



ASS.I.TERM
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA TERMINOLOGIA



***Ass.I.Term.
Accademia della Crusca
XXIV Convegno
Cibo e agricoltura: parole per
denominare
La terminologia dell'agroalimentare***

Giovanna Frosini

*«Se vuoi fare blasmagiere di pesce» ... Mettere
a tavola l'italiano: storia e parole*

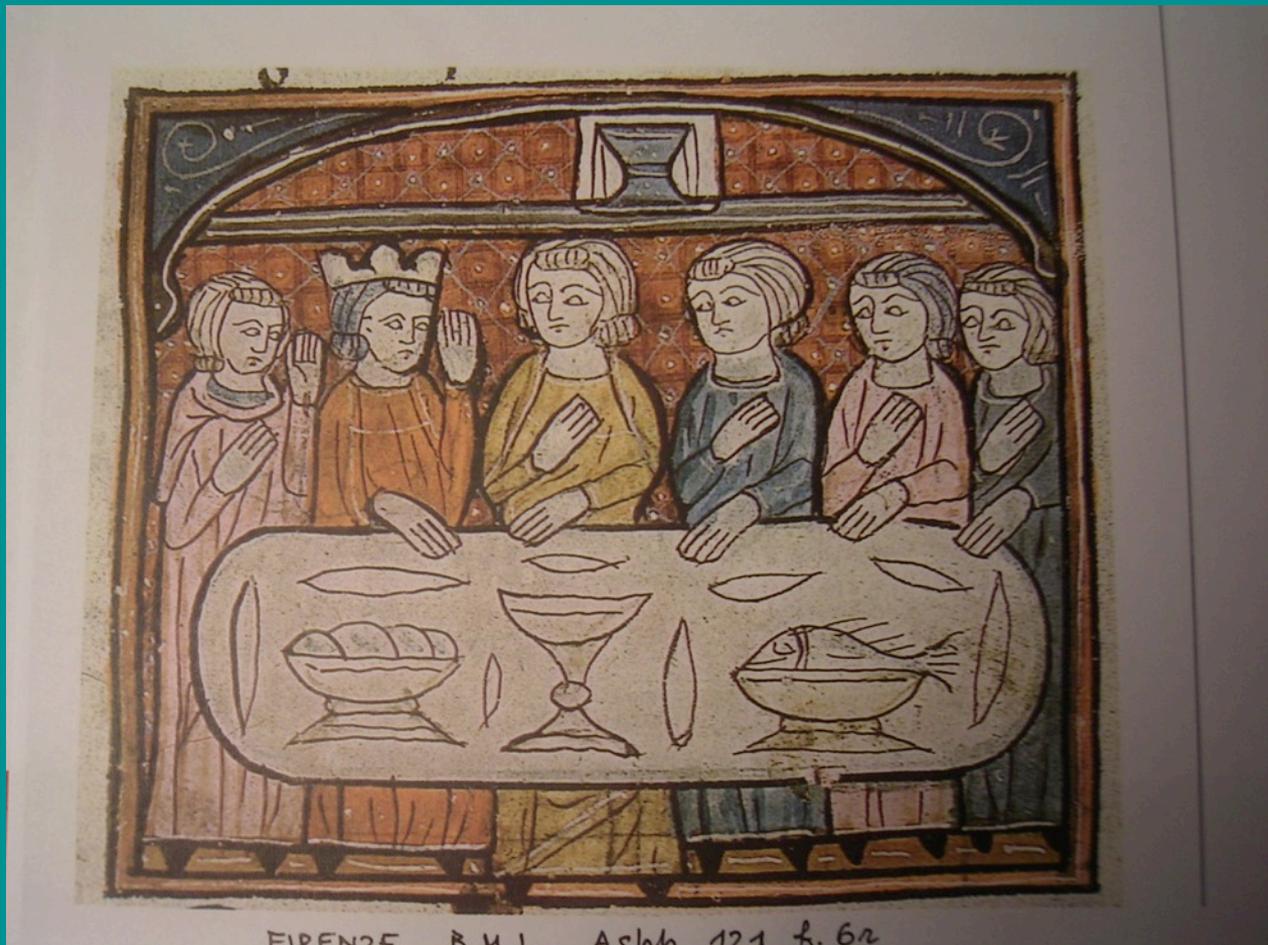
lingua 'parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori'

(Vocabolario degli Accademici della Crusca)

Firenze, Biblioteca Medicea-Laurenziana
ms. Edili 97
f. 372v



**Firenze, Biblioteca Medicea-Laurenziana
ms. Ashburnham 121
f. 6r**



ricetta [*Coppo di lampreda*]

- ***Liber de coquina*** (ms. Paris, Bibliothèque Nationale, lat. 7131)

De lampreda in pastillo. Copum de lampreda grossa sive pastillum quod est accipe lampredam bene lotam fricatam cum sale et non incidatur alico modo in quolibet foramine capitis pone unum gariofilum et facto copo de dicta pasta ponatur ibi dicta lampreda sana ad modum circuli cum croco et speciebus trictis et intus ponatur aqua rosacea pone coopertorium de eadem pasta et in superiori parte colora ipsum cum croco et mite ad coquendum.

