

Parole da gustare

Consuetudini alimentari e saperi linguistici

a cura di Marina Castiglione e Giuliano Rizzo

Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca*,
Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006

I gallicismi nel lessico culinario italiano

Wolfgang Schweickard
Università di Saarbrücken

1. Introduzione

In seguito verranno presi in considerazione alcuni aspetti lessicali dall'ambito della cucina internazionale, e cioè le relazioni ed interdipendenze tra la cucina italiana e quella francese dalle origini fino all'Ottocento ed i riflessi che ne risultano nel vocabolario italiano¹.

2. Medioevo

Influssi della cucina francese e della sua nomenclatura sulla cultura italiana si osservano già a partire dall'epoca medievale². Nel Duecento e nel Trecento l'italiano prende in prestito termini culinari francesi, benché si tratti di un numero limitato di casi.

Nel Duecento si trovano:

buglione m. 'brodo' (1282, Antonio Argeli, Memoriali BolOrlando 7: «Eo agio cotto un sí grosso capone / che lo buglione sereb' bon da bere»³). Dal fr. *bouillon* (sec. XIII, TLF; FEW 1,620s.).
mostarda f. 'salsa a base di senape', ant. *mostrarda* (1288, Registro Cafaggio Casalini 230), *monstarda* (1310ca., Costituto Siena Lisini 1, 21), *mostarda* (dal 1310ca., ib. 302; 1311, Compagnia Frescobaldi Sapori 85)⁴. Dal fr. *moutarde* (1223ca. [*moustarde*], TLF; FEW 6/3,272).

Nel Trecento seguono:

biancomangiare m. 'manicaretto a base di pollo tritato e latte', ant. *blans mangier* (inizio sec. XIV, Ms Marciana, Mat Lubello), *blas mangiere* (1339ca., Ricette Morpurgo, OVI: «blas mangiere di pesce»); *bramangiere* (1344, Mensa Priori Frosini 143: «per vj caponi per lo bramangiere»)⁵. Dal fr. *blanc-manger* (1300ca., TLF).

burro m. 'alimento bianco giallognolo di consistenza morbida ottenuto dalla lavorazione dei grassi della crema di latte' (dal 1313ca., Dante Petrocchi, OVI). Soppiantò le forme indigene del tipo *butirro*, *butiro*⁶. Dal fr. *beurre* (inizio sec. XII [*bure*], TLF).

cialda f. 'pasta dolce a base di farina, burro e zucchero messa in particolari stampi e cotta e rappresa sul fuoco' (dal 1344, Mensa Priori Frosini 54: «per cialde»). Dal fr. *chaud* agg. 'caldo', ant. *chalt*, *chalde*, come in «chaldes lermes» 'lacrime calde' (1170ca., TLF s.v. *larmer*)⁷.

¹ Ringrazio Anna Cornagliotti, Maria Teresa De Luca, Sergio Lubello, Giorgio Marrapodi e Max Pfister per le loro annotazioni preziose.

² Per i ricettari di cucina italiani medievali e gli studi relativi cfr. Laurioux, ASI 154,33ss.; Lubello, Atti Napoli 3,1141ss.; Lubello, Scaffale Volgare 393ss.

³ Cfr. Cella Gallicismi 355; Lubello, FSPfister 2,86; LEI 8,141.

⁴ Cfr. Castellani GrammStor 124; Cella Gallicismi 487; Catricalà, SLeI 4,235; Lubello, FSPfister 2,85.

⁵ Cfr. Catricalà, SLeI 4,195; Castellani GrammStor 124; Lubello, Atti Lecce 2001, 235s.; Cella Gallicismi 350.

⁶ Cfr. Castellani GrammStor 124; Lubello, FSPfister 2,85; LEI 8,461ss.

⁷ Cfr. Cella Gallicismi 363s.; Fanciullo Etimologie 122s.; Lubello, Atti Venezia 489s.

civet m. 'sorta di salmì', ant. *civeio* (1345, MensaPrioriFrosini 166: «per uve passe, per ispezie tagliate e per mandorle per lo civeio»)⁸. Dal fr. *civet* (seconda metà sec. XIII [*civé*], TLF; FEW 2/1,591).

potaggio m. 'pietanza a base di carne in umido; intingolo sugoso', ant. *potagio* (1389ca., FrVannozzo, RimeMedin, GDLI: «El pane en iande e 'l mio potagio in torso / conyersi sono e per mio cibo agionti»)⁹. Dal fr. *potage* (1240ca., TLF; FEW 9,268).

treggea f. 'confetto preparato con semi vari, cannella o altro e servito alla finè del pranzo' (1309ca., Folgore; PoetiDuecentoContini 2,406: «I' doto voi, del mese di gennaio, / corte con fuochi ed in salette accese; / camer' e letta d'ogni bello arnese, / lenzuol' di seta e coperto di vaio, / treggea confetta e mescere a razzaio»)¹⁰. Oggi disusato (cfr. GDLI 21,298). Dal fr. *dragée* (1200ca. [*dragées* f.pl.], TLF; FEW 13/2,158)¹¹.

Conformemente all'uso comune dell'epoca¹², anche i gallicismi del lessico alimentare furono adattati a seconda dei modelli grafici e fonici dell'italiano.

3. Rinascimento (secoli XV e XVI)

In epoca rinascimentale la cultura italiana si irradia per tutta l'Europa. La riflessione sulla lingua, iniziata da Dante Alighieri, si intensifica. Le discussioni vivaci e dinamiche e le riflessioni innovatrici sulla situazione linguistica ed il palese piacere intellettuale degli autori coinvolti «infettano» gli altri paesi europei e soprattutto la Francia dove si osserva una vera e propria «italomania». Gli intensi contatti culturali, politici ed economici tra l'Italia e la Francia si riflettono in un gran numero di italianismi che entrano nel francese.

Anche la cucina italiana in quell'epoca serve di modello agli altri paesi europei¹³. Nascono numerosi libri di cucina. Alle soglie tra il Medioevo e l'epoca rinascimentale si colloca il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino de Rubeis, che fu redatto alla metà del sec. XV¹⁴. Seguono nel sec. XVI l'*Epulario* (1518) di Giovanni de' Rosselli¹⁵, i *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (1549) di Cristoforo da Messisbugo, la *Singolar dottrina nel qual si tratta dell'officio del scalco* (1560) di Domenico Romoli, l'*Opera* (1570) di Bartolomeo Scappi, il *Trinciante* (1581) di Vincenzo Cervio e lo *Scalco* (1584) di Giovanni Battista Rossetti.

In ambito culinario non è soltanto la cultura italiana che si irradia per la Francia. Gli influssi vanno pure in direzione opposta. Le tradizioni e i piatti tipici della cucina francese erano ben noti in Italia. Giovanni de' Rosselli nel titolo della seconda edizione del 1518 del suo *Epulario* si fregia persino dell'epiteto *francese* («composta per Maestro Giovanne de Rosselli, francese»), poiché, come spiega il Riccio, «già era in voga l'estrosità dei cuochi d'Oltralpe» (RosselliRiccio 5). Influssi concreti dei libri di cucina francesi sui manuali italiani per ora non sono documentabili. Pare invece probabile che tali influssi esistessero: «L'origine di questa tradizione [scil. dei manuali di cucina italiani del Rinascimento], per cui la trattatistica gastronomica diventa quasi un

⁸ Varianti: *civiro* (sec. XIV, LibroCuoco, ArteCucinaFaccioli, 1,67), *civero* (inizio sec. XV, LibroCucina, ib. 1,24), *civiero* (1450ca., MaestroMartino, CucinaBenporat 87), *civè* (1682, VarenneCuoco 66), *sivè* (1766, CuocoPiemServenti 171) e *sivetta* f. (1874, CucinieraBol 18). Cfr. Lubello, FSPfister 2,86.

⁹ Cfr. Catricalà, SLeI 4,197; Lubello, FSPfister 2,86.

¹⁰ Cfr. Catricalà, SLeI 4,189; MensaPrioriFrosini 161s.

¹¹ Per altri gallicismi gastronomici che restano confinati solo ai dialetti cfr. Lubello, FSPfister 2,85 n. 20.

¹² Cfr. Morgana, SLIE 3,671ss.; CellaGallicismi XVI,41,46,51s.

¹³ Cfr. Vollenweider, VR 22,83ss.; GastronomíaFirpo 18ss.; Catricalà, SLeI 4,154; Thomassen 235ss.

¹⁴ Cfr. Lubello, ScaffaleVolgare 396-398.

¹⁵ Cfr. Lubello, AttiNapoli 3,1146.

nuovo genere letterario, va, forse, ricercata in Francia, dove il libro di cucina era così costruito fin dal '300» (Catricalà, SLeI 4,157).

Il numero limitato dei prestiti concreti dal francese in epoca rinascimentale non deve neanche dissimulare il fatto che anche nel lessico esistono comunque diversi riflessi della cultura culinaria come risulta per es. dai numerosi sintagmi di ambito culinario con l'aggiunta di *francese*, *alla francese* e sim.: le *suppe francesche* (1320ca., FrBarberinoSansone 159) e la *torta francesca* (sec. XIV, LibroCuoco 57) sono conosciute già a partire dal Trecento, nel Quattrocento si parla del *verzuzo francioso* 'sorta d'agresta all'uso francese' (inizio sec. XV, LibroCucina, ArteCucinaFaccioli, 1,49), della *mostarda franzesa* 'sorta di salsa a base di senape' (1450ca., MaestroMartino, CucinaBenporat 261), della *porrata francesca* 'piatto preparato con porri tritati e altre verdure' (prima metà sec. XV, LibriCucinaBoström 3) e delle *tartare di pome ala franzesa* (1450ca., MaestroMartino, ib. 165). Non sempre i riferimenti al modo di mangiare e di bere dei francesi sono addirittura lusinghieri: la locuzione *bere alla francesca* vuol dire 'bere smodatamente' (1516, AriostoDebenedetti/Segre 955: «Adagiato il destrier, la mensa venne / di varii cibi e con buon corso e greco; / ch'el Saracin nel resto alla moresca, / ma vòlse far nel bere alla francesca»); in gergo *francioso* significa 'bevitore' (1545, LinguaZerga, Cappello, SFI 15,327)¹⁶.

