MONICA ALBA[1], GIOVANNI URRACI[2]

IL PROGETTO *ATLITEG* (ATLANTE DELLA LINGUA E DEI TESTI DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA DALL'ETÀ MEDIEVALE ALL'UNITÀ): MULTIDISCIPLINARITÀ E GEOTECNOLOGIE[3]

Una premessa

L'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (*AtLiTeG*) è un Progetto di ricerca di interesse nazionale, realizzato da quattro sedi universitarie (Siena Stranieri, Cagliari, Napoli Federico II, Salerno) e coordinato a livello nazionale da Giovanna Frosini[4].

Grazie all'ausilio di tecnologie informatiche e alle potenzialità offerte dalle Digital Humanities, le attività del progetto *AtLiTeG* hanno condotto alla realizzazione di un vocabolario storico, ossia il *VoSLIG* (*Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia*), e di un Atlante geo-testuale[5], quest'ultimo capace di proiettare sullo spazio geografico i dati lessicali raccolti[6]. La compilazione delle

---

[1] Università per Stranieri di Siena, Dipartimento di Studi umanistici; monica.alba@unistrasi.it.

[2] Università di Padova, Dipartimento di Studi linguistici e letterari; giovanni.urraci@unipd.it.

[3] Il lavoro è il risultato di una elaborazione comune: a Giovanni Urraci si devono i primi due paragrafi (*Presentazione del corpus* e *Collocazione geografica e datazione: i metadati*), a Monica Alba il terzo (*Il Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia [VoSLIG]*); la premessa iniziale è stata scritta a quattro mani. Un vivo ringraziamento va a Giovanna Frosini, che – con preziosi consigli – ha seguito da vicino la stesura di questo contributo.

[4] È possibile prendere visione dell'intero gruppo di ricerca al sito www.atliteg.org.

[5] L'Atlante elaborato da *AtLiTeG* intende tracciare la distribuzione delle forme indagate in base alla collocazione geografica attribuita ai testi che le contengono; un approccio, cioè, che non intende riassumere l'origine delle forme, né segnalare la loro presenza in uno specifico territorio, giacché ciò richiederebbe una vera e propria indagine sul campo. In altre parole, pur sacrificando parzialmente la dimensione linguistica, esso mira a dare conto della circolazione di nomi e pietanze attraverso i testi della gastronomia, osservati in prospettiva al tempo stesso diacronica e diatopica. Si tratta, in definitiva, di un Atlante geotestuale, non di un Atlante geolinguistico.

[6] La realizzazione dell'Atlante ha visto la collaborazione di diversi studiosi, ma l'elaborazione dei dati geografici la si deve in particolare a Matteo Rossi (Università per Stranieri di Siena), che ha operato sotto la supervisione di Massimiliano Tabusi

schede lessicografiche e la generazione delle carte si fondano sui dati offerti da un terzo risultato della ricerca, ossia un ampio, ricco e vario corpus appositamente costruito. Tutti i risultati della ricerca sono operativi in digitale, e consultabili attraverso il sito https://www.atliteg.org.

Testi, parole, carte: *AtLiTeG* rappresenta, dunque, un crocevia di studi che nascono da una costante interazione fra competenze diverse, fra differenziate specializzazioni di filologi, linguisti e geografi; l'occasione per tradurre il confronto in un dialogo serrato e proficuo al fine di elaborare strumenti e raggiungere risultati controllati e di piena originalità, per la prima volta in un quadro scientifico sistematico: una sfida reciproca fra saperi, uniti dall'intento di realizzare una visione nuova della costituzione e dell'evoluzione della lingua del cibo nell'area italofona. Il contributo intende presentare, nello spazio a disposizione, la banca dati testuale e il *VoSLIG*, come si è detto concepiti e realizzati in stretta correlazione con l'Atlante.

Presentazione del corpus

I criteri di costruzione del corpus rispondono in primo luogo alla volontà di comporre una raccolta di testi non soltanto il più possibile ampia, ma anche varia, capace di rispondere dunque a esigenze e aspettative tanto di studiosi di diversa estrazione quanto di un pubblico generalista. Ad oggi, perseguendo questo proposito, *AtLiTeG* ha realizzato l'edizione digitale di cinquantaquattro testi, per un totale di oltre un milione di token e circa 65.000 type. Il dato che comunica più efficacemente la ricchezza del corpus è però, a nostro avviso, quello relativo ai contenuti gastronomici: la banca dati testuale racchiude 17.993 ricette e 500 menù, e accoglie dunque un notevole campione di preparazioni e una variegata narrazione degli usi culinari del passato.

Tra i testi di cui il corpus si compone risaltano alcuni documenti fondamentali della nostra storia gastronomica, come i manoscritti appartenenti alla trafila riconducibile a Maestro Martino, compilati tra il XV e il XVI secolo[7], i *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* (1549) di Cristoforo Messi

(Università per Stranieri di Siena) e Annalisa D'Ascenzo (Università Roma Tre), responsabile del Laboratorio geocartografico "Giuseppe Caraci", partner scientifico del progetto. La piattaforma che ospita il WebGIS è stata invece sviluppata dal partner tecnologico Tecnostudi Ambiente srl.

[7] Il corpus *AtLiTeG* racchiude le edizioni digitali del *Libro de arte coquinaria* (Washington, Library of Congress, Rare books, ms. 153, cc. 2r-65r; ultimo quarto del XV secolo), dell'*Anonimo catalano* (Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, urb. Lat. 1203, cc. 3r-71r; ultimo quarto del XV secolo) e del *Libro de cosina* (Riva del Garda, Archivio Storico Comunale, Ecclesiastica, 1; inizio del XVI secolo); pertinente è anche il *Cuoco napoletano* (New York, Pierpont Morgan Library, ms. Bühler 19; fine XV e inizio XVI secolo). Per la disamina di questa tradizione si vedano almeno Benporat (1996) e Lubello (2006, 2012 e 2019).

Sbugo (Ricotta, 2023), la monumentale *Opera* (1570) di Bartolomeo Scappi[8] e l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, proposto nell'edizione del 1808[9]. Trovano però spazio anche opere forse meno note, per certi versi minori ma non per questo trascurabili, preziose per dettagliare la rappresentazione della cucina italiana e della sua lingua: viene qui alla mente, tra gli altri, *Li tre trattati* (1629) di Mattia Giegher; sono inoltre numerosi i testi in precedenza privi di una edizione moderna ai quali si garantisce ora agevole accesso, tra cui segnaliamo almeno il *Ricettario Fermo 69*[10] e il tardo-secentesco *Ricettario della Santissima Annunziata* (Urraci, 2022).

Nel complesso sono rappresentati quasi seicento anni di ricette, pietanze e banchetti, dall'inizio del XIV secolo, a cui risalgono il *Liber de coquina*[11] e il *Modo di cucinare et fare buone vivande*[12], sino al 1899, anno di pubblicazione della seconda edizione de *Il piccolo Vialardi* di Giovanni Vialardi[13]. Il corpus non si dipana però

---

[8] La trascrizione delle 450 carte di cui si compone l'*Opera* non è ancora completa, ma le sezioni disponibili documentano già ora la quasi totalità dei gastronimi attestati nel trattato.