- ***Anonimo Meridionale*** (ms. Sorengo, Fondation B.IN.G., inv. 1339)

Pastello de lampreda grossa. A ffare coppo de bona lampreda grossa tolli la lampreda bene lavata et bene strecata con sale et non talgliata et non scortecata et in ciascuno forame del capo micti uno garofano et fa uno coppo de pasta duro et mictice dentro la dicta lampreda integra ad modo de uno circolu et mictice spetie et saffarana trite et coprilo della dicta pasta et nanti che ci ni micti dentro acqua rosata colora lo pannello de sopra de saffarana.

- ***Libro de la cocina*** (ms. Bologna, Biblioteca Universitaria, ms. 158), secondo l'edizione di Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005, pp. 259-60

Del coppo de la[m]preda lxvi. Togli la lampreda bene lavata e striccata col sale; non si tagli né si scortichi. In ciascuno foro del capo metti uno garofano e facto il coppo de pasta dura ponavise dentro la dicta lampreda sana a modo di cerchio con spetie, çaffarano; mettavise dentro acqua rosada e colorala di sopra come vuoli e coprila.

Biblioteca Riccardiana di Firenze

ms. Riccardiano 1071

di queste cose che si mettono Sciuoli
fare di piu di sone o di meno a questa ragione.
Sciuoli fare cappony acralicello & / xxvii
27 di sone toglì m^j cappony etogly una
libra & mezo di lardo salato etogly due
cipolle grosse oltre & toglì x^m huona &
m^j onca di spezie dolci & forti mischiate
insieme etogly mezo quarro di cafferano
etogly cappony o suenbraly etogly le cipolle
& battilo trite quato puot etogly lardo
& battilo bene & strugilo bene etogly li
cappony emettli i una petola ouero i uno
colanetto & le cipolle & le spezie acconcia a

Biblioteca Riccardiana di Firenze

ms. Riccardiano 1071

re se uol fare' & piu opm... & pone
tagli le cose agsta medesima ragione
Se uol fare blas mangiar de peste
& 77 & pone tagli tre libr di mandorle
etogli meca libr di quachora... quar
di garofani edue onca di pignone mand
una libra di riso etogli due pece di lica
grosso & una pece di tincha etogli la m
dorte bene monda e bene lauato e bene
macinate et pregate con aqua chiara bene
spessa & bene colata etogli il riso bene
netto & bene lauato co aqua calda & bene
rasciutto co touaglia e bene pesto allo spe
ziale & bene stacciato etogli il peste che
tuay bene lessa & bene colato & fallo fre
dare & affilare il piu pitile che tu puoj aguis

Ms. Ricc. 1071, ricetta: *blasmangiare di pesce* (c. 55v
7-20-c. 56r 1-12)

Se vuoi fare blasmangiare di pesce | p(er) xij p(er)sone **togli** tre libr(e) di mandor[le] | **e toglì** meça libr(a) di çucchero e meço quarr[o] | di garofani e due once di pignocchi mond[i] | (e) una libra di riso **e toglì** due peççi di lucc[io] | grosso (e) una peça di tincha **e toglì** le m[an]-|dorle bene monde e bene lavate e bene | macinate et ste(m)p(er)ate con acqua chiara bene | spessa (e) bene colata **e toglì** il riso bene | netto (e) bene lavato co(n) acqua calda (e) bene | rasciutto co(n) tovaglia e bene pesto allo spe-|tiale (e) bene stacciato **e toglì** il pesce che | tu ài bene lessò (e) bene colato (e) fallo fre-|dare e sfilare il più sottile che tu puoi a guisa || [56r] di polpa /di pollo/ **e toglì** il lacte delle mandorle che ttu | ài le tre parti. **Metti** a fuoco i(n) vasso netto | **e** quando è levato il bollore **ste(m)pera** la farina | del riso che tu ài co(n) latte crudo che è rimasto | **e fallo cuocere** dalla lungia i(n) sulla brascia **(e) me-|stalo** spesso. **E** quando è presso che cotto, **mettìvi** | dentro le polpe del pesce (e) qua(n)tità di çucchero | **e traì indietro** p(er) minestrare **(e) poni** spetie | sopra scodella (e) çucchero e garofani i(n)teri e | pignocchi mondi. Questa vivanda vuol essere | bianca qua(n)to puoi il più e dolce. **Se vuoi fare** | p(er) più p(er)sone o p(er) meno a q(ue)sta medesima ragione.

