intera (*stemperato*, *stempera*) che nel ms. è maggioritaria (un solo caso di *stempera*); lo stesso criterio vale per le forme abbreviate di *svenbrare*».

83 FROSINI 2016b, pp. 619-20.

84 In quest'uso del corsivo, pertanto, ci si distacca parzialmente dai principî stabiliti nella *PIO*, p. xviii n° 7.

rentesi angolari piccole (<...>): dentro gli uncini distinguerò le biffature del copista, che segnalo in caratteri tondi ordinari, dalle mie espunzioni (e.g. per correggere errori di duplicazione), stampate in corsivo.⁸⁵ Inserisco fra aste oblique convergenti (\.../) le lettere oppure le parole sovrascritte o vergate in interrigo superiore; le aggiunte marginali d'altra mano posteriore β (e.g. a c. 55v) non sono accolte a testo.⁸⁶

All'inizio d'ogni preparazione culinaria, trascrivo il numero romano vergato nel ms. (generalmente esso è posto al termine della prima riga della ricetta o appena sopra di essa, in inchiostro rosso e dopo un'asta verticale; altre volte si trova nel mg. sx) e vi aggiungo accanto, fra parentesi tonde, un numero cardinale arabo che rappresenta la numerazione attuale nel cod.⁸⁷ Il numero del foglio del cod. è segnato fuori giustificazione, e alla cartulazione e al rigaggio di Fi sono tutti i rinvii, qui e oltre; l'asta verticale doppia (||) indicherà il passaggio di carta o di facciata. La sbarra singola (|), invece, segnerà il fine rigo, e viene sempre fatta seguire dal numero del rigo successivo, collocato in apice e fra parentesi quadre; nelle parole che lo scrivente interrompe con un accapo, inserisco un trattino a mezz'altezza com'è oggi in uso per la sillabazione (e.g. *mel-|glo* 47r 8-9). Allo scopo di porre in risalto l'oggetto specifico d'ogni ricetta, come del resto già fece il MORPURGO 1890 avvalendosi del maiuscoletto, evidenzio il nome della pietanza di cui si descrive il procedimento attraverso la spaziatura. Da ultimo, non do conto nell'edizione del capolettera con cui inizia ciascuna ricetta (vd. *supra*, § II e n. 68).

85 In accordo dunque con la proposta della FROSINI 2016b, p. 620. Un uso rovesciato di tali espedienti tipografici, leggermente più sofisticato ma comunque accostabile a quanto qui sperimentato su Fi, ho praticato per la *restitutio textus* d'un altro cod. Riccardiano, il n° 2268, latore del *Troiano Riccardiano* di cui è autore il notaio pistoiese Mazzeo Bellebuoni (a. 1333; vd. a riguardo e per un quadro teorico più ampio PREGNOLATO i.c.s.).

86 Vd. *supra*, § II; così fanno anche l'ed. OVI e già il MORPURGO 1890, p. 17 (ma vd. *supra*, § VI.1).

87 Limitatamente a quella ch'è attualmente la prima ricetta in Fi, inserisco il numero romano XVI fra quadre perché esso non è presente nel ms. (il quale, come s'è detto, è acefalo oltre che mutilo: lo indicheranno gli *omissis* [...] con cui s'apre e si chiude

l'ed. al § VI *infra*). Ricordo che la tavola di collazione delle sequenze di ricette allestita in *Appendice* a BERTOLINI 1993, pp. 58-70 continuerà a funzionare e a essere adoperabile anche dopo questa nuova ed. del testo, in quanto realizzata fondandosi la studiosa sul numero d'ordine direttamente ricavabile dal ms. Riccardiano 1071, non sulla numerazione editoriale apposta dal Morpurgo e non coincidente con la mia (lo stesso la Bertolini ha fatto per **Bo**, **Ba**, **Lo** e **Ro**: vd. *ivi*, p. 51 e n. 11; in part., per **Fi**, **Bo** e **Ba** non s'era tenuto conto della numerazione editoriale «in quanto tale numerazione, obliterando le lacune dovute a cadute meccaniche o a mancate trascrizioni, modifica l'originario ordinamento delle ricette nei codici»).

Le note al piede offrono un sintetico corredo d'informazioni secondarie; vi si registrano, infatti: (a.1) l'indicazione dei rimandi interni alle altre ricette esplicitamente evocate in Fi; (a.2) talune notazioni di carattere linguistico e lessicale in rapporto a parole o espressioni non strettamente attinenti alla sfera dell'alimentazione (per il lessico tecnico della culinaria ricavabile da Fi, infatti, vd. *infra* l'*Indice lessicale*, § VII).

In calce a ogni ricetta, se del caso, appronto una fascia d'apparato singola nella quale do conto: (b.1) delle sovrascritture di lettere da parte del copista (ricorro per questo alla formula "x vs. a y"); (b.2) dei rari casi d'*emendatio* congetturale attuata sulle lezioni del cod. che presentano evidenti trascorsi di penna.⁸⁸

88 Gli errori patenti sono numericamente limitatissimi, profilandosi Fi come un cod. di buona qualità sotto l'aspetto della sostanza testuale. Già il Laurioux aveva avuto modo di notare che «il testo è eccellente, verosimilmente piuttosto vicino all'originale», per poi aggiungere che, «fatto quasi unico fra i libri di cucina medievali, le proporzioni sono siste-

maticamente indicate e, in generale, l'autore dà prova di notevole precisione» (LAURIOUX 1996, pp. 39-40; «antichità e purezza paiono coniugarsi in Fi», anche secondo la BERTOLINI 1993, p. 57). Nelle note d'apparato, com'è consuetudine, l'emendazione segue la lezione corrotta dopo parentesi quadra chiusa (]).

VI. Edizione critica di **Fi**

[XVI] (1)

[...] *lavati e festugati* del gengiove tagliato e del ce(n)na-^[2]mo e de' garofani che tu ài, sì che i dattereri sieno ^[3]pieni. *Togli* il battuto de' pollastri e ' raviuoli e ' ^[4]tortelli e ' dattereri e ' pignocchi mondi e l'uve passe ^[5]bene lavate, e metti crosta nel morteruolo in ^[6]tre terçi. E tutte queste cose che sono dette ^[7]metti a suolo a suolo nel morteruolo. (E) poni crosta ^[8]di sopra, (e) ingiallala, e rovesciavi suso un poco ^[9]di lardo strutto (e) bene colato, e fallo cuocere ^[10]co(n) poco fuoco di sotto e di sopra, con testo caldo, che ^[11]sia pur fuoco. Questa vivanda vuol es(er)e ^[12]gialla e agra di spetie. Se vuoi fare p(er) più ^[13]o p(er) meno p(er) sone, a questa medesima ragione.² ^[14]

40r I festugati] stestugati Fi (errore d'anticipo).

XVII (2)

Se vuoi fare una torta parmigiana ^[15]p(er) xxv persone, togli otto libr(e) di bronça ^[16]di porco, (e) togli xii cascì freschi, e togli vi ^[17]cascì passi e xl uova e meça libra di spetie ^[18]dolci (e) vi pollastri o iiii capponcelli. *Togli* ^[19]la bronça del porco, e lesala bene e, quando è ^[20]cotta, battila bene, e batti con essa quantità ||^[1] di menta e di petrosemoni. E togli vi cascì freschi ^[2]e xxiiii huova di quelle che tu ài (e) lardo insa-^[3]lato bene battuto (e) speçie (e) çafferano assai, e di ^[4]queste cose fa'è un buono battuto *bene giallo*. ^[5]E togli due cascì freschi (e) albume d'uovo, (e) ^[6]pestalo, e fanne raviuoli bianchi *cotti con* ^[7]pasta. E togli due cascì freschi e uno *passo* e ^[8]huova qua(n)tità e çafferano assai, e pesta *queste* ^[9]cose, e fanne xii raviuoli. E togli due *cascì* ^[10]freschi e uno *passo* e petrosemoni e me(n)ta *poca* ^[11]bene pesta, e fanne xii raviuoli verdi. *Togli* ^[12]iiii cascì, e fanne belle fette p(er) traverso. *Tol-*^[13]gli i polli, e svenbrali, e fa'è dell'uno *vembro* ^[14]ii, e mettilgli a sofrigere in lardo insalato ^[15]bene strutto (e) bene colato, e spetie de(n)tro a so-^[16]frigere [e]³ l dattereri festugati di cennamo ^[17]e di gengiove e di garofani. E metti questi ^[18]raviuoli a lesare in acqua e, quando sono tratti ^[19]fuori, polvereçagli di spetie dolci. E metti ^[20]crosta nel testo, o vuoi di rame, o vuoi di terra, ||^[1] e tutte queste cose vi metti entro a suolo a suolo, ^[2]e poni crosta di sopra. Questa torta vuol essere ^[3]gialla (e) bene grassa, lardata e poderosa di spetie; ^[4]p(er) più gente o p(er) meno, a questa medesima ra-^[5]gione. Se sono testi di ra-

1 'Prendi' imp. 2ª pers. [< TÖLLERE]: vd. GDLI, vol. xx, s.v. *togliere* § 54. Traduce il latino *recipe*, così frequentemente utilizzato nei ricettari d'ambito tecnico.

2 Sottintende il prosieguito della frase (... *togli le*

cose a questa medesima ragione), espresso più volte *passim* attraverso formulazioni che talvolta possono variare leggermente.

3 L'integrazione editoriale è già nel MORPURGO 1890, p. 5 r. 17.

me, vuole esere ^[6] *poco fuoco* di sotto e assai di sopra; (e) in testi <di> ^[7] *di terra* assai fuoco di sotto e di sopra. ^[8]

40v 17 questi] segue un tratto a forma di 2 (probabile scorso di penna).

XVIII (3)

Se vuoi fare torta unghesca p(er) XII ^[9] p(er)sone, toglì uno cappone bene grasso, e toglì ^[10] uno lombo di porco bene, e toglì due cipolle ^[11] grosse bene capitute, e toglì meça libra di ^[12] spetie dolci fini, e toglì tre libre di sugnac-^[13]cio fresco sança sale, (e) toglì tanta farina ^[14] che sia tre pani, la migliore che ssi puote avere. ^[15] Togli il cappone bene lavato e fanne morsel-^[16]lini, come dado,⁴ delle polpe, (e) del lombo mor-^[17]selli come delle polpe; e delle due cipolle ^[18] simileme(n)te fa' morselli. E queste cose ^[19] metti a sofrigere i(n) sugnaccio fresco qua(n)tità, ^[1] (e) delle dette spetie dolci e çafferano assai e qua(n)-^[2]titade di sale. E quando è sofritto una grande ^[3] dotta,⁵ mettivi uno bicchiere d'acqua che si cuoca ^[4] con essa a compime(n)to.⁶ Togli la farina, e intridi co(n) ^[5] acqua fredda i(n) salata con u(n) poco di salina, e me-^[6]nala qua(n)to puoi. E toglì uno testo di rame be-^[7]ne stagnato, e ugnilo bene co(n) questo lardo fre-^[8]scho che tu ài. E toglì la pasta, e dividila <dividi>, ^[9] (e) sotiglala col cannello l'una metà sottile, e siate ^[10] due a tirare. E ugni a foglo a foglo <a foglo> co(n) ^[11] lardo, (e) fa' e insino a xx o xviii fogli. E poi tol-^[12]gli questo battuto del cappone, e di queste cose ^[13] fa' uno suolo in su questa metade, e poni ^[14] altrettante fogle sopra fogle sopra questo suolo ^[15] (e) bene inafiato ciascuno per sé di lardo. E fa' ^[16] una crosta di sopra per sé di lardo guardia. ^[17] Questa torta vuole poco fuoco di sotto (e) più ^[18] di sopra, p(er) più persone o p(er) meno, simigliante-^[19]me(n)te toglì le cose. ^[20]

XVIII (4)

42r S<e>e vuoi fare torta d'Ormania p(er) XII ^[1] p(er)sone, toglì sei pollastri e IIII cascì freschi ^[2] o passi e XII huova e xxx datterì e una libra ^[3] d'uve passe e una libr(a) d'avòsine e meça oncia ^[4] di ce(n)namo intero (e) meça oncia di gengiove ^[5] (e) meço quarro di garofani e due once di pi-^[6]gnochi mondi (e) quattro once di spetie dolci ^[7] bene gialle. Togli questi pollastri ben la-^[8]vati e svenbrati, e mettili a sofrigere i(n) lardo ^[9] strutto assai (e) bene colato, (e) la prima cosa ^[10] che tu metti co' pollastri sia spetie dolci. Togli ^[11] il cascio fresco che tu ài, (e) fanne raviuoli ^[12] quanti n'escono, (e) lesagli in acqua e, qua(n)do sono ^[13] cotti, polvereçagli di spetie fini. E qua(n)do i polli ^[14] sono sofritti una gran dotta, mettivi uno gra(n)de ^[15] bicchiere d'acqua. E quando è presso che cotto, ^[16] mettivi uno cascio stri-

4 'Qualunque oggetto di forma cubica', qui e *infra*, cc. 41r 16, 62v 2, 62v 6 (pl. *dadi*): vd. TLIO [Pacca 2004] s.v. *dado* § 1.1.

5 'Porzione di tempo' (qui e *infra*, cc. 42r 14, 46r

18, 52v 1, 66v 13): vd. TLIO [Faleri 2005] s.v. *dotta*'.

6 'In ogni aspetto, con completezza, fino in fondo; alla perfezione' (TLIO [Romanini 2003] s.v. *compimento* § 4.3).

tolato e VIII tuorla ^[17] d' uova e-l ce(n)namo rotto e-l ge(n)giovie tagliato tri-^[18]to, e ' garofani i(n)teri e ' pignocchi mondi e l'uve ^[19] passe bene lavate e ' datteri i(n)teri ben lavati ^[1] e l'avòsine bene lavate e spetie assai e çafferano ^[2] assai, e guarda queste cose da troppo fuoco ta(n)to ^[3] che siano bene cotte; (e) metti la crosta be(n) sottile ^[4] in testo. E queste cose e ' raviuoli insieme si vi si ^[5] metta a suolo, e poni di sopra crosta sottile e bene ^[6] gialla. Questa torta vuole poco fuoco, p(er)ò che ^[7] sono a cuocere pure le croste (e) i(n)corporare il ^[8] battuto. E-l più e-l meno, a quella medesima ^[9] ragione toglì le cose. ^[10]

42v

xx (5)

Se vuoi fare torta fresca p(er) XII ^[11] p(er)sone, toglì sei pollastri e meça libra d' uve ^[12] passe e quattro once di fine spetie. Toglì i polla-^[13]stri, e svembrali, e mettigli a sofrigere in lardo strutto ^[14] insalato e bene colato, (e) mettivi suso spetie buona ^[15] quantitate. E quando sono presso che cotti, levali ^[16] da sofrigere, (e) metti bene la crosta sottile i(n) ^[17] uno testo, e aconciavi de(n)tro i pollastri e l'uve ^[18] passe con essi bene lavate (e) spetie assai e pe-^[19]trosemolli interi bene lavati assai (e) alqua(n)ti ga(m)bi ^[1] di me(n)ta. E poni crosta di sopra, e ingiallala, (e) poni ^[2] lardo insalato bene battuto sopra la crosta, e dà'e ^[3] fuoco co(n)venevole di sotto e di sopra, p(er)ciò che sono ^[4] a cuocere pur le croste. P(er) più o p(er) meno ge(n)te, ^[5] a questa medesima ragione toglì le cose. ^[6]

43r

xxi (6)

Se vuoi fare torta di buono battuto ^[7] fine (e) comunale p(er) xx p(er)sone, toglì x ^[8] libre di bronça di porco (e) XII cascì freschi e bene ^[9] grassi e XLVIII uova e meça libra di spetie ^[10] dolci e forti mescolate (e) bene gialle (e) ^[11] uno quarro meço di çafferano sodo p(er) sé. Toglì ^[12] questa bronça del porco, (e) lessala sì che sia bene ^[13] cotta e bene battuta, e metti con essa alqua(n)te ^[14] foglie di petrosemolli e di me(n)ta. E toglì il cascìo ^[15] che tu ài, e tritalo grosso tra questo battuto e III ^[16] libr(e) di lardo insalato battuto qua(n)to puoi il più, ^[17] e mescola spetie (e) çafferano assai, e mettivi de-^[18]ll' uova ta(n)te che basti. E queste cose metti ^[19] nel testo, e fa'e crosta <di sopra> di sotto e di sopra, ^[1] e ingialla la crosta di sopra e ponvi suso lardo battuto. ^[2] Questa torta vuol es(er)e bene gialla e poderosa ^[3] di spetie e bene grassa. Se vuoi fare p(er) più ^[4] p(er)sone o p(er) meno, a questa medesima ragione. ^[5]

43v

xxii (7)

Se vuoi fare torta di latte, toglì ^[6] una pe(n)tola di latte sodo, e fallo bene scola-^[7]re sopra ' tagliere. E toglì IIII cascì freschi, e ^[8] toglì tre libre di lardo insalato, e toglì IIII o(n)ce ^[9] di spetie dolci e forti mescolate, e toglì uno ^[10] quarro di çafferano, (e) toglì XII uova. E toglì ^[11] il cascìo che tu ài, e tritalo a morselli grossi; ^[12] e toglì il lacte bene colato e bene asciutto, ^[13] e toglì il lardo bene battuto qua(n)to puoi il più, ^[14] (e) mescola queste cose i(n)sieme, e mettivi ^[15] suso le spetie che tu ài e-l çafferano <e-l çafferano> ^[16] bene macinato (e) bene stemp(er)ato. E questo ^[17] battuto metti tra due croste nel testo, (e) in-^[18]gialla

44r di sopra, (e) falla cuocere. Questa torta ^[19] vuol es(er)e gialla e bene grassa, (e) puo'ne for-
^[1]nire XII p(er)sone; e-l più e-l meno, a questa ^[2] medesima ragione toglì le cose. ^[3]

XXIII (8)

Se vuoi fare torta, la miglore ^[4] maniera che fare si puote p(er) XII p(er)sone, ^[5] toglì sei
 cascì freschi, e toglì uova, e toglì ^[6] una libra (e) meço di sugnaccio fresco. E toglì ^[7] il cas-
 scio, e pestalo bene ta(n)to che torni quasi ^[8] [***]; e toglì albume d'uovo, (e) metti co-^[9]n
 esso questo cascio, che sia sodo il battuto. E metti ^[10] questo battuto tra due croste sottili
 nel testo, ^[11] qua(n)to puoi il più, e biancha la crosta di sopra d'al-^[12]bume d'uovo e d'acqua;
 e toglì il sugnaccio strut-^[13]to co(n) poco fuoco (e) bene colato, e da' fuoco a que-^[14]sta tor-
 ta di sotto e di sopra. E qua(n)do àe avuto ^[15] uno caldo, scuoprila, (e) fora la crosta ispes-
 so ^[16] con uno coltello, sì che non si vegiano i fori, ^[17] e gittavi suso quel lardo; (e) ricuopri,
 (e) da'e poco ^[18] fuoco, p(er)ciò che non è a cuocere se none le ^[19] croste. Questa torta vuol
 44v es(er)e molta bia(n)ca ^[1] (e) bene grassa. Se vuoi fare p(er) più p(er)sone o ^[2] p(er) meno, a
 questa medesima ragione. ^[3]

XXIII (9)

Se vuoi fare burro di cascio fresco ^[4] p(er) condire alcuna chosa, toglì sei cascì fre-
^[5]schi (e) pestali quanto puoi il più e, quando è bene ^[6] pesto, ste(m)p(er)a con acqua chiara
 fredda. E-l grasso ^[7] tornerà di sopra, e togliilo, e póllo *sul tagliere*. ^[8] (E) puo'lo dare co(n)
 quale vivanda si co(n)viene: in ^[9] qualu(n)que torta tu il vuoi mettere, si *stae bene*. ^[10]

44v 5 pestali] -j svs. a -o Fi.

XXV (10)

Se vuoi far<r>e burro di grasso di mandorle ^[11] p(er) condire alchuna vivanda in ve-
 nerdi ^[12] (e) da Quaresima, toglì tre libre di mandorle, ^[13] e puo'ne condire torta di xx
 p(er)sone. (E) ^[14] di questo burro puoi condire tartare e ^[15] altre torte in di che non si mangi
 charne. ^[16] Togli le mandorle bene monde e bene ^[17] lavate e bene macinate alle macine, ^[18]
 e ste(m)p(er)a co(n) poca acqua chiara (e), bene colato, ^[19] mettilo a bollire. E quando è
 45r bene bollito, gitta-^[1]lo in su una tovaglia. E quando è bene colata ^[2] l'acqua di sotto, toglì uno
 bello coltello, et ^[3] lavalò, e metti in sul tagliere, e dàllo con ^[4] quella vivanda che tu vuoi. ^[5]

XXVI (11)

Se vuoi fare pollastri a schibeci ^[6] p(er) XII p(er)sone, toglì sei pollastri e meça ^[7] li-
 bra di mandorle e meça libra d'uve passe ^[8] e xxv datteri, e toglì sei cipolle grosse ^[9] capi-

7 'È adeguato, appropriato': vd. TLIO [Verlato 2005] s.v. *convenire* § 4.3.

tute o cipolle porraie, (e) toglì IIII o(n)ce ^[10] di spetie dolci e forti mischiate (e) bene ^[11] gialle di çafferano. E toglì i pollastri, e metigli ^[12] a lesare interi e, quando sono cotti, toglì ^[13] una libra di lardo o più, tanto che basti, bene ^[14] battuto e distrutto e bene colato. Dividi ^[15] i pollastri p(er) lungo, e mettili a sofrigere i(n) ^[16] padella ta(n)to che prendano colore di rosso, e ^[17] poscia ne gle trai fuori, e polvereçali delle ^[18] dette spetie <di> e di çucchero. E toglì le ^[19] cipolle tagliate sottile qua(n)to puoi, e mettile ^[1] a sofrigere in questo lardo che è rimaso *de' polla-*^[2]stri, e fa' sofrigere le cipolle ta(n)to *che pre(n)dano* ^[3] colore di rosso; e quando sono così fritte, *tra'ne* ^[4] fuori il lardo qua(n)titade. La prima cosa che *ttu* ^[5] vi metti siano spetie, (e) la seconda *metadella* ^[6] d'aceto e d'acqua p(er) metade ciascuno. *E quando* ^[7] è presso che cotto, la prima cosa che *ttu vi metti* ^[8] suso siano mandorle monde (e) bene lavate, ^[9] la seconda datterì bene lavati, fatto *quattro* ^[10] parti dell'uno, e la terça uve *passate ben lavate*. ^[11] E quando è cotto, toglì una medolla di *pane* ^[12] grande o due di piccoli, e abruscialo *sulla* ^[13] brascia, ta(n)to che fia rosso, e pestalo al *mortaio* ^[14] (e) macinalo bene, e diste(m)p(er)alo col buono vino ^[15] ta(n)to che sia i(n) quantitate d'una metadella, (e) ^[16] colalo con istamigna. E quando è colato met-^[17]tivi spetie e çafferano assai ste(m)p(er)ato i(n) su que-^[18]ste cose nella padella, e fa' bollire. E qua(n)-^[19]do è bollito, mettilo in sui pollastri. Questa ^[1] *vivanda* vuol essere molto gialla e agra e dolce ^[2] di queste cose che vi si mettono. Se vuoi ^[3] fare p(er) più p(er)sone o p(er) meno, a questa ragione. ^[4]

XXVII (12)

Se vuoi fare capponi a cialdello p(er) ^[5] XII p(er)sone, toglì IIII capponi, e toglì una ^[6] libra (e) meço di lardo salato, e toglì due <ci> ^[7] cipolle grosse o tre, (e) toglì XVIII uova (e) ^[8] III onçe di spetie dolci (e) forti mischiate ^[9] insieme, e toglì meço quarro di çafferano. ^[10] E toglì i capponi, e isvenbrali; e toglì le cipolle, ^[11] (e) battile trite qua(n)to puoti; e toglì il lardo, ^[12] (e) battilo bene, e strugilo bene. E toglì li ^[13] capponi, e mettili i(n) una pe(n)tola o vero i(n) uno ^[14] polçonetto, (e) le cipolle e le spetie aconcia a ^[15] suolo a suolo i(n) lardo strutto. E fa' sofrigere ^[16] in su la brascia da la lunga (e) bene stufato, ^[17] e voltala spesso attorno. E quando è sofrit-^[18]to una gran dotta, la prima cosa che *ttu vi* ^[1] metti sì sia aceto meçetta e altrettanta *acqua* (e) *fa'* ^[2] cuocere a co(m)pime(n)to; e se none stessono bene li ^[3] capponi, mettivi tanto acqua che stiano bene ^[4] pari. E quando è cotto a co(m)pime(n)to, toglì *alqua(n)ta* ^[5] me(n)ta (e) salvia poca, e q(ue)ste erbe *metti al mor-*^[6]taio, (e) siano bene macinate. E toglì *queste* ^[7] erbe macinate e le tuorla delle uova *che tu ài* ^[8] (e) spetie assai e-l çafferano che *ttu ài* *ste(m)p(er)ato*, ^[9] e queste cose dibatti i(n)sieme, (e) mettivi *qua(n)-*^[10]tità d'agresto, e mettilo i(n) su' capponi. *Quando* ^[11] i capponi sono cotti, fa' bollire i(n)sieme; e *qua(n)-*^[12]do lieva il bollore, trai indietro p(er) *minestrare*. ^[13] Questa *vivanda* vuol es(er)e ben gialla (e) d'agresto ^[14] o d'aceto (e) di spetie poderosa; (e) vuolsi dare ^[15] p(er) iscodelle, (e) ponere spetie di sopra. Se vuoi ^[16] fare p(er) più p(er)sone o p(er) meno, a questa *mede-*^[17]sima ragione toglì le cose. ^[18]

46v 5 salvia] -v- svs. a -n- Fi.

XXVIII (13)

47r Se vuoi fare una viva(n)da che si chiama ^[19] a ariso, toglì meço quarto di grano, il più ^[1] bianco che tu puoi avere, (e) toglì sei libr(e) ^[2] di polpa magra di bue, cioè della coscia, e toglì ^[3] tre libre di ma(n)dorle, e toglì una o(n)cia di ce(n)na-^[4]mo fine e meça <g> o(n)cia di ge(n)giovine fine (e) ^[5] meço quarro di çafferano e due libre di lardo ^[6] fresco. E toglì il grano che tu ài: sia bene ^[7] mondo a mano, a dito a dito, e poi sia brillato ^[8] co(n) pestello e innafiato acciò che si mondi mel-^[9]glo. E toglì q(ue)sto grano la sera dina(n)çi che tu ^[10] dei fare la mattina vegne(n)te la vivanda ^[11] e lla carne del bue altresì e quelle spetie ^[12] che sono dette dina(n)çi peste i(n)sieme. E toglì ^[13] il grano qua(n)do è mondo del guscio (e) bene la-^[14]vato, (e) mettilo a fuoco in aqua chiara la sera ^[15] dina(n)çi, prima che tu vadi a dormire; (e) mettivi ^[16] entro la carne del bue che tu ài, (e) fa(n)ne sei ^[17] peçi, e mettila a cuocere. E falla ta(n)to cuoce-^[18]re col grano che ssia cotta a meço col grano;⁸ ^[19] (e) se asciugasse, arrogi aqua chiara. E qua(n)do ^[1] <E quando> è cotta a meço la carne col grano, metti ^[2] indietro il polçonetto in su la brascia ben calda e stu-^[3]fata di sopra, sia con bella tovagliuola bianca o ^[4] co(n) tagliere o con testo, sì che no(n) possa isfiatare. La ^[5] mattina, quando ti lievi a fare l'altre viva(n)de, ^[6] sì cuopri questa <viv> vivanda, e abi una chiova ^[7] i(n) mano e roppila sì come se fosse fava, (e) mena-^[8]la molto. E toglì le mandorle che tu ài, ben mo(n)de ^[9] e bene lavate e bene macinate a macina<t> e bene ^[10] ste(m)p(er)ate con aqua chiara fredda e bene cola-^[11]te con istamigna. E quando tu ài bene rotta la ^[12] vivanda, mettivi suso meço il lacte delle ma(n)-^[13]dorle e póllo i(n) sulla brascia dalla lungi e me-^[14]stalo spesso. E quando s'asciuga la vivanda, arogi ^[15] su del latte crudo delle mandorle che tu ài; ^[16] e se fosse latte vivo di capra i(n) questa qua(n)tità ^[17] del latte delle mandorle, no(n) si vorrebbe tòrre ^[18] mandorle, (e) sarebe meglio il latte vivo ^[19] della capra. E quando è presso che cotto, met-^[20]tivi suso il lardo strutto (e) bene colato (e) ^[1] le spetie che tu ài, una qua(n)tità e no(n) tutto. E ^[2] quando la vivanda è cotta, metti p(er) iscodella de ^[3] le dette speçe e del çucchero e del detto lardo ^[4] strutto. Questa vivanda sì è p(er) xxv p(er)sone; ^[5] se vuoi fare p(er) più o p(er) meno, a questa mede-^[6]sima ragione toglì le cose. E questa viva(n)da ^[7] vuol essere gialla e dolce. ^[8]

47v

48r

XXVIII (14)

Se vuoi fare una vivanda che si chiama ^[9] luma(n)ia p(er) xii p(er)sone, toglì sei pollastri ^[10] grossi o vuoi sei capponcelli, toglì tre o(n)ce ^[11] di spetie dolci fini e tre libr(e) di mandorle ^[12] (e) iii once di çucchero e xxv datteri e xii ara(n)ci ^[13] bene sugosi e meça libra di prugnone. E toglì ^[14] i polli che tu ài, e mettili a lessare con esso. E ^[15] quando sono cotti, toglì una libra di lardo bene ^[16] strutto (e) bene colato, (e) metti a sofrigere ^[17] i polli i(n)teri i(n) questo lardo; e delli aranci fa' ^[18] parti dell'uno, e metti a sofrigere co' polli. E ^[19] quando sono soffritte queste cose, polvereçale ^[1] colle dette spetie e di çucchero.

48v

8 A meço locuz. 'fino al centro, fino a metà' (qui e infra, c. 47v 1; vd. GDLI, vol. x, s.v. mezzo², § 46).

E toglì le *ma(n)dorle* ^[2] che tu ài bene lavate col guscio (e) *bene maci-*^[3]nate e *ste(m)perate* col brodo de' capponi *magro* ^[4] (e) bene colato, e metti questo latte a *bollire* ^[5] i(n) uno vassello *p(er) sé*; e, ançi che bolla, *la prima* ^[6] cosa che tu metti sì vi metti *qua(n)tità delle dette* ^[7] spetie; la seconda, metti le prugnolesse *bene* ^[8] lavate; la terça, metti i datterì *bene lavati*, ^[9] fatto II parti dell'uno; e la quarta, *metti il çaf-*^[10]ferano *ste(m)p(er)ato*. E quando è bene *bollita* ^[11] questa vivanda, mettivi e(n)tro i capponi e *li ara(n)ci*. ^[12] Questa vivanda vuol essere gialla e *agra* ^[13] d'aranci (e) spessa (e) poderosa di spetie e *dol-*^[14]ce di çucchero. Da' i capponi *p(er) tagliere* ^[15] e il sapore *p(er) iscodella*. Se vuoi fare *p(er) più* ^[16] *p(er)sone* o *p(er) meno*, fa' a questa medesima *ragio(n)e*. ^[17]

xxx (15)

Se vuoi fare spalle di castrone ^[18] ripiene, o due o IIII, toglì le spalle ^[19] del castrone *co(n) tutto il ga(m)betto*. Se toglì II ^[1] *spalle* sono *p(er) xx p(er)sone*, se toglì IIII spalle ^[2] *p(er) XL p(er)sone*. Toglamo le cose *p(er) xx p(er)sone* ^[3] *primame(n)te*: se facesimo *p(er) più p(er)sone* o ^[4] *p(er) meno*, a questa medesima ragione *togla-*^[5]*mo le cose*. Toglì IIII reti di castrone, e ^[6] *togli IIII milçati* di castrone, e toglì sei libre ^[7] *di bro(n)ça* di porco, e toglì uno fegato *gra(n)de* ^[8] *di porco* con una rete. E toglì xx cascì *fre-*^[9]*schi fini*, i migliori che tu puoi avere, (e) toglì ^[10] xxxvi uova e I datterì e una libra d'uve ^[11] *passè* (e) meça libra di çucchero (e) meça oncia ^[12] *di ce(n)namo* e meça oncia di *ge(n)giovè* i(n)tero ^[13] e meço quarro di garofani; e fa' fare meça ^[14] libr(a) di spetie dolci, fini e ben gialle, e fa' ^[15] fare meça libr(a) di spetie forti. Toglì le ^[16] spalle, e mettile a lessare *«i(n)sieme»* i(n)tere, ^[17] e falle bene cuocere, ma no(n) tanto che l'ossa ^[18] si nosdasono. *Tra'le fuori*, e levane tutta la ^[19] carne, *qua(n)to puoi il più*, e battila bene, (e) ^[1] mettivi *alqua(n)to petrosemolò* (e) *salvia* ^[2] (e) *me(n)ta* e *p(er)sa*, ^[2] se tu ne puoi avere, con questo battuto. (E) *met-*^[3]*tivi suso a battere spetie* (e) uno *cascio* (e) *lardo* ^[4] salato o fresco bene battuto e uova, *ta(n)te* che ^[5] bastino: questo vuol essere uno *battuto per sé*. ^[6] Toglì la bronça del porco lessa e *bene battuta*, ^[7] e metti con essa sei cascì freschi, *triti, grossi*, (e) ^[8] mettivi dentro spetie dolci e forti e *çafferano* ^[9] assai bene *ste(m)p(er)ato* e uova, *ta(n)te che bastino*: ^[10] questo è un altro battuto *p(er) sé*. *Togli il fegato* ^[11] del porco lessò e bene battuto, (e) mettilo *al mortaio* ^[12] a pestare; (e) metti con esso una cipolla *grossa* ^[13] a pestare, (e) *qua(n)tità di comino* altresì e uno *cascio* ^[14] con esso o due. Questo battuto vuol *es(er)e sodo*, (e) ^[15] fattine raviuoli fasciati colla rete del porco, ^[16] (e) voglono essere fritti in lardo fresco e *poscia* ^[17] *polverçati* di çucchero. Questo è un altro battuto ^[18] *p(er) sé*. Toglì i milçati bene lavati e bene *rasi*, ^[19] rovesciati: l'uno di questi milçati sì *émpiete* ^[1] *d'uova* e *di cascio* e d'erbe, acciò che sia verde; ^[2] *e-* ^[2] *l secondo* sì *empi* di cascio e d'uova, l'albume, ^[3] *sì che sia bia(n)co*; il terço *empi* di cascio e d'uova, ^[4] *sì che sia giallo*; il quarto *e(m)pi* del battuto del ^[5] *castrone* che tu ài. E *qua(n)do* sono tutti pieni, *met-*^[6]*tigli a lessare*, sì che siano cotti; e quando sono ^[7] *cotti*, *taglali* li due a morsi di spanna.⁹ Questi ^[8] *voglono essere soffritti* in lardo e *polverçati* di ^[9] *spetie dol-*

49r

49v

50r

9 Probabilmente nell'accezione di 'morselli grandi una spanna' (vd. GDLI, vol. XIX, s.v. spanna' § 1).

ci. Questo è un altro battuto p(er) sé. ^[10] *Togli il battuto del castrone che tu ài, e fa(n)ne ^[11] tortelli piccoli con ispoglo <dis> di pasta, sottili, ^[12] soffritti in lardo e polvericati di çucchero; (e) togli ^[13] del cascio che tu ài, e fa(n)ne raviuoli comunali ^[14] i(n) quantità di xxiiii, e met-
 50v tigli a lessare; e quando ^[15] sono cotti, polvericali di buone spetie fini. (E) ^[16] togli il cas-
 cio che tu ài, e fanne frittelle bia(n)che ^[17] i(n) quantità di xxxvi; e vogliono essere soffritte
^[18] i(n) lardo fresco e polvericate di çucchero. (E) togli ^[19] i datteri che tu ài, tràttone fuo-
 ri i nòccioli, (e) bene ^[1] lavati e festugati del ge(n)giovie che tu ài tagliato (e) ^[2] del cenna-
 mo rotto e de' garofani i(n)teri; (e) togli ^[3] l'uve passe che tu ài bene lavate (e) bene ^[4] net-
 te. Tutte queste cose che sono dette qui ^[5] dinançi vogliono essere peste ciascuna p(er) sé: ^[6]
 ora si vogliono i(n)corporare i(n)sieme. *Togli ^[7] le rete de' castroni bene lavate (e) bene cusci-
^[8]te i(n)sieme e radoppiate là dove fa bisogno, (e) ^[9] togli di tutti questi battuti la metade,
 (e) a-^[10]conciali in su la rete a suolo a suolo, polvericati ^[11] di buone spetie. (E) togli le due
 ossa delle ^[12] spalle che tu ài, (e) mettile i(n) su questo bat-^[13]tuto p(er) lungo; l'altra metade
 del battuto aco(n)cia ^[14] di sopra come tu ài fatto di sotto. Questa vuole ^[15] essere tonda co-
 me torta, bene fasciata di que-^[16]ste reti e ingiallata di sopra, e messa a cuocere ^[17] i(n) te-
 sti di rame stagnati; (e) da'e poco fuoco ^[18] di sotto e più di sopra. Questa vivanda vuole ^[19]
 51r ess(er)e gialla e poderosa di spetie e dolce di çuchero. ^[1]**

49v 17 polvericati] polvericatj Fi (con omissione della cediglia per scorso di penna). 19 émpiete] -p- sormontato dall'asta verticale d'un grafema cassato (forse una l?).

xxxI (16)

Se vuoi fare una testa di bue ri(n)vestita ^[2] p(er) xxx p(er)sone, simiglianteme(n)te
 vuole ^[3] avere tutte le cose e tutti i battuti (e) i(n)corpo-^[4]rato il sapore che à questa vivan-
 da che è di-^[5]na(n)çi a questa;¹⁰ e fasciata co(n) rete, e i(n)giallata ^[6] co(n) çafferano, e lega-
 ta con uno spaghetti ché no(n) ^[7] si rompesse, e posta i(n) su una graticola; vòlta ^[8] spesso
 p(er) ogni faccia, ta(n)to che sia bene cotta. ^[9] Questa vivanda si vuole portare inançi ^[10] a la
 tavola, e farnela tagliare. ^[11]

xxxII (17)

Se vuoi fare II capponi ripieni ^[12] p(er) XII p(er)sone, togli II casci freschi e XII ^[13] huova
 e II once di spetie fini e dolci e meça ^[14] libra di lardo fresco. (E) togli i capponi pela-
 ti, (e) ^[15] lavaglili bene, e mettili a lessare. (E) qua(n)do ^[16] sono bene cotti, spoglali be-
 ne, e tra'ne fuori ^[17] l'ossa, (e) s(er)bale; (e) battile tutte le polpe loro, ^[18] (e) batti con esse
 51v alqua(n)ti petrosevoli e me(n)ta ^[19] (e) persa (e) delle dette speçie (e) del cascio ^[1] che
 tu ài molto pesto con esso, e dell'uova che tu ài, ^[2] ta(n)te che bastino. (E) di queste co-
 se fa'e uno ^[3] buono battuto fine (e) morbido (e) bene giallo ^[4] (e) bene pote(n)te di spetie.

