

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA

DIPARTIMENTO DI CULTURE E CIVILTÀ

SCUOLA DI DOTTORATO DI STUDI UMANISTICI

DOTTORATO DI RICERCA IN LETTERATURA E FILOLOGIA

CICLO /ANNO - XXVII / 2012

**IL LESSICO DELLA CUCINA NELLA LETTERATURA ITALIANA
PRIME PROVE DI ANALISI DISTRIBUZIONALE**

S.S.D. L-FIL-LET/12 - LINGUISTICA ITALIANA

Coordinatore: Prof. Andrea Rodighiero

Tutor: Prof. Arnaldo Soldani

Dottorando: Dott.ssa Annalisa Spinello

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione – non commerciale

Non opere derivate 3.0 Italia . Per leggere una copia della licenza visita il sito web:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/it/>



Attribuzione Devi riconoscere una menzione di paternità adeguata, fornire un link alla licenza e indicare se sono state effettuate delle modifiche. Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale Non puoi usare il materiale per scopi commerciali.



Non opere derivate —Se remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso, non puoi distribuire il materiale così modificato.

Il lessico della cucina nella letteratura italiana

Prime prove di analisi distribuzionale

Annalisa Spinello

Tesi di Dottorato

Verona, 30 Maggio 2017

Abstract

Il lavoro di ricerca ha lo scopo di indagare da un punto di vista preminentemente quantitativo la presenza del lessico speciale della cucina nella letteratura italiana lungo sei secoli di produzione. A tal fine si sono utilizzate tecniche sviluppate nel campo della Linguistica dei corpora applicate a una collezione di testi elettronici controllata sotto il profilo editoriale.

Nel primo capitolo si procede a una rassegna della letteratura che ha come oggetto la lingua della cucina cercando di individuare le linee di indagine delle ricerche tuttora in corso a partire dalla nascita e dallo sviluppo dell'interesse degli studiosi per la lingua della gastronomia.

Nel secondo capitolo si illustrano le metodologie e gli strumenti utilizzati per il recupero del lessico di interesse. In questa parte si discute: degli esiti della Linguistica dei corpora applicata a corpus di testi tipo diacronico e disomogeneo (prosa e poesia), delle motivazioni che hanno portato alla scelta della *LIZ (Letteratura Italiana Zanichelli 4.0)* come corpus di riferimento per l'indagine, della Semantica distribuzionale come teoria riferimento per lo strumento operativo individuato (*World2vec*), e del generale processo di lavoro.

Nel terzo capitolo vengono presentati i dati in forma di elenco alfabetico dell'occorrenze rinvenute ed esaminate: per ogni lemma si riportano il contesto d'uso, gli autori e le opere di riferimento. Le forme lemmatizzate si riferiscono a oggetti concreti dell'alimentazione e non vengono considerati i risultati provenienti dal trattamento figurato del lessico.

Infine, nel quarto capitolo si discutono i risultati in merito alla reale portata del lessico dell'alimentazione nella letteratura con attenzione alle funzioni che può assumere. Per quanto riguarda l'aspetto "qualitativo", dal repertorio dei lemmi recuperati si osserva come il cibo propriamente consumato rimanga quasi del tutto inalterato nelle sue componenti lungo il periodo esaminato; per quanto riguarda l'aspetto "quantitativo", ovvero la presenza del cibo nella finzione letteraria, esso risulta strettamente connesso alla tipologia del genere letterario in cui si inserisce.

Sommario

Premessa	4
1. La lingua della cucina: tra passato presente e futuro	9
1. 1 La lingua della cucina: l'affermazione di un campo di indagine.....	9
1. 2 La lingua della cucina: tra passato e futuro	15
2. Metodologia.....	18
2. 1 La linguistica dei corpora: un approccio	18
2. 1. 1 Corpus di testi e lessicografia.....	19
2. 1. 2 Le fonti testuali	23
2. 2 La Semantica distribuzionale e le sue applicazioni.....	26
2. 2. 1 Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei: la semantica distribuzionale.....	26
2. 2. 2 Lo strumento: Word2vec	33
2. 3 Gli altri strumenti (di corredo)	36
3. Presentazione dei dati.....	38
4. Analisi dei dati.....	220
4. 1 I cibi come <i>realia</i>	220
4. 2 Il lessico del cibo: il <i>sugo</i> della storia.....	222
4. 3 Le forme del cibo	228
4.3.1 La regionalità	229
4.3.2 I forestierismi	231
4.3.3 Le forme dialettali, allotrope e composizione.....	232
5. Conclusioni	235
Bibliografia.....	239
Appendice	253