Due testi a confronto, a un secolo di distanza

Biscotti da famiglia

Fate una buca nel monte della farina, poneteci gl'ingredienti suddetti [burro, zucchero, vaniglia ecc.] meno il latte, del quale vi servirete per intridere questa pasta, che deve riuscir morbida e deve essere dimenata molto onde si affini; poi tiratene una sfoglia grossa uno scudo, spolverizzandola di farina, se occorre, e per ultimo passateci sopra il mattarello rigato, oppure servitevi della grattugia o di una forchetta per farle qualche ornamento [...] (572).

Biscotti di Natale speziati

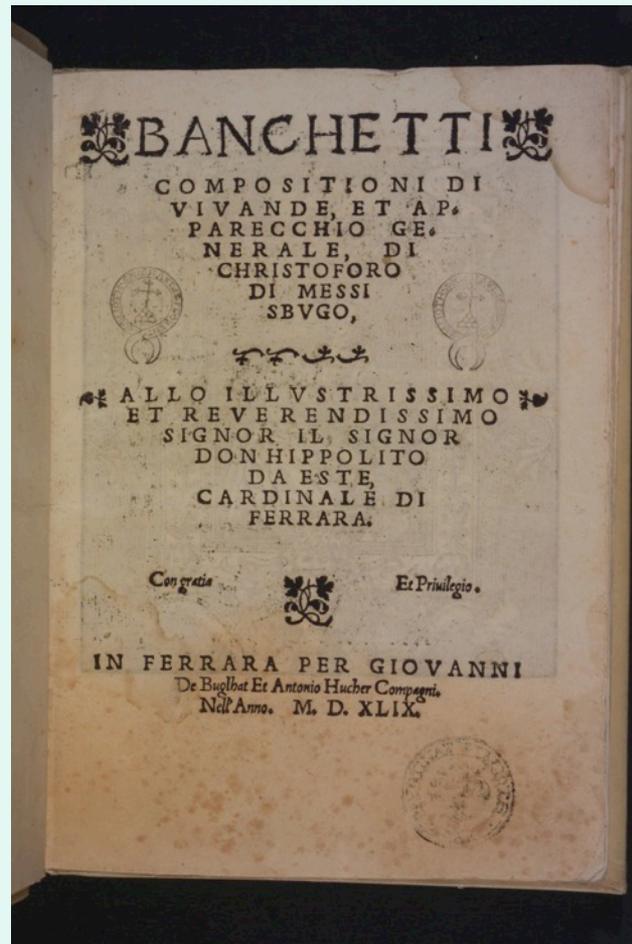
Setacciate la farina con il lievito in una ciotola ampia e miscelatela con lo zucchero e la farina di mandorle. [...] Fate una fossetta al centro, mettetevi le uova sbattute e il burro a pezzettini e lavorate prima un po' con la forchetta e poi con le mani senza tuttavia impastare troppo. Formate una palla e mettetela sulla spianatoia infarinata. Stendetela con il mattarello a uno spessore di circa mezzo cm e ritagliatela con gli appositi stampini a soggetto natalizio (rimpastate i ritagli) [...] (p. 242).

Firenze, Biblioteca Medicea-Laurenziana
ms. Ashburnham 1216

Libro di spese per la Mensa dei Priori di Firenze
1° maggio 1344-30 aprile 1345

The image shows a page from a handwritten ledger, likely a record of expenses for the 'Mensa dei Priori di Firenze'. The text is written in a cursive script from the 14th century. The page is organized into several columns. The leftmost column contains some marginal notes or corrections, including the number '111' and an arrow pointing right. The main body of the page consists of approximately 15 rows of entries. Each row typically contains a description of an expense in Italian, followed by a column of numbers representing the amount. Some numbers are written in a shorthand style, possibly using letters like 'L' for 'Lira' or 'S' for 'Soldo'. The entries are somewhat difficult to decipher due to the cursive and some fading, but they appear to list various items and their costs. The right edge of the page shows the binding of the book.