[9] Si è optato per l'acquisizione della seconda edizione in quanto amplia significativamente la prima con l'aggiunta di due tomi dedicati all'arte del credenziere.

[10] Manoscritto 4 CA I/69 della Biblioteca civica "Romolo Spezioli" di Fermo, datato al 1498.

[11] Il ricettario, in lingua latina, è tramandato da tre codici: Parigi, Bibliothèque Nationale de France, Lat. 7131 (*Liber de coquina A*); Parigi, Bibliothèque Nationale de France, Lat. 9328 (*Liber de coquina B*); Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana, Pal. lat. 1768 (*Liber de coquina O*). I manoscritti sono datati, rispettivamente, 1308-1314, secondo terzo del XIV secolo e 1461-1465 (Cupelloni, 2022, p. 1060). Insieme alle raccolte di ricette volgari note come *Libro de la cocina* (Bologna, Biblioteca Universitaria, ms. 158, cc. 93r-103r; secondo terzo del XIV secolo. Möhren, 2016) e *Anonimo mediano* (ex Bibliothèque Internationale de Gastronomie, inv. 1339, cc. 1r-15v; fine XIV – inizio XV secolo. Boström, 1985) compongono la tradizione dei ricettari federiciani, il cui contributo alla fondazione della gastronomia italiana è ineludibile (si veda almeno Martellotti, 2005).

[12] Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071, cc. 40r-67v; l'allestimento del manoscritto è tradizionalmente ricondotto al 1338-1339, ma lievi slittamenti in avanti o indietro sono plausibili (Pregnolato, 2019, pp. 224-248). All'interno della piattaforma *AtLiTeG* è affiancato dagli altri manoscritti appartenenti alla trafila nota come "dei XII ghiotti" o "dei XII commensali": *Frammento bolognese* (Biblioteca Universitaria, 158, cc. 86r-91v; seconda metà del XIV secolo), *Frammento marciano* (Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, Lat. XIV, 232 [= 4257], n° 142; ultimo quarto del XIV sec.), *Liber quoquine* (ex Bibliothèque Internationale de Gastronomie, inv. 1339, cc. 15v-24r; XIV-XV sec.), *Liber coquine* (Nizza, Musée Masséna, Bibliothèque du chevalier Victore de Cessole, 226; XV sec.), *Di buone et dilicate vivande* (London, British Library, Additional 18165; prima metà XV sec.), *Libro per cuoco* (Roma, Biblioteca Casanatense, 255 [olim A VI 45]; fine XV sec.). Su questi manoscritti si può vedere Pregnolato, 2019 e 2022.

[13] La pubblicazione del ricettario oltrepassa i limiti cronologici stabiliti per il progetto *AtLiTeG*; si dovrà però tenere presente che esso è una riduzione del più antico

esclusivamente lungo l'asse diacronico, offre anche una significativa copertura geografica: racchiude infatti il territorio italiano quasi nella sua interezza, dal Friuli di Eustachio Celebrino, autore del *Refettorio* (1527), alla città di Como de *Il cuoco senza pretese* (1826, 2ª ed.) di Antonio Odescalchi, dalla Milano de *L'arte di convitare* (1851) alla Sicilia delle *Ricette siciliane di mano di Achille Graffeo e altre mani* (XVI secolo) e del *Libro di secreti per fare cose dolce* (1748) composto da Michele Marceca (Musso, 2007 e 2011).

La varietà documentaria non è nemmeno soltanto geografica e cronologica: è determinata anche dall'ampio ventaglio di tipologie testuali coinvolte, a loro volta riflesso della poliedricità della gastronomia, che si manifesta e trasmette in forme profondamente differenti. Inevitabilmente, il cuore della banca dati è costituito dai ricettari, che popolano la categoria più densa di testimonianze; questa stessa etichetta è però iperonimica e racchiude compilazioni distinte per le loro caratteristiche sintattiche e testuali, compilazioni che spaziano dalle raccolte di ricette più o meno fortuitamente innestate in volumi miscellanei[14] ai veri e propri libri di cucina, contraddistinti da una rigida organizzazione della materia supportata da sommari e/o indici: attingendo al corpus *AtLiTeG*, questa tipologia testuale può essere illustrata richiamando *L'apicio* (1647) di Francesco Vasselli, *La nuovissima cucina economica* (1814) di Vincenzo Agnoletti e l'anonimo *Il re dei cuochi* (1874). Non meno importanti sono i trattati, tra cui si distinguono per numero quelli di scalcaria e quelli destinati ai trincianti, entrambi piena espressione della cultura rinascimentale e secentesca: sarà qui opportuno ricordare almeno il *Trinciante* di Vincenzo Cervio e *Lo scalco prattico* di Vittorio Lancellotti, pubblicati rispettivamente a Ferrara nel 1589 e a Roma nel 1627, e il *Libro dello scalco* (1609) di Cesare Evitascandalo, che inaugura la letteratura gastronomica secentesca. Sono poi di indubbia rilevanza, in prospettiva sia storica sia lessicografica, i libri delle entrate e delle uscite, ben rappresentati dal *Registro di spese del monastero dei SS. Pietro e Sebastiano*[15], e le descrizioni di banchetti, attestate sia come documenti autonomi sia all'interno di altri testi: si tratta di letture affascinanti ed evocative esemplificate, tra gli altri, dall'*Informazione delle nozze di Lorenzo di Piero di Cosimo* (2 giugno 1469), di mano di Marco Parenti, dal *Convito fatto ai figliuoli del re di Napoli da Benedetto Salutati e Compagni mercanti fiorentini* (16 febbraio 1476), e dal racconto fatto dall'architetto Carlo Fontana della cena offerta dal cardinale Chigi, a Roma, il 15 agosto 1668 –

Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza, e relativa confettureria (1854), sempre a firma di Giovanni Vialardi.

[14] Si considerino, ad esempio, le otto ricette di cucina presenti nel foglio 132 del manoscritto 425 della Wellcome Library di Londra, un codice compilato da Raffaello di Bernardo Lorenzi nel 1504 che contiene la *Pronosticatio* di Johannes Lichtenberger, una copia del *Le Régime du corps* e una vasta collezione di ricette mediche, per l'arte e, appunto, di cucina (Del Savio, 2018).

[15] Per il momento sono state trascritte esclusivamente le entrate relative all'anno 1485; nel documento la registrazione prosegue però sino al 1497 (Romano, 2020).

una straordinaria testimonianza di sfarzo e creatività barocchi. Infine, non mancano fonti che possono essere definite collaterali, come il *Diario* di Jacopo da Pontormo, che registra in maniera rigorosa l'alimentazione del pittore al tempo in cui dipinse il coro di San Lorenzo (Firenze)[16].

Nella selezione dei testi che sarebbero entrati a far parte del *database* si è infine tenuto conto della necessità di illustrare gli snodi più importanti nella storia della cucina italiana, quali l'infranciosamento che caratterizza il Settecento[17] e l'attenzione per la dimensione regionale consolidatasi nel corso dell'Ottocento[18]. Similmente, è parso imprescindibile rappresentare opere che contengono prime attestazioni linguisticamente e gastronomicamente rilevanti: ciò ha contribuito alla decisione di includere gli *Apparecchi diversi da mangiare*[19] (1524), in cui sono serbate le più antiche ricette volgari per la pizza (*picza biancha*, *picza figliata*, *picza riale*), e *L'arte di ben cucinare* (1662) di Bartolomeo Stefani, che trasmette la prima attestazione di *ragù* nonché precoci testimonianze circa la salsa di pomodoro e il consumo di granturco e patata.