Altri gallicismi culinari quattrocenteschi e cinquecenteschi si trovano nei libri di cucina sopraccitati e in altre fonti¹⁷. Il *Libro de arte coquinaria* (1450ca.) di Maestro Martino – accanto a *bianco mangiare* e *mostarda* già precedentemente in uso – comprende anche delle prime attestazioni:

gallimanfuria / galimafura f. 'fricassea di carne' (CucinaBenporat 141¹⁸: «Gallimanfuria alla francese»; ib. 193: «Per fare la galimafura a la francese piglia del pecto di castrato o di vitello cocto altro mezo cocto poy habe cepolle tagliate minute fritte drentro lo structo adaxio che siano ben cocte poy piglia la dicta carne tagliata in pezi picolli como una noce poy mette ogni cossa in sema in una padella ad frigere con uno poco de mostarda forte o pipere in quantità e agresto»). Compare solo in Maestro Martino. Dal fr. *galimafrée* f. (1393ca., MénagierParis 2,233: «Calimafrée ou saulce paresseuse»; cfr. FEW 17,480).

macarello m. / *macarella* f. 'sgombro' (CucinaBenporat 141¹⁹: «Per quocere macarella. Vogliono essere fritte e anco sono buone alessate con pepe e petrosillo»; ib. 224²⁰: «Per cocere macharello volleno esse fritte e hanchora sono bone alessate con petroseno agresto e butiro»; ib. 279²¹: «Zefali ho macarella. Sono buoni fritti quando sono piccoli [...]»). Oggi *maccarello*. Dal fr. *maquereau* (1140ca. [*makerel*], TLF; FEW 16,503).

Cristoforo da Messisbugo nei *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* del 1549 usa fra l'altro:

cigotelli m.pl. 'cosciotti' (Catricalà, SLeI 4,216: «Piglia 4 piedi di vitello e 4 cigotelli di vitello, cioè le mentature de' ginocchi, e cavane tutte l'osse») ²². Oggi disusato. Dal fr. *gigot* (sec. XV, TLF; FEW 16,35).

crema f. 'dolce semiduro, fatto con latte, zucchero, tuorli d'uova ed altri ingredienti, sbattuti insieme e rappresi al fuoco' (MessisbugoBandini 58: «Di crema francese per minestra, con zucchero e cannella sopra») ²³. Dal fr. *crème* (1190ca. [*craime*], FEW 2/2,1271).

¹⁶ Per la documentazione cfr. DI 2,101ss.

¹⁷ Cfr. per es. *pastiscieri* m. 'chi produce o vende dolci' (oggi *pasticcere*) in Sercambi (1424ca., GDLI: «Quando la corte di Roma era a Vignone, un pastiscieri faceva pastelli di carne di uomo») < fr. *pâtissier* (dal 1278 [*pasticier*], TLF; FEW 7,751). Per l'it. *gattafura* cfr. Schweickard, SLI 32,152ss.

¹⁸ Ms. Riva del Garda, Archivio Storico.

¹⁹ Ms. Urbinate Latino 1203.

²⁰ Ms. Riva del Garda, Archivio Storico.

²¹ Ms. Bühler 19, New York.

²² *zigotto* nello Scappi (Catricalà, SLeI 4,216 n. 2).

²³ Cfr. Thomassen 110ss.

fracassea f. 'vivanda di carni sminuzzate' (Caticralà, SLIE 4,193)²⁴. Oggi *fricassea*. Dal fr. *fricassée* (1450ca., TLF; FEW 3,792).

Anche nel Cinquecento i prestiti del lessico culinario vengono adattati fonograficamente a seconda dell'uso del tempo²⁵. Spesso le forme presentano tratti marcatamente popolari, fenomeno che si osserva anche nei secoli successivi. Infatti i cuochi per lo più appartenevano ad un ceto sociale meno colto. Di conseguenza, non sono i modelli colti e le regole normative che predominano, ma un lessico che risente dell'oralità e della variazione individuale e regionale. Sintomatico è il caso dell'*Epulario* di Giovanni de' Rosselli il cui stile il Riccio considera come «un tipico esempio di una lingua Italiana che poteva nascere direttamente dal popolo» (RosselliRiccio 5).

4. Seicento

La cucina italiana del Seicento si colloca in alta misura nella tradizione della cucina rinascimentale. Fonti importanti sono il *Libro di nobilissimi segreti* («cominciato l'anno 1602») di Giovanni Del Turco, il *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano* (1614) di Giacomo Castelvetro, lo *Scalco pratico* (1627) di Vittorio Lancellotti, l'*Archidipno, o vero dell'insalata, e dell'uso di essa, trattato nuovo* (1627) di Salvatore Massonio, la *Pratica e scalcaria* (1631) di Antonio Frugoli, l'*Apicio ovvero Il maestro de' conviti* (1647) di Giovanni Francesco Vasselli, il *Perfetto maestro di casa* (1658) di Francesco Liberati, l'*Arte di ben cucinare* (1662) di Bartolomeo Stefani, il *Teatro nobilissimo di scalcheria* (1669) di Venantio Mattei Da Camerino e lo *Scalco alla moderna ovvero l'arte di ben disporre i conviti, con le regole più scelte di scalcheria* (1694) di Antonio Latini.

L'influsso del francese sull'italiano aumenta notevolmente in questo periodo. Ne risultano discussioni vivaci sul senso e sul non-senso dell'uso dei gallicismi²⁶. Anche nel lessico culinario – in seguito al successo folgorante della cucina francese a partire dalla metà del sec. XVII – il numero di prestiti cresce²⁷. Per la prima volta viene anche tradotto un libro di cucina francese, e cioè l'undicesima edizione del *Cuisinier françois* (Parigi, 1680) di François-Pierre de la Varenne che comprende *Le cuisinier françois méthodique* (3-166), *Le pâtissier françois* (167-378) e *Le confiturier françois* (379-457). La versione italiana, che venne pubblicata nel 1682 a Bologna col titolo *Il Cuoco francese*²⁸, contiene parecchi prestiti dal francese:

cassemusò m.pl. 'specie di tortelli' (p. 358: «Modo di fare de' Cassemusò, altra specie di Tortelli»). Hapax. Dal fr. *casse-museaux* m.pl. (sec. XV, TLF).

chantò m. 'sorta di pane' (p. 277: «Pan benedetto fino, e delicato chiamato in Parigi del Cusino, & in altri luoghi Chantò»). Oggi disusato. Dal fr. *chanteau* m. (1451 ['morceau de pain'], TLF).

compote / compota / composta f. 'cibi immersi nell'aceto o nel sale' (p. 61: «Vaccina dobbata, detta in Francese Compote»; ib. 61s.: «Compota, ovvero olla putrida», «Altra Compota dolce»; ib. 72: «[...] perche se vi lasciate la salsa, ciò sarà una Compota»; ib. 74: «Si può lasciare dentro la sua salsa, & all'hora sarà una Composta»). Dal fr. *compote* f. (sec. XI [composte], TLF; FEW 2/2,985).

²⁴ Cfr. Morgana, SLIE 3,691; Thomassen 137ss. Probabilmente con influsso di *fracasso* (in francese mancano forme con la -a-).

²⁵ Cfr. Thomassen 242.

²⁶ Per la «gallomania» del Seicento cfr. Morgana, SLIE 3,693ss.

²⁷ Thomassen 243 elenca per il Seicento 9 attestazioni.

²⁸ Con le tre parti del *Cuoco francese pratico* (5-196), del *Pasticciere francese* (197-452) e del *Confettoriere francese* (453-571).

ghiaccio m. 'scioppo di zucchero usato per decorare dolci' (p. 211: «Modo di fare ghiaccio di zucchero»)²⁹. Oggi *glassa* f.³⁰. Dal fr. *glace* (1680, VarenneCuisinier, 408: «Faites une glace avec de l'eau de fleur d'orange & du sucre, comme il est dit au glacé de macepain, faites cuire des marons à la braise & les pelez, & les applatissez, glacez-les d'un costé & les faites cuire avec le dessus du four»; cfr. TLF; FEW 4,141). – *ghiacciare* v.tr. 'decorare con uno strato di glassa' (p. 212: «serve a ghiacciare pasticciarie»)³¹. Oggi *glassare*. Dal fr. *glacer* (1680, VarenneCuisinier, 408). → 5. (*ghiaccio* 'sugo ristretto').

haricot m. 'tipo di ragù' (p. 67: «Guazzetto di Castrato, fatto colla Cipolla, detto Haricot»; ib. 68: «alcuni mettono delle brugne, e dell'uva nelli Haricoti»)³². Oggi disusato. Dal fr. *haricot* m. (1392ca. [*hericoq*], TailleventPichon/Vicaire 4; cfr. TLF; FEW 16,164).

macedonia f. 'miscuglio di verdura condita' (p. 187: «Lavate bene li Selleri, spaccateli in quattro parti, metteteli nell'acqua fresca, imbandite, e poi servite come la Macedonia»). Cfr. Thomassen 154. Dal fr. *macédoine* (1680, VarenneCuisinier, 159: «Lavez bien de sellery, fendez les cottons en quatre, les mettez dans l'eau frèche, dressés & la servez comme la macedoine»).