Premessa

Il presente lavoro di ricerca ha lo scopo di indagare la presenza del lessico della cucina nella letteratura italiana. I presupposti che hanno sollecitato una simile indagine sono riconducibili ad istanze sia interne provenienti dallo stesso ambito disciplinare di riferimento, quello storico linguistico, sia esterne ascrivibili sostanzialmente alla crescente attenzione mediatica, estesa in modo pervasivo a tutti i sistemi di comunicazione, riservata al fenomeno della gastronomia in Italia.

L'interesse per la lingua della gastronomia non è fatto recente e ancora meno lo è quello specifico della lessicografia: ciò che si configura come nuovo e incontenibile è invece l'attenzione che nell'ultimo decennio è stata riservata alle relazioni fra la cucina e i diversi campi delle manifestazioni umane, non ultimi quelli della letteratura e delle arti figurative. Se da un lato la Storia della lingua ha reclamato uno spazio dedicato di indagine e l'elevazione allo status di lingua speciale per la lingua della cucina, dall'altro l'accesso a un codice linguistico anche da parte dei non "non addetti ai lavori" ha reso complesso un approccio scientifico all'obiettivo di indagine che la presente ricerca ha inteso affrontare. Per complessità non si intende qui la capacità di servirsi degli strumenti della disciplina attraverso le note modalità di indagine, che storicamente intendono individuare i percorsi delle parole e loro contaminazioni fra i campi dello scibile, che gli studi sui linguaggi settoriali hanno il compito di mettere in luce, ma la capacità di non perdersi nei rivoli della "deriva gastronomica" che mai come in questi tempi ha catalizzato l'interesse culturale, e non solo, nazionale. La cucina è divenuta intrattenimento, riflessione culturale, elemento identitario locale, regionale, nazionale, cifra distintiva dentro e fuori casa, valore civile da tutelare e da esportare¹. Nemmeno l'autore, che sapientemente si definisce *compilatore* de *La*

¹ Non si fa riferimento qui solo alle rubriche di cucina immancabili oramai in ogni trasmissione televisiva anche di divulgazione, o ai vari programmi appositamente dedicati. Dal 2012 il settimanale *Panorama* nella tradizionale rassegna dedicata ai più bei libri dell'anno trascorso ha inserito la sezione

scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pellegrino Artusi, avrebbe potuto sperare di più per il XXI secolo.

Sciogliere l'oggetto della ricerca da questi molteplici nodi di significato, dalle implicazioni che essi convogliano, frutto spesso di oculate operazioni editoriali più che di un approccio scientifico meditato e costante, non è stato sempre facile, e facile non è stato individuare i poli di riferimento adeguati. Al di sopra di tutto questo, ed esemplare per l'operazione intrapresa, è Beccaria 2009: l'attenzione dello storico della lingua per le *parole del cibo* non è mai scindibile dai processi sociali e culturali che attorno a esse si svolgono: motivo per il quale, come recita parte del sottotitolo, si parla, al plurale, di *linguaggi* della cucina. Da una diversa prospettiva giungono alle stesse conclusioni gli studi di semiotica attorno al cibo, alla cucina e al gusto, che individuano due dimensioni di un'esperienza necessariamente umana e al contempo sociale. La prima riguarda il discorso sul cibo, ovvero il “modo in cui si parla del cibo”, il come produrre “una narrazione efficace delle attività pratiche”; la seconda è quella del cibo stesso che “costituisce una forma specifica di linguaggio: attraverso il cibo parliamo del mondo, della società, del cosmo, di tutto” (Marrone 2015)². La cucina si configura allora come un “sistema” caratterizzato da creatività, evoluzione dei gusti, luoghi del mangiare che si proiettano da una parte sulle abitudini e sugli stili alimentari, dall'altra sulla “lingua speciale di questo settore che appare fortemente innovativa, fluida e