Cristoforo Messi Sbugo
Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale
Ferrara 1549



Cristoforo Messi Sbugo

Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale Ferrara 1549

- **adeguamento al modello toscano**, favorito dalla diffusione della **stampa**: maggiore nel dittongamento (*dieci, buono*), minore nell'anafonesi (che manca in forme come *tencha* 'tinca', *stamegna* 'stamigna');
- **sopravvivenza di elementi dialettali di portata non strettamente locale ma di lunga tradizione 'regionale'**: mancanza di anafonesi, trattamento incerto delle vocali atone finali (*Esti* 'Este', *tone* 'tonno'), irregolarità nell'uso delle consonanti doppie, assibilazione delle consonanti palatali (*zaldoni* 'cialdoni', *beccazza* 'beccaccia');
- non trascurabile **influsso del latino**
- Fra i procedimenti morfologici: il **largo impiego della suffissazione** (specie in *-ata*, come in *perata* 'conserva di pere'); fra i costrutti sintattici, la **tendenza all'ellissi** (*frittelle di vento* 'frittelle piene di vento', nonché il **tipo alla + aggettivo**: *alla turchesca*;
- per il lessico, tra le **prime attestazioni**: *crescentine* 'sfogliatine dolci', *sfogliata* 'pasta sottile riavvolta', *torrone*, e anche *truffoli* 'struffoli'; presenza dei **forestierismi** (francesismi/ spagnolismi: da *fracassea* a *mantighiglia* 'panetto di burro').

Dialettalismi

Sono termini originariamente del **piemontese** *fontina*, tipi di pane come i *grissini* «voce dialettale e locale», e ancora il *gianduiotto*

- termini **lombardi**: *gorgonzola*, *mascarpone*, *stracchino*, *minestrone*, *osso buco*, *brasato*, e *panettone* [panaton de Natal ora con valore nazionale come *pandoro*, *panforte*], *sbrisolona*
- termini **emiliani**: *zampone*, *piadina* ecc.
- *abbacchio* è «voce **romanesca** passata nell'uso della lingua: indica l'agnello giovane», o ancora *supli*; dall'**Italia mediana** più in generale: *amatriciana*, *strangozzi* 'strozzapreti' *saltimbocca*, *porchetta*, *carciofi alla giudia*
- è **meridionale** (molisano) *caciocavallo* (meridionale *scamorza*); e ancora *taralli*, *calzone*, *panzerotto*, *burrata* (pugliese) ecc.
- è **siciliana** la *cassata* (*cannolo* entra nel Panzini dal 1918, la *pastiera* napoletana dal 1935).

pizza «nome volgare di una vivanda napoletana popolarissima» e *mozzarella* «voce napoletana (*muzzarella*)» sono indicate in Panzini 1905 come voci dialettali.

Dal dialetto alla lingua I nomi della pasta

- **tagliatelle** (*tajadèl* di Bologna), ancora al maschile in Tommaseo (1884, s.v. *zuppa: tagliatelli*); nella *Scienza di Artusi* (69-71: *Tagliatelle all'uso di Romagna*)
- **tortellini** (bologn. *turtlein*; nell'italiano antico *tortelli*, *tortelletti* valgono 'pezzi di impasto, con o senza sfoglia di pasta'; Panzini, 1905, registra finalmente *tortellini* e *tortelli* col significato attuale)
- **cappelletti** (i romagnoli *caplett*; in lingua già in una lettera di Leopardi, e *Cappelletti all'uso di Romagna* in Artusi 7)
- **agnolotti** provengono, almeno per il nome, dal Piemonte (*agnolôt*, *agnölot*)
- **risotto** lombardo (attestato dalla metà dell'Ottocento; cfr. Panzini, 1905)
- **trenette** (da *trena* 'cordoncino', documentato nel 1942), liguri al pari del *pesto*
- **fettuccine** romane (1865, cfr. Sabatini, Coletti, 2006)
- **maccheroni** (< *mancarone(m) < *man(n)icarone(m) 'mangiare grossolano' [Petrolini]) – in tutte le aree dialettali

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi
Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766

INVITO ALLA LETTURA
IL CUOCO
PIEMONTESE
PERFEZIONATO A PARIGI

Che insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande, sì in grasso, che in magro, di nuovo gusto: ed avvisi sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa appartenente alla Cucina; profeguito dal Confetturiere.

Coi doveri del Maestro di Casa, e le minute per le quattro Stagioni; colla spiegazione degli utensili necessarj, e la maniera di trinciare pulitamente le carni.