La tradizione gastronomica italiana è straordinariamente ricca tra le tavole e nelle biblioteche, si mostra varia nei contenuti e nelle forme, è raccontata da una moltitudine di libri e testimoniata da una pluralità di cuochi, scalchi, trincianti e letterati. Un compiuto ritratto è dunque impossibile, e il suo studio impone l'abbandono di ogni pretesa di esaustività: si è obbligati a una rigorosa selezione degli oggetti d'indagine, che, però, non può non scontrarsi con la differente densità della produzione scritta nelle diverse aree d'Italia, conseguenza di dinamiche editoriali e della distribuzione dei centri di cultura e potere; tali circostanze motivano la sottorappresentazione di alcuni territori e la completa assenza di altri nel corpus *AtLiTeG*. Nonostante tali criticità, auspichiamo che quella così sinteticamente descritta nelle pagine precedenti possa costituire una

---

[16] Si è considerato il periodo che va dal 7 gennaio 1554 al 23 ottobre 1556.

[17] Esemplari in tal senso sono *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1776), adattamento di *La cuisinière bourgeoise* (1746) di Joseph Menon, e *Il cuoco reale e cittadino* (1724), traduzione di *Le cuisinier roïal et bourgeois* (1691) di François Massialot (Iacolare, 2022).

[18] L'evidenziazione di una prospettiva localistica, e dunque il riconoscimento endogeno delle cucine regionali, emerge sin dai titoli che caratterizzano vari ricettari pubblicati a partire dalla fine del Settecento: si pensi, ad esempio, a *Il cuoco maceratese* (1ª ed. 1779; *AtLiTeG* 5ª ed. 1820) di Antonio Nebbia, al *Nuovo cuoco milanese economico* (1ª ed. 1829; *AtLiTeG* 3ª ed. 1853) di Giovanni Felice Luraschi o a *La cuciniera genovese* (1ª ed. 1863; *AtLiTeG* 8ª ed. 1893) di Giovanni Battista Ratto e Giovanni Ratto – padre e figlio. Certamente pertinente è anche la *Cucina teorico-pratica* (1ª ed. 1837; *AtLiTeG* 7ª ed. 1852) di Ippolito Cavalcanti, che ospita una rassegna di preparazioni tipicamente napoletane (Iacolare, 2023), e un filone campano è rilevabile anche nel *Cuoco galante* (1ª ed. 1773; *AtLiTeG* 6ª ed. 1820) di Vincenzo Corrado, per cui rimandiamo a Maggi, 2022, pp. 1145-1149. Sul vocabolario gastronomico ottocentesco, con particolare riguardo per la (ri)emersione di lessemi regionali, è imprescindibile Serianni, 2009.

[19] Napoli, Biblioteca nazionale, XII.E.19 (Mancusi Sorrentino, 1993; Süthold, 1994).

collezione di testi capace di delineare un profilo fedele della lingua del cibo[20] e dei documenti che la racchiudono.

Da ultimo, in chiusura di questo paragrafo, vogliamo sottolineare che la costruzione del corpus ha avuto quale orizzonte la messa a disposizione di una collezione di testi non solo ampia e varia, ma anche filologicamente curata: non ci si è limitati a riproporre, acriticamente, trascrizioni preesistenti, bensì si è inteso garantire la lettura di documenti fedeli e accurati, tra loro coerenti e dunque adeguati ai medesimi, trasparenti criteri di edizione. Pur non essendo questa la sede opportuna per una dettagliata disamina delle norme redazionali, pare doveroso segnalare che esse mirano a rispettare le peculiarità formali dei singoli testi senza però appesantirne la consultazione, e sono quindi volte a bilanciare esattezza e facilità di lettura: per i manoscritti di età medievale il fondamento è nei principi fissati già da Arrigo Castellani (Castellani, 1982, pp. XVI-XIX), ormai consacrati da una lunga e autorevole tradizione editoriale; per i testi moderni e a stampa la trascrizione è aderente agli originali: si è agito soltanto sullo scioglimento delle abbreviazioni e su una basilare normalizzazione grafica non alterativa della veste linguistica[21], si sono inoltre emendati quelli che i curatori hanno giudicato refusi e si sono riscostruite parole e parti di parola compromesse da danno o guasto meccanico del supporto.

Collocazione geografica e datazione: i metadati

Il portale che ospita la piattaforma *AtLiTeG* (https://www.atliteg.org/) non si limita a offrire libero accesso ai documenti che compongono il corpus, mette a disposizione anche strumenti[22] e informazioni utili a una loro efficace e

[20] Seguendo Frosini (2020) si predilige la denominazione *lingua del cibo*, meno claustrofobica rispetto ad altre concorrenti quali *lingua della gastronomia* o *lingua della cucina* e, in virtù di ciò, capace di contenere meglio le diverse declinazioni di questo settore, accogliendo il lessico relativo ad alimenti, operazioni, pietanze e strumenti. Circa la specifica portata di questa etichetta si veda anche Frosini, Lubello, 2023, p. 9.

[21] Di seguito sintetizziamo alcuni degli interventi di maggior rilievo: si è regolarizzato e ammodernato l'uso di accenti e apostrofi; si è agito sull'<h> etimologica; si è introdotta la distinzione tra <u> e <v> dove assente.

[22] Il corpus può essere scandagliato mediante un'apposita funzione di ricerca che restituisce le occorrenze della keyword in contesto e mostra alcuni dati di sintesi: la frequenza assoluta dell'unità lessicale, il numero di testi contenente la parola chiave e il conteggio delle occorrenze in ciascun documento. Inoltre, sul portale sono presenti due sezioni denominate "elenco ricette" ed "elenco menù" che, come suggerisce il nome, presentano le liste delle ricette e dei menù individuati nel database; tali liste possono essere ordinate e filtrate secondo parametri geografici e cronologici, ed è quindi possibile l'immediata raccolta di tutti i materiali associati a un determinato periodo o luogo, rispondendo così alle esigenze di chi, ad esempio, è interessato a comparare le diverse istruzioni per la preparazione di una stessa pietanza susseguitesi nel corso dei secoli.

consapevole fruizione. In tal senso, un fondamentale approdo nella navigazione del sito sono le schede associate alle opere, nelle quali vengono dettagliate le principali informazioni necessarie al loro inquadramento: titolo, sottotitolo e autore, se si tratta di un manoscritto o di una stampa, il genere testuale, la collocazione archivistica e l'eventuale disponibilità di digitalizzazioni; sono inoltre riportati i metadati relativi a "collocazione geografica", "datazione" e "luogo di edizione", sui quali sarà opportuno qualche ulteriore commento in quanto essi agiscono direttamente sulla generazione delle carte che compongono l'atlante e sulla compilazione delle schede lessicografiche: costituiscono uno dei pilastri del progetto.