macharoni m.pl. 'sorta di tortelli di mandorle' (p. 378: «Modo di fare delli Tortelli di Mandole, detto Macharoni»). Oggi disusato. Dal fr. *macaron* m. 'petit gâteau rond, moelleux, parfumé, à la surface légèrement craquelée, composé de pâte d'amande et de blanc d'oeuf' (1552, TLF) che a sua volta deriva, con mutamento semantico, dall'it. *maccaroni*, *maccheroni* 'pasta alimentare lunga' (dal 1370ca., GDLI 9,347).

purèe m. o f. 'passato di patate, verdura o legumi lassati' (p. 84: «Potacchio con Piselli, ò Ceci, detto Purèe»). Oggi *purè* (DeMauro: 1773), *purea* (DeMauro: 1846) e *purée* (DeMauro: 1958). Cfr. Thomassen 192ss. Dal fr. *purée* m. (1220ca. [*puree*], TLF; FEW 9,610).

ratone m. 'tipo di torta di formaggio' (p. 311: «Torte, dette Ratoni», ib. 312: «Altro modo di Ratone»). Oggi disusato. Dal fr. *raton* m. (seconda metà sec. XIII [*rastons* pl.], TLF).

rissole f.pl. 'sorta di tortelli' (p. 355: «Modo di fare delle Rissole»; ib. 356: «Rissole, ò Tortelli sfogliati più delicati»). Oggi disusato. Dal fr. *rissole* f. (1260ca., TLF).

salsa à robert f. 'salsa a base di brodo, vino bianco, aceto, addizionata di senape e cipolla' (p. 401: «vi si può mischiare della mostarda di senepa, ovvero fare una salsa à robert»; ib. 428: «Uova col butiro negro. [...] raspandovi un poco di noce muscata per disopra vi si puol aggiungere una salsa à robert»). Oggi disusato. Cfr. Thomassen 205s. Dal fr. *sauce (à la) robert* f. 'id.' (dal 1490ca. [*saulce Robert*], HöflerArtCulinaire 174; cfr. FEW 10,426). Per la discussione etimologica cfr. Schweickard, QuadRION 2, 105s. n. 1.

thalemusa f. 'sorta di torta di formaggio' (p. 317: «Modo di fare Torte di Cascio dette Thalemuse», «dandoli la forma d'una Thalemusa»)³³. Oggi disusato. Dal fr. *talmouse* f. 'sorte de mets au fromage' (1393ca. [*talemouse*], TLF).

Altre attestazioni seicentesche da fonti diverse:

bisca f. 'minestra fatta (oggi) per lo più a base di crostacei' (1662, StefaniArte, Thomassen 77: «Una bisca fatta di piccioni sotto banca, cotti in panna di latte [...]»). Dal fr. *bisque* f. (1655, VarennePastissier 204: «Bisque aux oeufs»; cfr. TLF; FEW 21,488).

ragù m. 'vivanda che serviva a stimolare l'appetito; (oggi) spezzatino' (1662, StefaniArte, Thomassen 196ss.). Dal fr. *ragoût* m. (1623 [*ragoust*], TLF; FEW 4,343).

tartellette f. pl. 'piccoli dolci rotondi da tè o da dessert, spec. guarniti con frutta o marmellata', ant. *tartarette* (1691, LammaRoversi 251: «tartarette di ricotta ripiene»). Dal fr. *tartelette* (1346, TLF; FEW 13/2,122).

La familiarità crescente dei cuochi italiani con la cucina francese si riflette anche nel fatto che a partire dal Seicento non tutti i prestiti vengono adattati ai modelli grafici e fonici italiani, ma possono conservare anche la loro forma originale (*compote*,

²⁹ In Lamma *giazzo*: «li farai sopra un lustro di giazzo unito e la servirai calda» (1691, LammaRoversi 177).

³⁰ «Glassa di Cioccolata» (1790, LeonardiApicio 6,239).

³¹ In Lamma *ghiacciato* e *aggiacciato*: «Dieci tondini di meloni giacciati» (1691, LammaRoversi 304), «Meloni aggiacciati» (ib. 306).

³² Variante: *aricò* (1790, LeonardiApicio 2,22: «Cotelette di Castrato in Aricò»; 1832, AgnolettiManuale 1,134: «Aricò di castrato»).

³³ Varianti: *talmouzes* pl. (1766, CuocoPiemServenti 249), *talmuse* (1790, LeonardiApicio 4,291; 1834, AgnolettiManuale 3,37) e *talmouses* (1854, VialardiTrattato 535).

haricot, à Robert, purée). L'orientamento pratico dei libri di cucina non cambia però. Nella prefazione alla sua *Arte di ben cucinare*, Bartolomeo Stefani per esempio sottolinea che gli interessano piuttosto gli aspetti pratici che le raffinatezze stilistiche:

«Aviso per ultimo, che questo Libretto non esce da una Accademia, mà ben sì da una Cucina. Non propongo regole di ben dire, mà di ben condire. Se poi gl'ingegni più delicati forse incontreranno qualche scabroso detto, che non s'addatti all'udito loro, Io à questi tali principalmente protesto, che quì non fù mia intentione di piacere all'orecchio, mà di sodisfare al gusto» (StefaniArte 7).

5. Settecento

Anche nel Settecento vengono pubblicati nuovi libri di cucina. Escono nel 1741 *Il cuoco reale e cittadino* di François Massialot, nel 1766 *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, nel 1773 la seconda edizione dell'*Economia della città, e della campagna ovvero il nuovo cuoco italiano secondo il gusto francese*, nel 1778 *Il credenziere di buon gusto* di Vincenzo Corrado, nel 1781 la seconda edizione del *Cuoco maceratese* d'Antonio Nebbia, dal 1785 al 1794 i tre volumi dell'*Oniatologia*, nel 1790 il *Confetturiere piemontese* ed i sei volumi dell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, nel 1797 il *Pasticchiere all'uso moderno* dello stesso Leonardi, nel 1793 *L'arte di far cucina* e nel 1798 *La cuciniera piemontese*³⁴. Di tradizione manoscritta (1705) è il *Panunto toscano* di Francesco Gaudenzio, «opera in cui si mostra il modo facile di cocinar moderno con poca spesa» (GaudenzioGianni 9).

L'influsso del francese sull'italiano continua ad aumentare, anche in ambito culinario³⁵: «Il Settecento in Italia visto dalle cucine, appare ancor più filofrancese che nei salotti»³⁶. Il centro d'irradiazione del lessico culinario francese è situato evidentemente in Piemonte. Quanto al *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, Anna Cornagliotti constata che l'opera «è un prodotto della francofilia del Piemonte del secolo XVIII – e intendiamo qui soprattutto della nobiltà sabauda smaniosa di competere con la corte francese alla quale era rivolta con un indiscusso legame d'ammirazione e di desiderio di competizione – e non è certo il solo frutto che l'influenza della «nouvelle cuisine» francese abbia esercitato in Europa oltre che sulle tavole dei Piemontesi benestanti»³⁷.

Contrariamente alla situazione nel Seicento, molti autori³⁸ ed anche i cuochi si mostrano aperti ai prestiti francesi. Il Leonardi conferma esplicitamente la sua decisione di accettare le parole straniere nel suo *Apicio*:

«Rapporto però a nomi de' Piatti, Zuppe, Salse, o altro si rende impossibile cambiarli, dovendosi dare quello che portano seco dalla loro origine sia Italiano, Francese, o d'altra Nazione» (LeonardiApicio 1, XXII).

Ora, anche la cucina regionale francese trova eco nei libri di cucina che fanno riferimento a varie regioni e città³⁹:

³⁴ Cfr. Thomassen 252s.

³⁵ Thomassen 261ss. conta 76 gallicismi culinari.

³⁶ Alberto Capatti nell'Introduzione alla ristampa dell'*Apicio* di Francesco Leonardi.

³⁷ Cornagliotti, FSBaum 23s.; cfr. MensaPrincipe.

³⁸ Cfr. Morgana, SLIE 3,702ss.; Thomassen 248ss.

³⁹ In precedenza, i riferimenti alle varianti culinarie francesi regionali sono rari. All'inizio del Trecento, nel *Liber de coquina*, redatto in latino, si parla del brodo provenzale: «De brodio provincialico» (1309ca., *LiberCoquinaSada/Valente* 122). Anche nel quattrocentesco *Libro di cucina* l'autore anonimo rinvia a particolarità della cucina provenzale (cfr. *ArteCucinaFaccioli*, 1,33). L'influsso culturale della Provenza però, a quest'epoca, deve essere categorizzato piuttosto come indipendente da quello francese.

- Angoulême*: «Sella di Castrato all'Anguleme» (1790, LeonardApicio 2,65).
Artois: «Cotelette di Mongana all'Artoè» (1790, LeonardApicio 1,208).
Bayonne: «Tocchino alla Bajonne» (1790, LeonardApicio 2,204).
Bordeaux: «Sella di Castrato alla Bordoese» (1790, LeonardApicio 2,66).
Chantilly: «noci di vitello alla <chantilly>» (1766, CuocoPiemServenti 102).
Compiègne: «gattò di Compienne» (1790, LeonardApicio 4,302).
Garonne: «Rot de Bif di castrato alla Garonne» (1790, LeonardApicio 2,64).
Languedoc: «Rot de Bif di Castrato alla Linguadoca» (1790, LeonardApicio 2,63).
Lyon: «porco da latte alla lionnese» (1766, CuocoPiemServenti 111), «coste di vitello alla lyonnoise» (1766, ib. 54).
Nevers: «salsa alla Nivernoise» (1773, EconomiaCittà, ThomassenGallizismen 257).
Normandie: «Gattò di Normandia» (1790, LeonardApicio 2,137).
Paris: «Pollastri alla Parisienne» (1790, LeonardApicio 3,99).
Périgord: «torta di coste di montone <alla Perigord>» (1766, CuocoPiemServenti 238), «pasticcio alla Perigord» (1766, ib. 310).
Saint-Cloud: «Animelle di Mongana alla Sen Clù» (1790, LeonardApicio 1,188).
Sainte-Menehould: «piedi di vitello alla <Sainte Menehould>» (1766, CuocoPiemServenti 88), «coda di bue alla santa <Menehould>» (1766, ib. 76).
Saint'Omer: «Cosciotto di Castrato alla Sent-Omero» (1790, LeonardApicio 2,58).
Toulouse: «Culì di carciofi alla Tolosa» (1790, LeonardApicio 4,100).