“I più bei libri di cucina dell'anno”: dalla disamina dei titoli selezionati si scorgono le quasi infinite declinazioni che l'argomento “cucina” può attivare. Come esito dell'Esposizione Universale Milano 2015 (*Expo 2015: Nutrire il pianeta, energia per la vita*) è stata inoltre data vita alla “Settimana della cucina italiana nel mondo” che nei giorni 21-27 novembre 2016 ha conosciuto la sua prima edizione con un corollario di eventi legati al tema del cibo italiano nel mondo (http://www.esteri.it/mae/it/sala_stampa/archivionotizie/approfondimenti/2016/10/al-via-la-prima-settimana-della.html).

² Marrone 2015 : 5 riprende, riassumendo, le posizioni di antropologi come Lévi-Strauss e Greimas “Abbandonando la sua natura greve di carburante corporeo, il cibo sfocia, producendolo, in una *semisfera* al cui interno ha un ruolo di primo piano, entrando in relazione col resto del mondo e significando altro da sé [...]. Allo stesso modo, è a partire dal cibo che si costituisce un'immagine del corpo, determinando volta per volta la sua funzionalità sociale, la sua desiderabilità erotica, ma soprattutto la sua propensione a farsi modello semiotico del mondo”.

dinamica” in grado di attivare contaminazioni “che vanno al di là del perimetro specialistico”³.

Che non sia così specialisticamente determinato il settore di riferimento lo dimostrano le possibilità sinonimiche che lo definiscono e che interessano il presente lavoro. Ci si riferisce alle varie denominazioni con cui gli esperti hanno inteso definire lo studio di questo linguaggio settoriale e del lessico che gli afferisce. Lessico, o termini, o semplicemente “parole”, dell’alimentazione, del cibo, della cucina, della gastronomia, del gusto (e per l’aggettivazione: lessico/terminologia alimentari, culinari, gastronomici). Pur nell’evidenza di quale sia l’oggetto di indagine, la vaghezza che lo connota in termini classificatori risalta i diversi significati che la cucina e il cibo mettono in campo. Silvestri (in Robustelli-Frosini 2009: 56) ha individuato queste implicazioni con “ESP”, laddove E indica le dimensioni etnolinguistiche, S le sociolinguistiche e infine P le psicolinguistiche della terminologia dell’alimentazione⁴. Ed è forse proprio nel tentativo di ricomporre le relazioni fra linguistica e cucina che Martellotti 2012 ha coniato il termine “cucinistica”:

Che avrebbe come proprio oggetto la pratica del cucinare, non gli elementi accessori, come la storia dell’alimentazione, l’etnologia, la sociologia, ecc. considerate sovrastrutture ingombranti; resta il fatto, però, che nell’esaminare le pratiche culinarie del passato, le sovrastrutture non solo non risultano accessorie, ma si rivelano spesso dirimenti per poter ricostruire circostanze, abitudini, costumi, prodotti lontani da ciò che è per noi direttamente esperibile e che costituisce nel tempo un oggetto mutevole, sfuggente, sottoposto a cambiamenti anche veloci e a sollecitazioni di varia natura.⁵

³ Così Bombi 2015 nel suo studio sulle nuove forme della comunicazione nell’ambito della lingua speciale della gastronomia italiana: la riflessione risulta comunque interessante anche per una prospettiva di studio storico in diacronia.

⁴ A proposito di queste definizioni X-linguistiche Catricalà 2015a chiosa che “si tratta di una “ellisse cognitiva” che, dal polo delle questioni prettamente linguistiche (etimologia, morfologia, immagine del prodotto) e da quello opposto, relativo all’aspetto reale, si dispone a raggiera comprendendo molteplici fattori, da quelli psicologici a quelli gastronomici, da quelli sociologici a quelli tecnologici, da quelli antropologici e religiosi a quelli economici o medico-dietetici”.

⁵ Lubello 2015 : 843. Inoltre cfr. “Cucinistica” *versus* “Gastrologia”, su cui Catricalà 1983. *Linguistica e cucina* della Martellotti riecheggia un altro titolo famoso *Linguistica in cucina* (Beccaria-Stella-Vignuzzi 2005).