Per i testi a stampa, il campo "datazione" coincide con l'anno di pubblicazione, mentre per i manoscritti restituisce una ipotesi basata su criteri primariamente storici e linguistici, e ritaglia dunque segmenti cronologici di differente estensione e definizione: ad esempio, il *Modo di cucinare et fare buone vivande* viene datato al primo quarto del XIV secolo sulla base di una rara filigrana riconosciuta in alcune carte e in accordo con precise considerazioni paleografiche (Pregnolato, 2019, pp. 245-248), mentre per il ricettario della *Santissima Annunziata*, ricondotto alla seconda metà del XVII secolo, sono dirimenti i riferimenti ad alcuni banchetti svoltisi a Firenze nel 1664, che fissano un termine post quem, e osservazioni di carattere prettamente linguistico.

Pertengono invece alla dimensione geografica i campi "luogo di edizione" e "collocazione geografica". La più ampia parte dei documenti è stata ricondotta a una specifica città, tendenzialmente ma non necessariamente coincidente con la sede dell'editore; tuttavia, per i manoscritti un luogo di edizione non esiste, e talvolta è stato pertanto necessaria l'associazione ad aree più o meno ampie determinate sulla base di vari fattori: in primo luogo, in assenza di informazioni certe sull'autore, la *facies* linguistica. In alcuni casi si è potuto circoscrivere aree relativamente ristrette, come è avvenuto per il *Libro de la cocina*, ricondotto alla Toscana sud-orientale, mentre in altri è stato necessario riferirsi ad aree ben più ampie – il *Liber coquine*, ad esempio, può essere indicato solo come genericamente proveniente dall'area meridionale intermedia. Al tempo stesso, anche la geolocalizzazione dei testi a stampa non è sempre pacifica, ed è stato pertanto necessario valutare e soppesare molteplici fattori, talvolta in conflitto uno con l'altro: soluzioni di compromesso sono state inevitabili. Così, ad esempio, riflessioni ulteriori sono state necessarie per i testi moderni che hanno conosciuto ristampe in luoghi diversi: del *Cuoco maceratese* si è acquisita l'edizione bassanese ma il testo è stato opportunamente geolocalizzato a Macerata, luogo di origine del libro[23]. Ben più complesso, e innegabilmente problematico, ma proprio per questo emblematico, è invece il caso dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi: l'autore, nato in Lombardia e formatosi come cuoco in Veneto ed Emilia, compila il suo trattato gastronomico durante il servizio alla corte dei papi Pio IV e V; il libro

[23] Non è stato possibile consultare la prima edizione perché essa risulta introvabile; la seconda è invece mutila nell'unico esemplare noto.

verrà però stampato a Venezia, ma da un editore, i fratelli Tramezzino, diviso tra la città lagunare e Roma. In un caso del genere, evidentemente, una collocazione geografica che sia al tempo stesso precisa ed esatta è impossibile; si è dunque reso necessario l'appianamento di questa intrinseca complessità, e si è optato per l'associazione del testo all'area romana, in quanto è la città di Roma che, ad opinione di chi scrive, ha esercitato la maggiore influenza sui contenuti dell'*Opera*.

Il Vocabolario storico della Lingua italiana della Gastronomia *(*VoSLIG*)*

Non vi è dubbio che una delle caratteristiche più rappresentative del lessico del cibo sia l'estrema varietà di termini e di denominazioni. Una varietà multiforme e sfrangiata, data non soltanto dall'ampia serie di referenti che abbraccia, come alimenti, pietanze, preparazioni e procedimenti, ma anche dalla forte incidenza della geosinonimia, dall'importante influsso dei dialetti e delle lingue straniere che, sin dalle origini, premono sulla lingua del cibo. Secondo una prospettiva diacronica, nonostante siano rilevabili alcune tendenze unitarie, la lingua del cibo non ha mai avuto una completa univocità terminologica. È questo, del resto, uno dei motivi che fa sì che la lingua del cibo rientri fra le lingue settoriali, e non fra quelle specialistiche (Frosini-Lubello, 2023). Inoltre, a casi di indubbia continuità col passato (basti pensare a parole come *vermicelli*, *arista*, *parmigiano* che dal Medioevo giungono inalterate, nella forma e nella sostanza, fino a oggi), fanno da contraltare numerosi casi di termini il cui *designatum* è cambiato nei secoli, come accade, ad esempio, per *maccheroni*, intesi via via come 'gnocchi', come 'lasagne' o come 'pasta lunga a sezione forata'[24]. Peraltro, non di rado, ai cambiamenti subìti da molte pietanze nella composizione equivale, nel corso della storia, anche un cambiamento nella denominazione; non ultimo, per altre voci, anche pienamente acclimatate in italiano, restano ancora oscure e di difficile ricostruzione le trafile; si pensi ancora a *maccheroni* e *ravioli*, oggetto di viva discussione etimologica (Alba, 2024 e bibliografia ivi riportata). Alcune difficoltà emergono, del resto, anche nella ricostruzione della storia di alcuni deonomastici, basti pensare a *parmigiana*; considerata da molti strumenti lessicografici come detoponimico da *Parma*, la voce appare in realtà ricollegabile all'antica *torta parmesana*, preparazione molto elaborata, a più strati variamente farciti, la cui denominazione farebbe riferimento, come emerge dal *VoSLIG*, «alla struttura di

[24] I *maccheroni* medievali, almeno nell'area fiorentina, sono identificabili con una sorta di 'gnocchi' mentre già nel *Liber de arte coquinaria* si identificano con un "tipo di pasta lunga e sottile, spesso a sezione forata". Più tardi la parola assume altri significati: se nella prima impressione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1612) la loro definizione rimane piuttosto ambigua (si legge: «vivanda nota, fatta di pasta di farina di grano»), nella seconda edizione (1623) emerge una maggiore precisione, giacché – di fatto – vengono descritti come vere e proprie piccole 'lasagne'; solo in epoca recente i *maccheroni* vengono intesi in senso più generico come "qualsiasi tipo di pasta da mangiarsi asciutta".

contrafforte dell'enorme pastello», e dunque riconducibile al lat. *parma* "scudo piccolo, rotondo, arma difensiva della fanteria leggera" (vedi *VoSLIG* s.v. *parmigiana* [Cupelloni, 2024]; Lubello, 2008 e Lubello, 2022, p. 138 anche per altri esempi). Ricostruire la storia di queste parole, ricostruire cioè la storia di una lingua settoriale così mossa, duttile e ricca è uno degli obiettivi che *AtLiTeG* ha cercato di raggiungere attraverso il *VoSLIG*, che – di fatto – rappresenta il primo vocabolario storico dedicato all'ambito gastronomico.