La ripercussione più marcata dell'influsso francese si osserva nell'anonimo *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, opera che uscì nel 1766 a Torino e che il Faccioli caratterizza nel modo seguente: «Con il *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* s'inaugura nel sec. XVIII una trattatistica condotta costantemente sui modelli della cucina francese, al punto di dedurre non soltanto i procedimenti tecnici e le norme fondamentali di educazione del gusto bensì anche il lessico che le è proprio e che ormai, quasi dappertutto, soppianta la nomenclatura italiana e autorizza a ogni arbitrio linguistico (e a ogni negligenza delle buone regole del dire)» (ArteCucinaFaccioli₂ XXVI)⁴⁰. Il *Cuoco piemontese* contiene parecchie prime attestazioni, di cui in questa sede ne vengono documentate soltanto alcune in modo esemplativo⁴¹:

androuilles f. pl. 'salsicciotti a base di trippa' (p. 109)⁴². Oggi disusato. Dal fr. *andouille* (1178ca. [andouille f.], TLF; FEW 4,652).

bodini m.pl. 'sanguinacci' (p. 53: «Di sanguinacci o bodini e salsiccia fritta»). Oggi *budino*. DeMauro: 1808 (cfr. LEI 6,1598). Dal fr. *boudin* m. 'id.' (1260ca. [boudins pl.], BoileauE, GdfSuppl 8,349)⁴³.

brioche f. 'tipo di pasta dolce a base di farina, burro, lievito e uova' (p. 245: «Pasta e <gateau> di <brioche>»)⁴⁴. DeMauro: 1868 (*brioche*, *brioscia*). Dal fr. *brioche* (1404, TLF; FEW 15/1,269). Cfr. Thomassen 87.

caramel m. 'sostanza molto densa di color bruno scuro ottenuta fondendo lo zucchero al calore, usata per decorare dolci, colorare o aromatizzare bevande o anche per preparare alcuni farmaci' (p. 224: «vi è il <caramel> oscuro che si fa in differente maniera, bisogna solamente mettere del zucchero con acqua e farlo bollire a gran fuoco»; p. 230: «Crema al <caramel>»). Oggi *caramello*. DeMauro: 1892. Dal fr. *caramel* (1680, TLF; Thomassen 115s.).

⁴⁰ Disponiamo di un'edizione moderna a cura di S. Serventi (CuocoPiemServenti), il cui glossario però è abbastanza deficitario: «Proprio il glossario, incompleto, privo di rinvii alle pagine del testo e perciò inutilizzabile, spesso seguito da dichiarazioni errate, incomplete e dubbie, costituisce la parte debole della riedizione che avrebbe bisogno, dal punto di vista lessicale, di ben maggiore attenzione e cura» (Cornagliotti, FSBaum 23 n. 1).

⁴¹ Altri esempi in Cornagliotti, FSBaum 27ss.; Thomassen 261ss.

⁴² In Leonard *anduglie* (1790, LeonardApicio 2,231: «Anduglie alla Crema»).

⁴³ Già anteriormente it. *boldone* m. 'id.' (1540, Aretino, OpereBurlesche, GDLI). Cfr. LEI 6,1602: «Tutte e due le forme <risalgono alla stessa base bold [...], senza poter confermare la tesi di Salvioni [...] che le forme francesi risalgono all'it. Ragioni cronologiche parlano contro questa ipotesi. Pare però più probabile che le forme it. sett. *budino* siano prestiti moderni dal francese».

⁴⁴ Varianti: *briosce* f. (1790, LeonardApicio 4,230) e *briozzi* m.pl. (1854, VialardiTrattato 410: «Briozzi (<brioches>) al naturale»).

court-bouillon / court bouillon m. 'brodo aromatizzato nel quale si cuoce il pesce' (p. 50: «Di gamberi in <court-bouillon> accomodati in piramide sopra una servietta»; p. 151: «Pollastra in <court bouillon>»). DeMauro: 1913. Dal fr. *court-bouillon* (1651, TLF). Cfr. Thomassen 108s.

entrée f. 'nella cucina classica francese, portata che segue le minestre o gli antipasti' (p. 39: «deve altresì conoscere la delicatezza d'ogni sorte di <entrée>, di zuppe, di salse, arrosti e trasmessi»)⁴⁵. DeMauro: 1956. Dal fr. *entrée* (dal 1632, anteriormente *entrée de table*: 1552, RobHist 1,701).

entremets m. 'portata servita tra il secondo e il dolce' (p. 79)⁴⁶. DeMauro: 1892. Dal fr. *entremets* (inizio sec. XIII, TLF).

escalope f. 'fetta di carne, spec. bianca, o di pesce' (p. 144: «Pollo d'India all'<escalope>. Levate le coscie ed aggiustatele come le precedenti; delle ali e stomaco fatene l'<escalope>»)⁴⁷. Oggi *scaloppa*. DeMauro: 1895 [*scalopa*]. Dal fr. *escalope* (1691, TLF; FEW 17,83).

estragon m. 'erba aromatica usata in cucina, dragoncello' (p. 140: «Pollastri alla serpentaria, detta <estragon>»). Oggi *estragone*. DeMauro: 1892. Dal fr. *estragon* (1539 [*targon*], TLF; 1564 [*estargon*], ib.).

farsa f. 'ripieno' (p. 94: «Petto di vitello colla farsa»). Oggi *farcia*. DeMauro: 1754. Dal fr. *farce* (inizio sec. XIV, TLF; FEW 3,415). Cfr. Thomassen 125.

ghiaccio m. 'sugo ristretto, simile ad una vernice lucida, usato per ricoprire carni, pesci, vegetali' (p. 112: «prendete poscia il brodo in cui è cotta la coscia, disgrassatelo e poi passatelo alla stamigna, facendolo ridurre a due cocchiali, e questo sarà il ghiaccio, che mettere leggermente su la coscia, con li erbaggi, per ghiacciarli egualmente»). Oggi *glassa*. Cfr. Thomassen 145s. Dal fr. *glace*. – *ghiacciare* v.tr. 'cospargere con una salsa gelatinosa, spec. un piatto di carne' (p. 112, v. la citazione di sopra), poi *glassare* (1790, LeonardiApicio 4,72: «fatele colorire, e glassare»; 1874, CucinieraBol 56: «glassatele col proprio fondo»). DeMauro: 1905. Dal fr. *glacer* (1611, RobHist 1,891). → 4. (*ghiaccio* 'sciropo di zucchero').

gibelotte / gibelote (alla) 'fricassea di pollo' (p. 54: «Di due pollastri alla <gibelotte>»; p. 142: «Pollastri alla <gibelote>»). Oggi disusato. Dal fr. *gibelotte* (1708, TLF⁴⁸).

godiveau m. 'sorta di hachis' (p. 101: «un godiveau, fatto con un poco di coscia di vitello»)⁴⁹. Oggi disusato. Dal fr. *godiveau* (1546 [*guodiveaulx* pl.], TLF; FEW 4,184).

hachis f. 'carne tritata e cotta con condimenti, usata per preparare farcie o timballi' (p. 123: «<Hachis> di spalla di montone coperto o sia piccatiglio»)⁵⁰. DeMauro: 1917. Dal fr. *hachis* (1539, TLF; FEW 16,146s.).

batelet / hâtelet m. 'piccolo spiedo per arrostitire' (p. 142: «Pollastri in <hatelet>»; ib. 164: «Piccioni in <hâtelet>»)⁵¹. Oggi disusato. Dal fr. *hâtelet* m. (1393ca., MénagierParis 2,161 [*bastelets* m.pl.]), *batelette* f. (dal 1705 [*batelettes* pl.], MassialotCuisinier 21).

hauchepot m. 'tipo di ragu' (p. 76: «Coda di bue in <hauchepot> ed in altre maniere»)⁵². Oggi disusato. Dal fr. *hocchepot* (1220ca., TLF; FEW 16,233).

hors d'oeuvre m.pl. 'antipasti' (p. 56: «Quattro <hors d'oeuvre> a canto del <sourtout>»)⁵³. Oggi *hors-d'oeuvre* m. e m.pl. DeMauro: 1766. Dal fr. *hors-d'oeuvre* m. (1690, TLF).

marbrée (gâteau ~) m. 'torta marmorizzata' (p. 310)⁵⁴. Oggi disusato. Dal fr. *gâteau marbré* che il TLF attesta solo per il 1932.

matelotte / matelote / matelota / matelotta f. 'stufato di pesce al vino rosso, tipico della tradizione regionale francese' (p. 54: «Di una coda di bue in <matelotte>»; p. 147: «Ale in <matelote>»; p. 151: «Pollastra alla matelota»; p. 190: «Carpio in matelotta»). Oggi *matelote*. DeMauro: sec. XX. Dal fr. *matelote* (1674, TLF; FEW 16,543).

⁴⁵ Varianti: *entrèe* (1780ca., LiberaMazzoni 78: «piatto di Entrèe»), *antreè* (1781, NebbiaCuoco 161: «frutti per servire di Antreè»), *antrè* (1790, LeonardiApicio 2,LI: «Antrè, e Orduvre»).

⁴⁶ In Leonardi e Agnoletti *antremè* (1790, LeonardiApicio 2,LI; 1832, AgnolettiManuale 1,216).

⁴⁷ In Leonardi *escaloppe* (1790, LeonardiApicio 6,305: «ESCALOPPE. Significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cotta»).