10 Vd. *supra*, ricetta n° 15.

E toglì tutte que-^[5]ste ossa: rinvestile, ciascuno secondo che gli ^[6]tocca i(n) parte, di questo battuto, e fasciale cia-^[7]scuno p(er) sé in rete di porco, e sofrigile ^[8]in lardo. E qua(n)do sono sofritte, polverezale ^[9]delle dette spetie. E toglì tuorla d'uova, spe-^[10]tie, çafferano ste(m)p(er)ato e sugo d'ara(n)ci o d'agresto ^[11](e) del brodo de' capponi, e di queste cose fa'e [u]-^[12]no buono battuto fine (e) morbido e ben giallo ^[13]e bene pote(n)te di spetie. E toglì tutte que-^[14]ste ossa, e rinvesciale, ciascuno secondo che ^[15]gli tocca i(n) parte, di q(ue)sto battuto, (e) fasciale, cia-^[16]scuno p(er) sé, i(n) rete di porco, e sofrigile i(n) lardo. ^[17]E quando sono sofritte, polverezale delle ^[18]dette speçie. E toglì tuorla d'uova e spetie ^[19](e) «s» çafferano ste(m)p(er)ato e sugo d'aranci «e di speçie» ^[20]o d'agresto (e) del brodo de' capponi, e di queste ^[1]cose fa'e un buono brodetto, (e) mettilo a bollire; ^[2]e quando bolle, mettivi de(n)tro queste cose ^[3]ripiene i(n) questo brodetto. Il brodetto da'e p(er) ^[4]iscodella, i capponi p(er) tagliere. Questa vi-^[5]vanda vuol essere bene gialla e agra d'ara(n)ci ^[6]o d'agresto. Se vuoi fare p(er) più o p(er) meno p(er)-^[7]sone, toglì le cose a q(ue)sta medesima ragione. ^[8]

52r

51v 10 ste(m)p(er)ato] -t- svs. a p Fi.

XXXIII (18)

Se vuoi fare pollastri a stufetto ^[9]p(er) XII p(er)sone, toglì vi pollastri o vuoi ^[10]XII, secondo che lle p(er)sone sono da cciò, o ^[11]vuoli mettere uno p(er) tagliere o vuoi due. ^[12](E) toglì una libra (e) meço di buono lardo ^[13]fine (e) due onçe di spetie dolci, fini ^[14]et forti mischiate i(n)sieme, e xx huova ^[15](e) sei derrate di çafferano. E toglì i pollastri ^[16]ben lavati, e toglì il lardo bene strutto ^[17](e) bene colato; (e) metti a sofrigere i pollastri ^[18]i(n) questo lardo (e) buona quantità di petro-^[19]semoli o di cipolla tagliata: trita qua(n)to puoi ^[1]il più. E quando è sofritto una gran dotta, se v'æ ^[2]quantità de lardo troppo, scemane, e mettivi suso ^[3]spetie (e) qua(n)tità d'aceto poco (e) d'acqua. Queste ^[4]tre cose ad un'otta,¹¹ ta(n)to che siano cotti a co(m)pime(n)to. ^[5](E) toglì tuorla d'uova (e) speçie (e) çafferano ste(m)-^[6]perato colla cocitura de' pollastri, e stempera ^[7]questo brodetto con eso, e rigettalo in su' pollastri ^[8]ta(n)to che lievi il bollore; gitta via l'erbe i(n)te-^[9]re che vi sono cotte entro. Questa viva(n)da ^[10]vuol es(er)e gialla e agra d'un poco d'agresto o d'a-^[11]ceto (e) pote(n)te di spetie. Se vuoi fare p(er) più ^[12]p(er)sone o p(er) meno, toglì le cose a questa ragione. ^[13]

52v

XXXIII (19)

Se vuoi fare torta lavagnese p(er) XII ^[14]p(er)sone, toglì sei pollastri e sei cascì fre-^[15]schi o passi, e toglì xviii huova e ii libr(e) di ^[16]lardo e sei derrate di çafferano, e toglì buona ^[17]qua(n)tità di petrosemolì (e) salvia poca (e) me(n)ta ^[18]poca. E toglì i pollastri,

11 'Contemporaneamente': vd. GDLI, vol. XII, s.v. otta § 8 (così anche infra, cc. 56v 9, 57r 15).

53r e mettilgli a lessare ^[19] ta(n)to che siano bene cotti, e isvembrali. (E) ^[1] togli il cascio che tu ài bene lavato, e pestalo ^[2] grosso; (e) togli il lardo che tu ài, bene battuto ^[3] qua(n)to puoi al più; e togli l'uova che tu ài, (e) ^[4] mettime i(n) questo battuto tanto che siano nè ^[5] troppo duro nè troppo molle; e togli il çafferano, ^[6] e ste(m)p(er)alo, e mettilo in questo battuto. E togli ^[7] i pollastri e questo battuto, e metti queste cose ^[8] tra due croste i(n) uno testo, (e) fa'e gialla la ^[9] crosta di sopra, (e) da'e fuoco di sotto e di sopra. ^[10] Et questa torta vuol es(er)e gialla (e) verde (e) mol-^[11]to grassa, sança spetie. Se vuoi fare p(er) più ^[12] p(er)sone o p(er) meno, a questa ragione togli le cose. ^[13]

XXX<IIII>\V/ (20)

Se vuoi fare torta d'erbe p(er) XII p(er)sone, ^[14] togli sei cascì grandi, e togli qua(n)tità d'erbe ^[15] assai, cioè bietole assai e petrose molli e spi-^[16]naci e menta poco (e) atrébici alla stagione ^[17] ch'egli si truovano (e) due libr(e) di lardo in-^[18]salato (e) VIII uova. E togli queste erbe bene ^[19] lavate (e) bene nette (e) molto battute (e) ^[1] bene spremute del sugo; e togli il cascio, e tritalo ^[2] coll'erbe bene grosso; e togli il lardo che tu ài, be-^[3]ne battuto qua(n)to puoi il più, e togli l'uova che ^[4] tu ài, (e) mescola queste cose i(n)sieme tra due ^[5] croste nel testo, e ingialla la crosta di sopra. ^[6] Questa torta vuol es(er)e molto¹² grassa e asai ^[7] cascio (e) molte erbe (e) poche uova. Se vuoi ^[8] fare p(er) più o p(er) meno p(er)sone, fa' a questa rag[ione]. ^[9]

53v 6 molto] molta Fi (scorso di penna).

XXXVI (21)

Se vuoi fare una vivanda che si chiama ^[10] rinfuso p(er) XII p(er)sone, togli sei capponi ^[11] buoni e co(n)venevoli, e togli due libr(e) di man-^[12]dorle e una oncia e meço di ge(n)giove bia(n)co ^[13] (e) una libr(a) di lardo salato e due o(n)ce di çuc-^[14]chero; (e) se è di state, togli XII pesche ^[15] dure (e) grosse, (e) togli XXIII sosine bene ^[16] grosse. E togli i capponi bene lavati (e) bene ^[17] lardati, e mettilgli arrosto ta(n)to che siano bene ^[18] cotti; (e) togli le mandorle bene monde e ben ^[19] lavate e ben colate: questo latte metti ^[1] a bollire sì che sia spesso, e mettili de(n)tro del ^[2] ge(n)giove qua(n)titade (e) qua(n)tità di çucchero (e) ^[3] qua(n)tità d'agresto o d'aceto. E quando è bene bol-^[4]lito il sapore co(n) queste cose, togli le pesche ^[5] (e) le susine p(er) sé lesse, (e) mettilevi dentro; ^[6] (e) togli i capponi arrostiti ben cotti, e sve(m)brali, ^[7] (e) metti i(n) questo sapore. Questa vivanda ^[8] vuol essere bianca e agra d'agresto o d'aceto ^[9] (e) dolce di çucchero. (E) da'e il sapore p(er) iscodelle ^[10] e' capponi p(er) tagliere, (e) le sosine; (e) poni ge(n)gio-^[11]ve p(er) iscodelle e çucchero. Se vuoi fare ^[12] p(er) più p(er)sone o p(er) meno, fa' a questa ragione ^[13]

12 Accolgo la lezione in -o già del MORPURGO 1890, p. 15 r. 34, mentre l'ed. OVI rifiutava l'emen-
damento tornando all'originario molta.

XXXVII (22)

Se vuoi fare tortelletti d'ella ^[14] a brodetto di capponi o di carne di bue p(er) ^[15] XII p(er)sone, toglì tre libre di bro(n)ça di porco ^[16] e tre cascì passi fini, e toglì III o(n)ce di spetie ^[17] forti (e) dolci, fini, mischiate (e) bene ^[18] gialle, e toglì due derrate d'ella, (e) toglì ^[19] XVIII uova. E toglì la bro(n)ça del porco, (e) met-^[1]tila a lessare con esso l'ella ben monda; e qua(n)do ^[2] è bene cotta la bronça del porco, battila molto, ^[3] e batti p(er) sé l'ella. E toglì il cascio che tu ài, e pe-^[4]stalo bene colla bronça, (e) mettivi de(n)tro le ^[5] spetie e l'uova tante che bastino, <n> e mettivi ^[6] dell'ella qua(n)tità che nne sapia poco: e di questo ^[7] battuto fa'è tortelli piccolini con ispoglo di ^[8] pasta gialla. Questi tortelli vogliono essere ^[9] gialli (e) pote(n)ti di spetie; (e) dàgli p(er) iscodella ^[10] con buona <peved> peverada (e) co(n) cascio grat-^[11]tugiato. Se vuoi fare p(er) più p(er)sone o p(er) ^[12] meno, a questa medesima ragione. ^[13]

54v

54r 13 XXXVII] xxxvjj vs. a un precedente numero sbiadito e anche ora difficilmente leggibile; sembra comunque la medesima cifra xxxvjj, forse sbavata appena dopo che il copista l'ebbe vergata e quindi sovrascritta dallo stesso estensore. 17 dolci] dolce Fi.

XXXVIII (23)

Se vuoi fare frittelle di battuto ^[14] p(er) XII p(er)sone, toglì due libr(e) di bro(n)ça di ^[15] porco, e toglì tre cascì passi ben grassi, e toglì ^[16] XII uova, e toglì una o(n)cia (e) meço di spetie ^[17] fini, e toglì meça libr(a) di çucchero. E toglì ^[18] la bronça del porco bene lessa e bene battuta, ^[19] e toglì il cascio (e) l'uova (e) le speçie che tu ài; ^[1] e di questo fa'è uno battuto, (e) fa(n)ne frittelle ^[2] lunghe co(n) crosta sottile di pasta. E toglì due ^[3] libr(e) di cascio fresco bene strutto e bene ^[4] colato, e frigilevi de(n)tro, (e) polverçale di çuc-^[5]chero. Se vuoi fare p(er) più p(er)sone o p(er) meno, ^[6] toglì le cose a questa medesima ragione. ^[7]

55r

XXXVIII (24)

Se vuoi fare miglacci bianchi, ^[8] i miglore che fare si puote, p(er) XII p(er)sone, ^[9] toglì tanto lievito che sia uno meço pane, ^[10] e toglì aqua bene calda, poca; (e) mena que-^[11]sto <filo> lievito ta(n)to che faccia filo. E toglì ^[12] IIII cascì grandi o VI, bene grandi e grassi, ^[13] e toglì X uova e due libr(e) di sugnaccio ^[14] fresco bene strutto co(n) poco fuoco e bene ^[15] colato. E qua(n)do il lievito è molto menato, ^[16] mettivi su farina i(n) qua(n)tità d'una scodella ^[17] piccola, (e) mettivi a(n)che acqua, poca, e mettivi ^[18] tre cascì triti; e mettivi l'uova che tu ài, ^[19] (e) mettivi meço il lardo che tu ài: (e) fa'è che ^[1] questo battuto sia lungo, cioè molle. E mettilo ^[2] nel testo, caldo no(n) troppo (e) bene unto, e tritavi ^[3] suso due cascì che tu ài, bene triti, (e) l'altra me-^[4]tà del lardo che tu ài, molto caldo, e fallo cuoce-^[5]re. Se vuoi fare p(er) più o p(er) meno p(er)sone, ^[6] toglì le cose a q(ue)sta medesima ragione. ^[7]

55v

〈XXXVI〉\XL/ (25)

Se vuoi fare blasmangiere di pesce ^[8] p(er) XII p(er)sone, toglì tre libr(e) di mandorle, ^[9] e toglì meça libr(a) di çucchero e meço quarro ^[10] di garofani e due once di pignocchi mondi ^[11] (e) una libra di riso; e toglì due peçi di luccio ^[12] grosso (e) una peça di tincha. E toglì le ma(n)-^[13]dorle bene monde e bene lavate e bene ^[14] macinate et ste(m)p(er)ate con acqua chiara bene ^[15] spessa (e) bene colata; e toglì il riso bene ^[16] netto (e) bene lavato co(n) acqua calda (e) bene ^[17] rasciutto co(n) tovaglia e bene pesto allo spe-^[18]tiale (e) bene stacciatto; e toglì il pesce che ^[19] tu ài, bene lessò (e) bene colato, (e) fallo fre-^[20]dare, e sfilare il più sottile che tu puoi, a guisa ^[1] di polpa \di pollo/. E toglì il lacte delle mandorle che ttu ^[2] ài: le tre parti metti a fuoco i(n) vasello netto;¹³ ^[3] e quando è levato il bollore, ste(m)pera la farina ^[4] del riso che tu ài co(n) latte crudo che è rimasto, ^[5] (e) fallo cuocere dalla lungia i(n) sulla brascia, (e) me-^[6]stalo spesso. E quando è presso che cotto, mettivi ^[7] dentro le polpe del pesce (e) qua(n)tità di çucchero, ^[8] e trai indietro p(er) minestrare. (E) poni spetie ^[9] sopra scodella (e) çucchero e garofani i(n)teri e ^[10] pignocchi mondi. Questa vivanda vuol essere ^[11] bianca qua(n)to puoi il più, e dolce. Se vuoi fare ^[12] p(er) più p(er)sone o p(er) meno, a q(ue)sta medesima ragione. ^[13]

XLI (26)

Se vuoi fare pesci a schibeci p(er) XII ^[14] p(er)sone, toglì tre tinche grosse, e toglì ^[15] IIII cipolle grosse e meça libr(a) di mandorle ^[16] e meça libr(a) d'uve passe «e meça» e due o(n)ce ^[17] di pignocchi mondi e xxv datteri; e fa'e fare ^[18] IIII once di spetie dolci e forte mischiate ^[19] (e) bene gialle. E toglì i pesci ben lavati e bene ^[20] infarinati e bene fritti; e quando sono cotti, ^[1] polverezali delle dette spetie. E toglì le cipolle ^[2] taglate p(er) traverso sottile, (e) metti a soffrigere; ^[3] e quando sono tanto soffritte ch'abiano preso ^[4] colore di rosso, tra'ne fuori tutto l'olio. E la prima ^[5] cosa che ttu vi metti siano spetie; (e) la seconda, ^[6] metadella d'aceto (e) d'acqua p(er) metade, e fallo ^[7] cuocere. E quando è cotto, mettivi de(n)tro l'uve ^[8] passe e ' pignocchi e ' datteri minuçati dell'uno ^[9] due, tutte (e) tre queste cose ad un'otta, bene ^[10] lavate. (E) toglì le mandorle che tu ài, bene ^[11] lavate col guscio (e) bene macinate (e) ste(m)p(er)ate ^[12] co(n) vino (e) bene colate, (e) questo latte si metti ^[13] a bollire co(n) queste cose. (E) quando àe levato ^[14] il bollore, mettilo i(n) sui pesci i(n) uno vasello a ^[15] fredare. Questa vivanda vuol es(er)e molto ^[16] gialla (e) pote(n)te di spetie (e) agra (e) dolce. ^[17] Se vuoi fare p(er) più p(er)sone o p(er) meno, fa' ^[18] le cose a questa medesima ragione. Se vuoi ^[19] fare questo schibeci con ogni pesce marino ^[1] o con altro pesce, simiglianteme(n)te toglì le cose ^[2] che sono tolte qui. ^[3]

56r 14 tinche] trinche Fi. 56v 7 cotto] segue un segno biffato.

13 Per questo passo la FROSINI 2012, p. 86 propone una diversa segmentazione sintattica, differenziando la punteggiatura da quanto si propone qui (e da quanto si fa nell'ed. OVI e in quella del MORPURGO

1890, p. 17 rr. 29-30): «e toglì il lacte delle mandorle che ttu | ài le tre parti. Metti a fuoco i(n) vasello netto» (il corsivo è dell'originale e serve soltanto a rimarcare i verbi direttivi).

XLII (27)

Se vuoi fare tinche a brodetto p(er) XII ^[4] p(er)sone, toglì due libr(e) di mandorle e III ^[5] onçe di spetie fini, e toglì petrosemolì buona ^[6] qua(n)titade (e) menta (e) salvia poca. (E) toglite ^[7] le tinche tenute i(n)salate u(n) poco, bene lavate, ^[8] (e) mettile a frigare; (e) quando sono fritte, pol-^[9]vereçale delle dette spetie. (E) toglì le ma(n)-^[10]dorle ben lavate col guscio (e) bene macinate ^[11] (e) ste(m)p(er)ate con acqua chiara, (e) bene colato ^[12] che sia spesso, (e) mettilo a bollire i(n) uno vasello ^[13] p(er) sé: (e) mettivi de(n)tro spetie buona qua(n)tità ^[14] (e) agresto o aceto e-l sugo dell'erbe che tu ài. ^[15] Tutte queste cose metti a un'otta a fuoco, (e) ^[16] fa' bollire, (e) mestala spesso. E quando è bollito, ^[17] mettivi <i(n)> de(n)tro il pesce, (e) trai i(n)dietro p(er) mine-^[18]strare, (e) poni speçie sopra scodella. Questa ^[19] vivanda vuol es(er)e gialla (e) verde e agra d'agresto ||^[1] o d'aceto. Se vuoi fare p(er) più o p(er) meno p(er)sone, ^[2] toglì le cose a questa medesima ragione. ^[3]

57v

XLIII (28)

Se vuoi fare gelatina di pesce p(er) XII ^[4] p(er)sone, toglì tre tinche grosse (e) due ^[5] onçe di spetie dolci e forti mischiate (e) be-^[6]ne gialle, (e) toglì meço quarro di çafferano p(er) sé. ^[7] (E) toglì il pesce bene lavato (e) stato in sale una ^[8] dotta,¹⁴ e toglì le sei parti acqua e una d'aceto fi-^[9]ne, (e) mettilo a bollire. E qua(n)do bolle bene, la ^[10] prima cosa che ttu vi metti sia la metà delle ^[11] dette spetie, (e) mettivi de(n)tro il pesce, e schiu-^[12]malo bene, e fallo bollire piano (e) molto cuocere, ^[13] (e) acó(n)ciallo nel vasello dove dee stare con al-^[14]qua(n)te foglie d'alloro polvereçato delle dette ^[15] spetie; (e) lascia riposare la gelatina (e) fredare ^[16] un poco. (E) toglì il çafferano, (e) ste(m)p(er)alo co(n) questa co-^[17]citura, (e) cola q(ue)ste due cose in sul pesce, ta(n)to ^[18] che sia cop(er)to il pesce, (e) gittavi suso anche spetie, ^[19] ta(n)to che sia agra di spetie (e) molto gialla. ||^[1] Ogn'altro pesce grosso che tu vuoi i(n) gelatina, fallo ^[2] simiglianteme(n)te come questo. Se vuoi fare ^[3] p(er) più o p(er) meno p(er)sone, toglì le cose a questa ^[4] medesima ragione. ^[5]

58r

XLIII (29)

Se vuoi fare lampreda i(n) crosta, toglì ^[6] spetie – p(er) una la(m)preda una oncia e meço – ^[7] che sieno bene fini e bene gialle. E toglì la ^[8] lampreda bene lavata e bene stropicciata ^[9] col sale, e ripieni i fori di garofani e-l bellino ^[10] e lla bocca pieno di noci moschade; e toglì la ^[11] la(m)preda, e mettila nella crosta con acqua chi-^[12]ara poca (e) con salina poca, e falla bene ^[13] cuocere. E quando è presso che cotta, toglì ^[14] aqua bollita p(er) sé (e) spetie che tu ài, (e) stenpera ^[15] con essa; (e) mettile in su la lanpreda, (e) ricuoprila, ^[16] (e) falla cuocere a co(m)pime(n)to. ^[17]

14 Qui 'ora' (vd. sempre TLIO [Faleri 2005] s.v. dotta').

[X]L<III>\V/ (30)

58v Se vuoi fare la(m)preda a cialdello amorsellata, ^[18] togli la lanpreda bene lavata, (e) taglala ^[19] a belli morselli piccoli. E togli due once di ^[20] çucchero (e) una oncia di spetie fini (e) meça ^[1] libra di mandorle (e) alqua(n)te noci e *alqua(n)te erbe*, ^[2] cioè petrose-moli (e) me(n)ta (e) salvia *poca*. E togli ^[3] la lampreda, (e) mettila a sofrigere nel *çucchero* (e) ^[4] in acqua poca (e) la metade delle dette *spetie*, *ta(n)to* ^[5] che sia quasi cotta. Togli le mandorle *che ttu ài bene* ^[6] monde e alqua(n)te noci e-1 sugo dell'*erbe che* ^[7] tu ài (e) anche spetie e çafferano: *tutte queste* ^[8] cose peste i(n)sieme (e) iste(m)p(er)ate *con acqua poca*. ^[9] (E) metti queste cose sulla *lampreda*, e *falla* ^[10] bollire, (e) mettivi suso o sugo d'*aranci o quantità* ^[11] d'agresto. Questo amorsellato vuol *es(er)e giallo* ^[12] (e) pote(n)te di spetie (e) savoroso d'*ara(n)ci e di çuc-* ^[13] chero. ^[14]

XLVI (31)

59r Se vuoi fare lampreda arrosto, togli la ^[15] lampreda bene lavata (e) vòlta in su la grati-^[16]cola del ferro e tuttavia innafiata co(n) sugo ^[17] d'aranci (e) iv'e(n)tro spetie fini. Questa lanpreda ^[18] vuole p(er) sapore, quand'ella è cotta, salsa frita. ^[19] Togli spetie dolci, le più fini che tu puoi ave-^[20]re, (e) togli çucchero e sugo d'aranci (e) vino di ^[1] vernaccia, *se ttu ne puoi avere; e, se no ne sie*, ^[2] togli il miglore vino bia(n)cho che ttu puoi avere. ^[3] Questo sa-vore vuol *es(er)e crudo* (e) la la(m)preda ^[4] bene cotta. ^[5]

58v 17 Questa] la parola è sormontata da un titulus sovrabbondante.

XLVII (32)

59v Se vuoi fare torta di battuto di ^[6] *pesce* p(er) XII p(er)sone, togli tre tinche ^[7] gros-se e una anguilla bene grossa e XXX datteri ^[8] fini e meça libra d'uve passe e due once di ^[9] pignocchi mondi e III once di spetie dolci (e) ^[10] forti, mischiate (e) bene gialle. E togli le ^[11] tinche bene lavate (e) bene scagliate, (e) scor-^[12]tecciale p(er) ischiene, levatane le polpe. E togli ^[13] queste polpe crude, e battile bene, (e) al-^[14]qua(n)te foglie di petrose-moli e di persa e d'olio ^[15] fine e delle dette spetie, sì che sia bene ^[16] morbido questo battuto p(er) sé. E di questo bat-^[17]tuto fa'e salsicce lunghe come raviuoli ^[18] (e) fritte in olio assai molto bolli-to. E togli le ^[19] tinche che tti sono rimase, e mettile a lessare ^[1] co(n) alqua(n)to petrose-molo. E quando sono bene cotte, ^[2] battile bene se no(n) se la testa, e mettivi olio (e) ^[3] spetie a battere. E di questo battuto fa'e tor-^[4]telli piccoli co(n) croste sottili di pasta e *sofritte* ^[5] simigliantem(en)te in olio (e) *polverizzate di spetie*. ^[6] Questa torta si vuole cuocere i(n) *testo di rame* ^[7] stagnato o in padella. Togli i datteri *vòti del* ^[8] nòcciolo, bene lavati e festu-gati di *ge(n)giove* ^[9] tagliato e di cennamo rotto e di *garofani i(n)teri*: ^[10] togli queste cose, e *aconciale in una crosta* ^[11] mescolatame(n)te, (e) *polvereça* tuttavia *di spetie*, ^[12] (e) mettivi del burro delle mandorle *che è scrit-* ^[13] to i(n) un altro luogo,¹⁵ (e) poni crosta di sopra (e) *be-*

15 Vd. *supra*, ricetta n° 10.

^[14]ne chiusa (e) bene gialla, (e) gittavi su *olio* ^[15] bollito, (e) da' poco fuoco di sotto e di sopra. Se ^[16] vuoi fare p(er) più o p(er) meno p(er)sone, toglì le ^[17] cose a questa medesima ragione. ^[18]

XLVIII (33)

Se vuoi fare tortelli (e) salsicce a ^[19] brodetto di pesce, toglì i pesci e le spetie si-
||^[1] *miglianteme(n)te*; fa' battuto come alla torta ^[2] *ch'è qui dina(n)çi*.¹⁶ E toglì due libr(e) di
ma(n)dorle ^[3] (e) *due* once di spetie fini; e toglì le mandorle ^[4] *bene lavate* col guscio (e) be-
ne macinate (e) *ste(m)-^[5]p(er)ate* con acqua chiara poca (e) bene colate co(n) ^[6] *istamigna*,
(e) mettile a bollire p(er) sé i(n) uno va-^[7] *sello*, (e) *mettìvi* delle dette spetie e çafferano ^[8]
ste(m)p(er)ato (e) *sugo* d'aranci o d'agresto o d'aceto, ^[9] e *fallo* bollire. Quando è bollito, to-
glì le sal-^[10] *sicce*, e fanne morselli (e) *tortelletti* soffritti, ^[11] (e) *mettigli* nel brodetto. Questa
vivanda vuole ^[12] *es(er)e* gialla (e) *pote(n)te* di spetie (e) *agra*. (E) met-^[13] *ti* p(er) *iscodelle*
brodetto e tortelli e morselli ^[14] delle salsicce; (e) poni spetie di sopra p(er) *iscodella*. ^[15]

60r

XLVIII (34)

Se vuoi fare porrata *bia(n)ca* p(er) XII ^[16] p(er)sone, toglì due libr(e) di mandorle e ^[17]
una oncia di *ge(n)giovè* fine bene pesto, e ^[18] toglì IIII *maçi* di porri, e mettigli a lessare; ^[19]
e qua(n)do sono bene cotti, pure il *bia(n)co*; scolali ||^[1] dell'acqua (e) battili. E toglì le man-
dorle *ben lava-^[2]te* (e) *ben monde* (e) *ste(m)p(er)ate* con *acqua poca* (e) *be-^[3]ne* colate, (e)
mettile a bollire col *porro*, e *fallo* ^[4] *bene cuocere*, (e) mettivi del detto *ge(n)giovè che* ^[5] *tu*
ài. Questa vivanda vuol *es(er) bianca* (e) *be-^[6]ne* spessa; (e) poni spetie sopra *scodella*. ^[7]

60v

<X>L (35)

Se vuoi fare minuto nella *migliore ma-^[8]niera* che fare si puote p(er) XII p(er)sone, to-^[9]gli
due libr(e) di mandorle (e) *una buona an-^[10]guilla* frescha, (e) toglì buone *erbe oglenti be-^[11]*
ne monde (e) bene lavate, (e) mettile a *lesare*, ^[12] (e) battile bene. Toglì le *mandorle bene*
^[13] *monde* (e) bene lavate (e) bene macinate (e) ^[14] *ste(m)p(er)ate* colla lessatura del minuto,
e metti ^[15] a fuoco il minuto co(n) questo latte. (E) toglì l'a(n)guilla ^[16] lessa, (e) trattene le
spine, bene battuta, (e) ^[17] mettila nel minuto. Questa vivanda vuole ^[18] *es(er)e* spessa; (e)
poni spetie sopra *scodella*. ^[19]

LI (36)

Se vuoi fare riso nella *migliore ma-^[20]niera* che fare si puote p(er) XII p(er)sone, ||^[1] to-
gli due libr(e) di riso e due libr(e) di ma(n)dorle ^[2] e *meça libr(a)* di çuccherò. E toglì il riso
bene ^[3] *mondo* (e) bene lavato, (e) toglì le mandorle ^[4] *bene monde* (e) bene lavate (e) bene

61r

16 Vd. *supra*, ricetta n° 32.

maci-^[5]nate (e) bene colate con istamigna. Togli il ^[6]riso, (e) metti a fuoco in acqua chiara e, quando è ^[7]levato buono bollire (e) bene schiumato, colane ^[8]di fuori <do> l'acqua i(n)contane(n)te, (e) mettivi suso ^[9]qua(n)titade di latte di mandorle; e fallo cuocere ^[10]in sulla brascia da la lunge,¹⁷ e mestalo spesso in-^[11]torno che non si rompa. E qua(n)do s'asciuga, ar-^[12]rogivi suso del latte delle mandorle; e qua(n)do ^[13]è presso che cotto, mettivi suso qua(n)tità di çuc-^[14]chero. Questa vivanda vuol essere bianca (e) ^[15]molto spessa. E quando è cotta, poni çucchero ^[16]sopra le scodelle. Se vuoi fare p(er) più p(er)sone ^[17]o p(er) meno, toglì le cose a questa ragione. ^[18]

LII (37)

61v Se vuoi fare amido p(er) XII p(er)sone, ^[19]togli due libre di mandorle e una libr(a) ^[20]d'amido e meça libra di çucchero e due ^[1]once di pignocchi mondi e meço quarro di garofa-^[2]ni. (E) toglì le mandorle bene monde (e) bene ^[3]lavate (e) bene macinate (e) ste(m)p(er)ate con acqua ^[4]chiara e bene colate; e toglì tre parti del latte, ^[5]e mettilo a bollire; (e) i(n) quello che tti rimane ^[6]crudo mettivi i(n) molle l'amido bene netto. E ^[7]qua(n)do il latte è bene bollito, e ste(m)pera l'amido (e) ^[8]mettilvi de(n)tro i(n)contane(n)te, (e) mestalo spesso, ^[9](e) traì indietro p(er) minestrare. (E) mettivi ^[10]çucchero assai, e poni sopra scodelle çucchero (e) ^[11]garofani (e) pignocchi mondi. Se vuoi fare ^[12]p(er) più p(er)sone o p(er) meno, fa' a questa ragione. ^[13]

61v 7 ste(m)pera] -p- tagliato (scorso di penna).