Il lemmario del *VoSLIG* consta, ad oggi, di 380 lemmi, attinti e documentati dai testi filologicamente curati della banca-dati, e liberamente consultabili in rete[25]. Ogni lemma del *VoSLIG* è strutturato in tredici campi dettagliati, alcuni dei quali sono ulteriormente dettagliabili, secondo la sintesi che segue: campo 0.0, entrata e categoria grammaticale abbreviata; campo 0.1 riepilogo dei significati; campo 0.2 elenco delle forme attestate nel corpus; campo 0.3 derivati, composti[26]; composti non lessicalizzati, locuzioni e fraseologia; campo 0.4. prima attestazione nel corpus; campo 0.5. quadro delle attestazioni, distinte numericamente secondo i significati[27]; campo 0.6. documentazione esterna al corpus con indicazione della eventuale prima attestazione assoluta[28]; campo 0.7. nota etimologica; campo 0.8. commento del redattore; campo 0.9. categoria/e alimentare/i; campo 0.10.1 rinvii a lemmi presenti nel lemmario; campo 0.10.2 rinvii a lemmi esterni; campo 0.11. bibliografia; campo 0.12. nome del redattore. Per esplicitare al meglio la struttura del lemma, si riporta di seguito la scheda lessicografica di *braciola*, voce non solo ben documentata in diacronia, ma anche esempio significativo di sinonimia geograficamente differenziata,

---

[25] Anche la pagina del sito di consultazione del vocabolario consente di effettuare ricerche libere e filtrate, sia a livello di lemma sia a livello di forma (sono oltre 1.500 le forme al momento presenti, ricercabili dall'utente a partire dal formario), nonché tramite l'ausilio dei consueti caratteri jolly. Inoltre, oltre che per lemmi, forme o locuzioni, è possibile affinare la ricerca per categoria alimentare.

[26] I campi 0.2 e 0.3. della scheda lessicografica, che raccolgono tutte le forme e i derivati del lemma madre, forniscono i metadati necessari alla costruzione della carta dell'*Atlante*.

[27] Per motivi di spazio, si riportano di seguito solo i contesti più significativi, uno per ogni opera che attesta il lemma. Si rimanda al *VoSLIG* s.v. per la consultazione completa della scheda.

[28] È prediletta la cronologia delle forme, per le quali, di volta in volta, si indicano le fonti/vocabolari da cui sono state riprese. A partire dalla forma moderna, che tendenzialmente coincide con quella messa a lemma, si è proseguito secondo l'ordine cronologico delle attestazioni e delle fonti. La documentazione della forma moderna è separata dalla storia delle altre forme con un a capo. L'attestazione più antica in assoluto è indicata in grassetto. Se la prima attestazione assoluta è quella rintracciata nel corpus *AtLiTeG*, la forma è segnalata in grassetto nel campo 0.4. Per approfondimenti si rimanda al sito di consultazione www.atliteg.org.

tratto, questo, come si è detto, non rilevabile dalla sola consultazione dell'Atlante, con cui il *VoSLIG* è in vivo dialogo[29].

Braciola s.f.
0.1
1. fetta di carne (prevalentemente di maiale e vitello, e per estensione anche di pesce), per lo più cotta ai ferri
2. sorta di involtino (prevalentemente di carne, ma per estensione anche di pesce o verdure a foglia larga) variamente ripieno (anche nei sintagmi: *braciole involtate - braciole ripiene*).
3. fetta di carne con osso
4. nella loc. *braciolette di riso*: sorta di supplì

0.2
1. braciola - Firenze 1675 [1]; Bologna 1791 [3]
2. braciole - Toscana 1498 [1]; Firenze 1675 [15]; Bologna 1791 [7]; Roma 1808 [10]; Napoli 1820 [17]; Genova 1893 [1]
3. braciuola - Torino 1899 [1]
4. braciuole - Macerata 1820 [4]; Firenze 1874 [1]; Genova 1893 [11]; Torino 1899 [8]
5. bragiola - Roma 1814 [1]
6. bragiole - Roma 1609 [9]; Bologna 1647 [2]; Mantova 1662 [7]; Bologna 1791 [1]; Roma 1814 [1]; Siena 1845 [1]
7. brasavole - Ferrara 1549 [1]
8. brasciola - Firenze 1560 [2]
9. brasciole - Lazio 1498 [1]; Firenze 1560 [3]; Napoli 1852 [4]
10. brasole - Lazio 1498 [1]; Toscana 1498 [2]; Roma 1627 [12]
11. braxolle - Lombardia 1510 [4]
12. brisavoli - Roma 1570 [6]
13. braciolo - Bologna 1791 [1]

0.3
1. bracioletta - Napoli 1852 [6]
2. braciolette - Bologna 1791 [2]; Napoli 1820 [5]; Siena 1845 [1]; Napoli 1852 [91]; Firenze 1874 [1]; Genova 1893 [3]
3. braciolettine - Napoli 1852 [12]
4. bracioline - Bologna 1791 [1]; Firenze 1874 [2]
5. braciuolette - Macerata 1820 [1]
6. braciuoline - Firenze 1874 [1]; Torino 1899 [6]
7. braciuolini - Torino 1899 [1]

---

[29] Tramite un apposito pulsante presente nella scheda è possibile essere rimandati alla risorsa denominata *Distribuzione geografica e cronologica* delle forme, che traduce in termini grafici l'informazione quantitativa e geografica ripresa dall'*Atlante*. Viceversa, ogni lemma cartografato nell'*Atlante* WebGIS rimanda alla scheda lessicografica del *VoSLIG* ad essa corrispondente.

8. braciuoloni - Macerata 1820 [1]
9. bragioletta - Bologna 1647 [2]
10. bragiolette - Bologna 1647 [17]; Mantova 1662 [23]
11. brasciolette - Napoli 1852 [1]
12. brasciolina - Firenze 1560 [1]
13. brasolette - Roma 1627 [35]
14. braciolotte - Napoli 1852 [1]
15. brasciolone - Napoli 1852 [2]

braciole involtate - Roma 1808; Napoli 1820
braciole ripiene - Bologna 1791; Roma 1808; Napoli 1820
braciolette di riso - Napoli 1852
in braciole - Napoli 1820
0.4 *Brasciole* (Libro de arte coquinaria [ms. Washington], sec. XV ultimo quarto; Lazio); *brasolette* (Lo scalco prattico, 1627; Roma)
0.5

1. FETTA DI CARNE (PREVALENTEMENTE DI MAIALE E VITELLO, E PER ESTENSIONE ANCHE DI PESCE), PER LO PIÙ COTTA AI FERRI
    1. Libro de arte coquinaria (ms. Washington) (Sec. XV ultimo quarto, Lazio) = 26. Per far brasciole de carne de vitello Togli de la carne magra di la cossa et tagliala in fette sottili ma non troppo et battile bene con la costa del coltello. Da poi togli sale et finocchio et ponili sopre da ongni canto dele ditte fette, poi mittele in soppresciа per spatio de meza ora, se tu hai el temp. Et da poi ponile arrostire sopra la graticola voltandole secundo lo bisognio, et tenendogli continuamente una fetta di lardo di sopra per tenerle humide. (10v)
    2. Libro de arte coquinaria (Anonimo Catalano) (Sec. XV ultimo quarto, Toscana) = Per fare brasole di carne di vitello o di altra carne (80)
    3. Libro de cosina (Sec. XVI inizio, Lombardia) = Per fare braxolle de vittello Per fare figatelli de vittello, porcho, pollastri e altri animali (158)
    4. Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale (1549, Ferrara) = Brasavole di porco fresco, lomboli, lingue di bue in fette, fette di sturione, code di trutte, e altre cose simili, tutte son buone. (Comp. 57v)
    5. Singolar dottrina (1560, Firenze) = Brasciole in più modi. Cap. XXIII. Piglierete per far brasciole la medesima coscia di vitella, e taglierete fette nel modo che si è detto delle coppiette, eccetto che queste han da esser piu grosse, più corte e più larghe; ammaccatele poi con le coste di cortelli, e da ogni banda imbrattatele di sla pisto, pepe e finocchio. Lasciale (137r)
    6. Opera (1570, Roma) = Per far brisavoli di schiena di bove, o di vaccina alla venetiana cotti su la graticola. Cap. VII. Piglisi la schiena

d'un delli sopradetti animali quando son grassi, e di meza età, compartendola costa per costa, e con il coltellaccio dalla parte piatta si ammacchino, slargandole alquanto, e battanosi con la costa d'esso coltello dall'una parte, e l'altra. (18v)