⁴⁸ Anteriormente à la *gibelote* 'manière de préparer les poissons' (1617, TLF).

⁴⁹ Varianti: *gudivò* (1790, LeonardiApicio 4,44: «Farsa di Gudivò») e *godivò* (ib. 4,238: «farsa di Godivò»).

⁵⁰ In Leonardi e Agnoletti *asci* (1790, LeonardiApicio 6,274: «Asci di diverse sorta di Carni»; 1834, AgnolettiManuale 2,50: «asci d'ogni sorte»).

⁵¹ Variante: *atelette* f.pl. (1790, LeonardiApicio 2,67: «Animelle di Capretto in Atelette»; ib. 6,306: «Atelette. Sono piccioli spiedini con Animelle, o Fegatini, o Palati, &c.»; 1832, AgnolettiManuale 1,93: «cervello in atelette»).

⁵² In Leonardi *hoscepot* (1790, LeonardiApicio 1,125: «Coda di Manzo in Hoscepot»).

⁵³ Varianti: *orduvre* (1790, LeonardiApicio 2,LIII: «Orduvre volanti») e *orduvres* (1834, AgnolettiManuale 3,137: «Quattro antrè, e orduvres»).

⁵⁴ Cfr. *gattò in marbrè* in Leonardi (1790, LeonardiApicio 1,XX: «Gattò alla Savojarda in Marbrè all'Aspic»).

meringues f.pl. 'dolci friabili fatti di chiara d'uovo montata a neve e zucchero a velo, cotti al forno, con cui si preparano torte o pasticcini' (p. 249)⁵⁵. Oggi *meringa*. DeMauro: 1850 (*marenga*). Dal fr. *meringue* (1691, TLF; FEW 21,494). Cfr. Thomassen 169.

minuta f. / *menus* m. 'lista delle vivande e delle bevande servite in un pranzo' (p. 39: «Inoltre è necessario, che un mastro di casa sappia ben divisare una minuta (così detta la lista col nome di tutto quello, che si deve servire ad un pasto; in francese «Menus»»). DeMauro: *sec. XIX (minuta)*; GDLI: 1890 (*menù*). Dal fr. *menu* m. (1718, TLF; FEW 6/2,135).

miroton m. 'piatto a base di manzo' (p. 80: «Bue in «miroton»»). Oggi disusato. Dal fr. *miroton* (1691, TLF; FEW 21,490).

poissonnière f. 'pesciera' (p. 44: «vaso lungo di rame stagnato che ha nel fondo una foglia forata con due manichi per cavar fuori il pesce senza guastarlo»). Oggi disusato. Dal fr. *poissonnière* f. (1694, TLF; FEW 8,585).

ravigotte (*salsa alla ~*) f. 'salsa a base di olio e aceto, addizionata di capperi, prezzemolo, cerfoglio e cipolla' (p. 258). Oggi *salsa ravigotta* (Thomassen 201). Dal fr. *sauce à la ravigote* (1739, HöflerArtCulinaire 169).

remoulade / *ramolata* f. 'salsa fredda a base di mostarda molto piccante che accompagnava carni bollite o verdure crude' (p. 54: «Assietta con una «remoulade» in un vaso da salsa»; ib. 223: «La senapa si serve vicino alla carne di bue al pranzo ed a fare delle salse «robert» e «ramolata»») ⁵⁶. Oggi disusato. Dal fr. *remoulade* (dal 1705, MassialotCuisinier 65: «A plusieurs Filets de Poisson, on fait une sausse qu'on appelle Ramolade»).

rocambole f. 'aglio romano' (p. 81: «sugo a l'«échalote» o alla «rocambole»»). Oggi *rocambola*. DeMauro: 1959. Dal fr. *rocambole* m. (1680, TLF; FEW 16,723) che a sua volta risale al ted. reg. *Rockenbolle*.

soufflé m. 'pietanza salata o dolce, a base di albumi montati a neve uniti a diversi ingredienti, che cotta in forno acquista una consistenza soffice e leggera' (p. 224: «La sesta [cottura di zucchero] è il «soufflé»») ⁵⁷. DeMauro: 1905. Dal fr. *soufflé* (attestato solo nel 1798 [*omelette soufflé*] risp. nel 1829 [*soufflé* m.], TLF; FEW 12,408).

topinambur m. 'tubero commestibile, dalla polpa biancastra e dal sapore leggermente dolce, simile alla patata' (p. 209: «De» «topinambours»). Oggi *topinambur* e *topinambour*. DeMauro: 1802-1804. Dal fr. *topinambour* (1618 [*toupinambaux*], TLF; 1654, VarenneCuisinier, 232 [*taupinambours*]).

Altre attestazioni settecentesche da fonti diverse:

aspic m. 'gelatina' (1790, LeonardiApicio 1,19: «[...] se credete che la quantità della carne non vi renda un Aspic abbastanza forte») ⁵⁸. DeMauro: 1912. Cfr. Thomassen 64ss. Dal fr. *aspic* (1742, TLF; FEW 1,157; 25,499).

brugliè (*ova*) agg. 'uova strapazzate' (1790, LeonardiApicio 1,XLIII: «Uova brugliè») ⁵⁹. Oggi disusato. Dal fr. (*oeufs*) *brouillés* (1611, RobHist 1,298).

bucchè m. 'mazzetto di erbe aromatizzanti' (1786, CorradoCuoco 231: «BUCCHÈ. Mazzetto d'erbe aromatiche che si fa bollire nelle vivande») ⁶⁰. Dal fr. *bouquet* (1654, VarenneCuisinier, 30; cfr. TLF; FEW 15/1,199).

buisson m. 'piatto di vivande disposte in forma di piramide' (1790, LeonardiApicio 5,X: «Gamberi in Buisson»). Oggi disusato. Dal fr. *buisson* m. (1739, NouveauTraité, TLF: «buisson d'écrevisses»; FEW 15/1,196s.).

colì m. 'purè liquido, passato per la stamigna (soprattutto di carne)' (1741, Massialot, Thomassen 107) ⁶¹. Oggi *coulis* (Thomassen 107). Dal fr. *coulis* (1256ca. [*couleis*]), TLF).

⁵⁵ In Leonardi *maringhe* (1790, LeonardiApicio 6,232: «Maringhe di Pistacchi»).

⁵⁶ In Leonardi *remolada* (1790, LeonardiApicio 5,XI: «alla remolada»).

⁵⁷ Varianti: *souflest* (1781, NebbiaCuoco 44: «Fritelle Souflest, o Petti, e petitcoux»), *sufflè* (1790, LeonardiApicio 6,237: «Zucchero à Sufflè, o Penna») e *soufflées* pl. (1834, AgnolettiManuale 2,128: «Questi «flancs» vengono dai Francesi chiamati ancora «soufflées»).

⁵⁸ Varianti: *aspicchi* (1854, VialardiTrattato 602: «Aspicchi di fegato d'oca («de foie gras»)») e *aspich* (1874, CucinieraBol 40).

⁵⁹ In Vialardi *oeufs brouillés* (1854, VialardiTrattato 628: «Frittura di crostate di riso alle uova miste («d'oeufs brouillés aux truffes»)»).

⁶⁰ Varianti: *buchè* e *bouquet* (1832, AgnolettiManuale 1,VII).

⁶¹ In Leonardi e Agnoletti *culi* (1790, LeonardiApicio 2,XLVIII: «Salsa al Culi di Prosciutto»; 1832, AgnolettiManuale 1,2: «culi di vitella»).