LIII (38)

62r Se vuoi fare mandorlata cotta p(er) XII ^[14]p(er)sone, toglì tre libr(e) di mandorle e meça ^[15]libra di çucchero; e toglì le mandorle ben lavate ^[16]e bene monde (e) bene macinate e ste(m)p(er)ate ^[17]con acqua chiara, poca, (e) bene colate, (e) ^[18]mettile a bollire i(n) uno vasello che bolla ta(n)to ^[19]che torni spesso (e) metti p(er) scodelle çucchero. ^[20]Se vuoi fare p(er) più p(er)sone o p(er) meno, toglì ^[1]le cose a questa medesima ragione. ^[2]

LIIII (39)

Se vuoi fare mandorlata cruda p(er) ^[3]XII p(er)sone, toglì le cose simigliante-^[4]me(n)te come sono tolte qui dina(n)çi¹⁸ sal-^[5]vo che sieno ste(m)p(er)ate le mandorle co(n) meno ^[6]acqua, (e) metti çucchero p(er) iscodella. ^[7]

17 'Da lontano', 'a una certa distanza' (vd. GDLI, 56r 5.

vol. IX, s.v. lungi § 1); analoga la locuz. dalla lungia 18 Vd. supra, ricetta n° 38.

LXIII > V / (40)

Se vuoi fare torta i(n) morteruolo o in testi ^[8] di Quaresima p(er) XII p(er) sone, fa' e II fogli ^[9] di lasagne grandi; e toglì xxxvi fichi grassi, ^[10] i miglori che tu puoi avere, (e) toglì xxxvi ^[11] noce (e) meça libra d'uve passe e meça ^[12] libra di mandorle e due once di pignoc-^[13]chi mondi (e) sei pere ruggine mature e sei ^[14] mele mature (e) meça oncia di ge(n)giove ^[15] sodo (e) meça oncia di ce(n)namo sodo e meço ^[16] quarro di garofani (e) III once di çucchero, ^[17] e fa' fare III once di spetie fini. E toglì ^[18] le lasagne, e lesale; (e) traile fuori e falle ^[19] scolare dell'acqua, e mettile a sofrigere nella ^[20] padella in olio poco, (e) mettivi spetie (e) sale. ^[1] E toglì i fichi, e minuçali triti; e toglì le noce (e) ^[2] minuçale trite come dado; e toglì i datteri ^[3] vòti del nòcciolo (e) bene lavati (e) festugati del ^[4] ce(n)namo e del gengiove e de' garofani che tu ài; ^[5] (e) toglì le pere monde tagliate quadre co-^[6]me dadi, (e) le mele simiglianteme(n)te altresì; ^[7] (e) toglì l'uve passe ben lavate (e) l'amandorle ^[8] che tu ài, bene mondi, e ' pignocchi bene mo(n)-^[9]di. Tutte queste cose toglì, e aconcia a suolo ^[10] a suolo tra due croste e, polverèçate queste ^[11] cose, qua(n)do tu l'aconci, di spetie (e) di çucchero. ^[12] E ingialla la crosta di sopra, e gittavi suso olio ^[13] bollito, e dà'e poco fuoco di sotto e più di sopra. ^[14] Questa vivanda vuol essere gialla (e) pote(n)te ^[15] di spetie e dolce p(er) sua natura. Se vuoi fare ^[16] p(er) più o p(er) meno p(er) sone, toglì le cose a questa ^[17] medesima ragione. ^[18]

62v

LVI (41)

Se vuoi fare tortelletti a modo di frittelle ^[19] bianche di Quaresima p(er) XII p(er) sone, ^[20] toglì una libr(a) di mandorle e III derrate ^[1] di nocciuole, e toglì meça libr(a) di çucchero. (E) ^[2] toglì le mandorle bene monde, (e) pe-^[3]stale i(n)sieme, (e) mettivi alqua(n)to çucchero ^[4] a pestare, e di questo çucchero fa' tortelli ^[5] piccoli. E toglì farina poca, e ingialla co(n) ^[6] çafferano, (e) i(n)trisa con acqua sì che sia molle, ^[7] (e) i(n)volgivi de(n)tro i tortelli. E mettili in olio ^[8] a frigere, e polveraçali di çucchero; e dàgli di ^[9] dietro a tutte le vivande. Se vuoi fare ^[10] p(er) più o p(er) meno p(er) sone, a questa ragione. ^[11]

63r

LVII (42)

Se vuoi fare tortelli di Quaresima ^[12] in buona maniera p(er) quelle p(er) sone che ^[13] tu vuoi, toglì qua(n)tità di buone çucche sec-^[14]che, bene lesse, e toglì mandorle bene ^[15] monde e ben peste e quantità di buone ^[16] erbe, ben peste co(n) queste cose, (e) qua(n)tità ^[17] d'olio (e) fini spetie. E di questo battuto fa' ^[18] tortelletti piccoli, e frigili in olio, e polve-^[19]reçali di çucchero; e dàgli da seço¹⁹ alle viva(n)de. ^[20]

19 'Successivamente' (vd. TLIO [Giuliani 2013] s.v. sezzo § 1.1.1).

LVIII (43)

63v Se vuoi fare fichi ripieni, toglì ||^[1] LX fichi grossi, i miglori che tu puoi avere e ' più ||^[2] grassi. Togli pere monde e noci e mele monde ||^[3] e alqua(n)ti fichi medesimi, e pesta queste cose ||^[4] insieme (e) buone spetie e alqua(n)to çucchero. ||^[5] E toglì i fichi interi e lievane il fiore, e fa'è ||^[6] un buono foro i(n) catuno col dito; (e) e(m)pili <diq> ||^[7] di questo battuto, e i(n)farinali di pasta molle, ||^[8] e metigli a frigare in olio, e gittavi suso ||^[9] çucchero; e da'gli da seço a l'altre viva(n)de. ||^[10]

LVIII (44)

Se vuoi fare tria di vermicelli p(er) ||^[11] XII p(er)sone, toglì due libr(e) di ma(n)dorle ||^[12] e una libr(a) di vermicelli e una libr(a) di çucchero. ||^[13] (E) toglì le mandorle ben monde e be(n) macinate ||^[14] (e) bene colate, (e) toglì i vermicelli ben netti, ||^[15] e mettili a bollire in acqua poca. E qua(n)d'anno ||^[16] levato il bollore, mettivi qua(n)tità di latte di ||^[17] ma(n)dorle e fallo cuocere con esso, (e) mettivi qua(n)-||^[18]tità di çucchero. E qua(n)do è cotto, mettivi çaffe-||^[19]rano ste(m)perato. Questa viva(n)da vuol esere ||^[20] gialla e spessa; e poni spetie sopra scodella. ||^[1] Se vuoi fare p(er) più o p(er) meno p(er)sone, toglì le cose ||^[2] a questa ragione medesima. ||^[3]

LX<IIII> (45)

Se vuoi fare crostata d'a(n)guille o di cavédini ||^[4] o di muggini marini o di sardelle o d'altro ||^[5] pesce che sia da crosta, toglì le spetie che sono ||^[6] dette qui dina(n)çi p(er) la lampreda,²⁰ e fa'è i(n) quella ||^[7] maniera la crosta. ||^[8]

LXI (46)

Se vuoi fare ti(n)che ri(n)vesciate, toglì ||^[9] le ti(n)che bene lavate (e) bene scagliate. P(er) XII ||^[10] p(er)sone toglì le ti(n)che, (e) mettivi de(n)tro petrose-||^[11]molo e me(n)ta (e) salvia (e) spetie qua(n)tità, e rive-||^[12]sciale il lato di fuori dentro, e mettile ad arostire ||^[13] i(n) sulla graticola co(n) cime d'erbe, (e) ugnile d'olio. E ||^[14] queste tinche arosto voglono uno sapore fra(n)cesco ||^[15] così fatto. Togli ce(n)namo i(n)tero e ge(n)giove e garofani ||^[16] e çafferano (e) pepe alqua(n)to e alqua(n)ti²¹ spicchi d'a-||^[17]>gli (e) midolla di pane alqua(n)ta, (e) queste cose ma-||^[18]cinatate molto i(n)sieme e ste(m)p(er)ate col più fine ||^[19] aceto che puoi avere, e mettivi alqua(n)to çucchero. ||^[20] Questo sapore si vuole dare crudo. ||^[1]

64r 16 alqua(n)ti] alqua(n)te Fi.

20 Vd. *supra*, ricetta n° 29.

anche dal MORPURGO 1890, p. 25 r. 7 ed è ripresa

21 La nostra correzione viene operata tacitamente

nell'ed. OVI.

LXII (47)

Se vuoi fare cheppie arrosto i(n) *su la gradella* ^[2] o luccio, togli i pesci ben lavati, e no gli sca-^[3]glare; (e) tratto sotto l'orecchie *tutto quel de(n)tro* ^[4] (e) ripieno di buone erbe oglenti e *di spetie*, ^[5] e pógli sulla gradella con *bella brascia* (e) *co(n)ve-*^[6]nevole di sotto, (e) *volgigli spesso, e spruça d'olio* ^[7] tuttavia e di sugo *d'aranci* e di *spetie fini* ^[8] o d'agresto, ta(n)to *che siano bene cotti. E fa'e* ^[9] con essi salsa *camellina così fatta. Togli il ce(n)-*^[10]namo e-l *ge(n)giovè e-l pevere lu(n)go* (e) ' *garofani* ^[11] (e) una noce moscada: *togli queste cose in-*^[12]tere, e mettile al mortaio *a macinare, (e) met-*^[13]tivi crosta <disp> di pane (e) nocciuole *monde* ^[14] nella bracia: queste cose bene macinate ^[15] (e) *ste(m)p(er)ate* col più fine aceto che tu *puoi* ^[16] avere, (e) mettivi qua(n)tità di çucchero. ^[17]

LXIII (48)

Se vuoi fare salsa ca(m) mellina con ogne ^[18] arrosto di pesce, fallo i(n) quel modo che *qui* ^[19] dina(n)çi a questa vivanda è scripto.²² ^[1]

65r

LXIII (49)

Se vuoi fare pesce d'Arno o altro pesce ^[2] a *cesame*,²³ togli i pesci ben lavati e i(n)farinati; ^[3] e togli la cipolla tagliata sottile p(er) traverso, (e) ^[4] *mettila a cuocere* nell'olio ta(n)to che sia colorita, ^[5] (e) *tra'ne fuori l'olio, (e) mettivi acqua e aceto* ^[6] (e) *speçie, ta(n)to che sia ben cotta. (E) macina una* ^[7] *midolla di pane arrostito, e ste(m)p(er)a* col buon vino, ^[8] (e) *mettivi çafferano ste(m)perato, e mettilo a bol-*^[9]lire *co(n) queste cose nella padella; (e) qua(n)do* ^[10] *sono cotte, metti questo cesame su' pesci. ^[11] Questo cesame vuol es(er)e giallo (e) poderoso* ^[12] *di speçie (e) agro d'aceto e freddo.* ^[13]

LX<III>\V/ (50)

Se vuoi fare calcinelli a brodetto, ^[14] togli i calcinelli, e lavagli bene, (e) *met-*^[15]tigli a lesare. E quando sono cotti, tra'gli del ^[16] guscio (e) mettili a sofrigere nell'olio. E togli le ^[17] *mandorle, e togli alqua(n)te buone erbe e speçie* ^[18] e çafferano e alqua(n)te <noci> noci, e tutte queste ^[1] cose pesta i(n)sieme, e *ste(m)pera* con acqua e *con al-*^[2]qua(n)to aceto o agresto; e tra i *olio de' calci-*^[3]nelli, (e) mettivi su questo brodetto, e *fallo bol-*^[4]lire i(n)sieme. (E) metti ogni cosa p(er) *scodelle*, ^[5] (e) metti di sopra *spetie.* ^[6]

65v

22 Vd. *supra*, ricetta n° 47.

23 In REDON 2009, p. 436 n. 1 Roberta Cella, responsabile della traduzione italiana e di sporadici interventi d'aggiornamento, ricorda a proposito di *a schibeci* – da lei reso con *in carpione* 'carpionato' – che «l'edizione originale francese lo traduce con

escabèche, 'carpione', per la somiglianza della preparazione con altre ricette dette *schibezia*, *a schibeci* (per es. la ricetta 25 [*scil. qui* XLI (26)] della stessa raccolta), un termine probabilmente derivato dall'arabe [*sic*] *sikbaj*».

LXVI (51)

66r Se vuoi fare *una anguilla ri(n) vestita* ^[7] di buono battuto *p(er) XII p(er) sone*, togli *II* ^[8] anguille fresche e *una tincha*, e togli *tre* ^[9] once di spetie fini «ben forti» ben *peste e ben* ^[10] gialle, e togli *alqua(n)to petrosemolo (e) me(n)ta*, ^[11] (e) persa. (E) togli la più grossa *anguilla*, e *scorti-* ^[12]cala sì che-*l chuoio no(n) si ro(m)pa*; (e) *togli queste* ^[13] due anguille, la scorticata e *l'altra*, e *la ti(n)cha*, ^[14] «su» e mettila a lessare, sì che sia(n) *ben cotte*. ^[15] E quando sono cotte, levane le spine, e *battile* ^[16] bene, (e) batti *co(n)* questo battuto delle dette ^[17] erbe (e) delle dette spetie, (e) mettivi *burro* ^[18] di mandorle *co(n)* questo battuto (e) *alqua(n)to çuc-* ^[19]chero. Et questo battuto vuol *es(er)e giallo e* ^[1] *pote(n)te di spetie e dolce di çucchero*. E *rie(m)pi* ^[2] di questo battuto il chuoio dell'anguilla, (e) mettila ^[3] ad arrostitire sulla graticola. Questa anguilla ^[4] vuol *p(er) sapore salsa ca(m)mellina ch'è qui di* ^[5] sopra.²⁴ Se vuoi fare *p(er) più o p(er) meno p(er) sone*, ^[6] togli le cose a questa medesima ragione. ^[7]

LXVII (52)

Se vuoi fare *savore rinforçato*, ^[8] togli *garofani e buono cennamo e u(n) poco* ^[9] di *cardamone e nocciuole monde i(n) cenere* ^[10] calda e *u(n) poco di crosta di pane (e) çucchero*; ^[11] *peste q(ue)ste cose i(n)sieme*, (e) poi le fa' *maci-* ^[12]nare con aceto. E questo sì è buono *co(n) qualu(n)-* ^[13]que arrosto tu vuoi; e dallo crudo. ^[14]

LXVIII (53)

66v Se vuoi fare *savore a capponi*, togli ^[15] *carne secca, magra, e falla cuocere*. (E) ^[16] togli de' *fegatelli de' polli*, e falli *cuocere*, ^[17] e fagli *pestare*; e *pesta de' garofani con essi* ^[18] (e) *noci moscade (e) ge(n)giovè*, (e) poi si vuole ^[19] *ste(m)perare con aceto o co(n) vino bianco o con* ^[1] acqua. E togli il grasso che cade dell'*arosto*, e *met-* ^[2]tilo a cuocere *co(n)* questo *savore*, (e) *mettivi dat-* ^[3]teri *alqua(n)ti e çucchero*. ^[4]

LXVIII (54)

Se vuoi fare *pollastri afinocchiati* ^[5] *p(er) XII p(er) sone*, togli *dodici pollastri o sei* ^[6] capponcelli: se sono *caponcelli, sve(m)brati*; se sono ^[7] *pollastri, i(n)teri*. Togli *i polli*, e *sofrigili i(n) lardo* ^[8] bene strutto e ben colato, e togli *barbe di fi-* ^[9]nocchio monde (e) *bene lavate (e) barbe di pe-* ^[10]trosemolli *alqua(n)te, bene lavate, (e) fa'e sofrì-* ^[11]gere *co' polli*. E fa' fare *III o(n)ce di spetie fini*, ^[12] (e) metti delle dette *spetie a sofrigere ne' polli*. ^[13] E quando sono soffritti *una gran dotta, tra'ne* ^[14] del lardo *qua(n)tità, se ve n'è troppo, (e) mettivi* ^[15] acqua (e) *aceto ta(n)to che stieno sotto*. E *qua(n)do* ^[16] sono cotti, togli *tuorla di XVIII uova (e) li fe-* ^[17]gatelli loro ben pesti (e) *spetie (e) çafferano (e)* ^[18] *qua(n)tità d'agresto o d'aceto; (e) trai fuori le barbe* ^[19] che sono cotte *co' polli, (e) gittale via, (e) mettivi* ^[20] suso questo brodetto

24 Vd. *supra*, ricetta n° 47.

a bollire. Questa viva(n)da ||^[1] vuol es(er)e gialla (e) pote(n)te di spetie, (e) avere |^[2] sapore di finocchi. E metti i polli p(er) tagliere |^[3] e sapore p(er) iscodella. Se vuoi fare p(er) più o p(er) |^[4] meno p(er)sone, a questa ragione. |^[5] 67r

66v 9 lavate] -e svs. a -o Fi.

LXX<IIII> (55)

Se vuoi fare tortelletti a brodetto p(er) |^[6] XII p(er)sone, toglì IIII libr(e) di bro(n)ça di porco |^[7] e IIII cascì freschi o passi e XVIII uova, e fa' fare |^[8] II o(n)ce di spetie dolci fini; e toglì XXIIII datterì |^[9] e meça libra d'uve passe e aqua(n)te cime |^[10] di petrose moli e di p(er)sa. E toglì la bro(n)ça del porco, |^[11] ben battuta colle dette erbe, e-l cascio che tu ài, |^[12] ben pesto co(n) queste cose, e aqua(n)te huova (e) ' |^[13] datterì bene lavati (e) bene minuççati e l'uve |^[14] passe bene lavate (e) delle dette speçie (e) çaf-|^[15]ferano; e di tutte q(ue)ste cose fa'e uno battuto. |^[16] E fa(n)ne tortelli piccoli con ispoglo di pasta sot-|^[17]tili, (e) mettili a sofrigere i(n) lardo fresco bene |^[18]strutto (e) bene colato; e quando sono cotti, polve-|^[19]reçali di speçie (e) di çucchero, o vuoi dare da |^[20]seço a tutte le vivande, o vuoi mettere i(n) uno ||^[1] buo- 67v
no brodetto di ma(n)dorle ch'è scritto su q(ue)sto libro.²⁵ |^[2]

LXXI (56)

Se vuoi fare una torta di ga(m)beri, mettili |^[3] <a> a lessare (e), quando sono cotti, tra'ne fuori |^[4] le polpe delle code, (e) toglì aqua(n)te erbe |^[5] i(n)tere, (e) batti bene quelle polpe; (e) metti co(n) |^[6] questo battuto burro di mandorle²⁶ (e) delle dette |^[7] speçie (e) aqua(n)te uve passe. (E) di questo bat-|^[8]tuto fa'e torta sottile tra due croste: di sopra |^[9] vuole es(er)e potente di speçie e dolce di burro |^[10] e d'uve passe, (e) bene gialla de(n)tro. |^[11]

LXXII (57)

Se vuoi fare sapore nero a porco sal-|^[12]vatico, si toglì della carne sua ben cotta |^[13] (e) bene battuta (e) bene pesta al mortaio, (e) |^[14] toglì midolla di pane bene nera (e) messo in |^[15] molle in aceto (e) bene macinato p(er) sé (e) ben |^[16] colato, mescola co· la carne macinata, (e) mettili |^[17] suso pepe e pevere lu(n)go e melaghetta (e) |^[18] ge(n)giove, bene peste queste IIII spetie allo |^[19] spetiale, (e) mettile i(n) su questo sapore con a-|^[20]ceto (e) col brodo magro della carne, (e) metti [...].

25 Nello scampolo di Fi pervenutoci non figura la ricetta del brodetto di mandorle; un riferimento potrebbe trovarsi però nella ricetta n° 50. È possibile comunque che la ricetta mancante comparisse nel prosieguo del ricettario, oggi perduto, nonostante

che nella porzione di testo pervenutoci non si leggano rimandi a ricette scritte dopo, bensì sempre e solo rinvii a ricette già descritte in precedenza.

26 Vd. *supra*, ricetta n° 10.

VII. *Indice lessicale*

VII.1. *Preliminari* – Ancorché sia proprio il sottocodice del lessico culinario quello massimamente interessante per lo storico della lingua (gastronomica) italiana, rinuncio in questo studio a un analitico esame del linguaggio settoriale desumibile dal ricettario Riccardiano, cioè m’astengo dal compilare un vero e proprio glossario: la nuova edizione del testo che s’è qui procurata, infatti, è concepita in stretto rapporto col *Dizionario dell’Antica Gastronomia Italiana (DAGI)* da tempo in corso d’allestimento per le cure di Sergio Lubello come parte d’un più ampio progetto *LeMMA* (e ora riversato in un *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall’età medioevale all’Unità*, di più ampio respiro cronologico).¹ Quest’amplissimo *Fachglossar* storico-etimologico della lingua della cucina tre-quattrocentesca, fondato su un *corpus* testuale di molto vaste dimensioni, coprirà la parte antica delle scritture di cucina italiane per farne oggetto di studio lessicografico; l’*AtLiTeG*, com’è ovvio, non potrà non inglobare, fra i suoi tanti lemmi e anzi fra le sue prime attestazioni – alcune delle quali ora potrebbero persino essere retrodatate (vd. *supra*, § III) –, tutti i termini più significativi documentati dal cod. **Fi**.²

1 Vd. *supra*, n. *. Alcuni fra i primi articoli di prova del DAGI – ne richiamo pochi soltanto, senza pretesa d’esautività – in LUBELLO 2001, pp. 234-39 (voci *agiada*, *bianco mangiare*, *caperottata*, *mirausto*, *salsa dodina*, *salza boreglia*, *scabéciu*, *toronges di sitivias*, *torrare*; riprese in ID. 2002, pp. 1148-49); ID. 2016, pp. 78-80; ID. 2019, pp. 10-11 (*raviolo*); su *LeMMA* in generale (*Lessico Medievale della Medicina e dell’Alimentazione*) vd. la più aggiornata presentazione del progetto in GIULIANI-LUBELLO-PIRO 2014, in part. pp. 5-14 per la sezione culinaria e ivi, pp. 12-13 sulla microstruttura d’un lemma del DAGI.

2 Si concentra invece sul periodo successivo all’Unità nazionale, prendendo le mosse da trattati culinari tardo-settecenteschi (e.g. CORRADO 1773; LEONARDI 1790, sul quale vd. COLIA 2012b) ma, più simbolicamente, dall’Artusi (1^a ed.: 1891), e mira ad arrivare – almeno per ora – sino agli anni Cinquanta del Novecento, il *Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)*: per alcune brevi descrizioni di questo grande cantiere *born-digital* e del suo *corpus* testuale, che comprende anche *Crusca*⁴⁵, vd. almeno BERTINI MALGARINI-CARIA-VIGNUZZI

2016, pp. 61-71 (voci pilota: *agnolotto*, *anolino*, *cappelletto*); VIGNUZZI-BERTINI MALGARINI 2017 (voce *bagnomaria*); BERTINI MALGARINI-VIGNUZZI 2018, pp. 89-92 (voce *tagliatella*; la macrostruttura d’una voce del *Vocabolario* alle pp. 88-89, e vd. BERTINI MALGARINI-BIFFI-VIGNUZZI 2019, p. 342 n. 5 per una bibliografia di riferimento sulla struttura delle schede). Lappena menzionato BERTINI MALGARINI-BIFFI-VIGNUZZI 2019 (nuovamente la voce *tagliatella*) mostra due “metaschede” di diverso formato e si mostra utile anche circa i rapporti di sinergica interconnessione che il *VoSCIP* intrattiene col *VoDIM (Vocabolario dinamico dell’italiano moderno)*, «uno dei progetti strategici dell’Accademia della Crusca che rappresenta il suo ritorno alla diretta attività lessicografica dopo la sospensione dei lavori della quinta impressione nel 1923, e che si collega a due PRIN diretti a livello nazionale da Claudio Marazzini, il PRIN 2012 *Corpus di riferimento per un Nuovo Vocabolario dell’Italiano moderno e contemporaneo. Fonti documentarie, retrodatazioni, innovazioni* [vd. MARAZZINI-MACONI 2016, pp. 159-280] e il PRIN 2015 *Vocabolario dinamico dell’italiano*

Confido comunque di far cosa proficua offrendo di séguito le concordanze lemmatizzate della lingua alimentare (in senso lato) presente in Fi. Scelgo, per mere ragione di praticità di consultazione, di non ricorrere a suddivisioni interne dell'Indice in macro-aree tematiche (e.g. UTENSILI DA CUCINA,³ OPERAZIONI, UNITÀ DI MISURA, PRODOTTI ALIMENTARI [categoria, *ça va sans dire*, ulteriormente scorporabile in sottoclassi d'alimenti] etc.), differenziandomi pertanto dal *Glossario* improntato sul ms. Firenze, Biblioteca Mediceo-Laurenziana, Ashburnham 1216 (*olim* 1143) realizzato dalla FROSINI 1993, pp. 43-226,⁴ così come da quello dei *Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale* del Messi Sbugo precedentemente redatto dalla CATRICALÀ 1982, pp. 170-256 sull'editio princeps ferrarese del 1549 (la «data di nascita di un vero genere letterario»),⁵ per quanto ambedue questi studi lessicali restino modelli ancora validissimi per lo studio dell'antico vocabolario del cibo e della cultura materiale del Medio Evo italiano.⁶

post-unitario» (ivi, p. 342, e n. 4 per alcuni contributi bibliografici introduttivi all'opera e alla metodologia). Sui lessici specialistici-settoriali (dei quali s'è detto *supra*, § 1.2) all'interno del *VoDIM*, vd. infine GUALDO 2018.

3 Recenti inchieste lessicografiche sugli utensili da cucina nei ricettari d'età moderna (1766-1915) in QUAGLINO 2015.

4 *Libro della Mensa dei Priori di Firenze*; ribadisco il periodo di registrazione delle spese: 1° maggio 1344-30 aprile '45. Vd. ivi, pp. 45-51 per i principî di strutturazione del *Glossario* (quest'ultimo ancora utilissimo, soprattutto considerato il fatto che fu redatto in età *pre-corpora* informatici; vd. LUBELLO 1998b per una bella recensione all'intera monografia). Purtroppo, lo studio della Frosini non include la trascrizione del *Libro della Mensa*, ma solo le allegazioni lessicali – col relativo contesto, spesso ampio – utili alla redazione degli articoli del *Glossario*, ciò che ha comportato di necessità l'esclusione dello stesso dal *Corpus TLIO* (vd. già FROSINI 2006, p. 158 n. 5; uno *specimen* d'edizione del *Libro* è solo in EAD. *online-a*, pp. 5-6 ed EAD. 2015, p. 51 [spese di sabato 25 dicembre 1344, tratte dalla c. 128r fotori-prodotta in EAD. 1993, Tav. 2]).

5 FROSINI 2015, p. 482. Anche per il LUBELLO 2002, p. 1144 i *Banchetti* possono considerarsi un punto-limite *ad quem* per la determinazione d'una

prima fase della nostra letteratura gastronomica: «con antico-italiani si considerano i ricettari compilati approssimativamente entro il 1549», mentre il *Répertoire*, p. 318, come si diceva *supra*, prendeva arbitrariamente il 1500 come data d'arresto del censimento. Ricordo ancora col LUBELLO 1998c, p. 379 che, circa il nome di Cristoforo Messi Sbugo, «è preferibile la scrittura separata (Messi Sbugo) contro quella ormai invalsa di Messisbugo: Messi detto Sbugo è testimoniato da un autografo conservato alla Biblioteca estense di Modena (cod. Campori, g. E. I, 7) [= γ.E.1.7]».

6 Benché, com'è ovvio e visto il passare del tempo, siano bibliograficamente integrabili. Per addurre solo un paio d'ess., i copiosi spogli compiuti manualmente dalla Frosini sul cod. Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, Pluteo LXXIII 47, latore del volgarizzamento realizzato da Zuccherò Bencivenni del *Régime du corps* d'Aldobrandino da Siena (*La santà del corpo*) giuntoci in copia sincrona datata 13 dicembre 1310 (a c. 110v secondo la cartulazione antica) e trascritta da Lapo di Neri Corsini, non avevano ancora potuto giovare dello studio filologico e lessicale della BALDINI 1998 – con breve appendice in EAD. 2001 –, ora di riferimento (prima solo le edd. parziali o non filologiche richiamate in RONCHI 1999, pp. 15-16; una panoramica sintetica su Zuccherò è in FROSINI 2014b, pp. 51-54, in part.

In definitiva, la presente concordanza vuole anzitutto rispondere a un intento di descrizione analitica del vocabolario tecnico di **Fi** in funzione di studi a carattere prioritariamente lessicografico di là da venire; la scelta di non voler rinunciare a rilievi seppur minimi di semantica e di storia della lingua italiana che possano facilitare la leggibilità del ricettario, o a qualche indicazione bibliografica di massima, connota l'*Indice* come qualcosa ch'è un po' meno d'un glossario vero e proprio, ma un po' più d'un secco elenco delle risposdenze. S'auspica che proprio nella natura compromissoria d'un tale repertorio possa risiedere la sua utilità pratica.

VII.2. *Criteri d'indicizzazione* – La grafia del ms. **Fi** è stata fedelmente conservata anche in fase di lemmatizzazione (vd. *supra*, § v), ma l'ordine alfabetico degli esponenti segue la pronuncia reale (dunque ⟨ç⟩ varrà ⟨z⟩ = [ts]). Le entrate in neretto dell'*Indice*, stampate senza le parentesi rotonde che nell'ed. risolvono le abbreviature, sono sempre dotate d'accento grafico (utile specialmente per identificare il timbro aperto o chiuso di *e* e di *o*) e vengono tipizzate in base ai consueti criteri lessicografici: i sostantivi sono lemmatizzati al sg., gli agg. al m. sg., i vb. al modo infinito;⁷ se assenti in **Fi**, tali forme sono state ricostruite in esponente tentando di rispettare la veste grafo-fonetica con più alto indice di frequenza nel cod. – dunque non necessariamente quella coincidente con lo standard attuale –, e sono state fatte precedere dall'asterisco (e.g. **gratugiare* e non **grattugiare*, ricostruito sulla base del part. pf. *gratugiato* attestato a c. 54v 10-11). Parimenti, anche per la disposizione delle varianti grafo-fonetiche o morfologiche presenti all'interno d'uno stesso lemma (sono separate l'una dall'altra da un punto e virgola) si segue il criterio della maggioranza d'attestazioni (e.g. *iscodelle* [7 occ.] è a lemma al posto di *scodelle* [6 occ.]; *petroseboli* [12 occ.] invece di *petrosebolo* [4 occ.]); in caso di parità d'occorrenze, prevale ovviamente l'ordine alfabetico. Le varie forme flesse sono sempre pre-

pp. 53-54 per alcune notazioni relative al lessico gallicizzante dell'alimentazione e a **Fi** [locuz. *a cialdello*]). Pure sull'anonimo volgarizzamento dell'*Opus agriculturae* di Palladio secondo il ms. Firenze, Biblioteca Riccardiana, 2238 [aa. 1330-'40], sempre citato di prima mano dalla Frosini in assenza d'ed. scientifica, sono fioriti nel frattempo alcuni lavori sulla storia della tradizione toscana a opera principalmente di Valentina Nieri (per ora vd. almeno

NIERI 2013 sul Palladio III secondo la lezione del vetusto cod. Lucca, Biblioteca Statale, 1293, ancor più antico del Riccardiano [sec. XIV 1° quarto], e il recentissimo EAD. 2018 sull'ed. dell'abate ZANOTTI 1810 fondata sul ms. postillato Modena, Biblioteca Estense Universitaria, γ.E.5.23).

7 Per gli agg. seguono la seguente disposizione delle categorie morfematiche (che separo attraverso un trattino orizzontale lungo): m. sg., f. sg., m. pl., f. pl.

cedute da una specificazione linguistica posta fra parentesi tonde; nel caso dei verbi, ai modi finiti (ind., cong., imp.) tengono dietro gl' indefiniti (part. pf. [se declinato, se n'elencano le forme come fosse un agg.]); per l'imp., isolo le forme enclitiche.

Ciascuna entrata è sempre seguita dalla qualifica grammaticale e saltuariamente, nei soli casi che mi pare possano richiedere una delucidazione, dalla sua definizione. Se il lemma appartiene a due o più categorie morfematiche, distingo queste ultime ricorrendo a numeri arabi stampati in grassetto (**1**, **2** etc.); se il lemma assume significati differenti a seconda del contesto, questi ultimi saranno elencati separatamente e preceduti da una lettera minuscola in neretto (**a**, **b** ovvero **1.a**, **1.b** etc.). Le definizioni a volte sono recuperate – senza o con minime variazioni, comunque mai dichiarate – da uno dei fondamentali repertori storici utili in ambito gastronomico medioevale (e allora tale repertorio verrà citato immediatamente dopo la definizione): si tratta, com'è normale, del *TLIO*, del *Glossario* contenuto in FROSINI 1993 e di quello di EAD. 1994⁸ – d'entrambi questi glossari trascrivo sovente, seppur in forma compendiata, le principali forme grafiche che riportano –, e infine di CARNEVALE SCHIANCA 2011,⁹ davvero ricchissimo per documentazione e confronti, prezioso per la precisa illustrazione dei metodi di preparazione dei cibi e per il commento storico-linguistico. In casi d'*extrema ratio*, mi servo anche del *GDLI* o di varia altra bibliografia più aggiornata.

Nell'*Indice lessicale* i riferimenti topografici sono alla cartulazione di **Fi**, non alla numerazione antica o moderna delle ricette; le occ., naturalmente, sono esaustive, al netto dei limiti intrinseci a uno spoglio manuale come quello qui compiuto, inevitabilmente segnato da sviste se non perfino da omissioni. Un eventuale numero 2 fra tonde dopo la cartulazione indicherà la presenza di due occ. d'un certo lemma all'interno del medesimo rigo; da ultimo, la foliazione di **Fi** collocata fra parentesi angolari indica che la ricorrenza della forma è interna a un'espunzione mia o a una cassatura del copista (vd. *supra*, § v; e.g. <55r II> s.v. *filo*).