7. Libro dello scalco (1609, Roma) = Bragiole di ponta de schiena de vitella, state in adobbo de vino, rostite sopra la gratticola, con salsa reale sopra. Pasticcio d'una cossa di ruffolatto, con verdure a torno. Presutto intiero cotto nel vino, con verdura a torno, e fiori sopra. (112)
8. Lo scalco prattico (1627, Roma) = Primo servitio caldo Piccioni bolliti coperti d'una minestrina, di bocconi d'animelle, carciofoli, brasolette di vitella, fettoline di sommata, con fette di pane sotto, in porcellana, un piatto per signore. (59)
9. L'apicio (1647, Bologna) = Terzo servigio di cucina Bragiole di luccio grosso, cotte alla graticola, bagnate con olio, e aceto garofanato, poste nel mezzo del piatto; con intorno agresto silopato; tramezzate con paste tedesche fritte, passate per siringhe. (48)
10. L'arte di ben cucinare (1662, Mantova) = Le spalle davanti cotte in brodo lardiere; i lombi arosto; le punte di schiena se ne fanno bragiole alla gradella, state prima in adobbo con speciarie, e aceto rosato; dalle coscie se ne fanno pasticci freddi, prima ben battute con bastone, avertendo levar loro la cotica, e l'ossa, lavate in aceto rosato, lardate con lardoni di porco domestico, lasciando, che da sé stesse s'asciughino, e si polverizino con sale, e speciarie diverse, e poi mettendogli in pasta, se gli dà la forma di coscietti naturali. (33)
11. Il cuoco reale e cittadino (1791, Bologna) = Polpettone ripieno. Di piccioni, bragiole di vitello, uccelletti grassi, tordi, latti, fette di cardi, tartufi, agresta, rossi d'ova cotti ec. (345)
12. Il Cuoco maceratese (1820, 5ª ed. veneta, Macerata) = questa salsa serve per braciuole di maiale e polli d'India, o animali selvatici. (60)
13. La cuciniera moderna (1845, Siena) = […] queste fette si mettino nella stessa stampa ad una ad una, e ad ogni palco vi si ponga uno strato di braciolette, o di uccelli cotti, del burro e del parmigiano grattato, e quando la stampa è piena si metta a crogiare e quindi la polenda accomodata in un vassoio si serva in tavola. (12)
14. Il re dei cuochi (1874, Firenze) = Braciuole ed altra carne in diverse maniere. Cuocetele come quelle alla casalinga, e servitele con qualunque salsa di vostro gusto, od unitele con purè od erbaggi e battuti cotti al sugo delle medesime, o con piselli, fave, o piccoli pezzi di girelli di carciofi. (54)

2. SORTA DI INVOLTINO (PREVALENTEMENTE DI CARNE, MA PER ESTENSIONE ANCHE DI PESCE O VERDURE A FOGLIA

LARGA) VARIAMENTE RIPIENO (ANCHE NEI SINTAGMI: *BRACIOLE INVOLTATE - BRACIOLE RIPIENE*).

1. Il cuoco reale e cittadino (1791, Bologna) = Questo pieno può servire per più sorte di volatili, quando ne' gran pasti se ne han molti da riempiere. Servirà ancora per la vitella all'escialope, braciole ripiene, ed altre cose. (46)
2. L'Apicio Moderno (1808, 2ª ed., Roma) = Emensè, significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cotta. Ruladine, sono una specie di braciole involtate, sì di Carne, che di Pesce. (VI.319)
3. Cucina teorico-pratica (1852, 7ª ed., Napoli) = Prendi libbre otto, ovvero rotoli tre di polpa di vaccina, la sfiletterai con somma diligenza e di tutta la polpa ne farai delle molte fettoline ben tagliate, dovendo formare da ciascuna di esse la bracioletta; (335)
4. Cucina teorico-pratica (1852, 7ª ed., Napoli) = Volò vant di riso con braciolette di pesce.

3. FETTA DI CARNE CON OSSO
    1. L'Apicio Moderno (1808, 2ª ed., Roma) = Carrè, significa quattro o cinque Cotelette di Animale quadrupede unite insieme, e tagliate le osse delle coste corte, che forma un pezzo di Carne riquadrata. Carrè significa Quadrato. Cotelette, sono Costolette, ossiano Braciole. (VI.320)
    2. La Nuovissima Cucina Economica (1814, Roma) = Carrè di manzo in tutte maniere. Rilievo. Il carrè significano le coste unite insieme, che volgarmente si chiamano in Italiano bragiole , e cotelette in Francese; (47)
    3. La Cuciniera genovese (1893, 8ª ed., Genova) = DIZIONARIO GENOVESE-ITALIANO Contenente, oltre le voci principali della Cucina e Dispensa, molte altre proprie della Credenza e Tavola, degli Alimenti e della Cantina (*) [...] Parlandosi di costolette, dicesi Braciuole o Costolette panate. (297)
    4. Il piccolo Vialardi (1899, Torino) = DICHIARAZIONE d'alcune voci men note usate in questo libro. Abbrustiare, passare qualche cosa sopra la fiamma per tor via i peli. Animelle (lacetti), ghiandole che i giovani quadrupedi hanno sotto la gola e sul ventricolo. Arrostire, vuol dire friggere in fretta per fare prendere colore alla carne. Braciuola, fetta di carne o specie di costoletta arrostita in fretta. (311)
4. NELLA LOC. *BRACIOLETTE DI RISO*: SORTA DI ARANCINO O SUPPLÌ
    1. Cucina teorico-pratica (1852, 7ª ed., Napoli) = Ordura di braciolette di riso. Prendi once 24 di riso; dopo di averlo ben pulito di tutte le cose estranee, lo lesserai o con once quattro di butiro o ancor di sugna; se ci fosse molto brodo ne lo sgocciolerai, e quindi lo condirai con once otto di parmegiano grattugiato, o

> caciocavallo, o provola, o.... infine come meglio ti riuscirà, trovandoli in sito ove tutto si ha; ci mescolerai sei ovi interi ben battuti, del sale e del pepe; dipoi ne farai tante porzioni uguali, da formarne delle regolari braciolette; farai intanto un raguncino di code di gamberi con funghi, piselli, tartufi, legato con qualche torlo d'ovo, poco butiro e del fior di farina; per ciascuna porzione ci porrai un ripieno di questo raguncino, ravvolgerai come una bracioletta, la bagnerai col battuto d'ovi e la passerai nel pan-gratto, e poscia le friggerai di bel biondo colore, le farai sgocciolare sopra di una carta floscia, e poi a guisa di piramide l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto. (126)