- crema a brulè* f. 'latte brûlé, crème caramel' (1780ca., LiberaMazzoni 75: «Crema a Brulè»)⁶². Oggi disusato. Dal fr. *crème brûlée* (dal 1705, MassialotCuisinier 213: «Crème brûlée»).
- emensè* agg. 'tagliato in pezzi stretti e lunghi' (1790, LeonardiApicio 2, XLIII: «Filetti di Anitrelle Emensè»)⁶³. Oggi disusato. Dal fr. (en) *émincé* (1762, TLF; FEW 6/2,133).
- etuvè (all')* 'di cottura degli alimenti in pentola chiusa, utilizzando il vapore che si libera col calore' (1790, LeonardiApicio 2, XLIV). Oggi disusato⁶⁴. Dal fr. (à l') *étuvée* (1654, VarenneCuisinier, 29: «Poulets à l'estuvée»; cfr. TLF; FEW 13/2,457).
- farsire* v.tr. 'imbottire vivande, spec. carni, con un ripieno' (1786, CorradoCuocò 231: «FARSIRE. Riempire cosa con la farsa»; 1790, LeonardiApicio 6,307: «FARSIRE. Significa riempire»). Oggi *farsire*. DeMauro: 1950. Dal fr. *farcir* (1236ca., TLF; FEW 3,415).
- fiambare* v.tr. (1790, LeonardiApicio 3,122: «Fiambate, spilluccate, e sventrate trè piccioli Piccioni»)⁶⁵. Oggi disusato. Dal fr. *flamber* 'passer à la flamme pour brûler le duvet, le poil, pour sécher, etc.' (dal 1671, FEW 3,603).
- flanc* m. e m.pl. 'sformato spec. salato, cotto a bagnomaria in uno stampo' (1773, EconomiaCittà, Thomassen 130; 1790, LeonardiApicio 4,295). Oggi *flan*. DeMauro: 1877. Dal fr. *flan* (1180ca. [flaon], TLF; FEW 15/2,132).
- fondù* f. 'piatto tipico della Svizzera francese, a base essenzialmente di formaggio fuso e vino bianco, che si consuma intingendo pezzetti di pane in una apposita casseruola munita di un piccolo fornello' (1790, LeonardiApicio 2, LI: «[Antremè volanti] di Fondù»)⁶⁶. Oggi *fondue*. DeMauro: 1956. Dal fr. *fondue* (1735, TLF).
- grigliè / griliè* agg. 'grigliato, cotto sulla griglia' (1780ca., LiberaMazzoni 213: «Coste di Vitello, o di Castrato fatte in Grigliè»; ib. 232: «Lingua di Manzo in Griliè»). Oggi *grigliato*. DeMauro: 1966 (*grigliare*). Dal fr. *grillé*, part. pass. di *griller* (dal 1200ca., TLF).
- hure* f. 'preparazione a base di pezzi di testa (di cinghiale o maiale), di lingua o di cosciotto tenuti insieme da una gelatina' (1790, LeonardiApicio 5,88: «Il boccone migliore di questo pesce è la <Hure>, ossia la testa con parte del collo»). Dal fr. *hure* f. (1654, VarenneCuisinier, 87: «Tranche de Hure en ragoust»).
- liason* f. (1790, LeonardiApicio 1, LV: «Liason nome, che significa rossi d'uova, stemperate con acqua, o brodo, o latte, o fiore di latte, per brodettare, e legare qualunque Zuppa, Salsa, o altra Vivanda»). Oggi disusato. Dal fr. *liaison* (1393, TLF; FEW 5,320).
- nomparglie (salsa alla ~)* f. 'tipo di salsa' (1790, LeonardiApicio 1,64: «Salsa alla Nomparglie»). Oggi disusato. Dal fr. *nonpareille* (dal 1705, MassialotCuisinier 400: «Garnissez de grains de grenade & nonpareille»; cfr. FEW 7,649s.).
- pupelen* m. 'tipo di torta' (1790, LeonardiApicio 4,294: «Ungete di butirro chiarificato e freddo, il di dentro di una cazzarola rotonda secondo la grandezza del Pupelen che volete fare»). Oggi disusato. Dal fr. *poupelin* (1349ca. [pouplins pl.], TLF).
- ramequin* m. 'tartelletta incamiciata con sfogliata, riempita con un composto formato di latte, uova, formaggio, sale, pepe e farina e cucinata al forno' (1741, Massialot, Thomassen 199: «Per formar li ramechin, bisogna tagliar della mollica di pane in quadretti con la punta del coltello [...]»; 1766, CuocoPiemServenti 221: «Per essere ben fatti bisogna che i <ramequins> siano leggeri e di un bel colore»)⁶⁷. Dal fr. *ramequin* m. (1654, VarenneCuisinier, 85; cfr. TLF; FEW 16,657 e 21,180).
- rosticciere / arrosticciere* m. 'chi vende cibi in una rosticceria' (1790, LeonardiApicio 2, XXXV: «Secondo Cuoco», «Rosticciere», e «Pasticciere»; ib. 5, I: «ottimi Arrosticciere, ed eccellenti Pasticciere»). GDLI: 1838 (*rosticciere*). Dal fr. *rôtisseur* m. (1396, TLF; FEW 16,684).
- sandre (alla)* (1790, LeonardiApicio 3,39: «Coscie di Pollanche alla Sandre»; ib. 4,110: «Tartufi alla Sandre»)⁶⁸. Oggi disusato. Dal fr. *cendre* (TLF: «faire cuire des marrons, un oeuf, des pommes de terre sous la cendre»).

⁶² In Leonardi *crema brulè* (1790, LeonardiApicio 2, XL: «<Antremè> di Crema Brulè»).

⁶³ In Vialardi *émincés* m.pl. (1854, VialardiTrattato 154: «Émincés di bue in crostata gratinée»).

⁶⁴ Corrisponde all'it. (*in*) *stufato*.

⁶⁵ Anche in Agnoletti: «FIAMBARE. Significa abbruciare le penne ed i peli restati agli animali» (1832, AgnolettiManuale 1, IX).

⁶⁶ In Vialardi *fondue* (1854, VialardiTrattato 629: «Frittura di crostate di polenta alla fonduta ai tartufi (<fondue aux truffes>»).

⁶⁷ In Leonardi *ramechen* (1790, LeonardiApicio 2, LV: «Ramechen vole o vant»).

⁶⁸ In Agnoletti *cendre* (1834, AgnolettiManuale 3,172: «animelle alla cendre»).

scevruglie / scevruglio (allo) 'detto di pietanza di carne macellata messa a marinare, poi saltata al burro e servita con una salsa' (1790, LeonardiApicio 1,237: «Quarto di Mongana allo Scevruglie»; ib. 2,161: «Quarto di Mongana allo Scevruglio»; ib. 3,185: «Lepre allo Scevruglie»)⁶⁹. Oggi disusato. Dal fr. *chevreuil* 'capriolo', en *chevreuil* (1735, HöflerArtCulinaire 57: «Gigot de Mouton en Chevreuil»).

veneson m. 'sorta di salsa' (1790, LeonardiApicio 2,53: «Cosciotto di Castrato in Veneson»). Oggi disusato. Dal fr. *venaison* m. (TLF, con un'attestazione del 1984).

vinegrè f. 'salsa a base di aceto, olio, sale, pepe ed erbe aromatiche tritate finemente' (1741, Massialot, Thomassen 229: «Manzo alla Vinegrè»)⁷⁰. Oggi *vinaigrette*. DeMauro: 1927. Dal fr. *vinaigrette* f. (1393ca., TLF)⁷¹.

L'affinità del *Cuoco piemontese* alla cultura e al lessico della cucina francese si riflette anche nel gran numero di prestiti graficamente inalterati. Lo stesso fenomeno si osserva in altri libri di cucina del Settecento, come per esempio nella *Cuciniera piemontese* del 1798, mentre altri autori optano per l'adattamento dei gallicismi:

«Rapporto però a nomi de' Piatti, Zuppe, Salse, o altro si rende impossibile di cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla loro origine sia Italiano, Francese, o d'altra Nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell'ortografia Francese servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia Italiana, e ciò per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell'idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono» (1790, LeonardiApicio 1,xxii).

Dal Settecento in poi i libri di cucina talvolta comprendono glossari in cui si spiegano i termini stranieri: «Spiega di alcuni termini cucinarj» (CorradoCuoco 231), «Spiegazioni di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usitati nella Cucina» (LeonardiApicio 1,IV), «Spiegazione generale de' Termini Francesi» (ib. 6,304ss.), «Spiegazione di certe parole che anche francesi s'usano in Italia» (CucinieraPiem 119ss.).

Benché nel Settecento la quota delle forme di tradizione scritta aumenti in modo significativo, le descrizioni dei libri di cucina rimangono imperniate sugli aspetti pratici⁷². Di solito i cuochi non nutrono ambizioni letterarie. Il passaggio dello Stefani citato in precedenza sullo scopo ed il livello stilistico della sua *Arte di ben cucinare* viene ripreso quasi immutato nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*:

«Sovvengavi che questo libro non esce da un'Accademia, ma bensì da una Cucina; non propongo regole di ben dire, ma di ben condire» (CuocoPiemServenti, *Avvertimento dell'autore a' lettori*).

6. Ottocento

Nell'Ottocento la cucina italiana continua a risentire dell'influsso francese⁷³, benché il numero dei prestiti dal francese diminuisca leggermente⁷⁴. Alcuni autori fanno appello affinché si restauri la gloria passata della cucina italiana⁷⁵:

⁶⁹ In Vialardi *chevreuil* (1854, VialardiTrattato 625: «Salsa «au chevreuil» (capriuolo)»; ib. 633: «salsa alla «chevreuil»»).

⁷⁰ Varianti: *vinegrette* (1790, LeonardiApicio 1,210: «Cotelette di Mongana alla Vinegrette»), *vinegretta* (ib. 5,162: «alla Vinegretta») e *vin-aigrette* (1834, AgnolettiManuale 3,179).

⁷¹ Analogamente alla secentesca *salsa à robert* entrano nell'uso inoltre altre denominazioni culinarie che risalgono ad antroponimi: *alla Bechamel*, *alla Condè*, *alla Dubarj*, ecc. (cfr. Schweickard, QuadRION 2,105ss.).

⁷² Cfr. Cornagliotti, FSBaum 25 che, rinviando ai casi di adattamento approssimativo di termini francesi nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, constata che sono dettati spesso «da un ricordo orecchiato e mai visto scritto, cioè di tradizione culinaria orale dovuta alla pratica nel campo».

⁷³ Un esempio rappresentativo è il roman. *suppli* < fr. *surprise* (D'Achille, ScrittiRagni).

⁷⁴ Thomassen conta 59 lemmi (285ss.). Per l'influsso francese sull'italiano in generale cfr. Morgana, SLIE 3,709ss.

⁷⁵ Cfr. Thomassen 275ss. (per i libri di cucina che si pubblicano nell'Ottocento cfr. ib. 274ss.).

«[...] l'arte della cucina passò d'Italia in Francia, introdottavi dai più famosi Cuochi Italiani, chiamati colà da Principi e da Grandi di quel paese. Se poi presso di loro si accrebbe e presso di noi decadde, ciò avvenne se non perchè quivi furono buone scuole in cui poterono i Francesi esercitarsi, là dove in Italia cogli anni le buone scuole andarono decrescendo, anzi quasi spegnendosi. Del resto può il nostro paese riacquistare il primato che ha perduto, perciocchè non vi ha altra regione del mondo che per avere la supremazia nell'arte della cucina sia meglio favorito dal cielo: qui sono carni eccellenti, ottimi pollami, selvaggina saporita, pesci squisitissimi tanto d'acqua salata che d'acqua dolce, legumi gustosi, frutti bellissimi, olii finissimi, latticini e formaggi di qualità eccellentissima, le quali cose sono il fondamento della buona, della sana cucina» (VialardiTrattato, *Prefazione*).