Ciascuna voce dell'*Indice* generalmente è chiusa, dopo una doppia asta verticale (||), dai rinvii bibliografici – se disponibili – ai quattro suddetti repertori fondamentali (in quest'ordine: *TLIO*, *REU*, *Mensa*, *CM*) e pure, in casi

8 In quest'*Indice* citati, rispettivamente, come *Mensa* e *REU* (aa. 1286-'90) per maggior brevità.

9 Abbreviato in *CM* (acronimo del titolo: *La cucina medioevale*).

particolari numericamente assai ridotti, ad altra letteratura secondaria a essi successiva (se però uno di tali strumenti lessicografici è già stato citato come fonte utile per la definizione dell'entrata non lo si riporterà una seconda volta nella suddetta sezione bibliografia posta in calce alla voce).

Da ultimo, per facilitare al massimo grado la consultazione dell'*Indice*, ho talora predisposto dei rimandi interni utilizzando una freccia (\Rightarrow), adoperata in specie per le locuz. nom., le quali vengono di norma lemmatizzate sotto la testa sostantivale (e.g. *gengiove bianco* s.v. *gengiove*) e delle quali sono sempre specificati genere e numero grammaticali.

TABELLA 4. Abbreviazioni più frequentemente adoperate nell'*Indice* lessicale

agg.	aggettivo, -i	mg.	marginale
avv.	avverbio	occ.	occorrenza, -e
cong. impf.	congiuntivo imperfetto	part. pf.	participio perfetto
cong. pres.	congiuntivo presente	pers.	persona (grammaticale)
f.	femminile	pl.	plurale
imp.	imperativo (modo)	qcs.	qualcosa
ind. pres.	indicativo presente	s.f.	sostantivo femminile
locuz. avv.	locuzione avverbiale	s.i.	sostantivo invariabile
locuz. nom.	locuzione nominale	s.m.	sostantivo maschile
locuz. verb.	locuzione verbale	sg.	singolare
m.	maschile	vb.	verbo, -i

* * *

aariso s.i. 'pappa di frumento brillato nel mortaio e poi cotto in acqua, con l'aggiunta di carne di bue magra' (*TLIO* [Mosti 2006] s.v. *aariso*) 46v 19. || *CM*, pp. 3b-4a. È attestazione unica nel *Corpus OVI*, ma il termine compare già nella versione fiorentina del *Liber medicinalis Almansoris* secondo il cod. Laurenziano Pluteo LXXIII 43. Per l'arabo *harīsa*, vd. almeno MARTELOTTI 2001, pp. 270-74; NASRALLAH 2007, p. 606.

***abrusciare** vb. 'abbrustolare (il pane sulla brace)' – (imp. 2^a pers.) *abruscia-*: *abruscialo* 45v 12. || *TLIO* [Larson 1998] s.v. *abbruciare*; *CM*, p. 4b s.v. *abrusare*.

acéto s.m. 45v 6, 46v 1, 46v 14, 52v 3, 52v 10-11, 54r 3, 54r 8, 56v 6, 57r 14, 57v 1, 60r 8, 65r 5, 65r 12, 65v 2, 66r 12, 66r 19, 66v 15, 66v 18, 67v 15, 67v 19-20 – (locuz. nom. m. sg.) *aceto fine/fine aceto* 57v 8-9, 64r 18-19, 64v 15. || *TLIO* [Cigliana 1998] s.v. *aceto*; *Mensa*, p. 164 (-*cie-*); *CM*, pp. 4b-6b.

- ***aconciare** vb. 'rendere qcs. pronto o adatto all'uso che se ne deve fare' (TLIO [Squillacioti 2000] s.v. *aconciare* § 1) – (ind. pres. 2^a pers.) *aconci* 62v 11 – (imp. 2^a pers.) *aconcia* 46r 14, 50v 13, 62v 9; *aconcia-*: *aconciale* 59v 10; *aconciali* 50v 9-10; *aconciallo* 57v 13; *aconciavi* 42v 17. || *Mensa*, pp. 211, 215 (per *conciatura*, *acc-*, *racc-*, *ri-* et *sim.* nel significato divergente di 'accomodataura, riparazione').
- acqua** s.f. 40v 18, 41v 3, 42r 12, 42r 15, 44r 12, 45r 2, 45v 6, 46v 1, 46v 3, 52v 3, 55r 17, 56v 6, 57v 8, 58v 4, 58v 8, 60v 1, 60v 2, 61r 8, 62r 6, 62r 19, 63r 6, 63v 15, 65r 5, 65v 1, 66v 1, 66v 15 – (locuz. nom. f. sg.) *aqua bollita* 58r 14 – (locuz. nom. f. sg.) *a./aqua calda* 55r 10, 55v 16 – (locuz. nom. f. sg.) *a./aqua chiara (fredda)* 44v 6, 44v 18, 47r 14, 47r 19, 47v 10, 55v 14, 57r 11, 58r 11-12, 60r 5, 61r 6, 61v 3-4, 61v 17 – (locuz. nom. f. sg.) *a. fredda insalata* 41v 5. || La voce è ancora da redigere secondo il TLIO [2013] s.v. *acqua*; *Mensa*, p. 185 (*acqua rosa*, *-ata*); *CM*, pp. 8b-10b.
- ***afinocchiato** agg. 'insaporito, preparato col finocchio' (*CM*, p. 13b) – (m. pl.) *afinocchiati* 66v 4. || TLIO [Mosti 2000] s.v. *affinocchiato*: per il TLIO si tratta della prima attestazione del termine, nonché l'unica presente nel *Corpus OVI*; *CM*, p. 13b s.v. *afenochiato*.
- ***aglio** s.m. ⇒ *spicchio*. || TLIO [Artale 1999] s.v. *aglio*; *REU*, p. 290 (-i); *Mensa*, pp. 103-4; *CM*, pp. 15b-17a.
- agresto** s.m. 'uva acerba o qualità d'uva che non giunge a maturazione' (TLIO [Artale 1999] s.v. *agresto*² § 1) 46v 10, 46v 13, 51v 10, 51v 20, 52r 6, 52v 10, 54r 3, 54r 8, 57r 14, 57r 19, 58v 11, 60r 8, 64v 8, 65r 2, 66v 18. || *Mensa*, p. 164; *CM*, pp. 18b-20a.
- agro** agg. m. sg. 'aspro, pungente' 65r 12 – (f. sg.) *agra* 40r 12, 46r 1, 48v 12, 52r 5, 52v 10, 54r 8, 56v 16, 57r 19, 57v 19, 60r 12. || TLIO [Artale 1999] s.v. *agro*¹; *CM*, p. 21a-b.
- albume** s.m. 40v 5, 44r 8, 44r 11-12, 50r 2. || TLIO [Pancheri-Artale 2014] s.v. *albume*.
- alloro** s.m. 57v 14. || TLIO [Piermaria 2001] s.v. *alloro*¹; *CM*, pp. 24b-25a.
- ***amandorla** s.f. 'lo stesso che mandorla' – (pl.) *amandorle* 62v 7. || La forma *amandorla* deriverebbe da un incrocio dei termini sinonimici e corradicali *amandola* × *mandorla*: vd. *LEI* [Lupis], vol. 11, 1013.15; TLIO [Artale 2007] s.v. *amandola*; *ivi*, s.v. *mandorla*; *CM*, p. 25b s.v. *amandola*. La doppia ricorrenza di *amandorle* (con *a-* e al contempo *-rl-*) nel *Corpus OVI* – oltre che in *Fi*, il lemma compare nelle *Addizioni* a uno *Statuto* senese posteriore al 1303 – esclude che la forma possa spiegarsi come un trascorso di penna del copista.
- amido** s.m. 'povere bianca inodore e insapore prodotta dalle piante per fotosintesi (polimero del glucosio)' 61r 18, 61r 20, 61v 6, 61v 7. || TLIO [Artale 2000] s.v. *amido*; *Mensa*, p. 54; *CM*, pp. 28b-29b.
- amorsellato** s.m./agg. 1 s.m. 'minestra simile a uno spezzatino', 'manicaretto composto con ingredienti tagliati a piccoli pezzi' (TLIO [Mosti 2006] s.v. *ammorsellato* § 1) 58v 11. 2 agg. f. sg. 'tagliato a piccoli pezzetti, ridotto a bocconi' (*ivi*, § 1.1) *amorsellata* 58r 17. || *CM*, p. 418b s.v. *morsellate*, *morsellato*.
- anguilla** s.f. 59r 7, 60v 15, 65v 6, 65v 11, 66r 2, 66r 3 – (pl.) *anguille* 64r 3, 65v 13 – (locuz. nom. f. sg.) *a. fresca* 60v 9-10 – (locuz. nom. f. pl.) *anguille fresche* 65v 8. || TLIO [Cigliana 1998] s.v. *anguilla*; *Mensa*, p. 92 (anche *-qui-*, *-e*); *CM*, pp. 34a-38a.
- ***arancio** s.m. – (pl.) *aranci* 48r 12, 48r 17, 48v 11, 48v 12, 51v 10, 51v 19, 52r 5, 58v 10, 58v 12,

- 58v 17, 58v 20, 60r 8, 64v 7. || *TLIO* [Manetti 2004] s.v. *arancio* § 2; *Mensa*, p. 123; *CM*, pp. 44b-46b s.v. *arancia*.
- arostire** vb. 64r 12; *arrostitire* 66r 3 – (part. pf. m. sg.) *arrostito* 65r 7 – (part. pf. m. pl.) *arrostiti* 54r 6. || *TLIO* [Redazione interna 1998] s.v. *arrostitire*; ivi [Manetti 2000] s.v. *arrostito*; *CM*, p. 50a-b.
- ***arrògere** vb. ‘aggiungere, inserire (un nuovo ingrediente)’ (*TLIO* [Manetti 2000] s.v. *arrogere* § 1) – (imp. 2^a pers.) *arroggi* 47r 19; *arroggi-: arrogivi* 61r 11-12; *aroggi* 47v 14. || *CM*, p. 50a s.v. *arroggiare* ‘irrorare’ (ma l’appartenenza alla 1^a classe verbale, non commentata dal Carnevale Schianca, mi pare sia da valutare come erronea).
- arròsto** agg. m. sg./avv./s.m. 58v 14, 64v 1, 64v 18, 66r 13, 53v 17; *arosto* 64r 14, 66v 1. || *TLIO* [Manetti 2000] s.v. *arrosto*; *CM*, pp. 50b-56a.
- ***asciugàre** vb. ‘azione di togliere a qcs. l’umidità o la componente liquida’ (*TLIO* [Redazione interna 1999] s.v. *asciugare* § 1) – (ind. pres. 3^a pers.) *asciuga* 47v 14, 61r 11 – (cong. impf. 3^a pers.) *asciugasse* 47r 19.
- asciutto** agg. m. sg. ‘privo di scorie di qualunque tipo, ripulito’ (*TLIO* [Redazione interna 1998] s.v. *asciutto* § 3) 43v 12.
- ***atrèbice** s.i. ‘bietolone, sorta di erba commestibile’ (*TLIO* [Larson 1999] s.v. *atreplice*) – (pl.) *atrebici* 53r 16. || *CM*, pp. 60b, 676a s.v. *treplice* ‘atriplice’.
- ***avòsina** s.f. ‘sorta di susina’ (*TLIO* [Mosti 2002] s.v. *avosina*) – (pl.) *avòsine* 42r 3, 42v 1. || *CM*, p. 62b.
- bàrba** s.f. ‘radice, filamento’ (*TLIO* [Scaffai 2001] s.v. *barba* § 2) – (pl.) *barbe* 66v 8, 66v 9, 66v 18. || *CM*, p. 64a.
- bàttere** vb. ‘tritare’ 40v 3, 59v 3 – (imp. 2^a pers.) *batti* 40r 20, 51r 18, 54v 3, 65v 16, 67v 5; *batti-: battila* 40r 20, 49r 19, 54v 2; *battile* 46r 11, 51r 17, 59r 13, 59v 2, 60v 12, 65v 15; *battili* 60v 1; *battilo* 46r 12 – (part. pf. m. sg.) *battuto* 40v 3, 43r 2, 43r 16, 43v 1, 43v 13, 45r 14, 49v 4, 49v 11, 53r 2, 53v 3 – (part. pf. f. sg.) *battuta* 43r 13, 49v 6, 54v 18, 60v 16, 67r 11, 67v 13 – (part. pf. f. pl.) *battute* 53r 19. || *TLIO* [Chiamenti-Artale 2003] s.v. *battuto* § 1.3.
- battùto** s.m. ‘miscuglio d’alimenti trituriati’ (*TLIO* [Chiamenti-Artale 2003] s.v. *battuto* § 1.3.1) 40r 3, 40v 4, 41v 12, 42v 8, 43r 6, 43r 15, 43v 17, 44r 9, 44r 10, 49v 2, 49v 5, 49v 10, 49v 14, 49v 17, 50r 4, 50r 9, 50r 10, 50v 12-13, 50v 13, 51v 3, 51v 6, 51v 12, 51v 15, 53r 4, 53r 6, 53r 7, 54v 7, 54v 13, 55r 1, 55v 1, 59r 5, 59r 16, 59r 16-17, 59v 3, 60r 1, 63r 17, 63v 7, 65v 7, 65v 16, 65v 18, 65v 19, 66r 2, 67r 15, 67v 6, 67v 7-8 – (pl.) *battuti* 50v 9, 51r 3. || *CM*, p. 67a s.v. *battuto*.
- bellino** s.m. ‘vitigno che dà uva da tavola a frutto nero’ (*GDLI*, vol. II, s.v. *bellino*²) 58r 9.
- ***bianchère** vb. ‘rendere bianco’ (*TLIO* [Vaccaro 2015] s.v. *biancare*) – (imp. 2^a pers.) *biancha* 44r 11. || *CM*, p. 69b (‘sbianchire, sbollentare’).
- biànco I** agg. m. sg. 47r 1, 50r 3 – (f. sg.) *bianca* 44r 19, 47v 3, 54r 8, 56r 11; *biancha* 60v 5, 61r 14 – (m. pl.) *bianchi* 55r 7 – (f. pl.) *bianche* 50r 16 – (locuz. nom. m. sg.) *gengiove b.* ⇒ *gengiove*; *vino b./biancho* ⇒ *vino* – (locuz. nom. f. sg.) *porrata bianca* ⇒ *porrata* – (locuz. nom. m. pl.) *raviuoli bianchi* ⇒ **raviuolo* – (locuz. nom. f. pl.) *frittelle bianche* ⇒ **frittella*. 2 s.m. 60r 19. || *TLIO* [Larson 2003] s.v. *bianco*; *CM*, pp. 69b-70a.

- bicchière** s.m. 41v 3, 42r 15. || *TLIO* [Gambino 2000] s.v. *bicchiere*; *REU*, p. 290 (-i); *Mensa*, p. 191 (anche *be-*, *-ch-*); *CM*, p. 76a.
- ***biètola** s.f. – (pl.) *bietole* 53r 15. || *TLIO* [Gambino 2000] s.v. *bietola*; *CM*, p. 76a-b.
- blasmangièr** s.m. ‘pietanza a base di mandorle cotte nel latte’ (*TLIO* [Camboni-Artale 2003] s.v. *bramangiere*) – (locuz. nom. m. sg.) *b. di pesce* 55v 7. || *Mensa*, pp. 143-44 (*bramangiere*); *CM*, pp. 70a-75b, s.v. *bianco mangiare*; *PFISTER* 2007, pp. 219-20.
- bollire** vb. 44v 19, 45v 18, 46v 11, 48v 4, 52r 1, 54r 1, 56v 13, 57r 12, 57r 16, 57v 9, 57v 12, 58v 10, 60r 6, 60r 9, 60v 3, 61v 5, 61v 18, 63v 15, 65r 8-9, 65v 3-4, 66v 20 – (ind. pres. 3^a pers.) *bolle* 52r 2, 57v 9 – (cong. pres. 3^a pers.) *bolla* 48v 5, 61v 18 – (part. pf. m. sg.) *bollito* 44v 19, 45v 19, 54r 3-4, 57r 16, 59r 18, 59v 15, 60r 9, 61v 7, 62v 13 – (part. pres. f. sg.) *bollita* 48v 10, 58r 14. || *TLIO* [Guadagnini 2001] s.v. *bollire*; *ivi*, s.v. *bollito* § 1.
- bollóre** s.m. 46v 12, 52v 8, 56r 3, 56v 14, 61r 7, 63v 16. || *TLIO* [Guadagnini 2001] s.v. *bollore* § 1.
- bràscia** s.f. ‘carbone incandescente’ (*TLIO* [Camboni 2001] s.v. *brace*) 45v 13, 46r 16, 47v 2, 47v 13, 56r 5, 61r 10, 64v 5; *bracia* 64v 14. || *CM*, p. 81a.
- ***brillàr** vb. ‘battere il grano con un pestello per levare la cuticola che ricopre ogni chicco’ (*TLIO* [Camboni 2001] s.v. *brillare*) – (part. pf. m. sg.) *brillato* 47r 7. || È attestazione unica nel *Corpus OVI*.
- brodétto** s.m. ‘minestra, pietanza liquida o semiliquida’ (*TLIO* [Camboni 2001] s.v. *brodetto* § 1) 52r 1, 52r 3 (2), 52v 7, 60r 11, 60r 13, 65v 3, 66v 20, 67v 1 – (locuz. nom. m. sg.) *b. di mandorle* 67v 1 – (locuz. avv.) *a b.* ‘in brodo’ (*ivi*, § 1.1) 54r 14, 57r 3, 59v 18-19, 65r 13, 67r 5. || *Mensa*, p. 165; *CM*, p. 83a-b.
- bròdo** s.m. 48v 3, 51v 11, 51v 20 – (locuz. nom. m. sg.) *b. magro* ‘ottenuto togliendo la parte grassa’ (*TLIO* [Camboni-Verlato 2016] s.v. *brodo* § 1.2) 48v 3, 67v 20. || *CM*, pp. 87a-88a.
- brónça** s.f. ‘parte meno nobile della pancetta di maiale, situata dietro l’ombelico’ (*TLIO* [Camboni 2001] s.v. *bronzà*²) 40r 15, 40r 19, 43r 8, 43r 12, 49r 7, 49v 6, 54r 15, 54r 19, 54v 2, 54v 4, 54v 14, 54v 18, 67r 6, 67r 10. || *CM*, p. 91b. Secondo il *Corpus OVI*, compare solo in **Fi** con questo significato. L’etimo è ancora oscuro.
- bùe** s.m. 47r 2, 47r 11, 47r 16, 54r 14 – (locuz. nom. m. sg.) *testa di b.* ⇒ *testa*. || *TLIO* [Guadagnini 2001] s.v. *bue*; *REU*, p. 291; *Mensa*, p. 69; *CM*, p. 93a-b.
- bùrro** s.m. 44v 14, 67v 9 – (locuz. nom. m. sg.) *b. di cascio fresco* 44v 3; *b. (di grasso) di/delle mandorle* 44v 10, 59v 12, 65v 17-18, 67v 6. || *TLIO* [Romanini 2002] s.v. *burro*; *CM*, pp. 95a-96b.
- ***calcinèllo** s.m. ‘tellina, mollusco marino commestibile, di colore bianco come la calcina’ (*TLIO* [Squillacioti 2001] s.v. *calcinello*) – (pl.) *calcinelli* 65r 13, 65r 14, 65v 2-3. || *CM*, pp. 101b-102a.
- càldo** 1 agg. m. sg. 40r 10, 55v 2, 55v 4 – (f. sg.) *calda* 47v 2, 55r 10, 55v 16, 66r 10. 2 s.m. ‘l’essere sottoposto a un’alta temperatura per un determinato lasso di tempo’ (*TLIO* [Guadagnini 2008] s.v. *caldo* § 1.5.1) 44r 15.
- cannèllo** s.m. ‘mattarello’, ‘cilindro di legno per spianare la pasta’ (*TLIO* [Gambino 2001] s.v. *cannello* § 4) 41v 9. || *CM*, p. 110a.

capitùto agg. ⇒ *cipolla*.

***capponcèllo** s.m. 'piccolo cappone' (TLIO [Marrani 2002] s.v. *capponcello*) – (pl.) *capponcelli* 40r 18, 48r 10, 66v 6; *capponcelli* 66v 6.

cappóne s.m. 'galletto castrato in giovane età, così da farlo ingrassare meglio e più rapidamente' (TLIO [Marrani 2002] s.v. *cappone* § 1) 41r 9, 41r 15, 41v 12 – (pl.) *capponi* 46r 4, 46r 5, 46r 10, 46r 13, 46v 3, 46v 10, 46v 11, 48v 3, 48v 11, 48v 14, 51r 11, 51r 14, 51v 11, 51v 20, 52r 4, 53v 10, 53v 16, 54r 6, 54r 9, 54r 14, 66r 14. || *Mensa*, p. 84; *CM*, pp. 112b-116b.

càpra s.f. 47v 16, 47v 19 (⇒ *latte*). || TLIO [Marrani 2003] s.v. *capra*¹; *CM*, p. 116b.

cardamóne s.m. 'pianta erbacea perenne (*Elettaria cardamomum*)' (TLIO [Gambino 2002] s.v. *cardamomo*) 66r 9. || *CM*, p. 122a s.v. *cardamomo*.

càrne s.f. 47r 11, 47r 16, 47v 1, 49r 19, 54r 14, 67v 12, 67v 16, 67v 20; *charne* 44v 15 – (locuz. nom. f. sg.) *c. secca, magra* 'carne preparata per la conservazione mediante essiccazione o affumicatura' (TLIO [Gambino 2002] s.v. *carne* § 6.2) 66r 15. || *REU*, p. 299 (*c. salata, secca*); *Mensa*, pp. 70-1 (*c. salata, secca*); *CM*, pp. 124b-128b.

càscio s.m. 'formaggio' 43r 14, 43v 11, 44r 7, 44r 9, 49v 3, 49v 13, 50r 1, 50r 2, 50r 3, 50r 13, 50r 16, 51r 19, 53r 1, 53v 1, 53v 7, 54v 3, 54v 19, 67r 11 – (pl.) *caschi* 40v 12, 53r 14, 55r 12, 55v 3 – (locuz. nom. m. sg.) *c. fresco (-sco)* 'non ancora stagionato' (vd. TLIO [Mosti 2001] s.v. *cacio* § 1) 42r 11, 44v 3, 55r 3; *c. gratugiato* 54v 10-11; *c. passo* 40v 7, 40v 10; *c. stritolato* 42r 16 – (locuz. nom. m. pl.) *caschi freschi* 40r 16, 40v 1, 40v 5, 40v 7, 40v 9-10, 42r 1, 43r 8, 43v 7, 44r 5, 44v 4-5, 49r 8-9, 49v 7, 51r 12, 52v 14-15, 67r 7; *caschi passi* 'stagionati' (vd. TLIO [Mosti 2001] s.v. *cacio* § 1) 40r 17, 42r 2, 52v 14-15, 54r 16, 54v 15, 67r 7; *caschi triti* 55r 18. || *Mensa*, pp. 136-41 (vi si annoverano, fra le varie tipologie generiche e specifiche, i *caschi*, *-ci freschi* e quelli *passi*); *CM*, pp. 133a s.v. *caso*, 239b-243b.

castróne s.m. 'agnello castrato' (TLIO [Coluccia 2002] s.v. *castrone* § 1) 48v 17, 48v 19, 49r 5, 49r 6, 50r 5, 50r 10 – (pl.) *castroni* 50v 7 – (locuz. nom. m. sg.) *spalle di/del c.* ⇒ **spalla*. || *Mensa*, pp. 71-72 (*castro, -one*); *CM*, pp. 136a-138a.

***cavédino** s.m. 'pesce commestibile d'acqua dolce' (TLIO [Coluccia 2003] s.v. *cavedino*) – (pl.) *cavédini* 64r 3. || *CM*, pp. 138b-139a s.v. *cavedine*. Attestazione unica nel *Corpus OVI*, nonché prima attestazione del termine.

cénere s.f. – (locuz. nom. f. sg.) *c. calda* 66r 9-10. || TLIO [Camboni 2002] s.v. *cenere*.

cénnamo s.m. 'cannella, cinnamomo', 'spezia odorosa proveniente dall'Oriente, con tutta probabilità appartenente al genere *Cinnamomum*' (TLIO [Camboni 2002] s.v. *cennamo*) 40r 1-2, 40v 16, 42r 4, 42r 17, 47r 3-4, 49r 12, 50v 2, 59v 9, 62v 4, 64r 15, 64v 9-10, 66r 8 – (locuz. nom. m. sg.) *c. sodo* 62r 15. || *CM*, p. 163a s.v. *cinamomo*.

cesàme s.m. 'salsa densa (usata per condire preparazioni di carne o di pesce)' (TLIO [Guadagnini 2010] s.v. *cesame*) 65r 10, 65r 11 – (locuz. avv.) *a c.* 'in intingolo' 65r 2. || *Mensa*, pp. 165-66 (*cesime* [*< -ĭME(N)*]); *CM*, pp. 155b-156a.

***chéppia** s.f. 'pesce marino della famiglia dei Clupeidi che in primavera risale le acque dei fiumi per riprodursi' (TLIO [Sarti 2002] s.v. *cheppia*¹) – (pl.) *cheppie* 64v 1. || *Mensa*, pp. 93-94; *CM*, p. 157a.

chióva s.f. 'mestola', 'piolo di legno per rimestare le polente' (*CM*, p. 158b) 47v 6. || Significato non censito nel *GDLI*, vol. III, s.v. *chiova* ('zolla, gleba').

- chuòio** s.m. ‘pelle di animale ucciso (qui dell’anguilla)’ 65v 12, 66r 2. || TLIO [Pacca 2004] s.v. *cuoio*.
- cialdello** s.m. – (locuz. avv.) a c. ‘in zuppa’ (TLIO [Vaccaro 2011] s.v. *cialdello*) 46r 4, 58r 17. || CM, p. 159a-b. L’espressione è attestata solo in Fi, mai nel resto del Corpus OVI. Non accostabili le accezioni di *cialde*, *-oni* riscontrabili in *Mensa*, pp. 54-56.
- ***cìma** s.f. ‘punta d’un ortaggio’ (TLIO [Guadagnini 2003] s.v. *cima* § 1) – (pl.) 64r 13, 67r 9. || CM, p. 162a.
- cipòlla** s.f. 49v 12, 52r 19, 65r 3 – (pl.) *cipolle* 41r 17, 45r 9, 45r 19, 45v 2, 46r 7, 46r 10, 46r 14, 56r 15, 56v 1 – (locuz. nom. f. pl.) *cipolle (grosse) capitute* ‘dalla testa grossa’ (TLIO [Marrani 2002] s.v. *capitute*) 41r 10-11, 45r 8-9; *cipolle porraie* ‘da taglio’ (CM, p. 165a) 45r 9. || TLIO [Consales 2003] s.v. *cipolla*; REU, p. 299 (-e); *Mensa*, p. 106 (anche per la specie delle *cipolle maligie* ‘di forma allungata e sapore molto forte’); CM, pp. 164a-165b.
- cocitùra** s.f. ‘liquido nel quale è stato cotto o bollito un alimento (e.g. la carne di pollo)’ (TLIO [Codebò 2003] s.v. *cocitura*) 52v 6, 57v 16-17. || REU, p. 291; *Mensa*, pp. 210-11 (anche *cosc-*, *quc-*).
- códa** s.f. ‘parte terminale del corpo d’un animale (qui del gambero)’ 67v 4. || TLIO [Guadagnini 2002] s.v. *coda*.
- ***colàre** vb. – (imp. 2ª pers.) *cola* 57v 17; *cola-*: *colalo* 45v 16; *colane* 61r 7 – (part. pf. m. sg.) *colato* 40r 9, 40v 15, 42r 9, 42v 14, 43v 12, 44r 13, 44v 18, 45r 14, 45v 16, 47v 20, 48r 16, 48v 4, 52r 17, 55r 4, 55v 19, 57r 11, 66v 8, 67r 18, 67v 16 – (part. pf. f. sg.) *colata* 45r 1, 55v 15 – (part. pf. f. pl.) *colate* 47v 10-11, 53v 19, 56v 12, 60r 5, 60v 3, 61r 5, 61v 4, 61v 17, 63v 14. || TLIO [Codebò 2002] s.v. *colare* § 1.
- colorito** agg. ‘dorato, brunito (detto di cipolle)’ – (f. sg.) *colorita* 65r 4. || TLIO [Paolini 2003] s.v. *colorito*.
- coltèllo** s.m. 44r 16, 45r 2. || TLIO [Pagnotta 2003] s.v. *coltello*; REU, pp. 291, 299 (anche -e pl.); *Mensa*, p. 195 (-a pl.); CM, p. 172a-b.
- comìno** s.m. ‘pianta delle Ombrellifere dai frutti contenenti semi aromatici usati in medicina come tonici e diuretici e in cucina’ (TLIO [Sarti 2002] s.v. *cumino*¹) 49v 13. || CM, p. 162a-b s.v. *cimino*.
- condire** vb. 44v 4, 44v 11, 44v 13, 44v 14. || TLIO [Ravani 2003] s.v. *condire* § 1.
- còscia** s.f. 47r 2. || TLIO [Baldini 2003] s.v. *coscia*.
- cròsta** s.f. **a** ‘sfoglia di pasta croccante’ 40r 5, 40r 7, 40v 20, 41r 2, 41v 16, 42v 3, 42v 5, 42v 16, 43r 1, 43r 2, 43r 19, 43v 1, 44r 11, 44r 15, 53r 9, 53v 5, 55r 2, 58r 11, 59v 10, 59v 13, 62v 12, 64v 13, 66r 10. **b** ‘crostata, pasticcio’ (TLIO [Gritti 2004] s.v. *crosta* § 2.2) 64r 5, 64r 7 – (pl.) *croste* 42v 7, 43r 4, 43v 17, 44r 10, 44r 19, 53r 8, 53v 5, 59v 4, 62v 10, 67v 8 – (locuz. avv.) *in c.* ‘cucinato in forno all’interno d’una torta di pane’ (ivi, § 2.2.1) 58r 5. || CM, pp. 196b-197b.
- crostàta** s.f. ‘torta di pasta salata cotta al forno, perlopiù contenente carne o pesce e spezie varie’ (TLIO [Gritti 2004] s.v. *crostata*) – (locuz. nom. f. sg.) *c. d’anguille* 64r 3. || *Mensa*, pp. 147-48; CM, pp. 197b-198b.
- crùdo** agg. m. sg. 59r 3, 61v 6, 64r 20, 66r 13 – (locuz. nom. m. sg.) *latte c.* ⇒ *latte* – (locuz. nom. f. sg.) *mandorlata cruda* ⇒ *mandorlata* – (locuz. nom. f. pl.) *polpe crude* ⇒ *polpa*. ||

- TLIO* [Gritti 2004] s.v. *crudo*.
- cuocere** vb. 40r 9, 42v 7, 43r 4, 43v 18, 44r 18, 46v 2, 47r 17, 47r 17-18, 49r 17, 50v 16, 55v 4-5, 56r 5, 56v 7, 57v 12, 58r 13, 58r 16, 59v 6, 60v 4, 61r 9, 63v 17, 65r 4, 66r 15, 66r 16, 66v 2 – (cong. pres. 3^a pers.) *cuoca* 41v 3 – (part. pf. m. sg.) *cotto* 42r 15, 45v 7, 45v 11, 46v 4, 47v 19, 56r 6, 56v 7, 61r 13, 63v 18 – (part. pf. f. sg.) *cotta* 40r 20, 43r 13, 47r 18, 47v 1, 48r 2, 51r 8, 54v 2, 58r 13, 58v 5, 58v 18, 59r 4, 61r 15, 61v 13, 65r 6, 67v 12 – (part. pf. m. pl.) *cotti* 40v 6, 42r 13, 42v 15, 45r 12, 46v 11, 48r 15, 50r 6, 50r 7, 50r 15, 51r 16, 52v 4, 52v 19, 53v 18, 54r 6, 56r 20, 60r 19, 64v 8, 65r 15, 66v 16, 67r 18, 67v 3 – (part. pf. f. pl.) *cotte* 42v 3, 52v 9, 59v 1, 65r 10, 65v 14, 65v 15, 66v 19. || *TLIO* [Sestito 2005] s.v. *cuocere*.
- *cuscire** vb. – (part. pf. f. pl.) *cuscite* 50v 7-8. || *TLIO* [Larson 2002] s.v. *cucire*; *REU*, p. 292 (*cucitura*); *Mensa*, pp. 211-12 (*cucitura, cusc-*).
- *dattero** s.m. – (pl.) *datteri* 40r 2, 40r 4, 40v 16, 42r 2, 42r 19, 45r 8, 45v 9, 48r 12, 48v 8, 49r 10, 50r 19, 56r 17, 56v 8, 59r 7, 59v 7, 62v 2, 66v 3-4, 67r 8, 67r 13. || *TLIO* [Berisso 2004] s.v. *dattero*; *Mensa*, p. 125 (*dateri*); *CM*, pp. 203a-204a.
- *derràta** s.f. ‘quantità di merce del prezzo d’un denaro’ (*TLIO* [Sestito 2004] s.v. *derrata* § 1) – (pl.) *derrate* 52r 15, 52v 16, 54r 18, 62v 20. || *REU*, p. 292; *Mensa*, p. 218; *CM*, p. 204b.
- *dibàttete** vb. ‘agitare per ottenere una miscela’ (*TLIO* [Guadagnini 2004] s.v. *dibattere* § 1.1) – (imp. 2^a pers.) *dibatti* 46v 9.
- *distemperàre** vb. ‘far sciogliere un solido in un liquido’ (*TLIO* [Vaccaro 2005] s.v. *distemperare* § 1.2) – (imp. 2^a pers.) *distempera-*: *distemperalo* 45v 14.
- *distrùggere** vb. – (part. pf. m. sg.) *distrutto* 45r 14.
- dólce** agg. m. sg. 66r 1, 67v 9 – (f. sg.) 46r 1, 48r 7, 50v 19, 54r 9, 56r 11, 56v 16, 62v 15 – (locuz. nom. f. pl.) *spetie dolci, spetie dolci fini/spetie fini e dolci, spetie dolci e forti, spetie dolci, fini e forti/spetie forti e dolci, fini* ⇒ **spetia*. || *Mensa*, pp. 74-75 (s.f. documentato allato a *dolcia*, nel senso di ‘sangue di maiale’); *CM*, p. 205b.
- dùro** agg. m. sg. 53r 5 – (f. pl.) *dure* 53v 15. || *TLIO* [Faleri 2006] s.v. *duro*.
- èlla** s.f. ‘enula’, ‘pianta erbacea perenne della famiglia delle Asteracee (*Inula helenium*), con fiori gialli, adoperata in cucina e in farmacopea’ (*TLIO* [Artale 2010] s.v. *ella*²) 54r 13, 54r 18, 54v 1, 54v 3, 54v 6. || *Mensa*, p. 107; *CM*, pp. 207b-208b.
- *empìre** vb. ‘riempire, farcire’ – (imp. 2^a pers.) *empi* 50r 2, 50r 3, 50r 4; *empi-*: *émpiete* 49v 19; *empili* 63v 6. || *TLIO* [Verlato 2006] s.v. *empire*.
- *èrba** s.f. – (pl.) *erbe* 46v 5, 50r 1, 52v 8, 53r 13, 53r 14, 53r 18, 53v 2, 53v 7, 57r 14, 58v 1, 58v 6, 63r 16, 64r 13, 65r 17, 65v 17, 67r 11, 67v 4 – (locuz. nom. f. pl.) *erbe macinate* 46v 7; *erbe oglenti* 60v 10, 64v 4. || *Mensa*, pp. 107-8 (anche per *-ette, -ucce, -ucci, erbe forti*); *CM*, pp. 208b-210b.
- farìna** s.f. 41r 13, 41v 4, 55r 16, 63r 5 – (locuz. nom. f. sg.) *f. del riso* (vd. *TLIO* [Giuliani 2006] s.v. *farina* § 1) 56r 3-4. || *Mensa*, pp. 58-59; *CM*, pp. 219b-220b.
- *fasciàre** vb. – (imp. 2^a pers.) *fascia-*: *fasciale* 51v 6, 51v 15 – (part. pf. m. pl.) *fasciati* 49v 15 – (part. pf. f. sg.) *fasciata* 50v 15, 51r 5. || *TLIO* [Romanini 2006] s.v. *fasciare* § 1; *Mensa*,