IN TORINO, MDCCLXVI.

○(-----)○
Presso CARLO GIUSEPPE RICCA Stampatore
vicino a S. Rocco.) (*Con lic. de' Superiori.*

~~~~~  
*A spese di Beltramo Antonio Re Librajo.*

***Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi***  
**Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766**

**conservazione** di termini francesi:

*entrée, hors d'oeuvre, escalope, fricandeau, court-bouillon, bechamel, soufflets, petit choux, mignones, gateau, meringues*

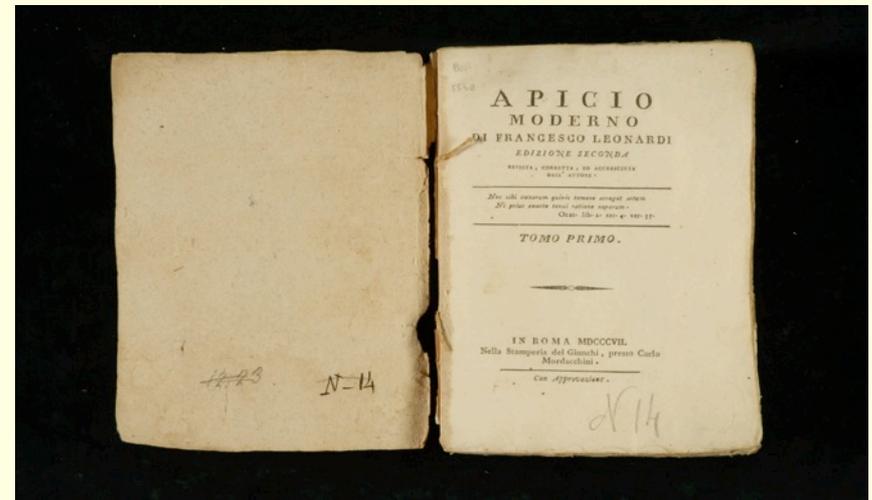
**adattamenti** di forte impatto:

*in papigliot(t)e* per *en papillote* ‘al cartoccio’, talora favoriti e mediati dalla contiguità del piemontese col francese, come per *giambone* ‘prosciutto’

# Francesco Leonardi

## *Apicio Moderno*

- **Tomo Primo.** Prefazione; Brodi; Manzo e Vitella
- **Tomo Secondo.** Scalco e Trinciante. Vini forestieri. Agnello, capretto; maiale
- **Tomo Terzo.** Polleria; Selvaggina; Piatti composti
- **Tomo Quarto.** Ragù, Farse; Creme; Pasticceria
- **Tomo Quinto.** Pranzi di magro; Pesci
- **Tomo Sesto.** Arrostiti; Rifreddi; Crostacei; Spiegazione generale de' Termini francesi
- **Tomo Settimo,** Volume Primo e Volume Secondo: Arte del Credenziere



# Francesco Leonardi

## *Apicio Moderno*

### Adattamenti dei termini francesi alla pronuncia italiana:

- *Antrè, Orduvre, Antremè; Consomè, Besciamella, Salsa alla Ravigotta, Salsa Ascè, Escaloppe (alla Barri, alla Riscelieu, alla Montespà), Cotelette, Ragù, Farsa, Sciarlotta di Mela, Bigné, Sufflé, Torta alla Sciantigli, Piccioli Gattò, Fondù, Vol-o-Vant:*

Tutta la cucina ne risulta segnata, anche i piatti più legati alle tradizioni regionali, così che il *Pasticcio di Lasagne* e il *Timballo di Macaroni* sono classificati come *Antrè*, le *Flappe*, le *Zeppole* e gli *Struscioli* ( ‘struffoli’ ) come *Antremè*.

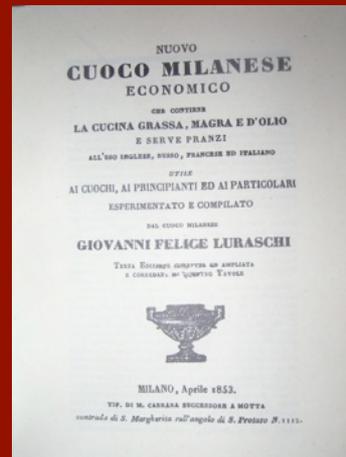
**Francesco Leonardi**  
**Apicio Moderno**

Edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta dall' Autore, In Roma, Nella Stamperia del Giunchi, appresso Carlo Mordacchini, 1807-1808

**Spiegazione Generale | De' Termini Francesi [1]**

- (p. 318) **Consomè**, vuol dire Brodo consumato.
- **Restoran**, equivale a Brodo ristorante.
- **Bresa**, significa condimento per cuocere Carni, pesci, Erbe ec.
- **Aspic**, significa Brodo chiarificato, o da gelare, o naturale, e rilevato di gusto.