Pellegrino Artusi nella sua *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891 si esprime decisamente in sfavore dei prestiti francesi e propone di sostituirli dovunque sia possibile:

«ZUPPA DEL SUGO DI CARNE. Certi cuochi, per darsi aria, strapazzano il frasario dei nostri poco benevoli vicini con nomi che rimbombano e non dicono nulla, quindi, secondo loro, questa che sto descrivendo, avrei dovuto chiamarla zuppa «mitonnée». Se per dar nel gusto a costoro e a quei tanti che si mostrano servili alle usanze straniere, avessi infarcito il mio libro di tali esotiche e scorbuciche voci, chi sa qual prestigio maggiore avrebbe goduto! Ma io, per la dignità di noi stessi, sforzandomi a tutto potere di usare la nostra bella ed armoniosa lingua paesana, mi è piaciuto di chiamarla col suo nome semplice e naturale» (ArtusiCucina, apud Thomassen 278).

Le modalità di integrazione dei prestiti sono eterogenee. Alcuni autori, come per esempio Giovanni Vialardi nel suo *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* (1854) lasciano per lo più inalterata la nomenclatura francese⁷⁶:

bonbon m. 'piccolo dolce, confetto, caramella' (p. 566: «Zuccherini al liquore canditi (<bonbons à liqueur>»)). DeMauro: 1890. Dal fr. *bonbon* (1604, TLF).

foie-gras m. 'fegato d'oca ingrassata secondo un particolare trattamento, usato in raffinate preparazioni culinarie' (p. 602: «Aspicchi di fegato d'oca (<de foie gras>»)). DeMauro: 1942. Dal fr. *foie-gras* m. (dal 1705 [*foies-gras* pl.], MassialotCuisinier 245).

gratinée (*crostata* ~) agg. 'gratinata' (p. 154). DeMauro: 1965 (*gratinare*). Dal fr. *gratiner* (1829, TLF).

nougat m. 'dolce simile al croccante, a base di mandorle tostate, nocciole o noci e miele o zucchero caramellato' (p. 7: «i cardi, broccoli, <nougat> alla parigina e svedese»; ib. 15: «<Nougat> di mandorle»). DeMauro: 1958. Dal fr. *nougat* (1595 [*nogas* pl.], TLF).

oeuf poché m. 'uovo in camicia' (p. 642: «Uova affogate ai tartufi neri (<oeufs pochés à la Périgueux>»)). DeMauro: sec. XX. Dal fr. *oeufs pochés* m.pl. (1223, FEW 16,639).

omelette f. 'frittata ripiegata a rotolo su se stessa, ripiena spec. di ingredienti salati' (p. 629: «Frittata verde di primavera (<omelette>»); ib. 458: «Frittadelle (<omelettes>) alla celestina»). DeMauro: 1877 (cfr. Thomassen 184). Dal fr. *omelette* (1548 [*homelaicte*], TLF; DEAF G 402), ant. *alumelle* (1393ca., MénagierParis 2,207).

petits fours m.pl. 'pasticcini di pasta di mandorle' (p. 653: «Meringhe all'italiana (petits fours)»). Oggi *petit-four* m.pl. Thomassen 188: 1877; DeMauro: 1908. Dal fr. *petits fours* (FEW 3,906).

vino brulé m. 'vino fatto bollire con l'aggiunta di aromi e bevuto molto caldo' (1854, VialardiTrattato 603). DeMauro: 1940. Dal fr. *vin brulé* (1835, TLF s.v. *vin*).

In altri libri di cucina si osserva invece una forte tendenza all'italianizzazione, come per esempio nel *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno* di Vincenzo Agnoletti.

⁷⁶ Benché anche in questo manuale l'orientamento pratico persista: «Chiunque prenda in mano e si ponga a leggere questo libro, non faccia conto di trovarvi dentro splendore ed eleganza di esposizione; chi lo compose non è uomo che voglia mettersi a lato di quelli che hanno studiato per scrivere con venustà, esso non è che un cuoco, il quale mise insieme questo libro per vantaggio dell'arte e dei suoi colleghi, ed anche per dimostrare come l'Italia non fosse e non sia seconda ad alcun'altra Nazione nel saper ben cucinare ogni sorta di cibi» (VialardiTrattato, *Prefazione*).

7. Riepilogo

Giustamente Maria Catricalà nel suo articolo sul lessico di *MessiSbugo* sottolinea l'importanza del lessico culinario dal punto di vista storico-culturale, constatando che il lessico di cucina «può rappresentare una delle strade che val la pena di essere percorsa da chiunque voglia conoscere meglio, attraverso la «microstoria», la vita e i costumi di un'epoca» (Catricalà, *SLeI* 4,154).

Si è visto che già a partire dall'epoca medievale la cultura alimentare francese riecheggia in Italia, benché i prestiti lessicali concreti siano ancora poco numerosi dal Duecento al Cinquecento. In seguito alla fioritura della cucina francese a partire dalla metà del Seicento, il numero dei prestiti dal francese aumenta notevolmente. Viene inoltre tradotto per la prima volta un libro di cucina francese. Nel Settecento il numero dei prestiti continua a crescere e comincia a riflettersi nel lessico italiano anche la cucina regionale francese. Nell'Ottocento l'influsso francese perdura, benché si osservino sforzi di restituire la priorità alla cucina italiana.

Dal Medioevo fino al Seicento tutti i gallicismi vengono adattati fonograficamente a seconda dei modelli italiani. Spesso le forme presentano tratti marcatamente popolari. Solo in seguito alla fioritura della cucina francese a partire dalla metà del Seicento il numero di prestiti che conservano la loro veste grafica originale aumenta progressivamente. Nell'Ottocento si osservano nei libri di cucina opzioni individuali nettamente distinte per quanto riguarda le modalità d'integrazione dei prestiti francesi. Alcuni autori conservano in alta misura le forme originali (Vialardi), altri decidono di adattare le parole a seconda dei modelli italiani lasciando ampio spazio anche a varianti individuali e regionali (Agnoletti).

Dal punto di vista della lessicografia storica il lessico culinario è particolarmente interessante. Per quanto riguarda le epoche medievali è ancora valida la constatazione di Sergio Lubello: «a quasi conclusione del <GDLI> (nonostante il cambio visibile negli ultimi volumi) le terminologie tecniche sono ancora in buona parte inesplorate e offrono perciò ampio terreno di ricerca»⁷⁷. Lo stesso Lubello sta preparando un *Dizionario dei termini di cucina dell'italiano antico* (DAGI) con il quale la situazione migliorerà in modo decisivo. Riguardo ai gallicismi del lessico culinario disponiamo di studi importanti come quello di Helga Thomassen sui *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen* del 1997. Per i lemmi che vengono presi in considerazione in quest'opera c'è ben poco da aggiungere, almeno per le fasi a partire dal Seicento in poi. Visto però che la scelta dei lemmi è selettiva, rimangono non poche lacune. La nostra documentazione esemplare sottolinea che il lavoro dei lessicografi nell'ambito del lessico culinario non è ancora finito.

⁷⁷ Lubello, *AttiNapoli* 3,1147.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Per le sigle bibliografiche non sciolte in seguito si rinvia al Supplemento bibliografico del *Deonomasticon Italicum* (DI) (indirizzo internet: <http://www.phil.uni-sb.de/FR/Romanistik/schweickard/deonomasticonitalicum.html>).

Testi

- AgnolettiManuale V. Agnoletti, *Manuale del cuoco e del pasticcere di raffinato gusto moderno*, vol. 1 (1832), voll. 2 e 3 (1834), Pesaro 1832/1834.
- ArteCucina *L'arte di far cucina*, Torino 1793.
- ArteCucinaFaccioli₁ E. Faccioli (ed.), *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, 2 voll., Milano 1966.
- ArteCucinaFaccioli₂ E. Faccioli (ed.), *L'arte della cucina in Italia*, Torino 1987.
- ArtusiCucina P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze 1891.
- CastelvetroRacconto G. Castelvetro, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiano*, Londra 1614.
- CervioFaccioli E. Faccioli (ed.), *Vincenzo Cervio: Il Trinciante, con l'Aggiunta di Reale Fusoritto*, Firenze 1979.
- CanfetturierePiem *Il confetturiere piemontese*, Torino 1790.
- CorradoCredenziera *Il credenziera di buon gusto. Opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado*, Napoli 1778.
- CorradoCuoco *Il cuoco galante. Opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado*, Napoli 1786 (1773¹).
- CucinaBenporat C. Benporat (ed.), *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996.
- CucinieraBol *La cuciniera bolognese ossia Modo semplice e facile di cucinare ogni sorta di vivande e delle diverse salse tirate ad uso italiano, con la descrizione d'ogni genere nelle quattro stagioni dell'anno*, Bologna 1874.
- CucinieraPiem *La cuciniera piemontese, che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro, secondo il nuovo gusto*, Torino 1798.
- CuocoPiemServenti S. Serventi (ed.), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (Torino 1766)*, Cuneo / Vercelli 1995.
- DaCamerinoTeatro V. M. Da Camerino, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, Roma 1669.
- DelTurcoEvangelista A. M. Evangelista (ed.), *Giovanni Del Turco: Epulario e Segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze Seicentesca*, Sala Bolognese 1992.
- EconomiaCittà *L'economia della città, e della campagna ovvero il nuovo cuoco italiano secondo il gusto francese*, 3 voll., Firenze 1773².
- FrugoliPratica A. Frugoli, *Pratica e scalcara*, Roma 1631.
- GastronomiaFirpo L. Firpo (ed.), *Gastronomia del Rinascimento*, Torino 1974.