- p. 219 (*fascia* s.f. 'misura, indicazione di quantità').
- fàva** s.f. 47v 7. || *TLIO* [Romanini 2007] s.v. *fava*; *Mensa*, pp. 108-9; *CM*, pp. 223a-227a.
- ***fegatèllo** s.m. 'fegato d'animali diversi dai bovini, servito come pietanza o per preparare dei condimenti' (*TLIO* [Marzullo 2007] s.v. *fegatello* § 1) – (pl.) *fegatelli* 66r 16, 66v 16-17. || *CM*, pp. 227a-228a.
- fégato** s.m. 49r 7, 49v 10. || *TLIO* [Marzullo 2007] s.v. *fegato* § 1.1; *CM*, pp. 228a-230a.
- ***festugàre** vb. 'farcire, riempire (di qcs.)' (*TLIO* [Faleri 2001] s.v. *festugare*) – (part. pf. m. pl.) *festugati* 40r 1, 40v 16, 50v 1, 59v 8, 62v 3. || *CM*, p. 231b ('lardellare').
- ***fétta** s.f. 'porzione di cibo (qui di formaggio) tagliato sottilmente' (*TLIO* [Ravani 2008] s.v. *fetta* § 1) – (pl.) *fette* 40v 12.
- ***fico** s.m. – (pl.) *fichi* 62r 9, 62v 1, 63v 1, 63v 3, 63v 5 – (locuz. nom. m. pl.) *fichi ripieni* 63r 1. || *TLIO* [Giuliani 2008] s.v. *fico* § 2; *REU*, p. 293 (-*chi*); *Mensa*, p. 125 (anche per *fichi secchi*, -*ch*); *CM*, pp. 232b-235a.
- filo** s.m. – (locuz. verb., cong. pres. 3ª pers.) *faccia f.* 'scorra con continuità sulla stessa linea (detto d'un liquido o d'un arido, qui del lievito)' (*TLIO* [Sestito 2007] s.v. *filo* § 4.2) <55r II>.
- finòcchio** s.m. 66v 8-9 – (pl.) *finocchi* 67r 2. || *TLIO* [Sestito 2007] s.v. *finocchio*; *Mensa*, p. 110; *CM*, pp. 235b-237a.
- fióre** s.m. 'la parte più buona e pregiata (qui del fico)' 63v 5. || *TLIO* [Picchiorri 2008] s.v. *fiore* § 2.1.
- ***fògla** s.f. **a** 'strato sottile di pasta spianata' (*GDLI*, vol. VI, s.v. *foglia* § 7) – (pl.) *fogle* 41v 14 (2). **b** 'fogliame commestibile e aromatico' (*TLIO* [Ravani 2015] s.v. *foglia* § 3) – (pl.) *fogle* 43r 15, 57v 14, 59r 14. || *CM*, pp. 237b-238a s.vv. *fogli*¹ (per **b**), *fogli*² (per **a**).
- fòglo** s.m. 'strato sottile di pasta spianata' (*GDLI*, vol. VI, s.v. *foglio* § 8) – (pl.) *fogli* 41v 11, 62r 8 – (locuz. avv.) *a f. a f.* (*GDLI*, vol. VI, s.v. *foglio* § 10) 41v 10, <41v 10>. || *CM*, pp. 238a-239b s.v. *folio*.
- fredàre** vb. 55v 19-20, 56v 15, 57v 15. || *TLIO* [Guadagnini 2008] s.v. *freddare*.
- fréd**do agg. m. sg. 65r 12 – (locuz. nom. f. sg.) *acqua (chiara) fredda* ⇒ *acqua*. || *TLIO* [Guadagnini 2008] s.v. *freddo*.
- frésc**o agg. **a** 'non ancora stagionato o seccato' (*TLIO* [Guadagnini 2008] s.v. *fresco* § 4) – (locuz. nom. m. sg.) *cascio f. (-scho)* ⇒ *cascio*; *lardo f. (-scho)* ⇒ *lardo*; *sugnaccio f. (-scho)* ⇒ *sugnaccio* – (locuz. nom. m. pl.) *casci freschi* ⇒ *cascio*. **b** 'che presenta qcs. in gran quantità' (ivi, § 5) – (locuz. nom. f. sg.) *torta fresca* ⇒ *torta*. **c** 'appena pescato', 'ben conservato' – (locuz. nom. f. sg.) *anguilla fresca* ⇒ *anguilla* – (locuz. nom. f. pl.) *anguille fresche* ⇒ *anguilla*.
- frìgere** vb. 57r 8, 63r 8, 63v 8 – (imp. 2ª pers.) *frigi*·: *frigilevi* 55r 4; *frigili* 63r 18 – (part. pf. f. sg.) *fritta* 58v 18 – (part. pf. m. pl.) *fritti* 49v 16, 56r 20 – (part. pf. f. pl.) *fritte* 45v 3, 57r 8, 59r 18. || *TLIO* [Verlato 2010] s.v. *friggere* § 1.
- ***frittèlla** s.f. – (locuz. nom. f. pl.) *fritelle lunghe* 55r 1-2; *fritelle bianche (di Quaresima)* 50r 16, 62v 18-19; *fritelle di battuto* 54v 13. || *TLIO* [Verlato 2010] s.v. *frittella*; *Mensa*, pp. 148-49 (anche -*ette*); *CM*, pp. 67a s.v. *battuto* (per le *fritelle di battuto*), 246a-b, s.vv. *frittella*, *fritelle bianche*.

- fuòco** **1** s.m. 'sorgente di calore accesa nel camino (a scopo culinario)' (TLIO [Guadagnini 2007] s.v. *fuoco* § 3.2) 40r 10, 41r 6, 41r 7, 41v 17, 41v 2, 42v 6, 44r 13, 55r 14 – (locuz. verb.) *dare f.* (a qcs.) 'fornire calore a qcs. (in modo da cuocerla adeguatamente' (ivi, § 3.2): (imp. 2^a pers.) *da'e/da'* (*poco*) *f.* 43r 2-3, 44r 13, 44r 18, 50v 17, 53r 9, 59v 15, 62v 13; *mettere a f.* 'mettere a cuocere': (imp. 2^a pers.) *metti a f.* 56r 2, 57r 15, 60v 14-15, 61r 6; *mettilo a f.* 47r 14. **2** agg. m. sg. 'infuocato' 40r 11.
- ***gàmbero** s.m. – (pl.) *gamberi* 67v 2. || TLIO [Lenzi-Sandusky 2009] s.v. *gambero*; CM, pp. 265a-267a.
- gambétto** s.m. 'parte terminale della coscia o della spalla d'un animale (in part. di suini e ovini) al di sopra del piede' (TLIO [Colia 2010] s.v. *gambetto* § 1) 48v 19. || CM, p. 267a.
- ***gàmbo** s.m. – (locuz. nom. m. pl.) *gambi di menta* 42v 19-43r 1. || TLIO [Colia 2010] s.v. *gambo*¹.
- ***garòfano** s.m. 'chiodo di garofano, bocciolo essiccato del fiore dell'albero della famiglia delle Mirtacee (*Syzygium aromaticum*)' – (pl.) *garofani* 40r 2, 40v 17, 42r 5, 42r 18, 49r 13, 50v 2, 55v 10, 56r 9, 58r 9, 59v 9, 61v 1-2, 61v 11, 62r 16, 62v 4, 64r 15, 64v 10, 66r 8, 66r 17. || TLIO [Morlino 2015] s.v. *garofano* § 1.1; *Mensa*, pp. 166-67; CM, pp. 267b-269b.
- gelatìna** s.f. 'brodo condensato fatto rapprendere per raffreddamento' (TLIO [Colia 2010] s.v. *gelatina* § 1) 57v 3, 57v 15, 58r 1. || REU, p. 293; *Mensa*, pp. 149-50 (anche *gia-*; vd. per **Fi** l'accezione quaresimale *b* individuata dalla Frosini); CM, pp. 270a-275b.
- gèngiove** s.m. 'zenzero', 'erba perenne d'origine orientale (*Zingiber officinale*) dal cui rizoma si ricava una spezia usata nell'alimentazione e in farmacia' (TLIO [Faleri 2010] s.v. *gengiovo* § 1; vd. anche ivi, s.v. *zenzevero*) 40r 1, 40v 17, 42r 4, 42r 17, 49r 12, 50v 1, 54r 2, 54r 10-11, 59v 8, 60r 17, 60v 4, 62v 4, 64r 15, 64v 10, 66r 18, 67v 18 – (locuz. nom. m. sg.) *g. bianco* (per intendere il rizoma decorticato: vd. TLIO [Faleri 2010] s.v. *gengiovo* § 1.1) 53v 12; *g. fine* 47r 4; *g. sodo* 'intero, non tritato' 62r 14-15. || *Mensa*, pp. 167-69 (-[i]ovo, anche nelle locuz. nom. m. sg. *g. biancho pesto* e *g. sodo*, presenti pure in **Fi**); CM, pp. 262a s.v. *galle di gengiove* ('pillole di zenzero'), 276b s.v. *gengiovo* (ma è un errore l'occ. in -o individuata dal Carnevale Schianca in **Fi**); vd. infine TOMASIN 2016 in prospettiva etimologica e romanza.
- giàllo** agg. m. sg. 40v 4, 50r 4, 51v 3, 51v 12, 58v 11, 65r 11, 65v 19 – (f. sg.) *gialla* 40r 12, 41r 3, 42v 6, 43v 2, 43v 19, 46r 1, 46v 13, 48r 7, 48v 12, 50v 19, 52r 5, 52v 10, 53r 8, 53r 10, 54v 8, 56v 16, 57r 19, 57v 19, 59v 14, 60r 12, 62v 14, 63v 20, 67r 1, 67v 10 – (m. pl.) *gialli* 54v 9 – (f. pl.) *gialle* 42r 7, 43r 10, 45r 11, 49r 14, 54r 18, 56r 19, 57v 6, 58r 7, 59r 10, 65v 10. || TLIO [Verlato 2015] s.v. *giallo* § 1.5; CM, pp. 277b-278a.
- gradèlla** s.f. 'griglia metallica usata per arrostitire cibi sul fuoco' (TLIO [Colia 2010] s.v. *gratella* § 1.1) 64v 1, 64v 5. || CM, p. 286a.
- gràno** s.m. 46v 19, 47r 6, 47r 9, 47r 13, 47r 18 (2), 47v 1. || TLIO [Faleri-Mosti 2011] s.v. *grano*; CM, p. 288a-b.
- gràsso** **1** s.m. **1.a** 'parte adiposa d'una vivanda di carne o di pesce (anche disciolta e utilizzata come condimento)' (TLIO [Verlato 2016] s.v. *grasso* § 6.1) 66v 1. **1.b** 'parte cremosa od oleosa d'un alimento' (ivi, § 6.1.1) 44v 6 – (locuz. nom. m. sg.) *burro di g. di mandorle* 44v

10. **2** agg. m. sg. **2.a** 'dotato d'abbondante tessuto adiposo, ben pasciuto (riferito a un animale da carne, selvatico o d'allevamento)' (ivi, § 1.1) 41r 9. **2.b** 'ricco di parti untuose od oleose', 'ricco di condimenti untuosi (in riferimento a un alimento, e.g. una torta)' (ivi, § 1.2.1) – (f. sg.) *grassa* 41r 3, 43v 3, 43v 19, 44v 1, 53r 11, 53v 6 **2.c** 'ricco di crema (riferito al formaggio)' (*ibidem*) – (m. pl.) *grassi* 43r 9, 54v 15, 55r 12. **2.d** 'carnoso, succulento' (ivi, § 1.3) – (locuz. nom. m. pl.) *fichi* [...] *grassi* 62r 9, 63v 2. || *CM*, p. 289b.
- graticola** s.f. 'lo stesso che gratella' 51r 7, 58v 15-16, 64r 13, 66r 3. || *TLIO* [Colia 2010] s.v. *graticola* § 2.1. || *CM*, p. 289b.
- ***gratugiare** vb. – (part. pf. m. sg.) *gratugiato* 54v 10-11. || *TLIO* [Mosti 2010] s.v. *gratugiato*.
- gròsso** **1** agg. m. sg. 55v 12, 58r 1, 55v 12, 58r 1 – (f. sg.) *grossa* 49v 12, 59r 7, 65v 11, 49v 12, 59r 7, 65v 11 – (m. pl.) *grossi* 43v 11, 48r 10, 49v 7, 63v 1, 43v 11, 48r 10, 49v 7, 63v 1 – (f. pl.) *grosse* 41r 11, 45r 8, 46r 7, 53v 15, 53v 16, 56r 14, 56r 15, 57v 4, 59r 7, 41r 11, 45r 8, 46r 7, 53v 15, 53v 16, 56r 14, 56r 15, 57v 4, 59r 7. **2** avv. 'grossolamente' 43r 15, 53r 2, 53v 2, 43r 15, 53r 2, 53v 2. || *CM*, p. 294a-b.
- gùscio** s.m. **a** 'buccia', 'membrana sottile esterna che ricopre i semi e i frutti d'alcune piante (qui grano e mandorle)' (*TLIO* [Morlino 2014] s.v. *guscio* § 1.1) 47r 13, 48v 2, 56v 11, 57r 10, 60r 4. **b** 'struttura calcarea che avvolge e protegge il corpo di crostacei, molluschi e altri animali invertebrati' (ivi, § 3) 65r 16.
- incorporare** vb. 42v 7, 50v 6 – (part. pf. m. sg.) *incorporato* 51r 3-4. || *TLIO* [Giuliani 2013] s.v. *incorporare*.
- ***infarinare** vb. – (imp. 2^a pers.) *infarina-: infarinali* 63v 7 – (part. pf. m. pl.) *infarinati* 56r 20, 65r 2. || *TLIO* [Colia 2010] s.v. *infarinare*.
- ***ingiallare** vb. 'rendere giallo qcs. cospargendolo di tuorlo d'uovo o zafferano' – (imp. 2^a pers.) *ingialla* 43v 1, 43v 17-18, 53v 5, 62v 12, 63r 5; *ingialla-: ingiallala* 40r 8, 43r 1 – (part. pf. f. sg.) *ingiallata* 50v 16, 51r 5. || *TLIO* [Colia 2010] s.v. *ingiallare* § 1.2; *CM*, p. 310a.
- ***innafiare** vb. **a** 'sciacquare qcs. sotto dell'acqua che scorre a mo' di pioggia' – (part. pf. m. sg.) *innafiato* 47r 8. **b** 'cospargere' – (part. pf. m. sg.) *inafiato* 41v 15 – (part. pf. f. sg.) *innafiata* 58v 16. || *TLIO* [Colia 2010] s.v. *innaffiare* §§ 1.3 (per **a**), 2.1 (per **b**).
- insalato** agg. m. sg. 'lo stesso che salato' 42v 14 – (f. sg.) *insalata* 41v 5 – (f. pl.) *insalate* 57r 7 – (locuz. nom. m. sg.) *lardo i.* ⇒ *lardo*. || *TLIO* [Nieri 2015] s.v. *insalato*¹.
- intéro** agg. m. sg. 42r 4, 49r 12, 64r 15 – (m. pl.) *interi* 42r 18, 42r 19, 42v 19, 45r 12, 48r 17, 50v 2, 56r 9, 59v 9, 63v 5, 66v 7 – (f. pl.) *intere* 49r 16, 52v 18-19, 67v 5.
- ***intridere** vb. – (imp. 2^a pers.) *intridi* 41v 4 – (part. pf. f. sg.) *intrisa* 63r 6. || *TLIO* [Burgassi 2016] s.v. *intridere* § 1.
- ***involgere** vb. 'avvolgere' – (imp. 2^a pers.) *involgi-: involgivi* 63r 7.
- iscodèlla** s.f. 48r 2, 48v 15, 52r 4, 54v 9, 60r 14, 62r 6, 67r 3; *scodella* 55r 16, 56r 9, 57r 18, 60v 6, 60v 18, 63v 20 – (pl.) *iscodelle* 46v 15, 54r 9, 54r 11, 60r 13; *scodelle* 61r 16, 61v 10, 61v 19, 65v 4. || *TLIO* [Fortunato 2017] s.v. *scodella*; *Mensa*, pp. 204-5 (anche *i-*, *sco-* e *scu-*); *CM*, p. 323b, 608a s.v. *scodella*.
- isfiatàre** vb. 47v 4. || *CM*, p. 323b.
- ispòglo** s.m. 'sfoglia' (*CM*, p. 324a) – (locuz. nom. m. sg.) *i. di pasta* 50r 11, 54v 7-8, 67r 16.

- istamìgna** s.f. 'tipo di tessuto di tela usato per setacciare, filtrare o colare preparazioni mediche o culinarie' (TLIO [Guadagnini 2010] s.v. *stamigna*) 45v 16, 47v II, 60r 6, 61r 5. || CM, p. 324a.
- lamprèda** s.f. 'nome comune di più specie di pesci della classe dei Ciclostomi, di mare o d'acqua dolce, simili alle anguille, con bocca a ventosa', 'pesce pregiato' (TLIO [Olson 2008] s.v. *lampreda*) 58r 5, 58r 6, 58r 8, 58r II, 58r 17, 58v 3, 58v 9, 58v 14, 58v 15, 59r 3, 64r 6; *lanpreda* 58r 15, 58r 18, 58v 17. || *Mensa*, p. 94; CM, pp. 330a-334a.
- ***lardàto** agg. 'lardellato, condito con pezzetti di lardo prima della cottura' (TLIO [Guadagnini 2005] s.v. *lardato*) – (f. sg.) *lardata* 41r 3 – (m. pl.) *lardati* 53v 17.
- lardo** s.m. 41v II, 41v 15, 41v 16, 42r 8-9, 42v 13, 43v 13, 44r 17, 45r 13, 45v I, 45v 4, 46r II, 48r 15, 48r 17, 50r 8, 50r 12, 51v 8, 51v 16, 52r 12, 52r 16, 52r 18, 52v 2, 52v 16, 53r 2, 53v 2, 55r 19, 55v 4, 66v 7, 66v 14 – (locuz. nom. m. sg.) *l. battuto* 43v I (⇒ *battere*); *l. insalato* 40v 2-3, 40v 14, 43r 2, 43r 16, 43v 8, 53r 17-18; *l. fresco* (-sco) 41v 7-8, 47r 5-6, 49v 3-4, 49v 16, 50r 18, 51r 14, 67r 17; *l. salato* 46r 6, 49v-3-4, 53v 13; *l. strutto* 40r 9, 46r 15, 47v 20, 48r 3-4. || TLIO [Morlino 2013] s.v. *lardo*; *Mensa*, pp. 169-70; CM, p. 335a-b.
- ***lasàgna** s.f. – (pl.) *lasagne* 62r 9, 62r 18. || TLIO [Larson 2003] s.v. *lasagna* § I; *Mensa*, pp. 59-61; CM, pp. 336a-338b.
- lätte** s.m. 43v 5, 48v 4, 53v 19, 56v 12, 60v 15, 61v 4, 61v 7; *lacte* 43v 12, 56r I – (locuz. nom. m. sg.) *l. crudo* 47v 15, 56r 4; *latte/lacte* (*crudo*) *di/delle mandorle* 'liquido lattiginoso derivato dalle mandorle trite' (TLIO [Verlato 2014] s.v. *latte* § 2.2.1) 47v 12-13, 47v 15, 47v 17, 56r I, 61r 9, 61r 12, 63v 16-17; *l. sodo* 43v 6; *l. vivo di/della capra* 'latte fresco e intero' (CM, p. 340b) 47v 16, 47v 18-19. || *Mensa*, p. 141; CM, pp. 339a-341b s.vv. *latte*, *latte di mandorle*.
- lavagnése** agg. ⇒ *torta*. || CM, pp. 345b, 666b-667a s.v. *torta lavagnese*. È attestazione unica nel *Corpus OVI*. Vd. *DI*, vol. II, col. 636.51; LUBELLO 2011, pp. 196-97 (la torta sarebbe stata dedicata a Bonifacio Fieschi dei conti di Lavagna, arcivescovo di Ravenna ed esponente di spicco della diplomazia filoangioina).
- ***lavàre** vb. – (imp. 2ª pers.) *lava-*: *lavagli* 65r 14; *lavaglili* 51r 15; *lavalo* 45r 3 – (part. pf. m. sg.) *lavato* 41r 15, 47r 13-14, 53r I, 55v 16, 57v 7, 61r 3 – (part. pf. f. sg.) *lavata* 58r 8, 58r 18, 58v 15 – (part. pf. m. pl.) *lavati* 40r I, 42r 7-8, 42r 19, 42v 19, 45v 9, 48v 8, 49v 18, 50v I, 52r 16, 53v 16, 56r 19, 59v 8, 62v 3, 64v 2, 65r 2, 67r 13 – (part. pf. f. pl.) *lavate* 40r 5, 42r 19, 42v I, 42v 18, 44v 17, 45v 8, 45v 10, 47v 9, 48v 2, 48v 8, 50v 3, 50v 7, 53r 19, 53v 19, 55v 13, 56v 10, 55v II, 57r 7, 57r 10, 59r II, 60r 4, 60v I-2, 60v II, 60v 13, 61r 4, 61v 3, 61v 14, 62v 7, 64r 9, 66v 9, 66v 10, 67r 14. || TLIO [Malandrino 2017] s.v. *lavare*; *Mensa*, p. 212 (anche per *lavatura* s.f.).
- lessàre** vb. 48r 14, 50r 6, 50r 14, 51r 15, 52v 18, 54v I, 59r 19, 60r 18, 65v 14, 67v 3; *lesare* 40v 18, 45r 12, 49r 16, 60v II, 65r 15 – (imp. 2ª pers.) *le(s)sa-*: *lesagli* 42r 12; *lesala* 40r 19; *lesale* 62r 18; *lessala* 43r 12 – (part. pf. m. sg. a suffisso Ø) *lesso* 49v II, 55v 19 – (part. pf. f. sg. a suffisso Ø) *lessa* 49v 6, 54v 18, 60v 16 – (part. pf. f. pl. a suffisso Ø) *lesse* 54r 5, 63r 14. || TLIO [Colia 2010] s.v. *lessare*; CM, pp. 352a-354a s.v. *lesso*, *lessare*.
- lessatùra** s.f. 'decozione, brodo del lesso' (CM, p. 352a) 60v 14. || CM, p. 352a s.v. *lesaura*. Non mi pare adeguato il significato conferito dal TLIO [Colia 2010] s.v. *lessatura* § I a

- questo passaggio di **Fi** ('cottura in acqua bollente').
- libra** s.f. 'unità di misura di peso corrispondente a poco più di 300 grammi' (GDLI, vol. VIII, s.v. *libbra*¹ § 1) 40r 17, 41r II, 42r 2, 42r 3, 42v II, 43r 9, 44r 6, 45r 7 (2), 45r 13, 46r 6, 48r 13, 48r 15, 49r 10, 49r II, 49r 14, 49r 15, 51r 14, 52r 12, 53v 13, 54v 17, 55v 9, 55v II, 56r 15, 56r 16, 58v I, 59r 8, 61r 2, 61r 19, 61r 20, 61v 15, 62r II, 62r 12, 62v 20, 63r I, 63v 12 (2), 67r 9 – (pl.) *libre* 40r 15, 41r 12, 43r 8, 43r 16, 43v 8, 44v 12, 47r I, 47r 3, 47r 5, 48r II, 49r 6, 52v 15, 53r 17, 53v II, 54r 15, 54v 14, 55r 3, 55r 13, 55v 8, 57r 4, 60r 2, 60r 16, 60v 9, 61r I (2), 61r 19, 61v 14, 63v II, 67r 6. || CM, p. 354a-b.
- lièvito** s.m. 55r 9, 55r II, 55r 15. || CM, p. 355a-b.
- lómbo** s.m. 'lombata, rognone' (GDLI, vol. IX, s.v. *lombo* § 3) 41r 16 – (locuz. nom. m. sg.) *l. di porco* 41r 10.
- lùccio** s.m. 55v II, 64v 2. || TLIO [Vacarro 2009] s.v. *luccio*; *Mensa*, p. 96 (anche *-i*); CM, pp. 366a-367a.
- lumonìa** s.f. 'pietanza preparata con pollo, mandorle, succo di limone e altri ingredienti' (TLIO [Colia 2010] s.v. *limonia*) 48r 9. || CM, pp. 357a-369b s.v. *limonia*. È questa la prima attestazione del termine (con velarizzazione di *e > u*), oltre che essere attestazione unica all'interno del *Corpus OVI*.
- màcina** s.f. 47v 9 – (pl.) *macine* 44v 17. || TLIO [Guadagnini 2010] s.v. *macina*¹ § 1.
- macinàre** vb. 64v 12, 66r II-12 – (imp. 2^a pers.) *macina* 65r 6; *macina-:* *macinalo* 45v 14 – (part. pf. m. sg.) *macinato* 43v 16, 67v 15 – (part. pf. f. sg.) *macinata* 67v 16 – (part. pf. f. pl.) *macinate* 44v 17, 46v 6, 46v 7, 47v 9, 48v 2-3, 55v 14, 56v II, 57r 10, 60r 4, 60v 13, 61r 4-5, 61v 3, 61v 16, 63v 13, 64r 17-18, 64v 14. || TLIO [Guadagnini 2010] s.v. *macinare* § 1; REU, p. 294 (*macinatura*); *Mensa*, p. 213 (*macinatura*).
- màgro** agg. m. sg. – (locuz. nom. m. sg.) *brodo m.* ⇒ *brodo* – (locuz. nom. f. sg.) *carne magra* ⇒ *carne*; *polpa magra* ⇒ *polpa*.
- ***màndorla** s.f. – (pl.) *mandorle* 44v 12, 44v 16, 45r 7, 45v 8, 47r 3, 47v 8, 47v 12-13, 47v 18, 48r II, 48v I, 53v II-12, 53v 18, 55v 8, 55v 12-13, 56r 15, 56v 10, 57r 4, 57r 9-10, 58v I, 58v 5, 60r 2, 60r 3, 60r 16, 60v I, 60v 9, 60v 12, 61r I, 61r 3, 61r 19, 61v 2, 61v 14, 61v 15, 62r 5, 62r 12, 62v 20, 63r 2, 63r 14, 63v II, 63v 13, 65r 17 – (locuz. nom. f. pl.) *brodetto di mandorle* ⇒ *brodetto*; *burro (di grasso) di/delle mandorle* ⇒ *burro*; *latte/lacte (crudo) di/delle mandorle* ⇒ *latte*. || TLIO [Artale 2007] s.v. *mandorla* § 1; *Mensa*, pp. 126-27 (anche *mandrole metatetico*); CM, pp. 379a-380b.
- mandorlàta** s.f. 'dolce di mandorle macinate e zucchero' (TLIO [Artale 2000] s.v. *mandorlata*) – (locuz. nom. f. sg.) *m. cotta* 61v 13; *m. cruda* 62r 2. || CM, pp. 380a-381a.
- ***mangiàre** vb. – (cong. pres. 3^a pers.) *mangi* 44v 15. || TLIO [Morlino 2013] s.v. *mangiare*¹.
- ***matùro** agg. – (f. pl.) *mature* 62r 13, 62r 14.
- ***màço** s.m. 'fascio di vegetali legati per il gambo' – (pl.) *maçi* 60r 18. || CM, p. 385b s.v. *mazo* ('pestello').
- ***méla** s.f. – (pl.) *mele* 62r 14, 62v 6, 63v 2. || TLIO [Faleri 2010] s.v. *mela*; *Mensa*, pp. 127-28 (*mele cotogne -ie e dolci*; *mele rance -ie 'arance'*); CM, pp. 385b-390a.
- melaghétte** s.f. 'pepe di Guinea (*Aframomum* o *Amomum Melegueta*), seme d'una varietà

- dell'amomo' (CM, p. 391b; GDLI, vol. x, s.v. *meleghetta*) 67v 17. || TLIO [Nieri 2013] s.v. *meleghetta*; CM, pp. 391b-392b s.v. *meleghette*.
- ***menàre** vb. 'sbattere, agitare energicamente' (GDLI, vol. x, s.v. *menare* § 20) – (imp. 2^a pers.) *mena* 55r 10; *mena-*: *menala* 41v 5-6, 47v 7-8 – (part. pf. m. sg.) *menato* 55r 15.
- ménta** s.f. 40v I, 40v IO, 43r I, 43r 14, 46v 5, 49v I, 51r 18, 52v 17, 53r 16, 57r 6, 58v 2, 64r II, 65v IO. || *Mensa*, p. 113; CM, pp. 395b-396b.
- ***mescolàre** vb. – (imp. 2^a pers.) *mescola* 43r 17, 43v 14, 53v 4, 67v 16 – (part. pf. f. pl.) *mescolate* 43v 9; *mescolate* 43r IO. || REU, p. 294 (*mescholanza*, *-cia* 'erbaggi di varie qualità adatti alla preparazione d'insalate'); CM, p. 399a s.v. *mescola* ('bastonate per rigirare le farinate, ma anche per tirare la pasta').
- mescolataménte** avv. 'in modo da formare un composto' (GDLI, vol. x, s.v. *mescolatamente* § 2) 59v II.
- ***mestàre** vb. – (imp. 2^a pers.) *mesta-*: *mestala* 57r 16; *mestalo* 47v 13-14, 56r 5-6, 61r IO, 61v 8. || CM, p. 399a s.v. *mesedare* ('mischiare, mescolare').
- metadèlla** s.f. 'misura di capacità equivalente per il vino, a Firenze, a mezzo fiasco (corrispondente a un boccale), ossia a due mezzette' (*Mensa*, p. 219) 45v 5, 45v 15, 56v 6. || CM, p. 399b.
- meçétta** s.f. 'misura di capacità per liquidi equivalente, per il vino, a un quarto di fiasco' (*Mensa*, pp. 219-20) 46v I. || CM, p. 399b (per il Carnevale Schianca corrisponde a mezzo fiasco, come la metadella; diversa ancora l'opinione del GDLI, vol. x, s.v. *mezzetta* 'equivalente per lo più a mezzo boccale').
- midòlla** s.f. 'mollica' (CM, p. 385b) – (locuz. nom. f. sg.) *m. di pane* 64r 17, 65r 7, 67v 14; *medolla di pane* 45v II. || GDLI, vol. x, s.v. *midolla*.
- ***miglàccio** s.m. 'torta tradizionale a base di miglio, formaggio e lardo' (TLIO [Vaccaro 2011] s.v. *migliaccio* § 1.1) – (locuz. nom. m. pl.) *migliacci bianchi* 55r 7. || TLIO [Vaccaro 2011] s.v. *migliaccio* § 1.1; *Mensa*, pp. 150-51 (anche *-i*); CM, pp. 402a-403a.
- ***milçàto** s.m. 'milza' (CM, p. 405a) – (pl.) *milçati* 49r 6, 49v 18, 49v 19.
- minestràre** vb. 'servire una vivanda' (TLIO [Falini 2018] s.v. *minestrare* § 1) 46v 12, 56r 8, 57r 17-18, 61v 9. || CM, pp. 405a-406a s.v. *minestra*.
- ***minuçàre** vb. – (imp. 2^a pers.) *minuçà-*: *minuçale* 62v 2; *minuçali* 62v I – (part. pf. m. pl.) *minuçati* 56v 8; *minuçati* 67r 13. || CM, p. 407b.
- minùto** s.m. 'vivanda di verdure bollite e poi tritate in piccoli pezzi' (TLIO [Malandrino 2017] s.v. *minuto* § 7.1) 60v 7, 60v 14, 60v 15, 60v 17. || REU, p. 295; *Mensa*, p. 114; CM, pp. 406b-407b.
- ***mischiàre** vb. – (part. pf. f. pl.) *mischiate* 45r IO, 46r 8, 52r 14, 54r 17, 56r 18, 57v 5, 59r IO.
- mòlle** agg. m. sg. 53r 5, 55v I – (f. sg.) 63r 6 – (locuz. nom. f. sg.) *pasta m.* ⇒ *pasta* – (locuz. avv.) *in m.* 'ammollato' 61v 6, 67v 14-15.
- ***mondàre** vb. 'pulire, privare degli scarti non commestibili o non utilizzabili (qui detto degli strati esterni del grano)' (GDLI, vol. x, s.v. *mondare* § 1) – (cong. pres. 3^a pers.) *mondi* 47r 8.
- móndo** agg./part. pf. m. sg. a suffisso Ø 'pulito, privato degli scarti' (GDLI, vol. x, s.v. *mondo*) 47r 7, 47r 13, 61r 3 – (m. pl.) *mondi* 40r 4, 42r 6, 42r 18, 55v IO, 56r IO, 56r 17, 59r 9,

61v I, 61v II, 62r 13, 62v 8, 62v 8-9 – (f. sg.) *monda* 54v I – (f. pl.) *monde* 44v 16, 45r 8, 47v 8, 53v 18, 55v 13, 58v 6, 60v 2, 60v II, 60v 12, 61r 4, 61v 2, 61v 16, 62v 5, 63r 2, 63r 15, 63v 2 (2), 63v 13, 64v 13, 66r 9, 66v 9.

mòrbido agg. m. sg. 51v 3, 51v 12, 59r 16. || In Fi l'agg. è sempre riferito al *battuto*.