- **Glassa**, significa Brodo assai consumato per dare il lustro a qualunque vivanda piccata, o non piccata.
- **Purè**, è questo un Brodo legato con Erbe, o Legumi per qualunque Zuppa, o Salsa.
- (p. 319) **Farsa**, significa Carne qualunque, Pesce qualunque, Erba qualunque, pesta, o passata al setaccio.
- **Fricandò**, significa qualunque sorta di Carne, o Pesce piccato di Lardo, o in altra maniera.
- **Fricassè**, specie di vivanda di Polleria brodettata.

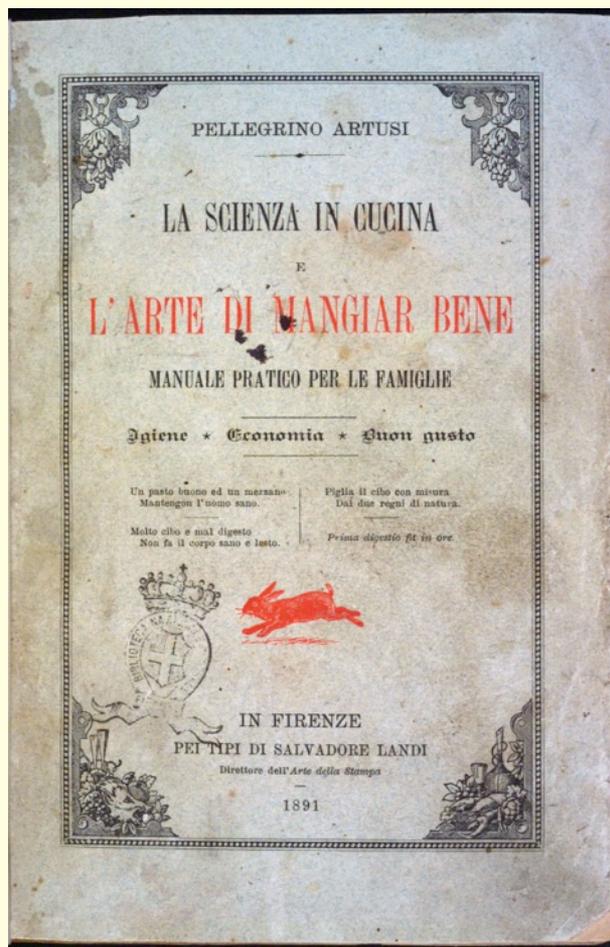
# Giovanni Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese economico* Milano 1829



***Lacetto alle cassetine di carta.*** Imbianchite il lacetto in tre acque che dalla fredda giunga sino alla calda, levate la sua pellesina, mettetela a cuocere alla brasura, tagliate minutamente poco triffole, o funghi o spognuole, e poca coradella allessata, formate di tutto questo un ragottino con buona sostanza, e ben condito di sale, pepe, noce moscata, e basciamela, legate il ragottino con due rossi d' uova, montate il chiaro, con tutto questo empite le cassetine di carta [...], fatele cuocere in una tortiera un[t]a di butirro e servitele (p. 32).

**Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene.*  
*Manuale pratico per le famiglie***

Firenze, pei Tipi di Salvatore Landi, 1891, 1a edizione



*La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*  
compilato da Pellegrino Artusi. 790 ricette e in Appendice *La Cucina per gli*  
*stomachi deboli*. Con ritratto dell'Autore  
Firenze, Tipografia Landi, 1910 (14a edizione, 52° migliaio)



## Pellegrino Artusi

### *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*

- la necessità di portare **ordine e chiarezza nella congerie delle denominazioni locali** (celebre la discussione sulla geosinonimia di **cacciucco** e **brodetto**)
- e si vuole difendere la lingua italiana:  
«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*. [...] 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**» (ricetta 38, *Zuppa sul sugo di carne*)

## Strategie nel trattamento delle voci straniere

- **gli adattamenti a una forma più vicina possibile alle regole del fiorentino:**

*bordò, ciarlotta, cotoletta, maionese*

- **la conservazione di un certo numero di termini stranieri:**

*alkermes, babà, brioches (masch. pl.), champagne, cognac, dessert, krapfen, purée, rhum, strudel, vol-au-vent*

- **le traduzioni e le creazioni personali:**