- GaudenzioGianni G. Gianni (ed.), *Francesco Gaudenzio: Il Panunto toscano*, Sala Bolognese, 1990.
- LammaRoversi G. Roversi (ed.), *La Tavola imbandita da Giuseppe Lamma. Il ricettario di un cuoco bolognese del '600*, Bologna 1988.
- LancelottiScalco V. Lancellotti, *Lo scalco pratico*, Roma 1627.
- LatiniScalco A. Latini, *Lo Scalco alla moderna ovvero l'arte di ben disporre i conviti, con le regole più scelte di scalcheria*, 2 voll., Napoli 1694.
- LeonardiApicio F. Leonardi, *L'Apicio moderno ossia L'Arte di apprestare ogni sorta di vivande*, 6 voll., s.l., 1790 (ristampa a cura di A. Capatti, Lodi 1999).
- LeonardiPasticciere F. Leonardi, *Il pasticciere all'uso moderno*, Firenze 1797.
- LiberaMazzoni A. Mazzoni (ed.), *Don Felice Libera: L'arte della cucina. Ricette di cibi e di dolci. Manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVIII secolo*, Sala Bolognese 1986.
- LiberatiMaestro F. Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, Roma 1658.
- LibriCucinaBoström I. Boström (ed.), *Anonimo Meridionale: Due libri di cucina*, Stockholm 1985.
- MaestroMartino Maestro Martino de Rubeis [de Rossi], *Libro de arte coquinaria*, in *Cucina Benporat*, pp. 79-155, 157-231, 233-291.
- MassialotCuoco F. Massialot, *Il cuoco reale e cittadino*, Venezia 1741.
- MassonioArchidipno S. Massonio, *Archidipno, o vero dell'insalata, e dell'uso di essa, trattato nuovo*, Venezia 1627.
- MemorialiBolOrlando S. Orlando (ed.), *Rime dei Memoriali bolognesi. 1279-1300*, Torino 1981.
- MénagierParis Société des bibliophiles français (ed.), *Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, 2 voll., Paris 1846.
- MensaPrioriFrosini G. Frosini, *Il cibo e i signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze 1993.
- MessiSbugoBandini F. Bandini (ed.), *Cristoforo da Messisbugo: Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Venezia 1960.
- NebbiaCuoco A. Nebbia, *Il cuoco maceratese*, Bassano 1781².
- Oniatologia *Oniatologia ovvero Discorso de' cibi con le ricette e regole per ben cucinare*, vol. 1 (1785), voll. 2 e 3 (1786), vol. 4 (1794), Firenze 1785-1794.
- RicetteMorpurgo S. Morpurgo (ed.), *Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologna 1890.
- RomoliDottrina D. Romoli, *La singolar dottrina nel qual si tratta dell'officio del scalco*, Venezia 1560.
- RosselliRiccio A. Riccio (ed.), *Opera nova chiamata Epulario la quale tratta il modo di cucinare ogni carne, uccelli, pesci di qualsiasi sorte, e per fare sapori, torte, pasticci al modo di RossettiScalco tutte le province e molte altre gentilezze composta a MScappiOpera maestro Giovanni de' Rosselli francese*, Roma 1973.

- RossettiScalco G. B. Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara 1584.
- ScappiOpera *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V, divisa in sei libri*, Venezia 1570.
- StefaniArte B. Stefani, *L'arte di ben cucinare*, Mantova 1662.
- TailleventPichon/Vicaire J. Pichon e G. Vicaire (edd.), *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris 1892.
- VarenneCuisinier₁ F.-P. De la Varenne, *Le cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes, pâtisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, La Haye 1654.
- VarenneCuisinier₂ F.-P. De la Varenne, *Le cuisinier françois, où est enseigné la maniere d'apprêter toutes sortes de viandes, de faire toutes sortes de pâtisseries, & de confitures, revue, & augmenté d'un Traité de Confitures seiches et liquides, & pour apprêter des festins aux quatre saisons de l'année*, Lyon 1680.
- VarenneCuoco F.-P. De la Varenne, *Il cuoco francese, ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di vivande e di fare ogni sorte di pasticcerie, e di confetti*, Bologna 1682.
- VarennePastissier F.-P. De la Varenne, *Le pastissier françois, où est enseigné la maniere de faire toute sorte de pastisserie, tres-utile à toute sorte de personnes, ensemble le moyen d'aprester toutes sortes d'oeufs pour les jours maigres, & autres en plus de soixante façons*, Amsterdam 1655.
- VasselliApicio G. F. Vasselli, *L'Apicio ovvero Il maestro de' conviti*, Bologna 1647.
- VialardiTrattato G. Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Torino 1854.
- Articoli e monografie**
- AttiLecce R. Gualdo (ed.), *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV). Atti del Convegno (Lecce, 16-18 aprile 1999)*, Galatina 2001.
- AttiNapoli D. Silvestri, A. Marra e I. Pinto (edd.), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici. Atti del Convegno Internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999)*, 3 voll., Napoli 2002.
- AttiVenezia F. Bruni e C. Marcato (edd.), *Lessicografia dialettale ricordando Paolo Zolli. Atti del Convegno di Studi Venezia, 9-11 dicembre 2004*, 2 voll., Roma / Padova 2006.
- CastellaniGrammStor A. Castellani, *Grammatica storica della lingua italiana*, vol. 1: *Introduzione*, Bologna 2000.
- Catricalà, SLeI 4 M. Catricalà, *La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo*, SLeI 4, 1982, pp. 147-268.
- CellaGallicismi R. Cella, *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV)*, Firenze 2003.
- Cornagliotti, FSBAum A. Cornagliotti, *Prelibatezze francesi ne «Il cuoco piemontese» del 1766*, in FSBAum, pp. 23-43.

- D'Achille, ScrittiRagni P. D'Achille, *Sull'etimologia di «suppli»*, in ScrittiRagni, pp. 45-50.
- FSBaum G. Fehrmann e H. Siepmann (edd.), *Sprachkultur und Kultursprachen. Festschrift für Richard Baum zum 65. Geburtstag*, Bonn 2002.
- FSPfister *Ex traditione innovatio. Miscellanea in honorem Max Pfister septuagenarii oblata*, vol. 1: *Max Pfister. Scripta minora selecta. De rebus Galloromanicis et Italicis*, edd. M.-D. Gleßgen e W. Schweickard, vol. 2: *Miscellanea sociorum operis in honorem magistri conscripta*, edd. G. Holtus e J. Kramer, Wiesbaden 2002.
- Lauriou, ASI 154 B. Lauriou, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, ASI 154, 1996, pp. 33-58.
- LauriouHistoire B. Lauriou, *Une histoire culinaire du Moyen Age*, Paris 2005.
- Lubello, AttiLecce S. Lubello, *Il linguaggio gastronomico dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni*, in AttiLecce, pp. 229-42.
- Lubello, AttiNapoli S. Lubello, *I ricettari di cucina italiani dei secoli XIV-XVI*, in AttiNapoli 3, pp. 1141-53.
- Lubello, AttiVenezia S. Lubello, *Il «Lessico Etimologico Italiano» e gli antichi volgari italiani*, in AttiVenezia, pp. 479-90.
- Lubello, FSPfister S. Lubello, *Il LEI e le parole straniere: i francesismi*, in FSPfister 2, pp. 79-89.
- Lubello, ScaffaleVolgare Lubello, *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in ScaffaleVolgare, pp. 389-404.
- MensaPrincipe R. Comba, A. M. Nada Patrone e I. Naso (edd.), *La mensa del principe. Cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude (XIII-XV secolo)*, Cuneo 1996.
- Morgana, SLIE 3 S. Morgana, *L'influsso francese*, SLIE 3, 1994, pp. 671-719.
- ScaffaleVolgare R. Librandi e R. Piro (edd.), *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI). Atti del Convegno (Matera, 14-15 ottobre 2004)*, Firenze 2006.
- Schweickard, FSHaubrichs W. Schweickard, *Romanisch-germanischer Sprachkontakt: Germanismen des Italienischen aus dem Bereich der Gastronomie*, FSHaubrichs (in corso di stampa).
- Schweickard, QuadRION 2 W. Schweickard, *«Petto di Castrato alla Pampateur». Nomi propri nel lessico gastronomico italiano*, QuadRION 2, 2006, pp. 105-14.
- Schweickard, SLI 32 W. Schweickard, *«gattafura»*, SLI 32, 2006, 152-55.
- ScrittiRagni R. Incarbone Giornetti e M. Teodonio (edd.), *Il «Ragni» girico. Scritti per il LXX genetliaco di Eugenio Ragni*, Roma 2003.
- SLIE L. Serianni e P. Trifone (edd.), *Storia della lingua italiana*, vol. 1: *I luoghi della codificazione* (1993), vol. 2: *Scritto e parlato* (1994), vol. 3: *Le altre lingue* (1994), Torino 1993/1994.
- Thomassen H. Thomassen, *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main et al., 1997.
- Vollenweider A. Vollenweider, *Der Einfluß der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache*, VR 22 (1964), 59-88 e 397-443.

Dizionari

- DAGI S. Lubello, *Dizionario dei termini di cucina dell'italiano antico* (in preparazione).
- DEAF K. Baldinger (ed.), *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, Tübingen / Québec 1974ss.
- DeMauro T. De Mauro, *Grande dizionario italiano dell'uso*, 7 voll., Torino 1999-2003.
- DI W. Schweickard, *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, vol. 1: *Derivati da nomi geografici: A-E* (2002), vol. 2: *Derivati da nomi geografici: F-L* (2006), Tübingen 2002/2006.
- FEW W. Wartburg von, *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Bonn (oggi: Basilea) 1922ss.
- GDLI S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, 21 voll., Torino 1961-2002.
- HöflerArtCulinaire M. Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence 1996.
- LEI M. Pfister / W. Schweickard [a partire dal 2001] (edd.), *LEI. Lessico Etimologico Italiano*, Wiesbaden 1984ss.
- OVI Opera del Vocabolario Italiano (indirizzo internet: <http://www.vocabolario.org>).
- RobHist A. Rey (ed.), *Dictionnaire historique de la langue française*, 2 voll., Paris 1992.
- TLF *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle (1789-1960)*, 16 voll., Paris 1971-1994.