***morsellino** s.m. 'lo stesso che morsello' – (pl.) *morsellini* 41r 15-16. || *TLIO* [Cella 2006] s.v. *morsellino* (è attestazione unica nel *Corpus*). || *Mensa*, p. 151 (*morselletti* 'confettini, dolciumi?', oltre a 'bocconi'); *CM*, p. 418b s.v. *morsello*.

***morsèllo** s.m. 'piccola parte d'un corpo, pezzo d'esigue dimensioni' (*TLIO* [Cella 2006] s.v. *morsello* § 1) – (pl.) *morselli* 41r 16-17, 41r 18, 43v II, 50r 7, 58r 19, 60r 10, 60r 13. || *CM*, p. 418b.

mortàio s.m. 45v 13, 46v 5-6, 49v II, 64v 12, 67v 13. || *TLIO* [Ricotta 2014] s.v. *mortàio*.

morteruòlo s.m. 'teglia da cucina' (*TLIO* [Ricotta 2014] s.v. *mortaiuolo* § 2) 40r 5, 40r 7, 62r 7. || *CM*, pp. 420a-422b s.v. *mortarolo*.

***mùggine** s.m. 'cefalo, tipo di pesce marino commestibile appartenente alla famiglia *Mugilidae*' (*TLIO* [Guadagnini 2013] s.v. *muggine*) – (locuz. nom. m. pl.) *muggini marini* 64r 4. || *REU*, p. 295 (-g-); *Mensa*, p. 96 (anche per i *muggini marini* o *di mare*); *CM*, p. 430a.

néro agg. – (f. sg.) *nera* 67v 14 – (locuz. nom. m. sg.) *savore n. a porco salvatico* ⇒ *savore*. || *CM*, pp. 436b-437a.

nétto agg. m. sg. 'pulito' 55v 16, 56r 2, 61v 6 – (m. pl.) *netti* 63v 14 – (f. pl.) *nette* 50v 4, 53r 19.

nòcciolo s.m. 'seme dei frutti a bacca (qui dei datteri) caratterizzato da un tegumento durissimo' (*GDLI*, vol. XI, s.v. *nocciolo* § 1) 59v 8, 62v 3 – (pl.) *nòccioli* 50r 19.

***nocciuòla** s.f. – (pl.) *nocciuole* 63r I, 64v 13, 66r 9. || *Mensa*, p. 129 (-e; una sola volta *nuciuole*); *CM*, p. 437a-b.

***nóce** s.f. – (pl.) *noci* 58v I, 58v 6, 63v 2, <65r 18>, 65r 18; *noce* 62r II, 62v I – (locuz. nom. f. sg.) *noce moscada* 'seme della *Miristica officinalis* usato come spezia' (*Mensa*, pp. 171-72) 64v II – (locuz. nom. f. pl.) *noci moscade* (-sch-) 58r 10, 66r 18. || *REU*, p. 295 (-i); *Mensa*, pp. 129 (-i), 151 (*noci confette*); *CM*, pp. 437b-438b s.v. *noce*, 439b-440a s.v. *noce moschata*.

***nosdasàre** vb. 'spappolare?' – (ind. pres. 6ª pers.) *nosdasano* 49r 18. || È *hapax* anche nel *Corpus OVI* riferito alle ossa animali, non censito dalla dizionaristica storica e di settore. Secondo il *BENCISTÀ* 2001, p. 39, *nosdasano* varrebbe 'da denudare, spolpare, separare la carne dall'osso'.

***oglènte** agg. 'odoroso (detto d'erbe aromatiche)' – (locuz. nom. f. pl.) *erbe oglenti* ⇒ **erba*. || *CM*, p. 446a.

òlio s.m. 56r 4, 59r 14, 59r 18, 59v 2, 59v 5, 59v 14, 62r 20, 62v 12, 63r 7, 63r 17, 63r 18, 63v 8, 64r 13, 64v 6, 65r 4, 65r 5, 65r 16, 65v 2. || *Mensa*, p. 172; *CM*, pp. 446b-448b.

òncia s.f. 'misura di peso pari a un dodicesimo della libbra' (*CM*, p. 452a) 42r 3, 42r 4, 47r 3, 47r 4, 48r II, 48r 12, 53v 12, 54v 16, 58r 6, 58r 20, 60r 17, 62r 14, 62r 15 – (pl.) *once* 42r 5, 42r 6, 42v 12, 43v 8, 45r 9, 46r 8, 48r 10, 48r 12, 51r 13, 52r 13, 53v 13, 54r 16, 55v 10, 56r 16, 56r 18, 57r 5, 57v 5, 58r 19, 59r 8, 59r 9, 60r 3, 61v I, 62r 12, 62r 16, 62r 17, 65v 9, 66v II, 67r 8.

- ***orécchia** s.f. – (pl.) *orecchie* 64v 3. || *GDLI*, vol. XII, s.v. *orecchio* § 1 (per l'orecchio interno dei pesci).
- ***òsso** s.m. – (f. pl.) *ossa* 49r 17, 50v 11, 51r 17, 51v 5, 51v 14. || *Mensa*, p. 226.
- padèlla** s.f. 45r 16, 45v 18, 59v 7, 62r 20, 65r 9. || *TLIO* [Artale 2011] s.v. *padella* § 1; *CM*, p. 461a.
- pàne** s.m. 45v 11, 55r 9, 64r 17, 64v 13, 65r 7, 66r 10, 67v 14 – (pl.) *pani* 41r 14. || *Mensa*, pp. 152-53 (*p. impepato*); *CM*, pp. 462b-465b.
- ***parmigiàno** agg. ⇒ *torta*. || *TLIO* [Vaccaro 2011] s.v. *parmigiano*; *CM*, pp. 469b-470a s.v. *parmigiano*.
- pàsta** s.f. 40v 7, 41v 8, 50r 11, 55r 2, 59v 4, 67r 16 – (locuz. nom. f. sg.) *p. gialla* 54v 8; *p. molle* 63v 7. || *TLIO* [Vaccaro 2010] s.v. *pasta* § 1; *Mensa*, pp. 64-65; *CM*, pp. 470b-473a.
- ***pelàre** vb. – (part. pf. m. pl.) *pelati* 51r 14.
- péntola** s.f. 43v 6, 46r 13. || *TLIO* [Ravani 2013] s.v. *pentola*; *Mensa*, pp. 203, 220 (anche *-e, -ini*); *CM*, p. 485b.
- pépe** s.m. 64r 16, 67v 17. || *Mensa*, p. 172; *CM*, pp. 486a-487b.
- ***péra** s.f. – (pl.) 62v 5, 63v 2 – (locuz. nom. f. sg.) *p. ruggine* 'con la buccia bruno-rossastra' (*GDLI*, vol. XVII, s.v. *ruggine* § 3) 62r 13. || *Mensa*, pp. 130-31 (anche per le *pere ruggine*); *CM*, pp. 488b-491b.
- pèrsa** s.f. 'erba del genere *Origano*, usata in cucina per insaporire i cibi; maggiorana' (*TLIO* [Larson 2008] s.v. *persa*¹) 49v 1, 51r 19, 59r 14, 65v 11, 67r 10. || *CM*, p. 492b.
- ***pèsca** s.f. – (pl.) *pesche* 53v 14, 54r 4. || *TLIO* [Morlino 2013] s.v. *pesca*; *Mensa*, p. 131-32; *CM*, pp. 493b-495a.
- pésce** s.m. 55v 7, 55v 18, 56r 7, 57r 1, 57r 17, 57v 3, 57v 10, 57v 11, 57v 17, 57v 18, 58r 1, 59r 6, 59v 19, 64r 5, 64v 18 – (pl.) *pesci* 56r 13, 56r 19, 56v 14, 59v 19, 64v 2, 65r 2, 65r 10 – (locuz. nom. m. sg.) *p. d'Arno* 65r 1; *p. a cesame* 65r 1-2; *p. marino* 56v 19 – (locuz. nom. m. pl.) *pesci a schibeci* 56r 13 (⇒ *schibeci*). || *TLIO* [Morlino 2013] s.v. *pesce*; *Mensa*, pp. 97-98 (anche *-i*, per i *pesci di mare* o *marini* e per quelli *d'Arno*); *CM*, pp. 495a-500b.
- pestàre** vb. 49v 12, 49v 13, 63r 4, 66r 17 – (imp. 2^a pers.) *pest-*: *pesta* 40v 8, 63v 3, 65v 1, 66r 17; *pestale* 63r 2-3; *pestali* 44v 5; *pestalo* 40v 6, 44r 7, 45v 13, 53r 1, 54v 3-4; *peste* 66r 11, 67v 18 – (part. pf. m. sg. a suffisso Ø) *pesto* 44v 6, 51v 1, 55v 17, 60r 17, 67r 12 – (part. pf. m. pl. a suffisso Ø) *pesti* 66v 17 – (part. pf. f. sg. a suffisso Ø) *pesta* 40v 11, 67v 13 – (part. pf. f. pl. a suffisso Ø) *peste* 47r 12, 50v 5, 58v 8, 63r 15, 63r 16, 65v 9.
- pestèllo** s.m. 47r 8. || *TLIO* [Ricotta 2014] s.v. *pestello*; *CM*, p. 502a s.v. *pestarola* 'pestello'.
- petrosémoli** s.m. 'prezzemolo, pianta erbacea della famiglia *Ombrellifere*, genere *Petroselinum* (*Carum petroselinum* o *Petroselinum hortense*)' (*TLIO* [Artale 2006] s.v. *petroselino* § 1) 40v 1, 40v 10, 43r 14, 51r 18, 52r 18-19, 52v 17, 53r 15, 57r 5, 58v 2, 59r 14, 66v 9-10, 67r 10; *petrosemololo* 49v 1, 59v 1, 64r 10-11, 65v 10 – (pl.) *petrosemoli* 42v 18-19. || *TLIO* [Artale 2010] s.v. *petrosemololo*; *REU*, p. 296 (*pretosemoli*, con metatesi); *Mensa*, p. 117 (anche *preto-*; utile soprattutto per la spiegazione dell'uscita *-i* sg.); *CM*, p. 502b s.v. *petrosemololo*.
- peveràda** s.f. 'salsa a base di pepe' (CATRICALÀ 1982, p. 235) 54v 10. || *CM*, pp. 502b-504a ('specie di pancotto stemperato nel brodo o nel vino o nell'aceto, con aggiunta, a piacere,

- di grassi, spezie o altro').
- pévere** s.m. 'pepe' (CM, p. 505b) – (locuz. nom. m. sg.) *p. lungo* (*Piper longum*) 64v 10, 67v 17. || CM, pp. 486a (per la varietà del *pepe lungo*), 505b.
- pèça** s.f. 'quantità di carne o di pesce tagliata; fetta, trancio' (TLIO [Verlato 2014] s.v. *pezza* § 1.4) 55v 12.
- ***pèço** s.m. 'porzione di cibo' – (pl.) *peçi* 47r 17, 55v 11. || GDLI, vol. XIII, s.v. *pezzo* § 4.
- pièno** agg. m. sg. 'lo stesso che ripieno' 58r 10 – (m. pl.) *pieni* 49r 3, 50r 5,
- ***pignòcchio** s.m. 'seme del pino, pinolo' (TLIO [Squillacioti 2000] s.v. *pinocchio*) – (pl.) *pignocchi* 40r 4, 42r 5-6, 42r 18, 55v 10, 56r 10, 56r 17, 56v 8, 59r 9, 61v 1, 61v 11, 62r 12-13, 62v 8. || *Mensa*, pp. 132 (-i), 153-54 (*pignocchiata*, -n-, -o); CM, p. 512a-b s.v. *pignocchi*, *pignolo*.
- poderòso** agg. m. sg. 'che possiede qcs. in abbondanza, fornito di qcs. in grande quantità' (TLIO [Dotto 2012] s.v. *poderoso* § 4) 65r 11 – (f. sg.) *poderosa* 41r 3, 43v 2, 46v 14, 48v 13, 50v 19. || In *Fi* l'agg. si trova sempre e solo nel costrutto *p. di spetie* (-ç-).
- polçonétto** s.m. 'vaso o pentola di rame per la cottura di vivande' (TLIO [Codebò 2001] s.v. *polzonetto*) 46r 14, 47v 2. || CM, p. 525a.
- ***pollàstro** s.m. – (pl.) *pollastri* 40r 3, 40r 18, 42r 1, 42r 7, 42r 10, 42v 11, 42v 12-13, 42v 17, 45r 6, 45r 11, 45r 15, 45v 1-2, 45v 19, 48r 9, 52r 9, 52r 15, 52r 17, 52v 6, 52v 7, 52v 14, 52v 18, 53r 7, 66v 5, 66v 7 – (locuz. nom. m. pl.) *pollastri afinocchiati* 66v 4; *pollastri a schibeci* 45r 5 (⇒ *schibeci*); *pollastri a stufetto* 52r 8. || TLIO [Verlato 2012] s.v. *pollastro* § 1; *Mensa*, pp. 87-88 (anche -l-, -i, -a); CM, pp. 519a-521a.
- póllo** s.m. 56r 1 – (pl.) *polli* 40v 13, 42r 13, 48r 14, 48r 17, 48r 18, 66r 16, 66v 7, 66v 11, 66v 12, 66v 19, 67r 2. || TLIO [Verlato 2012] s.v. *pollo* § 1; *Mensa*, pp. 86-87 (-i, -a 'gallina'); CM, pp. 521a-524a.
- pólpa** s.f. 'con riferimento ad animali commestibili, le parti di muscolo, esenti da grasso, pelle, nervi, tendini e altri scarti simili' (GDLI, vol. XIII, s.v. *polpa* § 6) 56r 1 – (pl.) *polpe* 41r 16, 41r 17, 51r 17, 56r 7, 59r 12, 67v 4, 67v 5 – (locuz. nom. f. sg.) *p. magra* 47r 2 – (locuz. nom. f. pl.) *polpe crude* 59r 13. || TLIO [Verlato 2012] s.v. *polpa* § 1.1.
- ***polvereçàre** vb. 'cospargere qcs. d'una sostanza simile alla polvere' (TLIO [Colia 2010] s.v. *polverizzare* § 2) – (imp. 2ª pers.) *polvereça* 51v 17, 59v 11; *polvereça-*: *polvereçagli* 40v 19, 42r 13; *polvereçale* 48r 19, 51v 8, 55r 4; *polvereçali* 45r 17, 50r 15, 56v 1, 57r 8-9, 63r 8, 63r 18-19, 67r 18-19 – (part. pf. m. sg.) *polvereçato* 57v 14 – (part. pf. m. pl.) *polveriçati* 50r 12, 50v 10, 49v 17; *polvereçati* 50r 8 – (part. pf. f. pl.) *polvereçate* 50r 18, 62v 10; *polveriçate* 59v 5. || Fra i part. pf. del vb. sono attestate forme – maggioritarie al m. pl. – con chiusura d'e pretonica.
- pòrco** s.m. 40r 16, 40r 19, 41r 10, 43r 8, 43r 12, 49r 7, 49r 8, 49v 6, 49v 11, 49v 15, 51v 7, 51v 6, 54r 15, 54r 19, 54v 2, 54v 15, 54v 18, 67r 6, 67r 10 – (locuz. nom. m. sg.) *p. salvatico* 'cinghiale' (TLIO [Ravani 2013] s.v. *porco* § 1.1) 67v 11-12. || REU, p. 300; *Mensa*, pp. 76-79 (anche -cho-, -cha-, -a, *p. savatico*, con caduta di l preconsonantica); CM, pp. 528a-532b, s.vv. *porco*, *porco salvatico*.
- ***porràio** agg. ⇒ *cipolla*. || CM, p. 165a (per le *cipolle porraie*).
- porràta** s.f. 'minestra di porri' (CM, p. 532b) – (locuz. nom. f. sg.) *p. bianca* 60r 15. || CM, pp. 532a-533b.

- pòrro** s.m. 60v 3 – (pl.) *porri* 60r 18. || *TLIO* [Fortunato 2012] s.v. *porro*; *REU*, p. 296 (-i); *Mensa*, p. 117 (-i); *CM*, pp. 533b-534a.
- potènte** agg. m. sg. ‘intenso, pieno (qui detto d’un sapore speziato)’ (*GDLI*, vol. XIII, s.v. *potente* § 18) 51v 4, 51v 13, 58v 12, 60r 12, 66r 1 – (f. sg.) 52v 11, 56v 16, 62v 14, 67r 1, 67v 9 – (m. pl.) *potenti* 54v 9.
- ***prùgnola** s.f. ‘susina selvatica’ (*GDLI*, vol. XIV, s.v. *prugnola*) – (pl.) *prugnone* 48r 13, 48v 7. || *CM*, pp. 537b-539a s.vv. *prugna*, *pruno* (‘prugnolo’).
- quàrro** s.m. ‘il quarto dell’uncia (poco meno di 7 g)’ (*Mensa*, p. 220) 43v 10 – (locuz. nom. m. sg.) *meço q./q. meço* 42r 5, 43r 11, 46r 9, 47r 5, 49r 13, 55v 9, 57v 6, 61v 1, 62r 15-16; *meço quarto* 46v 19. || *REU*, p. 296; *CM*, pp. 543b-544a s.v. *quarto*.
- quàrto** ⇒ *quarro*.
- rasciutto** agg. m. sg. ‘privo dell’umidità o del bagnato superficiale’ 55v 17. || *TLIO* [Redazione interna 1998] s.v. *asciutto*² § 1.
- ***ràso** agg. ‘lisciato, privato del pelo’ – (m. pl.) *rasi* 49v 18.
- ***raviuòlo** s.m. – (pl.) *raviuoli* 40r 3, 40v 9, 40v 18, 42r 11, 42v 4, 49v 14, 59r 17 – (locuz. nom. m. pl.) *raviuoli bianchi* 40v 6; *raviuoli comunali* ‘di dimensioni normali’ (*TLIO* [Romanini 2004] s.v. *comunale*¹ § 2.2) 50r 13; *raviuoli verdi* 40v 11. || *Mensa*, pp. 154-57 (per *Fi*, ci s’attenga alla tipologia *a* descritta dalla Frosini); *CM*, pp. 553a-555a s.v. *raviuolo*; *LUBELLO* 2016, pp. 79-80; *Id.* 2019, p. 11.
- réte** s.f. ‘omento, membrana semi-trasparente, segnata da un reticolo di grasso, che riveste gli intestini dei quadrupedi’ (*CM*, p. 556a) 49r 8, 49v 15, 50v 10, 51r 5, 51v 7, 51v 16 – (pl.) *reti* 49r 5, 50v 16; *rete* 50v 7.
- ***riempìre** vb. ‘farcire’ – (imp. 2^a pers.) *riempi* 66r 1.
- rinfùso** s.m. ‘salsa, intingolo per arrosti’ (*CM*, p. 557a) 53v 10.
- ***rinvesciàre** vb. ‘rovesciare, capovolgere’ – (imp. 2^a pers.) *rinvescia-*: *rinvesciale* 51v 14; *rinvesciale* 64r 11-12 – (locuz. nom. f. pl.) *tinche rinvesciate* 64r 8.
- ***rinvestìre** vb. ‘ricoprire qcs. esternamente’ – (imp. 2^a pers.) *rinvesti-*: *rinvestile* 51v 5 – (part. pf. f. sg.) *rinvestita* 51r 1, 65v 6. || *GDLI*, vol. XVI, s.v. *rivestire* § 5; *Mensa*, p. 150 (per le lingue *rinvestite*, probabilmente di maiale).
- ripièno** agg. m. sg. 64v 4 – (m. pl.) *ripieni* 51r 11, 58r 9, 63r 19 – (f. pl.) *ripiene* 48v 18, 52r 3.
- rìso** s.m. 55v 11, 55v 15, 56r 4, 60v 19, 61r 1, 61r 2, 61r 6 – (locuz. nom. m. sg.) *farina del r.* ⇒ *farina*. || *Mensa*, p. 65-66; *CM*, pp. 557a-562a.
- ***rómpere** vb. ‘spezzare, sbriciolare’ – (cong. pres. 3^a pers.) *rompa* 61r 11, 65v 12 – (cong. impf. 3^a pers.) *rompesse* 51r 7 – (imp. 2^a pers.) *rompi-*: *roppila* 47v 7 – (part. pf. m. sg.) *rotto* 42r 17, 50v 2, 59v 9 – (part. pf. f. sg.) *rotta* 47v 11.
- rósso** agg. m. sg. 45r 16, 45v 3, 45v 13, 56v 4. || *CM*, pp. 566a-567a.
- ***rovesciàre** vb. – (imp. 2^a pers.) *rovescia-*: *rovesciavi* 40r 8 – (part. pf. m. pl.) *rovesciati* 49v 19.
- sàle** s.m. 41r 13, 41v 2, 57v 7, 58r 9, 62r 20. || *REU*, p. 300; *Mensa*, pp. 172-73; *CM*, pp. 572a-574a.

- salina** s.f. 'salamoia' (CM, p. 574b, s.v. *salina*¹) 41v 5, 58r 12. || REU, p. 300; Mensa, pp. 172-73 (interpretato più semplicemente come 'sale grosso, non raffinato'); CM, p. 574b s.v. *salina*¹.
- sàlsa** s.f. – (locuz. nom. f. sg.) *s. fritta* 58v 18; *s. camellina/cammellina* 'a base di cannella' (TLIO [Vaccaro 2009] s.v. *cannellino*) 64v 9, 64v 17, 66r 4. || REU, p. 297; Mensa, pp. 175-76 e n. 2; CM, pp. 575b-579a s.v. *salsa*¹.
- ***salsiccia** s.f. – (pl.) *salsicce* 59r 17, 59v 18, 60r 9-10, 60r 14. || TLIO [Lenzi-Sandusky 2008] s.v. *salsiccia*; Mensa, pp. 79-80, 98 (-cc[i]ette 'salsicce preparate con carne di pesce', -cc[i]uoli 'pezzi di salsiccia, rocchi'); CM, pp. 586a-587b.
- sàlvia** s.f. 46v 5, 49v 1, 52v 17, 57r 6, 58v 2, 64r 11. || Mensa, pp. 119, 157 (-iata 'specie di torta a base di salvia e uova, cotta nel lardo'); CM, pp. 590b-591a.
- ***sardèlla** s.f. 'lo stesso che sarda' (TLIO [Ravani 2011] s.v. *sardella*) – (pl.) *sardelle* 64r 4. || TLIO [Ravani 2011] s.v. *sarda*¹; Mensa, p. 99 (-e, anche -l); CM, p. 600a-b.
- savóre** s.m. 'salsa' 48v 15, 51r 4, 54r 4, 54r 7, 54r 9, 58v 18, 59r 3, 64r 20, 66r 4, 66v 2, 67r 3, 67v 19 – (locuz. nom. m. sg.) *s. a capponi* 66r 14; *s. di finocchi* 67r 2; *s. francesco* 64r 14; *s. nero a porco salvatico* 'salsa per selvaggina da pelo' (CM, p. 598b) 67v 11-12; *s. rinforçato* 'varietà di salsa camellina per arrostiti' (CM, p. 598b) 66r 7. || Mensa, p. 174 (anche -i, -o); CM, pp. 595a-599b s.vv. *sapore*², *sapore francesco*, *sapore negro*, *sapore rinforçato*.
- savoróso** agg. m. sg. 'saporito' 58v 12.
- scaglàre** vb. 'rimuovere la pelle da un pesce' (TLIO [Maggiore 2017] s.v. *scagliare* § 1) 64v 2-3 – (part. pf. f. pl.) *scaglate* 59r 11, 64r 9.
- schibéci** s.m. 'preparazione a base di carne o pesce, cucinata con aceto, scapeçe' (CM, p. 603a) 56v 19 – (locuz. avv.) *a s.* 45r 5, 53r 13. || Mensa, p. 93 (*charpioni*); CM, pp. 603a-607a: in sintesi, il termine ha subito la deagglutinazione della preposizione *a* con valore modale ('alla maniera di' [< articolo arabo *al*]); LUBELLO 2002, p. 1149; ID. 2010b, pp. 534-35.
- schiumàre** vb. 'liberare dalla schiuma il brodo o l'acqua d'un cibo che è fatto bollire' (GDLI, vol. xvii, s.v. *schiumare* § 1) – (imp. 2^a pers.) *schiuma-*: *schiumalo* 57v 11-12 – (part. pf. m. sg.) *schiumato* 61r 7.
- scolàre** vb. 43v 6-7, 62r 19 – (imp. 2^a pers.) *scola-*: *scolali* 60r 19.
- ***scortecciàre** vb. 'spellare un pesce' (GDLI, vol. xviii, s.v. *scortecciare* § 2) – (imp. 2^a pers.) *scorteccia-*: *scortecciale* 59r 11-12.
- ***scorticàre** vb. 'privare la carcassa d'un animale della pelle staccandola dalla carne, scuoiare' (TLIO [Verlato 2013] s.v. *scorticare* § 1) – (imp. 2^a pers.) *scortica-*: *scorticala* 65v 11-12 – (part. pf. f. sg.) *scorticata* 65v 13.
- sfilàre** vb. 'sfilettare (il pesce)' 55v 20.
- sòdo** agg. m. sg. 44r 9, 49v 14 – (locuz. nom. m. sg.) *cennamo s.* ⇒ *cennamo*; *gengiove s.* ⇒ *gengiove*; *latte s.* ⇒ *latte*; *çafferano s.* ⇒ *çafferano*.
- sofrìgere** vb. 40v 14, 40v 15-16, 41r 19, 42r 8, 42v 13, 42v 16, 45r 15, 45v 1, 45v 2, 46r 15, 48r 16, 48r 18, 52r 17, 56v 2, 58v 3, 62r 19, 65r 16, 66v 10-11, 66v 12, 67r 17 – (imp. 2^a pers.) *sofrigi-*: *sofrigile* 51v 7, 51v 16; *sofrigili* 66v 7 – (part. pf. m. sg.) *sofritto* 41v 2, 46r 17-18, 52v 1 – (part. pf. m. pl.) *sofritti* 42r 14, 50r 8, 50r 12, 60r 10, 66v 13 – (part. pf. f. pl.) *sofritte* 48r

- 19, 50r 17, 51v 8, 51v 17, 56v 3, 59v 4. || *TLIO* [Colia 2010] s.vv. *soffriggere*, *soffritto*; *CM*, pp. 616a-617b s.v. *soffritto*.
- ***sosina** s.f. – (pl.) *sosine* 53v 15, 54r 10; *susine* 54r 5. || *CM*, pp. 623a, 642a-643b s.v. *susina*.
- ***sotiglàre** vb. ‘ridurre di spessore, rendere sottile’ (*TLIO* [Codebò 2005] s.v. *sottigliare* § 1) – (imp. 2^a pers.) *sotigla-: sotiglala* 41v 9.
- sottile** 1 avv. ‘sottilmente’, ‘in fette di ridotto spessore’ (*TLIO* [Codebò 2005] s.v. *sottile* § 1.3) 45r 19, 55v 20, 56v 2, 65r 3. 2 agg. ‘di spessore limitato’ – (f. sg.) *sottile* 41v 9, 42v 3, 42v 5, 42v 16, 55r 2, 67v 8 – (f. pl.) *sottili* 44r 10, 50r 11, 59v 4, 67r 16-17.
- spaghétto** s.m. ‘spago sottile’ 51r 6. || Stando anche ai materiali offerti dal *Corpus OVI*, si tratta della prima attestazione del termine, col significato etimologico – quello di diminutivo di *spago* – e non ancora tecnico-culinario; costituisce dunque una retrodatazione rispetto al *GDLI*, vol. XIX, s.v. *spaghetto*¹.
- ***spàlla** s.f. – (pl.) *spalle* 49r 1 (2), 49r 16, 50v 12 – (locuz. nom. f. pl.) *spalle di/del castrone* 48v 17, 48v 18. || *CM*, p. 623a.
- spésso** 1 agg. m. sg. ‘denso, addensato’, ‘compatto, sodo’ (*GDLI*, vol. XIX, s.v. *spesso*¹ §§ 1-2) 54r 1, 57r 12, 61v 19 – (f. sg.) *spessa* 48v 13, 56r 15, 60v 6, 60v 18, 61r 15, 63v 20. 2 avv. ‘frequentemente’ 46r 17, 47v 14, 51r 8, 56r 6, 57r 16, 61r 10, 61v 8, 64v 6; *ispesso* 44r 15.
- ***spètia** s.f. – *spetie* 40v 15, 41r 3, 42v 1, 42v 14, 42v 18, 43r 17, 43v 3, 43v 15, 45r 18, 45v 5, 45v 17, 46r 14, 46v 8, 46v 14, 46v 15, 47r 11, 48r 1, 48v 1, 48v 7, 48v 13, 49v 3, 50v 11, 50v 19, 51v 4, 51v 9, 51v 13, 51v 18, 52v 3, 52v 11, 53r 11, 54v 5, 54v 9, 56r 8, 56v 1, 56v 5, 56v 16, 57r 9, 57r 13, 57v 11, 57v 15, 57v 18, 57v 19, 58r 6, 58r 14, 58v 4, 58v 7, 58v 12, 59r 15, 59v 3, 59v 5, 59v 11, 59v 19, 60r 7, 60r 12, 60r 14, 60v 6, 60v 18, 62r 20, 62v 11, 62v 15, 63v 4, 63v 20, 64r 5, 64r 11, 64v 4, 65v 5, 65v 17, 66r 1, 66v 12, 66v 17, 67r 1, 67v 18; *speçie* 40v 3, 48r 3, 51r 19, 51v 18, «51v 19», 52v 5, 54v 19, 57r 18, 65r 6, 65r 12, 65r 17, 67r 14, 67r 19, 67v 7, 67v 9 – (locuz. nom. f. pl.) *spetie dolci* 40v 19, 41v 1, 42r 6, 42r 10, 50r 9; *spetie dolci e forti* 43r 9-10, 43v 9, 45r 10, 46r 8, 49v 8, 56r 18, 57v 5, 59r 9-10; *spetie dolci fini/spetie fini e dolci* 41r 12, 48r 11, 49r 14, 50r 15, 51r 13, 58v 19, 67r 8; *spetie dolci, fini e forti/spetie forti e dolci, fini* 52r 13-14, 54r 16-17; *spetie fini/fine spetie/fini spetie* 42r 13, 42v 12, 54v 16-17, 57r 5, 58r 20, 58v 17, 60r 3, 62r 17, 63r 17, 64v 7, 65v 9, 66v 11; *spetie forti* 49r 15. || *REU*, pp. 300-1 (-zie); *Mensa*, pp. 175-78; *CM*, pp. 624-628a.
- ***spìchchio** s.m. – (locuz. nom. m. pl.) *spicchi d’agli* 64r 16-17.
- ***spìna** s.f. ‘ciascuno dei raggi spinosi delle pinne del pesce’ (*GDLI*, vol. XIX, s.v. *spina* § 4) – (pl.) *spine* 60v 16, 65v 15.
- ***spinàcio** s.m. – (pl.) *spinaci* 53r 15-16. || *Mensa*, pp. 120-21 (-i, anche i-); *CM*, p. 630a-b.
- ***spoglàre** vb. ‘spellare’ – (imp. 2^a pers.) *spogla-: spoglali* 51r 16.
- ***sprèmere** vb. – (part. pf. f. pl.) *spremute* 53v 1. || *TLIO* [Maggiore 2016] s.v. *spremere*¹ § 1.1.
- ***spruçàre** vb. ‘aspergere qcs. con un liquido (qui con olio)’ (*TLIO* [Maggiore 2018] s.v. *spruzzare* § 1) – (imp. 2^a pers.) *spruçà* 64v 6.
- ***stacciàre** vb. ‘passare al setaccio’ (*TLIO* [Morlino 2014] s.v. *stacciato*) – (part. pf. m. sg.) *stacciato* 55v 18. || *TLIO* [Morlino 2015] s.v. *setacciare*; *Mensa*, p. 205 (*stacioli* ‘piccoli stacci’); *CM*, p. 631a s.v. *staccia*.
- stemperàre** vb. ‘disciogliere in un liquido un elemento solido o polverizzato’ (*GDLI*, vol.