**salsa verde**: 'Salsa verde, che i Francesi chiamano *Sauce Ravigote*' [120]; **balsamella**: 'Questa salsa equivale alla *béchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata' [137 e passim, con la parola sempre stampata in corsivo];

**sgonfiotto**: 'Questo piatto | I francesi lo chiaman *soufflet* | E lo notano come *entremet*, | Io *sgonfiotto*, se date il permesso, | Che servire potrà di tramesso' [682]

***La Scienza in cucina, Indice alfabetico della 14a edizione (1910)  
termini stranieri o fortemente adattati nell'intitolazione delle  
ricette***

- *Balsamella*
- *Beignets* (v. Ciambelline)
- *Biscuit* (Pezzo in gelo)
- *Brioches*
- *Claret cup*
- *Cotolette* [serie di sette ricette]
- Fagiolini e zucchini alla *sauté*
- *Gâteau à la noisette*
- *Krapfen*
- *Kugelhupf*
- Latte *brûlé*
- *Plum-cake*
- *Plum-pudding*
- *Presnitz*

- *Pudding* Cesarino
- *Quenelles*
- *Roast-beef* I, II
- Salsa alla *maître d'hôtel*
- Salsa verde, che i Francesi chiamano *Sauce Ravigote*
- *Sandwichs*
- *Sauer-kraut* I, II
- *Savarin*
- *Soufflet* [serie di sei ricette, contro una dello *Sgonfiotto di farina gialla*]
- *Strudel*
- *Vol-au-vent*
- Zuppa *santé*.

# Sostituzioni proposte dalla Commissione per l'italianità della lingua

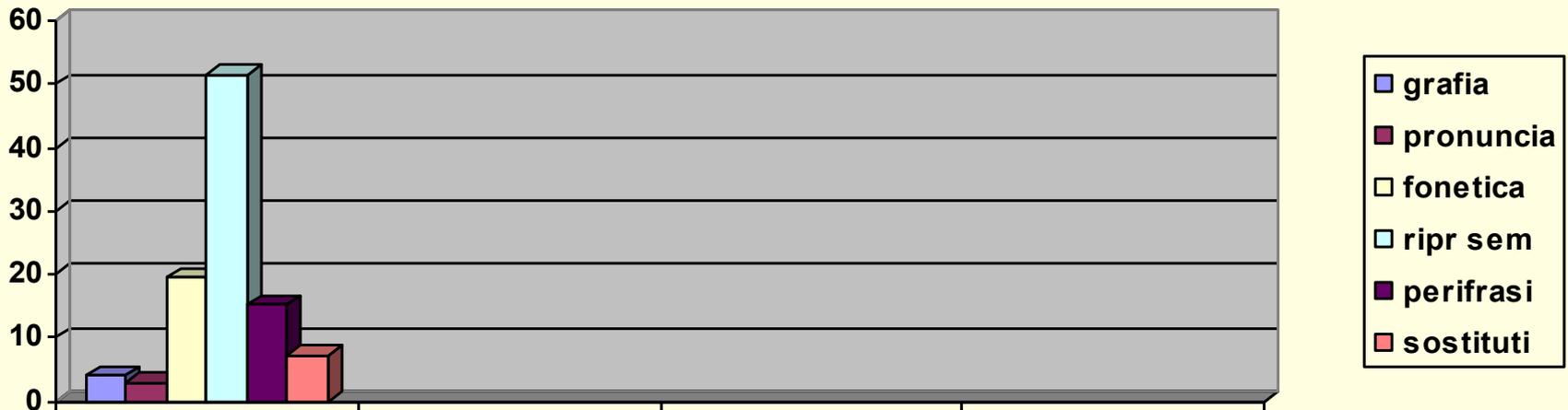
- **adattamenti grafici in base alle consuetudini dell'italiano:** alkermes > alchermes [di scarsa rilevanza: 3,96%]
- **adattamenti grafici in base alla pronuncia italiana:** beignet > **bigné**, pique-nique > **pic-nic**, ragoût > **ragù**, seltz > selz [in ogni caso l'adattamento si è affermato; nell'ultimo es. è paritetico] [minima rilevanza: 2,88%]
- **perifrasi descrittive:** uovo à la coque > uovo scottato, béchamel > salsa bianca, consommé > **brodo ristretto** (l'unico con qualche minima emergenza), dessert > alle frutta (avv.), entrecôte > bistecca senz'osso [percentuale del 15,15%]

# Sostituzioni proposte dalla Commissione per l'italianità della lingua

- **riproduzioni semantiche**: creme à la noisette > **crema alla nocciola** [Nutella], au gratin > crostato [ma rimane gratin], brandy > **acquavite** [più generico], brekfast > prima colazione, buffet > caffè, rinfresco [rinfresco solido], **chef** > **cuoco**, **capocuoco** [«Repubblica»: *chef* presenta 23281 occorrenze, *cuoco* 12531 e *capocuoco* solo 65. *Cuoco* e *chef* sembrano però indicare due figure ben distinte nella cucina moderna] [modalità assolutamente dominante: 51,44%]