0.6 *Braciòla* (1729-1734, Fagiuoli, *Rime piacevoli*, GDLI); Crusca V; GRADIT, SC, Zingarelli 2023 sempre nel significato di 'fetta sottile di carne di manzo, di vitello, di maiale'; *brasola* (fine XV sec., Ms. Urbinate Latino 1203, Biblioteca Apostolica Vaticana, Roma; Carnevale Schianca 2011: 81); *brasolla*, *braxolla* (fine sec. XV, Ms. dell'Archivio Storico Comunale di Riva del Garda, *Libro di cucina del cuoco di casa Trivulzio di Milano, sec. XV*; Carnevale Schianca 2011: 81); *brasiola* (1518, Giovanni Rosselli, *Opera nova chiamata Epulario*; Carnevale Schianca 2011: 81); *braxola* (1530 ca., *Opera degnissima e utile per chi si diletta di cucinare. Composto per il valente Maestro Giovane*; Carnevale Schianca 2011: 81); *bragiola* (dal 1525, Aretino, LEI [7, 214], DELIN; GDLI s.v. *braciola* [nelle opere teatrali]); *braciuola* (1688, *Note al Malmantile*, Crusca III-V; DELIN; CA 1, CA 2 nel sign. 'specie di stufato a pezzi tagliati alquanto sottilmente'; TB); *braciuole avvolte* 'involtini' (CA 1; CA 2; TB; anche LEI, 7, 214-217); *braciola* 'involtino' (1841, Basilio Puoti, *Vocabolario domestico napoletano e toscano*: "Braciola, è una fetta di carne battuta, o della carne pesta, ed avvolta in forma di un piccolo cilindro, con entro una mescolanza di erbe, di lardo, uova, capperi, pinocchi, ed altri ingredienti, che si mangia arrosto, cotta allo spiedo, o cotta in tegame: braciuòla ripiena"; anche GDLI). *Bracioline* (*Il cuoco reale e cittadino* 1791 (1724); TB; anche LEI 7, 217; 1891, P. Artusi, DELIN). *Braciolette* (*Il cuoco reale e cittadino* 1791 (1724); TB; SC; Zingarelli 2023).

0.7 Da *brasia*, retroformazione da *brasiare* (da una base prelatina o onomatopeica *brasj-*) (LEI).

0.8 La forma *brasavola* (probabilmente da «*BRASATULA >**brasadola* > *brasaola* con successivo inserimento di un suono -v- di transizione» [LEI 7, 190, 35]), attestata per la prima volta in Messi Sbugo, condivide con il toscano *braciola* l'etimo remoto (vedi anche VEI; Catricalà 1982, 215), sebbene la base lessicale sia diversa (*bras-* contro *brasj-* di *braciola*). Tuttavia, nel ricettario di Messi Sbugo le *brasavole* (sempre al pl.) condividono con *braciola* anche il referente, giacché indicano sempre delle 'fette di carne', seppur di maiale (v. anche Ricotta 2023). Come emerge dalle risultanze di *AtLiTeG*, infatti, il significato più documentato, ed anche quello più antico, di *braciola* fa sempre riferimento al taglio della carne, a prescindere dalla qualità e dal metodo di cottura alla brace. Si registra, inoltre, la forma *brisavoli* [c. 131 v.] in Scappi, con il significato di 'fetta di carne, di vitello, maiale o pesce, d'altezza d'una costa di

coltello'. Per tutti questi motivi, ossia l'attestazione di *brasavol*e nel solo testo di Messi Sbugo, e vista l'etimologia ancora oscura della forma, al momento, non sembrano esserci le condizioni per separare la voce dal lemma *braciola*. Specialmente dall'Ottocento in poi, inoltre, le attestazioni nel *corpus* ben rappresentano la sinonimia geograficamente differenziata relativa alla voce *braciola* (vedi sign. 2), che specialmente in area meridionale indica un involtino (in questo senso sono da intendersi anche i sintagmi *braciole involtate* e *braciole ripiene*). Sempre dall'Ottocento in poi, per *braciola* è documentato il significato di 'fetta di carne con osso', registrato per la prima volta nell'*Apicio Moderno* come glossa di *cotelette*. Stesso significato si rintraccia in D'Alberti di Villanova, che traduce la voce con *côtelette* (vedi anche Colia 2012, 56). L'attestazione di *brasciola* del Libro B (sec. XIV-XV; Italia meridionale intermedia) è qui esclusa perché è da intendersi nel significato di 'brace'; sulle attestazioni antiche di *braciola* v. Carnevale Schianca 2011, 81.

0.9 Categorie

- Carni derivati e preparazioni a base di carne

0.10.1 braciolone (s.m.)

0.11 CA 1; CA 2; Crusca III-V; DEI; DELIN; GDLI; LEI; Nocentini; TB; SC; GRADIT; Zingarelli 2023; Carnevale Schianca 2011, 81; Catricalà 1982; Colia 2012, 51-68; Ricotta 2023, 299.

0.12 Monica Alba

BIBLIOGRAFIA

Monica Alba, *Per un glossario artusiano della «Scienza in cucina»: i nomi della pasta*, in «Studi di lessicografia italiana», XLI (2024), pp. 323-276.

ArchiDATA: Archivio di (retro)datazioni lessicali (consultabile all'indirizzo https://www.archidata.info).

Claudio Benporat*, Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996.

Ingemar Boström, *Anonimo meridionale. Due libri di cucina*, Stoccolma, Almqvist & Wiksell International, 1985.

Giacinto Carena (in sigla: CA 1), *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune per un saggio di un Vocabolario Metodico della Lingua Italiana. Parte Prima: Vocabolario Domestico*, Torino, Stabilimento tipografico Fontana, 1846 (https://www.google.it/books/edition/Prontuario_di_vocaboli_attenenti_a_parec/VbJfAAAAcAAJ?hl=it&gbpv=1).

Giacinto Carena (in sigla: CA 2), *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune per un saggio di un Vocabolario Metodico della Lingua Italiana. Parte Prima: Vocabolario Domestico*, Torino, Stamperia reale, 1851[2] (https://books.google.it/books?id=Chc90O4D1sAC&printsec=frontcover&hl=it&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false).

Enrico Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011.

Arrigo Castellani, *La prosa italiana delle Origini*, vol. I, *Testi toscani di carattere pratico*, 1, *Trascrizioni*, Bologna, Pàtron, 1982.

Anna Colia, *Tra francese e italiano: la lingua dell'Apicio Moderno di Francesco Leonardi*, in Giovanna Frosini, Massimo Montanari (a cura di), «Atti del convegno *Il secolo artusiano* (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011)», Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 51-68.

Lessicografia della Crusca in rete. Edizioni delle cinque impressioni del Vocabolario degli Accademici della Crusca (in sigla: Crusca I, II, III, IV, V), a cura di Massimo Fanfani e Marco Biffi (http://www.lessicografia.it).

Francesca Cupelloni, *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII (2022), n. 4, pp. 1055-1080.

Il nuovo etimologico – Dizionario etimologico della lingua italiana (in sigla: DELIN), di Manlio Cortelazzo e Paolo Zolli, edizione in volume unico a cura di Manlio Cortelazzo e Michele A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999[2].

Michela Del Savio, *Ricette tecniche e mediche nella Firenze di inizio XVI secolo (ms. Wellcome Library 425)*, Pluteus (www.pluteus.it/wp-content/uploads/2013/09/michela-del-savio-ms-425-wellcome1.pdf).