- xx, s.v. *stemperare* § 1) 66r 19 – (imp. 2^a pers.) *stempera* 44v 6, 44v 18, 52v 6, 56r 3, 61v 7, 65r 7, 65v 1; *stempera-*: *stemperalo* 53r 6, 57v 16; *stenpera* 58r 14 – (part. pf. m. sg.) *stemperato* 45v 17, 46v 8, 48v 10, 49v 9, 51v 10, 51v 19, 52v 5-6, 60r 8, 63v 19, 65r 8; *stenperato* 43v 16 – (part. pf. f. pl.) *stemperate* 48v 3, 55v 14, 56v 11, 57r 11, 60r 4-5, 60v 2, 60v 14, 61v 3, 61v 16, 62r 5, 64r 18, 64v 15, 47v 10; *istemperate* 58v 8.
- ***stropicciàre** vb. ‘sfregare, massaggiare’ – (part. pf. f. sg.) *stropicciata* 58r 8. || GDLI, vol. xx, s.v. *stropicciato*.
- ***strùgere** vb. ‘fondere qcs. col calore, rendendolo liquido o fluido’ (GDLI, vol. xx, s.v. *strugere* § 4) – (imp. 2^a pers.) *strugi-*: *strugilo* 45r 12.
- strutto** agg. m. sg. 40v 15, 48r 16, 52r 16, 55r 3, 55r 14, 66v 8, 67r 18 – (locuz. nom. m. sg.) *lardo* s. ⇒ *lardo*; *sugnaccio* s. ⇒ *sugnaccio*. || *Mensa*, p. 178 (anche *-t*); *CM*, p. 639b.
- ***stufàre** vb. ‘sottoporre a una cottura lunga e lenta’ (GDLI, vol. xx, s.v. *stufare*) – (part. pf. m. sg.) *stufato* 46r 16 – (part. pf. f. sg.) *stufata* 47v 2-3. || *CM*, p. 639b.
- stufétto** s.m. ‘stufato’ – (locuz. avv.) *a* s. ‘stufato’ (*CM*, p. 639b) 52r 8.
- sugnàccio** s.m. ‘grasso strutto ricavato dalla regione renale del maiale’ (*Mensa*, p. 178) – (locuz. nom. m. sg.) *s. fresco* (*-sco*) 41r 12-13, 41r 19, 44r 6, 55r 13-14; *s. strutto* 44r 12-13. || *CM*, p. 641a.
- sùgo** s.m. 51v 10, 51v 19, 53v 1, 57r 14, 58v 6, 58v 10, 58v 16, 58v 20, 60r 8, 64v 7.
- ***sugóso** agg. ‘ricco di succo (detto d’un frutto, qui dell’arancio)’ – (m. pl.) *sugosi* 48r 13.
- suòlo** s.m. ‘strato in cui si distribuisce il ripieno delle torte’ (*CM*, p. 641a s.v. *sulo*) 41v 13, 41v 14 – (locuz. nom. m. sg.) *a* s. ‘a più strati sovrapposti’ 42v 5 – *a* s. *a* s. ‘a poco a poco, gradatamente’, ‘uno strato dopo l’altro’ (GDLI, vol. xx, s.v. *suolo* § 12) 40r 7, 41r 1, 46r 14-15, 50v 10, 62v 9-10.
- ***svembràre** vb. ‘smembrare’ – (imp. 2^a pers.) (*i*)*svembra-*: *isvembrali* 52v 19; *svembrali* 42v 13, 54r 6; (*i*)*svenbra-*: *isvenbrali* 46r 10; *svenbrali* 40v 13 – (part. pf. m. pl.) *svembrati* 66v 6; *svenbrati* 42r 8. || *CM*, p. 643b.
- taglàre** vb. 51r 10 – (imp. 2^a pers.) *tagla-*: *taglala* 58r 18; *taglali* 50r 7 – (part. pf. m. sg.) *taglato* 40r 1, 42r 17, 50v 1, 59v 9 – (part. pf. f. sg.) *taglata* 52r 19, 65r 3 – (part. pf. f. pl.) *taglate* 45r 19, 56v 2, 62v 5.
- taglière** s.m. ‘piatto’ (*Mensa*, p. 206) 43v 7, 44v 7, 45r 3, 47v 4, 48v 14, 52r 4, 52r 11, 54r 10, 67r 2. || *REU*, p. 297 (anche *-i*); *Mensa*, p. 122 (come indicazione di quantità); *CM*, p. 645a-b s.v. *tagliero*.
- ***tàrtara** s.f. ‘sorta di torta con formaggio, uova e zucchero’ (*Mensa*, p. 158) – (pl.) *tartare* 44v 14. || *Mensa*, p. 158 (*-e*, anche *-era*); *CM*, pp. 646b-647b s.v. *tartara*¹.
- tàvola** s.f. 51r 10. || *CM*, pp. 649b-651b.
- tèsta** s.f. 59v 2 – (locuz. nom. f. sg.) *t. di bue* 51r 1. || *CM*, pp. 654a-655a s.v. *testa*¹.
- tèsto** s.m. 40r 10, 40v 20, 41v 6, 42v 4, 42v 17, 43r 19, 43v 17, 44r 10, 47v 4, 53r 8, 53v 5, 55v 2, 59v 6 – (pl.) *testi* 41r 5, 41r 6, 50v 17, 62r 7. || *CM*, p. 655a.
- tincha** s.f. ‘pesce dell’ordine dei Cipriniformi, d’acqua dolce e stagnante, dal corpo tozzo verde scuro’ (*TLIO* [Yocum 2008] s.v. *tinca*) 55v 12, 65v 8, 65v 13 – (pl.) *tinche* 56r 14, 57r 3, 57r 7, 57v 4, 59r 6, 59r 11, 59r 19, 64r 8, 64r 9, 64r 10, 64r 14. || *REU*, p. 297 (*-ca*); *Men-*

- sa, p. 100 (anche *-cha, -che*); *CM*, pp. 652a-654a s.v. *tenca*.
- tiràre** vb. 'spianare (la pasta), assottigliare (la sfoglia)' (*GDLI*, vol. xx, s.v. *tirare* § 7) 41v 10.
- tórta** s.f. 41r 2, 41v 17, 42v 6, 43v 2, 43v 18, 44r 3, 44r 14, 44r 19, 44v 9, 44v 13, 50v 15, 53r 10, 53v 6, 59v 6, 60r 1, 67v 8 – (pl.) *torte* 44v 15 – (locuz. nom. f. sg.) *t. d'erbe* 53r 13; *t. di battuto di pesce* 59r 5-6; *t. di buono battuto* 43r 6; *t. di gamberi* 67v 2; *t. di latte* 43v 5; *t. d'Ormania* 'di Romania' 41v 20; *t. fresca* 'torta pollata' (*CM*, p. 665a) 42v 10; *t. in morteruolo o in testi di Quaresima* 62r 7-8; *t. lavagnese* 'preparazione a base di pollo dedicata a Bonifacio Fieschi, conte di Lavagna' (*TLIO* [Vaccaro 2010] s.v. *torta* § 1.1.2; ⇒ *lavagnese*) 52v 13; *t. parmigiana* 'preparazione a base di carni e verdure disposte a strati' (ivi, § 1.1.4) 40r 14; *t. unghesca* 'preparazione a base di cappone e cipolla' (ivi, § 1.1.5), 'torta unghese, che proviene o ha le caratteristiche tipiche di ciò che proviene dalla regione centro-orientale dell'Europa (e specificamente della regione danubiana)' (ivi [Guadagnini 2011] s.v. *ungaresco*; ivi, s.v. *ungaro*) 41r 8. || *REU*, p. 297; *Mensa*, pp. 158-60; *CM*, pp. 660b-671a s.vv. *torta*, *torta de Romania*, *torta di latte*, *torta di quaresima*, *torta fresca*, *torta in morteruolo*, *torta lavagnese*, *torta parmigiana*, *torta pollata*, *torta unghesca*. Per la *t. d'Ormania* vd. in part. *CM*, p. 664b e *DI*, vol. iv, col. 142.78 (*torta de Romania*): il toponimo si può spiegare come errore di copia o come forma soggetta a metatesi [ro] > [or], ciò che ha comportato quindi l'elisione della preposizione semplice precedente il nome. Per la *t. parmigiana*, vd. LUBELLO 2008, pp. 321-22; *DI*, vol. III, col. 620.23 e n. 2.
- ***tortellétto** s.m. 'preparazione a base di pasta, ripiena di carne, pesce o verdure' (*TLIO* [Vaccaro 2010] s.v. *tortelletto*) – (pl.) *tortelletti* 60r 10, 62v 18, 63r 18 – (locuz. nom. m. pl.) *tortelletti (d'ella) a brodetto* 54r 13-14, 67r 5. || *Mensa*, pp. 160-61 (-l-, -t-); *CM*, pp. 671a-672a s.vv. *tortelletti a brodetto*, *tortelletti d'ella*, *tortelli a modo de frittelle*.
- ***tortèllo** s.m. – (pl.) *tortelli* 40r 4, 54v 8, 59v 18, 60r 13 – (locuz. nom. m. pl.) *tortelli di Quaresima* 63r 11; *tortelli piccoli* 50r 11, 63r 4-5, 63r 7, 67r 17; *tortelli piccolini* 54v 7. || *TLIO* [Vaccaro 2010] s.v. *tortello* § 1; *CM*, pp. 672b s.v. *tortelli di quaresima*, 673a-b s.v. *tortello*.
- tovàgla** s.f. 45r 1, 55v 17. || *REU*, p. 297 (-ie); *Mensa*, p. 207; *CM*, pp. 674b-675a s.v. *tovallia*.
- tovagluòla** s.f. 'tovagliolo?' 47v 3. || *Mensa*, p. 208 (-e); *CM*, pp. 673b-674b s.v. *tovaiolo*.
- trìa** s.f. 'minestra (qui di vermicelli)' (*CM*, p. 676a-b s.v. *tria*') 63v 10.
- ***tritàre** vb. – (imp. 2^a pers.) *trita* 52r 19; *trita-*: *tritalo* 43r 15, 43v 11, 53v 1; *tritavi* 55v 2 – (part. pf. m. sg. a suffisso Ø) *trito* 42r 17-18 – (part. pf. m. pl. a suffisso Ø) *triti* 49v 7, 55r 18, 55v 3, 62v 1 – (part. pf. f. pl. a suffisso Ø) *trite* 46r 11, 62v 2. || *TLIO* [Ricotta 2014] s.v. *tritare*; *CM*, pp. 680b-682a s.v. *triti*.
- ***tuòrlo** s.m. – (f. pl.) *tuorla* 42r 16, 46v 7, 51v 9, 51v 18, 52v 5, 66v 16. || *TLIO* [Brand 2017] s.v. *tuorlo*.
- ***ùgnere** vb. – (imp. 2^a pers.) *ugni* 41v 10; *ugni-*: *ugnile* 64r 13; *ugnilo* 41v 7 – (part. pf. m. sg.) *unto* 55v 2. || *Mensa*, p. 189 (*unquento* 'unguento').
- ***unganésco** agg. ⇒ *torta*. || *CM*, p. 671a s.v. *torta unghesca*; *DI*, vol. iv, col. 700.98.
- uòvo** s.m. 40v 5, 44r 8 – (pl.) *uova* 40r 17, 42r 17, 43r 18, 44r 5, 44r 12, 46v 7, 49v 4, 49v 9, 50r 1, 50r 2, 50r 3, 51v 1, 51v 9, 51v 18, 52v 5, 53r 3, 53r 18, 53v 3, 53v 7, 54v 5, 54v 19, 55r 18, 66v 16, 67r 7; *huova* 40v 2, 40v 8, 42r 2, 43r 9, 43v 10, 46r 7, 49r 10, 51r 13, 52r 14, 52v 15,

- 54r 19, 54v 16, 55r 13, 67r 12. || *REU*, p. 298 (anche *v-*); *Mensa*, pp. 141-42 (anche *v-*, con [v] derivante dalla trasformazione in fricativa labiodentale sonora del primo elemento fonico di [w]); *CM*, pp. 686a-687b.
- ***ùva** s.f. – (locuz. nom. f. pl.) *uve passe* ‘uva disidratata’ 40r 4, 42r 3, 42r 18-19, 42r 11-12, 42r 17-18, 45r 7, 45v 10, 49r 10-11, 50v 3, 56r 16, 56v 7-8, 59r 8, 62r 11, 62v 7, 67r 9, 67r 13-14, 67v 7, 67v 10. || *Mensa*, pp. 134-35 (anche *vu-*, *uve passe*); *CM*, pp. 691a-692b s.vv. *uva*, *uva passa*.
- vasèllo** s.m. 48v 5, 56r 2, 56v 14, 57r 12, 57v 13, 60r 6-7, 61v 18. || *TLIO* [Frosini 2000] s.v. *vasello*; *CM*, p. 694a s.v. *vaso*.
- vèmbro** s.m. ‘membro’ 40v 13. || *CM*, p. 694a: la forma ha subito una spinta dissimilativa *m-m > v-m*.
- vérdè** agg. m. sg. 50r 1 – (f. sg.) *verde* 53r 10, 57r 19 – (locuz. nom. m. pl.) *raviuoli verdi* ⇒ **raviuolo*. || *CM*, p. 695b s.v. *verde*¹.
- ***vermicèllo** s.m. ‘varietà di pasta da minestra’ (*CM*, p. 696a-b s.v. *vermicelli*) – (pl.) *vermicelli* 63v 10, 63v 12, 63v 14. || *REU*, p. 298 (-i); *Mensa*, p. 66 (-cie, -i).
- vernàccia** s.m. ‘varietà di vino dolce, spesso molto rosso’ (*CM*, pp. 697a-699b) 59r 1. || *Mensa*, pp. 182-83 (‘vino bianco originario delle Cinque Terre, ma prodotto poi anche in Toscana’: vd. anche *SERIANNI 2007*, p. 63 n. 3).
- vìno** s.m. 45v 14, 56v 12, 58v 20, 65r 7 – (locuz. nom. m. sg.) *v. biancho* (-co) 59r 2, 66r 19. || *TLIO* [Morlino 2014] s.v. *vino*; *Mensa*, pp. 183-84 (anche per *v. biancho* -cho); *CM*, pp. 700a-708a.
- vivànda** s.f. 40r 11, 44v 8, 44v 11, 45r 4, 46r 1, 46v 13, 46v 18, 47r 10, 47v 6, 47v 12, 47v 14, 48r 2, 48r 4, 48r 6, 48r 8, 48v 11, 48v 12, 50v 18, 51r 4, 51r 9, 52r 4-5, 52v 9, 53v 9, 54r 7, 56r 10, 56v 15, 57r 19, 60r 11, 60v 5, 60v 17, 61r 14, 62v 14, 63v 19, 64v 19, 66v 20 – (pl.) *vivande* 47v 5, 63r 9, 63r 19, 63v 9, 67r 20. || *CM*, p. 711a.
- ***vòto** agg./part. pf. a suffisso Ø ‘svuotato, privato di ciò che conteneva (qui del nocciolo)’ (*GDLI*, vol. XXI, s.v. *vuoto*¹ § 1) – (m. pl.) *vòti* 59v 7, 62v 3.
- çafferàno** s.m. 40v 3, 40v 8, 41v 1, 42v 1, 43r 11, 43r 17, 43v 10, 43v 15, <43v 15>, 45r 11, 45v 17, 46r 9, 46v 8, 47r 5, 48r 9-10, 49v 8, 51r 6, 51v 10, 51v 19, 52r 15, 52v 16, 53r 5, 57v 6, 57v 16, 58v 7, 60r 7, 63r 6, 63v 18-19, 64r 16, 65r 8, 65r 18, 66v 17, 67r 14-15; *çafferano* 52v 5 – (locuz. nom. m. sg.) ç. *sodo* 43r 11. || *REU*, p. 298 (z-); *Mensa*, p. 179 (anche -e, con metaplasmo); *CM*, pp. 713b-715b.
- ***çùcca** s.f. – (locuz. nom. f. pl.) *çucche secche* 63r 13-14. || *TLIO* [Nava 2011] s.v. *zucca*; *REU*, p. 298 (z-, anche -che); *Mensa*, p. 122 (-che); *CM*, pp. 718a-721b.
- çùcchero** s.m. 45r 18, 48r 3, 48r 12, 48v 1, 48v 14, 49r 11, 49v 17, 50r 12, 50r 18, 53v 13-14, 54r 2, 54r 9, 54r 11, 54v 17, 55r 4-5, 55v 9, 56r 7, 56r 9, 58r 20, 58v 3, 58v 12-13, 58v 20, 61r 2, 61r 13-14, 61r 15, 61r 20, 61v 10 (2), 61v 15, 61v 19, 62r 6, 62r 16, 62v 11, 63r 1, 63r 3, 63r 4, 63r 8, 63r 9, 63v 4, 63v 9, 63v 12, 63v 18, 64r 19, 64v 16, 65v 18-19, 66r 1, 66r 10, 66v 3, 67r 19; *çuchero* 50v 19. || *TLIO* [Bocchia 2014] s.v. *zucchero*; *REU*, p. 298 (anche -k- e -oro); *Mensa*, pp. 179-80, 190 (*zuchero rosato*); *CM*, pp. 721b-724b.

VIII. *Indice tematico delle pietanze*

Elenco in ordine alfabetico i piatti descritti in *Fi* (eccezion fatta per la prima ricetta, acefala)¹⁰ e provo a suddividerli per tipologia, tendenzialmente in base a uno degli ingredienti principali (la presenza della *crosta* di pasta determinerà l'appartenenza d'un certo piatto al gruppo delle TORTE SALATE, benché restino non pochi i casi che si situano a cavallo fra un tipo e l'altro, motivo per il quale è possibile che una medesima preparazione figuri in ALTRE PREPARAZIONI o sia riportata un paio di volte in due distinte sezioni: e.g. *calcinelli a brodetto* si trova sia sotto PESCI, sia sotto MINESTRE, BRODI E PASSATI). La cifra araba fa capo, qui e nel seguente *Indice alfabetico delle pietanze* (§ IX), alla numerazione moderna delle ricette assegnata fra parentesi tonde in sede d'edizione critica. Un analogo e più sofisticato tentativo di riproposizione di quasi tutte le preparazioni culinarie repertorate in CARNEVALE SCHIANCA 2011, «ripartite secondo una suddivisione più confacente alle consuetudini conviviali dei nostri giorni», è ivi, pp. 743-53.

TORTE SALATE

torta	8	SALSE E CONDIMENTI	
— d'erbe	20	burro di cascio fresco	9
— di battuto di pesce	32	— di grasso di mandorle	10
— di buono battuto	6	cesame	49
— di gamberi	56	salsa ca(m)mellina	47-48
— di latte	7	savore a capponi	53
— d'Ormania	4	— francesco	46
— fresca	5	— nero a porco salvatico	57
— lavagnese	19	— rinforçato	52
— parmigiana	2		
— unghesca	3	PASTASCIUTTE E PASTE RIPIENE	
		frittelle di battuto	23
MINESTRE, BRODI E PASSATI		tortelletti a brodetto	55
amido	37	— d'ella	22
calcinelli a brodetto	50	tortelli di Quaresima	42
tortelletti a brodetto	55	tortelli e salsicce a brodetto di pesce	33
tortelli e salsicce a brodetto di pesce	33		

¹⁰ La quale, in ogni caso, si suppone essere una torta salata per la presenza d'uno strato esterno più o meno croccante, la *crosta* cosparsa di tuorlo

d'uovo, comune alle successive torta parmigiana, unghesca etc.

RISOTTI		pesce d'Arno o altro pesce a cesame	49
riso	36	pesci a schibeci	26
		tinche a brodetto	27
		— rinvesciate	46
CARNI		torta di battuto di pesce	32
capponi a cialdello	12	— di gamberi	56
— ripieni	17		
pollastri (o capponcelli) afinocchiati	54	ALTRE PREPARAZIONI SALATE	
— a schibeci	11	aariso	13
— a stufetto	18	lumonia	14
spalle di castrone ripiene	15	miglacci bianchi	24
testa di bue rinvestita	16	minuto	35
tortelli e salsicce a brodetto di pesce	33	porrata bianca	34
		rinfuso	21
PESCI		tria di vermicelli	44
anguilla rinvescita	51		
blasmangiere di pesce	25	DOLCI E FRITTELLE	
calcinelli a brodetto	50	fichi ripieni	43
cheppie arrosto in su la gradella o luccio	47	mandorlata cotta	38
crostata d'anguille o di cavedini o di		— cruda	39
muggini marini o di sardelle o d'altro		torta in morteruolo o in testi	
pesce che sia da crosta	45	di Quaresima	40
gelatina di pesce	28	tortelletti a modo di frittelle bianche	
lampreda a cialdello amorsellata	30	di Quaresima	41
— arrosto	31	tortelli di Quaresima	42
— in crosta	29		

IX. *Indice alfabetico delle pietanze*

aariso	13	fichi ripieni	43
amido	37	frittelle di battuto	23
anguilla rinvescita	51	gelatina di pesce	28
blasmangiere di pesce	25	lampreda a cialdello amorsellata	30
burro di cascio fresco	9	— arrosto	31
— di grasso di mandorle	10	— in crosta	29
calcinelli a brodetto	50	lumonia	14
capponi a cialdello	12	mandorlata cotta	38
— ripieni	17	— cruda	39
cesame	49	miglacci bianchi	24
cheppie arrosto in su la gradella o luccio	47	minuto	35
crostata d'anguille o di cavedini o di		pesce d'Arno o altro pesce a cesame	49
muggini marini o di sardelle o d'altro		pesci a schibeci	26
pesce che sia da crosta	45	pollastri (o capponcelli) afinocchiati	54

SIMONE PREGNOLATO

pollastri a schibeci	11	— di buono battuto	6
pollastri a stufetto	18	— di gamberi	56
porrata bianca	34	— di latte	7
rinfuso	21	— d'Ormania	4
riso	36	— fresca	5
salsa ca(m)mellina	47-48	— in morteruolo o in testi	
savore a capponi	53	di Quaresima	40
— francesco	46	— lavagnese	19
— nero a porco salvatico	57	— parmigiana	2
— rinforçato	52	— unghese	3
spalle di castrone ripiene	15	tortelletti a brodetto	55
testa di bue rinvestita	16	— a modo di frittelle bianche	
tinche a brodetto	27	di Quaresima	41
— rinvesciate	46	— d'ella	22
torta	8	— di Quaresima	42
— d'erbe	20	tortelli e salsicce a brodetto di pesce	33
— di battuto di pesce	32	tria di vermicelli	44

BIBLIOGRAFIA

- ALTIERI BIAGI 1971. Maria Luisa A. B., [Recensione a CAMPORESI 1970], «Lingua e Stile», VI/1 (1971), pp. 353-54.
- NASRALLAH 2007. *Annals of the Caliphs' Kitchens. Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, English translation with introduction and glossary by Nawal N., Arabic text ed. by Kaj Öhrnberg - Sahban Mroueh, Leiden-Boston, Brill, 2007 («Islamic History and Civilisation», 70).
- BAGNASCO 1994. *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia (sec. XIV-XIX)*, a c. di Orazio B., I-III, s.l. [ma: Sorenco], Edizioni B.IN.G, 1994.
- BALDINI 1998. Rossella B., *Zuccherò Bencivenni, «La santà del corpo». Volgarizzamento del «Régime du corps» di Aldobrandino da Siena (a. 1310) nella copia coeva di Lapo di Neri Corsini (Laur. Pl. LXXIII 47)*, «Studi di lessicografia italiana», xv (1998), pp. 21-300.
- BALDINI 2001. Rossella B., *Il sostrato delle fonti nel lessico medico di Zuccherò Bencivenni*, in GUALDO 2001, pp. 293-97.
- BALLARINI 2009. Giovanni B., *Prospettive di una ricerca bipolare*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 731-36.
- BARSANTINI-ÈVANGELISTA-LAZZI 2005². *A tavola con il re. Un viaggio nella cucina medievale. 50 ricette riadattate al gusto moderno*, a c. di Betty B. - Anna E. - Giovanna L., Adattamento delle ricette di Antonio Piro, Firenze, Polistampa, 2005² [1999].
- BECATTINI-TIMPANARO 1980. Guido B. - Sebastiano T., *Sull'etimologia di àrista*, «Archivio glottologico italiano», LXV (1980), pp. 30-40.
- BECCARIA 1973. *I linguaggi settoriali in Italia*, a c. di Gian Luigi B., Milano, Bompiani, 1973 («Nuovi saggi italiani»).
- BECCARIA 2009. Gian Luigi B., *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2009 («Saggi»).
- BELLOMO 2013. Dante Alighieri, *Inferno*, a c. di Saverio B., Torino, Einaudi, 2013 («Nuova raccolta di classici italiani annotati», 22) [= If].
- BELTRAMI 2010. Pietro G. B., *A che serve un'edizione critica? Leggere i testi della letteratura romanza medievale*, Bologna, Il Mulino, 2010 («Itinerari»).
- BENCISTÀ 2001. Alessandro B., *Ricette fiorentine del Trecento ovvero: La cucina ai tempi di Dante*. Presentazione di Dario Cecchini, Firenze, Libreria Chiari FirenzeLibri S.R.L., 2001 («Il Muricciòlo. Raccolta di opere fiorentine e toscane»).
- BENPORAT 1996. Claudio B., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996 («Biblioteca dell'Archivum Romanicum». Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 272).
- BENPORAT 1997a. Claudio B., *La cucina dei 12 Ghiotti*, «Appunti di gastronomia», xxii (1997), pp. 5-22.
- BENPORAT 1997b. Claudio B., *Convivialità delle brigate medioevali*, «Appunti di gastronomia», xxiv (1997), pp. 5-II.
- BENPORAT 1999. Claudio B., *Modo singolare de cocina, un inedito ricettario meridionale*, «Appunti di gastronomia», xxix (1999), pp. 5-31.
- BENPORAT 2001. Claudio B., *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*,

- Firenze, Olschki, 2001 («Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 302).
- BENPORAT 2007. Claudio B., *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento*, Firenze, Olschki, 2007 («Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 340).
- BENPORAT 2010. Claudio B., *Un ricettario di cucina trecentesco: il Ms. 158/1 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, «Appunti di gastronomia», LXII (2010), pp. 5-30.
- BENPORAT 2011. Claudio B., *Il Ms. Western 211 del Wellcome Institute for the History of Medicine di Londra*, «Appunti di gastronomia», LXIV (2011), pp. 5-100.
- BERISSO 2007. Marco B., [Recensione a MARTELLOTTI 2005], «La rassegna della letteratura italiana», CXI/1 (gennaio-giugno 2007) pp. 162-64.
- BERTELLI 2011. *I manoscritti della letteratura italiana delle Origini*. Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, a c. di Sandro B., Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2011 («Biblioteche e Archivi», 22).
- BERTINI MALGARINI-BIFFI-VIGNUZZI 2019. Patrizia B. M. - Marco B. - Ugo V., *Dal «Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria» («VoSCIP») al «Vocabolario dinamico dell'italiano moderno» («VoDIM»): riflessioni di metodo e prototipi*, «Studi di lessicografia italiana», XXXVI (2019), pp. 341-66.
- BERTINI MALGARINI-CARIA-VIGNUZZI 2016. Patrizia B. M. - Marzia C. - Ugo V., *Per un «Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria»: il progetto dell'Accademia della Crusca*, in MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016, pp. 57-72.
- BERTINI MALGARINI-VIGNUZZI 2018. Patrizia B. M. - Ugo V., *Il progetto del Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria*, in BIFFI-CIALDINI-SETTI 2018, vol. I, pp. 85-92.
- BERTOLINI 1993. Lucia B., *II. Problemi testuali dei libri di cucina: l'organizzazione del testo nella tradizione dei 'XII ghiotti'*, in REDON-BERTOLINI 1993, pp. 47-81.
- BERTOLINI 1998. Lucia B., *Fra pratica e scrittura: la cucina nell'Europa del tardo Medioevo*, «Archivio storico italiano», CLVI/4 (1998), pp. 737-43.
- BERTOLUZZA 1993. Aldo B., *Libro di cucina del Maestro Martino de Rossi. Cucina tardomedioevale in uso alle corti degli Sforza, dei Visconti e nel Principato vescovile di Trento. Primo studio storico completo della cucina trentina*, Trento, Edizioni U.C.T., 1993.
- BIFFI-CIALDINI-SETTI 2018. «Acciò che 'l nostro dire sia ben chiaro». *Scritti per Nicoletta Maraschio*, a c. di Marco B. - Francesca C. - Raffaella S., I-II, Firenze, Accademia della Crusca, 2018.
- BOCCACCIO, Dec. Giovanni B., *Decameron. Edizione critica secondo l'autografo Hamiltoniano*, a c. di Vittore Branca, Firenze, Presso l'Accademia della Crusca, 1976 («Scrittori italiani e testi antichi»).
- BON 2012. Silvia B., *Morpurgo, Salomone*, in DBI, vol. LXXVII, 2012, p. 183, con rinvio all'indirizzo di rete <[http://www.treccani.it/enciclopedia/salomone-morpurgo_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/salomone-morpurgo_(Dizionario-Biografico))> [ultimo accesso: 03.05.2019].
- BOSTRÖM 1985. Ingemar B., *Anonimo Meridionale. Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, 1985 («Acta Universitatis Stockholmiensis. Romanica Stockholmiensis», 11).

- BRIQUET. Charles-Moïse B., *Les filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier dès leur apparition vers 1282 jusqu'en 1600. A facsimile of the 1907 edition with supplementary material contributed by a number of scholars*, ed. by Allan Stevenson, I-IV, Amsterdam, The Paper Publications Society, 1968 («Labarre Foundation») [vd. anche *Briquet Online* all'indirizzo di rete <http://www.ksbm.oeaw.ac.at/_scripts/php/Br.php>; ultimo accesso: 03.05.2019].
- CAMPANINI 2012. Antonella C., *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Roma, Carocci, 2012 («Studi Storici Carocci», 189).
- CAMPANINI 2016. Antonella C., *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo*, Roma, Carocci, 2016 («Quality Paperbacks», 475).
- CAMPORESI 1970. Pellegrini Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note di Piero C., Torino, Einaudi, 1970 («Nuova Universale Einaudi», 109).
- CAPATTI 2010. Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, a c. di Alberto C., Postfazione di Massimo Montanari, Milano, BUR Rizzoli, 2010.
- CAPATTI-MONTANARI 2008³. Alberto C. - Massimo M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2008³ [1999] («Economica Laterza», 369).
- CARENA 1846. Giacinto C., *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune; per saggio di un Vocabolario metodico della lingua italiana. Parte prima: Vocabolario domestico*, Torino, Fontana, 1846.
- CARNEVALE SCHIANCA 1999a. Enrico C. S., *I pesci nel lessico culinario italiano*, «Appunti di gastronomia», XXVIII (1999), pp. 27-72.
- CARNEVALE SCHIANCA 1999b. Enrico C. S., *Crostacei e molluschi nel lessico culinario italiano*, «Appunti di gastronomia», XXIX (1999), pp. 45-55.
- CARNEVALE SCHIANCA 2011. Enrico C. S., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011 («Biblioteca dell'“Archivum Romanicum”. Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 386) [= *CM* nell'*Indice lessicale*, § VII; cit. per numero di pagina e per colonna a/b].
- CARNEVALE SCHIANCA 2015. Bartolomeo Platina, «*De honesta voluptate et valitudine*». *Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*. Nuova edizione commentata con testo latino a fronte, a c. di Enrico C. S., Firenze, Olschki, 2015 («Biblioteca dell'“Archivum Romanicum”. Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 440).
- CASALINI 1998. *Registro di Entrata e Uscita di Santa Maria di Cafaggio (REU) 1286-1290. Trascrizione, commento, note e glossario*, a c. di Eugenio M. C., Firenze, Convento della SS. Annunziata, 1998 («Biblioteca della Provincia Toscana dei Servi di Maria», VII).
- CASAPULLO 1999. Rosa C., *Il Medioevo*, Bologna, Il Mulino, 1999 («Storia della lingua italiana»).
- CASTELLANI 2000. Arrigo C., *Grammatica storica della lingua italiana*, vol. I. *Introduzione* [unico uscito], Bologna, Il Mulino, 2000 («Collezione di Testi e di Studi - Linguistica e critica letteraria»).
- CASTELLANI 2009. Arrigo C., *Nuovi saggi di linguistica e filologia italiana e romanza (1976-2004)*, a c. di Valeria Della Valle *et al.*, I-II, Roma, Salerno Editrice, 2009 [fra quadre l'anno di prima pubblicazione del saggio interno].