- **sostituti 'estrosi'** : ossia le creazioni d'occasione, tutti scomparsi dall'uso: **cocktail** > arlecchino (proposto da Migliorini e Bacchelli), **plum-cake** > panfrutto, **toast** > pantosto, **vol-au-vent** > ventivolo [percentuale del 7,14%].

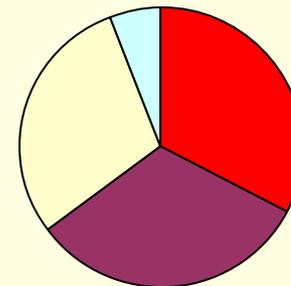
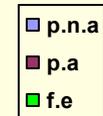
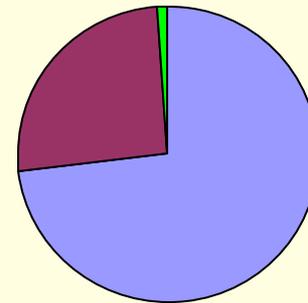
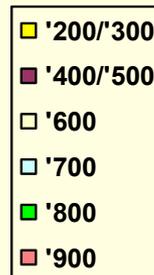
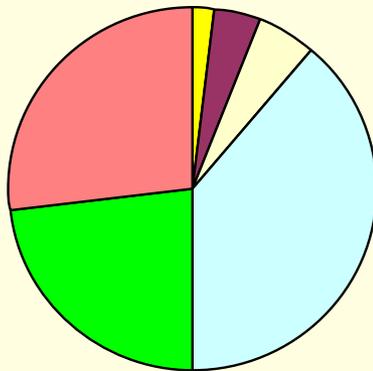
# Percentuali delle sostituzioni

[fonte: tesi di laurea di Luca Piacentini]



# I francesismi nell'italiano gastronomico contemporaneo

[fonte: Silvia Colangelo]



## *Forestierismi nell'italiano gastronomico contemporaneo*

### **Termini francesi**

**profiterole** (1957)

(insalata) **niçoise** (1958)

**nouvelle cuisine** (1986)

**crudités** (1989)

**vinaigrette** (1989)

**crème caramel** (1939), **vitel tonné** (1905), **citronette**

petit fours, tartare, foie gras,  
pan brioche, crème brûlée  
menu, chef, sommelier, maître,  
entrée, mousse, dessert  
citronette, demi-glace, ravigotta  
bouquet (di odori), quenelle

### **Termini inglesi**

**hot dog** (1950)

**ice cream, ketchup** (1957)

**popcorn** (1958)

**snack** (1959)

**hamburger** (1963)

**cornflakes** (1965)

**fast-food** (1982) vs **slow-food** (1989)

**breakfast, brunch** (1983)

**chips** (1989)

**finger food** (2005)

**street food**

**Italian food**

## ***Italianismi gastronomici*** **“italiano gastronomico” nel mondo**

### **Termini italiani conosciuti all'estero**

**Cappuccino / pizza / spaghetti**

**Cannelloni, espresso, mortadella,  
panna, ravioli, salame**

**Antipasti / broccoli / salami <  
panini**

**Bruschetta, carpaccio, ciabatta,  
pesto, rucola, tiramisù**

**Parmigiano, mozzarella, olio  
d'oliva, aceto balsamico**

**Tagliatelle, farfalle**

### **Italianismi in lingue straniere**

lasagne F XVI sec., I XVIII s., T 1809

aleatico F 1798, I 1608, T 1589

pizza F 1888, I 1825, T 1879

pappardelle I 1899 (OED)

panettone F XX sec., I 1894

agnolotti I 1953

panino, panini I 1955 (OED)

carpaccio [1963] F 1973, I 1974

antipasti, antipastos F 1980, I 1934

ciabattas I 1985 (OED)

Fonte: H. Stammerjohann, *Dizionario  
di italianismi*, 2008

## ***Tendenze di fondo della lingua della gastronomia italiana***

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

**Il risultato è un forte ibridismo linguistico**