Alfredo Panzini (in sigla: DM 1), *Dizionario moderno. Supplemento ai dizionari italiani*, Milano, Hoepli, 1905.

Giovanna Frosini, *L'anguille di Bolsena e la vernaccia. Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*, in «Lingua italiana», 2020 (www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo_1.html).

Giovanna Frosini, Sergio Lubello, *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci, 2023.

Salvatore Battaglia (in sigla: GDLI), *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino, UTET, 1961-2004, 21 voll.

Grande Dizionario italiano dell'Uso (in sigla: GRADIT), ideato e diretto da Tullio De Mauro, Torino, UTET, 1999, 6 voll., con 2 voll. di *Nuove parole italiane dell'uso*, 2003-2007.

Salvatore Iacolare, *Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato. Con alcune retrodatazioni di prime attestazioni di francesismi nel lessico gastronomico italiano*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII (2022), n. 4, pp. 1.119-1.136.

Id., *La 'Cucina casereccia': un'appendice dialettale alla 'Cucina teorico-pratica' (1ª ed. 1837-7ª ed. 1852) di Ippolito Cavalcanti*, in «RiDESN. Rivista del Dizionario etimologico e storico del napoletano», I (2023), n. 2, pp. 149-205.

Lessico etimologico italiano (in sigla: LEI), Ludwig Reichert Verlag, Wiesbaden, 1979- (https://online.lei-digitale.it/).

Sergio Lubello, *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in Rita Librandi, Rosa Piro (a cura di), «Atti del convegno *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII–XVI)* (Matera, 14-15 ottobre 2004)», Firenze, SISMEL/Edizioni del Galluzzo, 2006, pp. 389-404.

Id., *"Torta parmesana" e "brodo martino": deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico*, in «Rivista italiana di onomastica» («Quaderni Internazionali di RIon» 3), 2008, pp. 313-322.

Id., *Varietà di 'lingue' e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino*, in Patricia Bianchi et alii (a cura di), *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*, Firenze, Franco Cesati editore, 2012, 2 voll., pp. 227-235.

Id., *Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in Myriam Chiabò (a cura di), *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, Roma, Roma nel Rinascimento, 2019, pp. 75-86.

Id., *Un nuovo progetto lessicografico: il* VoSLIG, in «AVSI», V (2022), pp. 305-312.

Andrea Maggi, *Ricettari regionali e lessico gastronomico napoletano d'età borbonica*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII (2022), n. 4, pp. 1.137-1.153.

Lejla Mancusi Sorrentino, *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*, in «Appunti di gastronomia», XI (1993), pp. 18-107.

Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005.

Frankwalt Möhren, *Il Libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Publishing, 2016.

Pasquale Musso, *Ricette di cucina in siciliano in una farmacopea del Cinquecento*, in Marina Castiglione, Giuliano Russo (a cura di), «Atti del convegno *"Di mestiere faccio il linguista". Percorsi di ricerca Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici* (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006)», Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, 2007, pp. 175-187.

Id., *Libro di secreti per fare cose dolce di varii modi*, Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

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

Id., *Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII (2022), n. 4, pp. 1018-54.

Veronica Ricotta, *I Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale di Cristoforo Messi Sbugo. Edizione e studio linguistico*, Firenze, Olschki, 2023.

Ciro Romano, *Cibo e vita quotidiana – il caso del monastero napoletano dei Santi Pietro e Sebastiano nella prima età moderna*, in Noel Buttgieg, George Cassar (a cura di), «Atti del convegno *Food as 'Voice': Historical Perspectives* (Medina, 8-11 novembre 2017)», Floriana, The Malta Historical Society, 2020, pp. 29-39.

Francesco Sabatini, Vittorio Coletti (in sigla: SC), *Dizionario della lingua italiana*, Luogo?, Editore, anno? (https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/).

Luca Serianni, *«Prontate una falsa di pivioni»: il lessico gastronomico dell'Ottocento*, in Giovanni Tesio, Giulia Pennaroli (a cura di), «Atti del convegno *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità* (Vercelli/Pollenzo, 15-17 marzo 2007)», Torino, Centro Studi piemontesi, 2009, pp. 99-122.

Michael Süthold, *Manoscritto Lucano: ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Ginevra, Librairie Droz S.A, 1994.

Dizionario della lingua italiana (in sigla: TB), Torino, L'Unione tipografica-editrice, 1861-1879, 4 voll. (http://www.tommaseobellini.it).

Tesoro della lingua italiana delle origini (in sigla: TLIO), Firenze, Istituto del CNR-Opera del Vocabolario italiano, 1998- (http://tlio.ovi.cnr.it).

Giovanni Urraci, *Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze. Prime osservazioni su un inedito manoscritto di fine Seicento*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», CXXXVIII (2022), n. 4, pp. 1.097-1.118.

Nicola Zingarelli, *Lo Zingarelli 2023. Vocabolario della lingua italiana*, a cura di Mario Cannella e Beata Lazzarini, con la collaborazione di Luciano Canepari et al., 2023, ed. digitale.

IL PROGETTO *ATLITEG* (*ATLANTE DELLA LINGUA E DEI TESTI DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA DALL'ETÀ MEDIEVALE ALL'UNITÀ*): MULTIDISCIPLINARITÀ E GEOTECNOLOGIE – Il PRIN 2017 *AtLiTeG* "*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica dal Medioevo all'Unità*" nasce con un intento spiccatamente pluridisciplinare: la filologia, la lessicografia, la geografia storica e umana, l'informatica umanistica convivono e dialogano al fine di offrire, nell'ambito del dominio italiano, una nuova immagine della lingua del cibo, considerata nel suo formarsi e nel suo sviluppo diacronico. Il saggio mira ad illustrare due dei principali risultati del progetto: la banca dati testuale contenente un corpus interregionale di documenti editi e inediti o privi di edizioni scientifiche e il Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia (*VoSLIG*); entrambi instaurano un vivo dialogo con l'Atlante geo-testuale WebGIS (terzo prodotto della ricerca), volto a rappresentare geograficamente i lemmi studiati nel *VoSLIG* attingendo ai testi contenuti nel database.

Parole chiave: *AtLiTeG*; Lessico del cibo; Filologia; Lessicografia; Digital Humanities.

THE *ATLITEG* PROJECT (*ATLAS OF THE LANGUAGE AND TEXTS OF ITALIAN GASTRONOMIC CULTURE FROM THE MIDDLE AGES TO THE UNIFICATION*): MULTIDISCIPLINARITY AND GEOTECHNOLOGY – The PRIN 2017 *AtLiTeG* "*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica dal Medioevo all'Unità*" was conceived with a distinctly multidisciplinary intent. It integrates philology, lexicography, historical and human geography, and digital humanities to offer new insights on the origin and evolution of Italian food language. This paper aims to illustrate two of its main outcomes: a digital database containing an interregional corpus of both edited and previously unpublished texts, and the "*Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia*" (*VoSLIG*). These two resources engage with a third platform: a geo-textual atlas that represents the distribution of the considered lemmas throughout Italy.

Keywords: *AtLiTeG*; Italian food language; Philology, Lexicography; Digital Humanities.