- CASTIGLIONE-RIZZO 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), a c. di Marina C. - Giuliano R., Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2007 («Materiali e ricerche dell'ALS», 19).
- CATRICALÀ 1982. Maria C., *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, «Studi di lessicografia italiana», IV (1982), pp. 147-268.
- CATRICALÀ 1983. Maria C., *Gastrologia*, «Studi di lessicografia italiana», V (1983), pp. 253-58.
- CATRICALÀ 2004. Maria C., *Tra i gustemi e i lessemi: la lingua della cucina*, in Ead., *Forme, Parole e Norme. Lineamenti sociolinguistici dell'italiano contemporaneo*, Milano, FrancoAngeli, 2004 [1994] («Critica letteraria e linguistica»), pp. 135-58.
- CATRICALÀ 2015. Maria C., *Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi a confronto tra gustemi e word design*, in *Cibo e/cultura*. Convegno di Studi (Bari, 31 maggio-1° giugno 2013), a c. di Silvana Ghiazza, Bari, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 2015 («Quaderni di Ateneo», 15), pp. 87-105.
- CELLA 2003. Roberta C., *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle Origini alla fine del sec. XIV)*, Firenze, Presso l'Accademia [della Crusca], 2003 («Grammatiche e lessici»).
- CLPIO. *Concordanze della Lingua Poetica Italiana delle Origini (CLPIO)*, a c. di d'Arco Silvio Avalle e con il concorso dell'Accademia della Crusca, vol. I [unico uscito], Milano-Napoli, Ricciardi, 1992 («Documenti di filologia», 25) [il *Corpus Avalle* è anche interrogabile in rete all'indirizzo <<http://clpweb.ovi.cnr.it/>>; ultimo accesso: 09.01.2020].
- COLIA 2011. Anna C., [Recensione a ROBUSTELLI-FROSINI 2009], «Studi linguistici italiani», XXXVII, XVI della s. III (2011), pp. 118-26.
- COLIA 2012a. Anna C., *Il ricettario di cucina tra XIII e XV secolo*, in *Recipe... Pratiche mediche, cosmetiche e culinarie attraverso i testi (secoli XIV-XVI)*, a c. di Elisa Treccani - Michelangelo Zaccarello, Caselle di Sommacampagna (Verona), Cierre Grafica, 2012, pp. 21-48.
- COLIA 2012b. Anna C., *Tra francese e italiano: la lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi*, in *Il secolo artusiano. Atti del Convegno* (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), a c. di Giovanna Frosini - Massimo Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2012 («Le varietà dell'italiano. Scienze, arti, professioni», 4), pp. 51-68.
- COLUCCIA 2016. Rosario C., *Dante e il cibo*, in MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016, pp. 159-69.
- CORRADO 1773. Vincenzo C., *Il cuoco galante. Opera meccanica*, Napoli, Nella Stamperia Raimondiana, 1773.
- Corpus OVI. *Corpus OVI dell'Italiano antico*, «Opera del Vocabolario Italiano - Istituto del C.N.R.» di Firenze, dir. da Pär Larson - Elena Artale, in rete all'indirizzo <gattoweb.ovi.cnr.it> [ultimo accesso: 31.12.2019].
- CRESTI 2011. Emanuela C., *Paratassi*, in *EncIt*, vol. II, pp. 1039-42 [anche in rete all'indirizzo <[http://www.treccani.it/enciclopedia/paratassi_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/paratassi_(Enciclopedia-dell%27Italiano)/)>; ultimo accesso: 13.01.2020].
- Crusca. *Vocabolario degli Accademici della Crusca* [I impressione: Venezia, appresso Gio-

- vanni Alberti, 1612; II: Venezia, appresso Iacopo Sarzina, 1623; III: Firenze, Stamperia dell'Accademia della Crusca, 1691, I-III; IV: Firenze, appresso Domenico Maria Manni, 1729-'38, I-VI; V: Firenze, Tipografia Galileiana [poi: Le Monnier], 1863-1923, I-XI [fino a Ozono]; il numero in apice indica l'impressione del *Vocabolario*; le cinque edizioni sono state digitalizzate dall'Accademia della Crusca e sono ora interrogabili all'indirizzo di rete <<http://www.lessicografia.it>>].
- D'ACHILLE 2017. Paolo D'A., *Che pizza!*, Bologna, Il Mulino, 2017 («Universale Paperbacks», 722).
- DANELON VASOLI 1998. Nidia D. V., *Franchetti, Augusto*, in *DBI*, vol. I, 1998, pp. 67-70 [anche in rete all'indirizzo <[http://www.treccani.it/enciclopedia/augusto-franchetti_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/augusto-franchetti_(Dizionario-Biografico))>; ultimo accesso: 03.05.2019].
- DARDANO 1994. Maurizio D., *I linguaggi scientifici*, in *Storia della lingua italiana*, vol. II. *Scritto e parlato*, a c. di Luca Serianni - Pietro Trifone, Torino, Einaudi, pp. 497-551.
- DARDANO 2015. Maurizio D., *Tra Due e Trecento. Lingua, testualità e stile nella prosa e nella poesia*, a c. di Francesco Bianco - Gianluca Colella - Gianluca Frenguelli, Firenze, Franco Cesati Editore, 2015 («Quaderni della Rassegna», 108) [fra quadre la data di prima pubblicazione del contributo interno].
- DE BLASI 1997. Nicola D. B., [Recensione a SÜTHOLD 1994], «Romanische Forschungen», CIX/3 (1997), pp. 513-15.
- DEL LUNGO 1876. Isidoro D. L., *Dino Compagni e la sua Cronica*, vol. II, Firenze, Le Monnier, 1879.
- DBI. Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1960-.
- DE ROBERTIS-MIRIELLO 1999. *I manoscritti datati della Biblioteca Riccardiana di Firenze*, II. *Mss. 1001-1400*, a c. di Teresa D. R. - Rosanna M., Tavarnuzze (Impruneta, Firenze), SISMELE-Edizioni del Galluzzo, 1999 («Manoscritti Datati d'Italia», 3).
- DEI. Carlo Battisti - Giovanni Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, I-V, Firenze, Barbèra, 1950-'57 [rist. 1975].
- DELI. Manlio Cortelazzo - Paolo Zolli, *Il nuovo Etimologico. DELI - Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*. Seconda edizione in volume unico a c. di Manlio Cortelazzo - Michele A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999² [I-V, 1979-'88].
- DI = Wolfgang Schweickard, *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, I-IV + *Supplemento bibliografico*, Tübingen-Berlin-Boston, Niemeyer-De Gruyter, 2002-'13.
- DIFIT. *Dizionario di italianismi in francese, italiano, tedesco*, a c. di Harro Stammerjohann et al., Firenze, Presso l'Accademia [della Crusca], 2008 («Grammatiche e lessici») [anche in rete all'indirizzo <<http://difit.italianismi.org>>; ultimo accesso: 07.01.2020].
- EncIt. *Enciclopedia dell'Italiano* dir. da Raffaele Simone, I-II, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana («Il Vocabolario Treccani»), 2010-'11.
- Et coquatur. Et coquatur ponendo... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Prato, Istituto Internazionale di Storia Economica «Francesco Datini», 1996 [fra quadre il nome dell'estensore della scheda].
- FABBRI 1991. Paolo F., *Palatogrammi*, in *La cucina briconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e*

- l'arte di mangiar bene cento anni dopo*, a c. di Andrea Pollarini, Casalecchio di Reno (Bologna), Grafis Edizioni, 1991, pp. 73-87.
- FACCIOLI 1966. *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, a c. di Emilio F., I-II, Milano, Il Polifilo, 1966 («Classici italiani di scienze, tecniche e arti»).
- FACCIOLI 1987². *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a c. di Emilio F., Torino, Einaudi, 1987² [1966] («I Millenni»).
- FIORELLI 1953. Piero F., *Tre casi di chiusura di vocali per proclisia*, «Lingua Nostra», XIV/2 (1953), pp. 33-36.
- FIORELLI 2018. Piero F., *Stai fermo!*, in BIFFI-CIALDINI-SETTI 2018, vol. I, pp. 441-66.
- FLANDRIN-REDON 1981. Jean-Louis F. - Odile R., *Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles*, «Archeologia medievale», VIII (1981), pp. 393-408.
- FRATI 1899. Ludovico F., *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, Arnaldo Forni Editore, 1899 [rist. 1979] («Testi antichi di gastronomia», 7).
- FROSINI 1990. Matteo Franco, *Lettere*, a c. di Giovanna F., Firenze, Presso l'Accademia della Crusca, 1990 («Quaderni degli "Studi di filologia italiana"», 8).
- FROSINI 1993. Giovanna F., *Il cibo e i Signori (La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV)*, Firenze, Presso l'Accademia della Crusca, 1993 («Quaderni degli "Studi di lessicografia italiana"», 6) [= *Mensa nell'Indice lessicale*, § VII].
- FROSINI 1994. Giovanna F., *Ancora su... Il cibo e i Signori*, «Studi linguistici italiani», xx/2, n.s. XIII (1994), pp. 287-301 [= *REU nell'Indice lessicale*, § VII].
- FROSINI 2006. Giovanna F., [Recensione a CELLA 2003], «La lingua italiana. Storia, struttura, testi», II (2006), pp. 151-62.
- FROSINI 2009². Giovanna F., *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Nuova edizione, a c. di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009² [2006] («Studi Superiori», 580), pp. 79-103.
- FROSINI 2012. Giovanna F., *La cucina degli italiani. Tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in Marco Biffi et al., *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, a c. di Giada Mattarucco, Premessa di Fabio Cerchiai, Introduzione di Nicoletta Maraschio - Francesco Sabatini, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 85-107.
- FROSINI 2014a. Giovanna F., «Se vuoi fare blasfemare di pesce»... *Mettere a tavola l'italiano: storia e parole*, in *La terminologia dell'agroalimentare*, a c. di Francesca Chessa - Cosimo De Giovanni - Maria Teresa Zanola, Milano, FrancoAngeli, 2014 («Metodi e prospettive. Studi di Linguistica Filologia Letteratura»), pp. 21-32.
- FROSINI 2014b. Giovanna F., *Volgarizzamenti*, in *Storia dell'italiano scritto*, a c. di Giuseppe Antonelli - Matteo Motolese - Lorenzo Tomasin, vol. II. *Prosa letteraria*, Roma, Carocci, 2014 («Frecce», 177), pp. 17-72.
- FROSINI 2015. Giovanna F., *L'italiano del cibo: storie, parole, persistenze, novità*, in *Cultura del cibo*, dir. da Alberto Capatti - Massimo Montanari, vol. III. *L'Italia del cibo*, Torino, UTET, 2015 («Grandi Opere»), pp. 477-91.
- FROSINI 2016a. Giovanna F., «*Languille di Bolsena e la vernaccia*»: immagini, forme e sostanze del cibo in Dante, «Apice», I (gennaio-marzo 2016), pp. 45-53.

- FROSINI 2016b. Giovanna F., *Linguistica e filologia*, in *Manuale di linguistica italiana*, a c. di Sergio Lubello, Berlin-Boston, De Gruyter, 2016 («Manuals of Romance Linguistics», 13), pp. 612-32.
- FROSINI 2016c. Giovanna F., *Andiamo a... servire la risposta!*, Consulenza linguistica presso l'Accademia della Crusca del 16.05.2016, in rete all'indirizzo <<https://accademiadella-crusca.it/it/consulenza/andiamo-a-servire-la-risposta/1103>> [ultimo accesso: 11.02.2020].
- FROSINI 2019. Giovanna F., *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in VISCONTI 2019, pp. 151-65.
- FROSINI online-a. Giovanna F., *La lingua delle ricette*, in rete all'indirizzo <<http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2015/11/Giovanna-Frosini.pdf>> [ultimo accesso: 03.01.2020].
- FROSINI online-b. Giovanna F., *L'Archivio e la lingua. Ricerche di lingua nell'Archivio Capitolare di Pistoia*, Relazione del 5 ottobre 2011 letta all'incontro *L'Archivio Capitolare di Pistoia nell'era digitale* e reperibile in rete all'indirizzo <https://www.archiviocapitolarepistoia.it/downloads/Frosini_L'Archivio%20e%20la%20lingua.pdf> [ultimo accesso: 07.04.2019].
- GDLI. *Grande dizionario della lingua italiana*, dir. da Salvatore Battaglia [poi da Giorgio Bàrberi Squarotti], 1-XXI + *Indice degli autori citati* e 2 *Supplementi*, Torino, UTET, 1961-2009 [il prototipo dell'edizione digitalizzata realizzata dall'Accademia della Crusca è in rete all'indirizzo <<http://www.gdli.it>>; ultimo accesso: 03.09.2019].
- GIA. *Grammatica dell'italiano antico*, a c. di Giampaolo Salvi - Lorenzo Renzi, 1-11, Bologna, Il Mulino, 2010.
- GIULIANI-LUBELLO-PIRO 2014. Mariafrancesca G. - Sergio L. - Rosa P., *Per lo studio dei lessici tecnico-scientifici medievali: le prospettive del Lessico della Medicina e dell'Alimentazione*, «Contributi di filologia dell'Italia mediana», xxviii (2014), pp. 5-40.
- GRADIT. *Grande dizionario italiano dell'uso*, dir. da Tullio De Mauro, 1-vi + 2 *Supplementi*, Torino, UTET, 1999-2000 [anche in rete all'indirizzo <<https://dizionario.internazionale.it>>; ultimo accesso: 15.02.2020].
- GRIECO 1987. Allen J. G., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e-XV^e siècles)*, Thèse de Doctorat de 3^e cycle, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1987.
- GRIECO 1992. Allen J. G., *From the Cookbook to the Table: a Florentine Table and Italian Recipes of the fourteenth and fifteenth Centuries*, in LAMBERT 1992, pp. 29-38.
- GUALDO 2001. *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV)*. Atti del Convegno (Lecce, 16-18 aprile 1999), a c. di Riccardo G., Galatina, Congedo Editore, 2001 («Pubblicazioni del Dipartimento di Filologia, Linguistica e Letteratura dell'Università di Lecce», 17).
- GUALDO 2018. Riccardo G., *Un nuovo Vocabolario dinamico dell'italiano. Il lessico specialistico e settoriale*, «Studi di lessicografia italiana», xxxv (2018), pp. 193-216.
- GUALDO-TELVE 2011. Riccardo G. - Stefano T., *Linguaggi specialistici dell'italiano*, Roma, Carocci, 2011 («Manuali universitari - Linguistica», 116).
- GUERRINI 1887. [Olindo G.], *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, Bologna, Zani-

- chelli, 1887 («Nozze Carducci-Gnaccarini»).
- HEINZ 2017. *Osservatorio degli Italianismi nel Mondo. Punti di partenza e nuovi orizzonti. Atti dell'incontro OIM* (Firenze, Villa Medicea di Castello, 20 giugno 2014), a c. di Matthias H., Firenze, Accademia della Crusca, 2017.
- HERCZEG 1972. Giulio H., *La funzione del suffisso -ata: sostantivi astratti deverbali*, «Studi di grammatica italiana», II (1972), pp. 191-260.
- Inventario e stima. Inventario e stima della libreria Riccardi. Manoscritti e edizioni del secolo XV*, Firenze, s.e., 1810.
- LALA 2011. Letizia L., *Testi, tipi di*, in *EncIt*, vol. II, pp. 1490-96.
- LAMBERT 1992. *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, dir. Carole L., Montréal-Paris, Les Presses de l'Université de Montréal-Champion-Slatkine, 1992 («Études Médiévales»).
- LAMI 1756. Giovanni L., *Catalogus codicum manuscriptorum qui in Bibliotheca Riccardiana Florentiae adservantur...*, Liburni, Ex Typographio Antonii Sanctinii & Sociorum, 1756.
- LAURIOUX 1992. Bruno L., *Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Âge*, I-IV, Thèse de Doctorat, Université de Paris I, décembre 1992.
- LAURIOUX 1996. Bruno L., *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, «Archivio storico italiano», CLIV/I (1996), pp. 33-58.
- LAURIOUX 1997. Bruno L., *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout-Belgium, Brepols, 1997 («Typologue des sources du Moyen Âge occidental», 77).
- LAURIOUX 2006. Bruno L., *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2006 («Micrologus' Library», 14).
- LAZZI-GABRIELE 1999. *Alambicchi di parole. Il Ricettario fiorentino e dintorni* (Firenze, Biblioteca Riccardiana, 18 ottobre 1999-15 gennaio 2000), a c. di Giovanna L. - Mino G., Firenze, Polistampa, 1999 («Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Biblioteca Riccardiana»).
- LEONARDI 1790. Francesco L., *L'Apicio moderno, ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, I-VI, Roma, Stamperia del Giunchi, 1790.
- LEI. *Lessico Etimologico Italiano*, fondato da Max Pfister, Wiesbaden, Reichert, 1979 [fra quadre il nome del redattore dell'articolo].
- LUBELLO 1997. Sergio L., *Per una filologia delle fonti antiche: i libri di cucina antico-italiani nel LEI*, in *Italica et Romanica. Festschrift für Max Pfister zum 65. Geburtstag*, hsg. von Günter Holtus - Johannes Kramer - Wolfgang Schweickard, vol. I, Tübingen, Niemeyer, 1997, pp. 329-39.
- LUBELLO 1998a. Sergio L., *Excerpta coquinaria: tra filologia e 'cucina'*, in *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza* (Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Università di Palermo, 18-24 settembre 1995), a c. di Giovanni Ruffino, vol. VI (Sezione 7. *Edizione e analisi linguistica dei testi letterari e documentari del medioevo*; Sezione 8. *Paradigmi interpretativi della cultura medievale*), Tübingen, Niemeyer, 1998, pp. 299-309.

- LUBELLO 1998b. Sergio L., [Recensione a FROSINI 1993], «Zeitschrift für romanische Philologie», CCXIV/2 (1998), pp. 373-76.
- LUBELLO 1998c. Sergio L., [Recensione a SÜTHOLD 1994], «Zeitschrift für romanische Philologie», CCXIV/2 (1998), pp. 376-80.
- LUBELLO 2000. Sergio L., *Prolegomena al DAGI* (Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana), in *Actes du XXII^e Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes (Bruxelles, 23-29 juillet 1998)*, vol. IV. *Des mots aux dictionnaires*, a c. di Annick Englebert et al., Tübingen, Niemeyer, 2000, pp. 371-79.
- LUBELLO 2001. Sergio L., *Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni*, in GUALDO 2001, pp. 229-42.
- LUBELLO 2002. Sergio L., *I ricettari di cucina italiani dei secoli XIV-XVI*, in *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici* (Napoli, 13-16 ottobre 1999). *Atti*, a c. di Domenico Silvestri - Antonietta Marra - Immacolata Pinto, vol. III, Napoli, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" - Dipartimento di studi del mondo classico e del Mediterraneo antico, 2002 («Quaderni di AIQN- Nuova serie», 3), pp. 1141-53.
- LUBELLO 2006. Sergio L., *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI)*. *Atti del Convegno* (Matera, 14-15 ottobre 2004), a c. di Rita Librandi - Rosa Piro, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2006 («Micrologus' Library», 16), pp. 389-404.
- LUBELLO 2008. Sergio L., *Torta parmesana e brodo martino: deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico*, in *Lessicografia e onomastica 2*. *Atti delle Giornate internazionali di Studio* (Università degli Studi Roma Tre, 14-16 febbraio 2008), a c. di Paolo D'Achille - Enzo Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana - Università degli Studi Roma Tre, Dipartimento di Italianistica, 2008 («Quaderni Internazionali di RION», 3), pp. 313-22.
- LUBELLO 2009. Sergio L., *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 99-109.
- LUBELLO 2010a. Sergio L., *Gastronomia, lingua della*, in *EncIt*, vol. 1, pp. 553-54.
- LUBELLO 2010b. Sergio L., *Dal mare alla tavola: pesci e preparazioni culinarie nei ricettari italiani tardomedievali*, in *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*. *Atti del Quarto Convegno Internazionale di Studi sulla Storia della pesca* (Fisciano-Vietri sul Mare-Cetara, 3-6 ottobre 2007), a c. di Valdo D'Arienzo - Biagio Di Salvia, Milano, FrancoAngeli, 2010, pp. 528-37.
- LUBELLO 2011. Sergio L., *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 c. di Sergio L., Strasbourg, EliPHi, 2011 («Bibliothèque de Linguistique Romane», 8).
- LUBELLO 2012a. Sergio L., *Gastronomi e deonomastica: 150 anni d'Italia in cucina*, in *Lessicografia e onomastica nei 150 anni dell'Italia unita*. *Atti delle Giornate internazionali di Studio* (Università degli Studi Roma Tre, 28-29 ottobre 2011), a c. di Paolo D'Achille - Enzo Caffarelli, Società Editrice Romana - Università degli Studi Roma Tre, Diparti-

- mento di *Italianistica*, 2012 («Quaderni Internazionali di RION», 4), pp. 157-68.
- LUBELLO 2012b. Sergio L., *Varietà di 'lingue' e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino*, in *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*. Atti dell'XI Congresso SILFI - Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana (Napoli, 5-7 ottobre 2010), a c. di Patricia Bianchi et al., vol. 1, Firenze, Franco Cesati Editore, 2012 («Quaderni della Rassegna», 75), pp. 227-35.
- LUBELLO 2015. Sergio L., [Recensione a MARTELLOTTI 2012], «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXI/3 (2015), pp. 842-47.
- LUBELLO 2016. Sergio L., *Le parole del cibo nell'italiano antico*, in MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016, pp. 73-82.
- LUBELLO 2019. Sergio L., *Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, a c. di Myriam Chiabò, Roma, Roma nel Rinascimento, 2019 («Inedita - Saggi», 81), pp. 75-85.
- MAGGI 1997. Bruno M., *Manoscritti italiani di cucina tra '300 e '400*, «Appunti di gastronomia», XXII (1997), pp. 23-25.
- MANCUSI SORRENTINO 1993. Lejla M. S., *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*, «Appunti di gastronomia», XI (1993), pp. 18-104.
- MARACCHI BIAGIARELLI 1957. Berta M. B., *Antonio d'Orazio d'Antonio da Sangallo (1551-1636), bibliofilo*, «La Bibliofilia», LIX/2-3 (1957), pp. 147-54.
- MARAZZINI-MACONI 2016. Accademia della Crusca, *L'italiano elettronico. Vocabolari, corpora, archivi testuali e sonori*. Atti (Firenze, 6-8 novembre 2014), a c. di Claudio M. - Ludovica M., Firenze, Accademia della Crusca, 2016 («La Piazza delle Lingue», 6).
- MARTELLOTTI 2001. Anna M., *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, Fasano (Brindisi), Schena, 2001 («Biblioteca della Ricerca - Cultura straniera», 108).
- MARTELLOTTI 2005. Anna M., *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005 («Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 326).
- MARTELLOTTI 2012. Anna M., *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki, 2012 («Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia», 402).
- MARZANO 2009. Carlo M., *Un anonimo ricettario meridionale cinquecentesco (ms. London BL Egerton 1985)*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 153-59.
- MELIS 1972. Federigo M., *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI*, Con una nota di Paleografia Commerciale a c. di Elena Cecchi, Firenze, Olschki, 1972 («Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini», Prato. Serie I: Documenti», 1).
- MÖHREN 2016. Frankwalt M., *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Publishing, 2016 [anche in rete all'indirizzo <<https://heiu.uni-heidelberg.de/catalog/book/123>>; ultimo accesso: 09.01.2010].
- MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016. Accademia della Crusca, *L'italiano del cibo*. Atti (Milano, 30 settembre-2 ottobre 2015), a c. di Silvia M. - Domenico De M. - Giulia S., Firenze, Accademia della Crusca, 2016 («La Piazza delle Lingue», 7).
- MORPURGO 1890. *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, [a c. di Salomo-

- ne M.,] Bologna, Zanichelli, 1890 («Nozze Franchetti-Enriques»).
- MORPURGO 1900. Salomone M., *I manoscritti della R. Biblioteca Riccardiana di Firenze. Manoscritti italiani*, vol. I, Roma-Prato, Giachetti, 1900.
- MOŠIN-TRALJIĆ. Vladimir A. M. - Seid M. T., *Filigranes des XIII^e et XIV^e ss.*, I-II, Zagreb, Académie Yougoslave des Sciences et des Beaux-Arts-Institut d'Histoire, 1957.
- MULON 1968. Marianne M., *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, «Bulletin Philologique et Historique», I (1968) [ma: 1971; = *Actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tour*, vol. I. *Les problèmes de l'alimentation*], pp. 369-435.
- NIERI 2013. Valentina N., *Sulla terza versione di Palladio volgare. Il codice Lucca*, *Biblioteca Statale*, 1293, «Studi di filologia italiana», LXXI (2013), pp. 341-46.
- NIERI 2018. Valentina N., *Dalla biblioteca Volpi alla tipografia Ramanzini: il Palladio di Zanotti*, «Studi di filologia italiana», LXXVI (2018), pp. 401-20.
- ONDELLI 2017. Stefano O., *Dal crème caramel al cupcake: l'invasione degli anglicismi in cucina, al ristorante e al bar*, «Italiano LinguaDue», IX/2 (2017), pp. 373-83.
- PELLEGRINI 2019. Paolo P., *Franco Sacchetti e la tradizione testuale del Trecentonovelle. I. Filologia delle strutture*, in Davide Cappi - Paolo P., *Prolegomena a una nuova edizione del Trecentonovelle di Franco Sacchetti*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 2019 («*Sussidi eruditi*», 97), pp. 125-217.
- PICCARD. Gerhard P., *Wasserzeichen*, I-XVII, Stuttgart, Kohlhammer, 1961-'97 [anche in rete all'indirizzo <<https://www.piccard-online.de/start.php>>; ultimo accesso: 18.02.2020].
- PFISTER 2007. Max P., *Bramangiarì e capirota: la prospettiva storico-etimologica*, in CASTIGLIONE-RIZZO 2007, pp. 219-25.
- PIO. Arrigo Castellani, *La prosa italiana delle Origini*, vol. I. *Testi toscani di carattere pratico*, to. I. *Trascrizioni*, Bologna, Pàtron, 1982.
- PREGNOLATO i.c.s. Simone P., *La filologia per la storia della lingua: proposte per un'edizione del Troiano Riccardiano di Mazzeo Bellebuoni*, in *In fieri. Ricerche di linguistica italiana. Atti della II Giornata dell'ASLI per i Dottorandi* (Padova, Scuola Galileiana di Studi Superiori, 2-3 novembre 2017), a c. di Michele A. Cortelazzo, Firenze, Franco Cesati Editore («*Atti - Giornate Dottorandi*», 2), in corso di stampa.
- PRUNAI FALCIANI 1995. Maria P. F., *Ricette di cucina in alcuni manoscritti Riccardiani*, in *Le cucine della memoria. Testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle Biblioteche Pubbliche Statali*, vol. I. *Piemonte / Lombardia / Veneto / Friuli Venezia Giulia / Liguria / Emilia Romagna / Toscana*, Roma, Edizioni De Luca, 1995 («*Ministero per i Beni Culturali e Ambientali. Ufficio Centrale per i beni librari, le istituzioni culturali e l'editoria*»), pp. 525-26.
- PUCCHINI 2008. Franco Sacchetti, *Il trecentonovelle*, a c. di Davide P., Torino, UTET, 2008 [2004] («*Classici italiani*»).
- QUAGLINO 2015. Margherita Q., *Parola di cuoco: i nomi degli utensili nei ricettari di cucina (1766-1915)*, «Studi di lessicografia italiana», XXXII (2015), pp. 109-41.
- QUAGLIO 1957. Antonio Enzo Q., *Per il testo della «Fiammetta»*, «Studi di filologia italiana», XV (1957), pp. 5-205.
- QUAGLIO 1963. Giovanni Boccaccio, *Comedia delle Ninfe fiorentine (Ameto)*. Edizione critica

- a c. di Antonio Enzo Q., Firenze, Sansoni, 1963 («Autori classici e documenti di lingua pubblicati dall'Accademia della Crusca»).
- RAGNI 1970. Eugenio R., *Brigata spendereccia (o godereccia)*, in *Enciclopedia Dantesca* dir. da Umberto Bosco, vol. I, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1970, pp. 699-700.
- REBORA 1996. Giovanni R., *La cucina medievale italiana tra oriente ed occidente*, Genova, Università di Genova - Dipartimento di Storia Moderna e Contemporanea, 1996 («Quaderni di Storia Economica», 3).
- REDON 1993. Odile R., I. *Les douze gourmands ou la bande prodigue*, in REDON-BERTOLINI 1993, pp. 35-46.
- REDON 2003. Odile R., *Il lardo nella cucina italiana del Medioevo (Sec. XIV-XV)*, in *Il lardo nell'alimentazione toscana dall'antichità ai nostri giorni*. Atti della giornata di studio tenuta presso la Sala G. Sforza della Deputazione di Storia Patria per le Antiche Province Modenesi Sezione di Massa e Carrara (Massa, 1 settembre 2001), a c. di Laura Galoppini, Modena-Massa, Deputazione di Storia Patria per le Antiche Province Modenesi, 2003 («Biblioteca - Nuova Serie», 168).
- REDON 2009. *Testi e lingue dell'Italia medievale*, a c. di Odile R., Con contributi di Lucia Battaglia Ricci, Pietro G. Beltrami, Jacqueline Brunet, Allen J. Grieco, Edizione italiana a c. di Roberta Cella, Roma, Salerno Editrice, 2009 («Strumenti per l'Università», 6).
- REDON-BERTOLINI 1993. Odile R. - Lucia B., *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, «Bulettno senese di storia patria», c (1993) [ma: 1995], pp. 35-81.
- REDON-SABBAN-SERVENTI 2008⁶. Odile R. - Françoise S. - Silvano S., *A tavola nel Medioevo. Con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Prefazione di Georges Duby, Roma-Bari, Laterza, 2008⁶ [1994] («I Robinson / Letture»).
- Répertoire. Constance B. Hieatt et al., II. *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, in LAMBERT 1992, pp. 315-62.
- ROBUSTELLI-FROSINI 2009. *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI - Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a c. di Cecilia R. - Giovanna F., Firenze, Franco Cesati Editore, 2009 («Associazione per la Storia della Lingua Italiana», 5).
- RONCHI 1999. *Il Trattato de la Spera volgarizzato da Zuccherò Bencivenni*, Edizione critica a c. di Gabriella R., Firenze, Presso l'Accademia della Crusca, 1999 («Quaderni degli "Studi di filologia italiana"», 15).
- ROSSI 1984. Adriana R., *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina*, «Studi di lessicografia italiana», VI (1984), pp. 67-232.
- ROSSI 2009. Leonardo R., *Assaggi da un dizionario di italinismi nel mondo*, in rete all'indirizzo <http://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/speciali/mondo/rossi.html> [ultimo accesso: 05.01.2020].
- RUSSO 2018. Camilla R., *Filologia delle strutture nei codici di Pistole e Dicerie*, «Studi di filologia italiana», LXXVI (2018), pp. 313-50.

- RUSSO 2019. Camilla R., *Firenze nuova Roma. Arte retorica e impegno civile nelle miscellanee di prose del primo Rinascimento*, Firenze, Franco Cesati Editore, 2019 («Filologia e Ordinatori», 36).
- SABATINI 1999. Francesco S., “Rigidità-esplicitezza” vs “elasticità-implicitezza”: possibili parametri massimi per una tipologia dei testi, in *Linguistica testuale comparativa. In memoriam Maria-Elisabeth Conte*. Atti del Convegno interannuale della Società di Linguistica Italiana (Copenaghen, 5-7 febbraio 1998), a c. di Gunver Skytte - Francesco S., Con la collaborazione di Marina Chini - Erling Strudsholm, Copenaghen, Museum Tusulanum Press, 1999 («Etudes Romanes», 42), pp. 141-72.
- SABATINI 2009. Francesco S., *Due assi verticali per fare storia della società italiana*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 737-40.
- SABATINI-COLUCCIA-LUPIS 1983. Francesco S. - Rosario C. - Antonio L., *Prospettive meridionali nella lessicografia storica italiana*, in *Parallela*. Atti del 2° convegno italo-austriaco SLI (Roma, 1.-4. 2. 1982), Tübingen, Narr, 1983 («Tübinger Beiträge zur Linguistik», 216), pp. 146-69.
- SADA-VALENTE 1995. Luigi S. - Vincenzo V., *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari, Puglia Grafica Sud, 1995.
- SALEM ELSHEIKH 1990. Mahmoud S. E., *Medicina e farmacologia nei manoscritti della Biblioteca Riccardiana di Firenze*, Manziana (Roma), Vecchiarelli, 1990.
- SCHWEICKARD 2006. Wolfgang S., «Petto di Castrato alla Pampateur». Nomi propri nel lessico gastronomico italiano, in *Lessicografia e onomastica*. Atti delle Giornate internazionali di Studio (Università degli Studi Roma Tre, 16-17 febbraio 2006), a c. di Paolo D’Achille - Enzo Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana - Università degli Studi Roma Tre, Dipartimento di Italianistica, 2006 («Quaderni Internazionali di RION», 2), pp. 105-14.
- SCHWEICKARD 2007. Wolfgang S., *I gallicismi nel lessico culinario italiano*, in CASTIGLIONE-RIZZO 2007, pp. 267-84.
- SCHWEICKARD 2008. Wolfgang S., *Romanisch-germanischer Sprachkontakt: Germanismen des Italienischen aus dem Bereich der Gastronomie*, in *Studien zu Literatur, Sprache und Geschichte in Europa. Wolfgang Haubrichs zum 65. Geburtstag gewidmet*, hsg. von Albrecht Greule et al., St. Ingbert, Röhrig Universitätsverlag, 2008, pp. 507-17.
- SERIANNI 2007. Luca S., *Il cibo nella Divina Commedia*, «Cuadernos de Filología Italiana», XIV (2007), pp. 61-67.
- SILVESTRI 2009. Domenico S., *L’Atlante Generale dell’Alimentazione Mediterranea e alcuni aspetti della situazione linguistica italiana*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 53-73.
- SPADARO DI PASSANITELLO 1999. Carmelo S. di P., *Il Ms. Western 211 e l’influenza iberica sulla cucina dell’Italia centrale*, «Appunti di gastronomia», xxx (1999), pp. 6-11.
- SÜTHOLD 1994. Michael S., *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Librairie Droz, 1994 («Kölner Romanistische Arbeiten - Neue Folge», 70).
- THOMASSEN 1997. Helga T., *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main et al., Lang, 1997 («Bonner romanistische Arbeiten», 63).
- THOMASSEN 1998. Helga T., *Alla marinara, alla Marengo: il tipo di sintagma lessicalizzato*

- che viene costruito con alla, in *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza* (Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Università di Palermo, 18-24 settembre 1995), a c. di Giovanni Ruffino, vol. III. *Lessicologia e semantica delle lingue romanze*, Tübingen, Niemeyer, 1998, pp. 907-18.
- TLIO. *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, «Opera del Vocabolario Italiano - Istituto del C.N.R.» di Firenze, dir. da Paolo Squillaciotti, 1997-, in rete all'indirizzo <<http://tlio.ovc.cnr.it/TLIO/>> [fra parentesi quadre il nome del redattore e l'anno d'ultima modifica alla voce]; con la dizione "Corpus TLIO" s'indica la banca dati lemmatizzata su cui si redige il Vocabolario.
- TOMASIN 2016. Lorenzo T., *Sugli esiti di ZINGĪBER*, «Vox Romanica», LXXV (2016), pp. 59-72.
- VÀRVARO 2004. Alberto V., *Identità linguistiche e letterarie nell'Europa romanza*, Roma, Salerno Editrice, 2004.
- VESCO 1984. Clotilde V., *Cucina fiorentina fra Medioevo e Rinascimento. Usanze Ricette Segreti*, Lucca, Pacini Fazzi, 1984.
- VIGNUZZI-BERTINI MALGARINI 2017. Ugo V. - Patrizia B. M., *Bagnomaria nel Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)*, in *Di tutti i colori. Studi linguistici per Maria Grossmann*, a c. di Roberta D'Alessandro et al., Utrecht University Repository, 2017, pp. 369-84, in rete all'indirizzo <<https://permariag.wixsite.com/permariagrossmann/vignuzzi>> [ultimo accesso: 12.09.2019].
- VISCONTI 2019. *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, a c. di Jacqueline V., Bologna, Il Mulino, 2019 («Percorsi - Linguistica e critica letteraria»).
- VISCONTI-MANFREDINI-COVERI 2020. *Linguaggi settoriali e specialistici. Sincronia, diacronia, traduzione, variazione*. Atti del XV Congresso SILFI - Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana (Genova, 28-30 maggio 2018), a c. di Jacqueline V. - Manuela M. - Lorenzo C., Firenze, Franco Cesati Editore, 2020 («Quaderni della Rassegna», 169).
- ZAMBRINI 1863. [Francesco Z.,] *Il libro della cucina del sec. XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato*, Bologna, Romagnoli, 1863 («Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XIII al XIX», XL) [rist. Bologna, Forni, 1968].
- ZANOLA 2018. Maria Teresa Z., *Che cos'è la terminologia*, Roma, Carocci, 2018 («Bussole», 576).
- ZANOTTI 1810. *Volgarizzamento di Palladio*, Testo di lingua la prima volta stampato, [a c. di Paolo Z.], Verona, Per Dionisio Ramanzini, 1810 [rist. *Volgarizzamento del Trattato di agricoltura di Tauro Rutilio Emiliano Palladio citato dagli Accademici della Crusca*, Testo di lingua la prima volta pubblicato dall'abate Paolo Z., Milano, Tipografia di Giovanni Silvestri, 1853].

questo battuto sia lungo cioè molle e metallo
nel testo caldo notropo q bene unto et trituray
suso due casti che tuay bene triti q labtra me
ta dellardo che tuay molto caldo e fallo cuoce
re se uolq fare q piu opmeno q pone
togli le cose aqsta medesima ragione
Se uolq fare blas mangiere di pesce ~~xxxv~~
q 77 q pone togli tre libr di mandorle
etogli meza libr di quachero e mezo quarro
di garofany e due once di pignocchi mondi
q una libra di riso etogli due pezzi di luccio
grosso q una peza di tincha etogli le ma
dorle bene monda e bene lauate e bene
macinate et ste pato con aqua chiara bene
spessa q bene colata etogli il riso bene
netto q bene lauato co aqua calda q bene
rasciutto co touaglia e bene pesto allo ste
trale q bene stacciato etogli il peste che
tuay bene lessa q bene colato q fallo fre
dare e spillare il piu pitale che tuay q aqua

Tav. 3. Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071, c. 55v: ricetta del «blas mangiere di pesce».

56.

di polpa ^{di pollo} etogli il lacte delle mandorle chettu
 ai letre partj metti a fuoco in un pello netto
 equando eleuato il bollore spepera la farina
 del riso chetua colatte crudo che e rimaso
 e fallo cuocere dall'alungia in sulla brastra e me
 stalo spesso E quando e presso che cotto mettuy
 dentro la polpe del pesce e quatita di zucchero
 etrai indietro e minestrare e ponj spette
 sopra padella e zucchero e garofani iten e
 pignocchi mondi Questa uuanda uolo fare
 bianca quato puo il piu edoce Se uoli fare
 il piu spesso opmeno aqsta medesima ragione
Se uoli fare pesti a schibea p xij xl
 e pone togli tre trinche grosse etogli
 in cipolle grosse emaza libr di mandorle
 emaza libr di uue passe emaza e due oca
 di pignocchi mondi e xpo datterij e fac fare
 in onca di spette dola e forte mischiata
 e bene giata etogli i pesti ben lauati etano
 infarinati etano fritti Equando sono cotti

TAV. 4. Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071, c. 56r: ricetta del «blasmangiere di pesce» (continuazione).



TAV. 5. BRIQUET 3284: filigrana del cervo intero, mm 119 × 49 (Fano, 1338).