Accogliendo le varie suggestioni, in questo lavoro si è scelto di parlare genericamente di “lingua della cucina”⁶ nel tentativo di verificare quale e quanta sia la mole di un lessico specialistico all’interno della produzione letteraria nazionale, sulla scorta di quanto rileva Lubello 2010b⁷:

Studi linguistici recenti sempre più numerosi evidenziano il forte legame della cultura gastronomica (e della lingua) con la storia culturale della società italiana come fattore significativo di identità culturale.

L’interesse della letteratura, meglio della critica letteraria, per il cibo e la cucina non è certo recente e si è andato infittendo nell’ultimo decennio di pari passo a quello più prettamente linguistico, dando vita a una serie di iniziative editoriali che hanno cercato di evidenziare relazioni e recuperare significati fra la prassi scrittoria e i *topoi* culinari di grandi autori della letteratura nazionale e straniera⁸. L’analisi ha permesso di mettere in luce queste relazioni in particolare per la produzione post-unitaria, rendendo più occasionale e sporadica la riflessione su autori precedenti⁹. Chiaramente non si intende in

⁶ Una convinta assertrice dell’etichetta “lessico gastronomico” (l’etichetta con cui designa la quasi totalità dei suoi studi) è Maria Catricalà che in Catricalà 2015b : 90 parla di lingua della cucina in questi termini: “quella che si parla a tavola, nei bar, al ristorante e che è sempre più spesso presente nei quotidiani, in televisione e in Internet, è caratterizzata dalla compresenza di elementi molto eterogenei. In particolare, l’attuale lessico, polistratificandosi in diacronia, risulta essere un ibrido, una sorta di misura alquanto singolare di gusti tradizionali e innovativi, comuni e stravaganti, locali ed esotici”.

⁷ Lubello 2010b. Nel compilare la voce per *Gastronomia (lingua della)* per *Enciclopedia dell’Italiano* della Treccani lo stesso autore utilizza indistintamente *termini gastronomici, lingua della cucina, lingua della gastronomia* per definire il lessico tecnico del settore. Solo un autore mi sembra sia rimasto fedele a se stesso negli anni e nella denominazione, prediligendo la formula *lessico gastronomico*, ed è Gian Luigi Beccaria. Il Vocabolario Treccani (1997) per *Gastronomia*: “[dal fr. *gastronomie*, che è dal gr. γαστρονομία (comp. di γαστήρ -τρός «stomaco» e -νομία «-nomia»), titolo con cui è citato dall’erudito Ateneo il poema Ἡδυσία di Archestrato, poeta greco del 4° sec. a. C.]— Complesso delle regole e delle usanze relative alla preparazione dei cibi; arte della cucina [...]”. *Gastronomia* include l’arte più domestica della cucina, ma il termine *cucina* allude a un immaginario collettivo più ampio di quello di gastronomia e d’altronde i primi e più famosi ricettari si titolavano *libri di cucina* (si veda, per es., ancora Martellotti 2012). Per Firpo 1974 “Gastronomia, al lume della sua dotta etimologia greca, starebbe a indicare la ‘regola dello stomaco’, il *Corpus Iuris* e l’enciclopedia dell’alimentazione”.

⁸ Per questione anagrafiche, e qualità, si ricorda Biasin 1991 e successivamente l’ottimo Spila 2003. Anche il genere “giallo” scopre il *locus* della cucina e lo descrive in Manetti-Sorbini 1994. Pellegrino Artusi diviene addirittura il protagonista del giallo di Marco Malvaldi, *Odore di chiuso*. Sellerio, 2011. Si rimanda a *Indice* 2014 per altri riferimenti e alla rubrica *Scrittori per un anno* di Rai Educational, puntata “Letteratura e cibo”:

<http://www.letteratura.rai.it/articoli/scrittori-per-un-anno-letteratura-e-cibo/20949/default.aspx>.

Sulla produttività del rapporto tra cucina e letteratura si vedano anche gli interessanti interventi pubblicati dal Centro Studi Camporesi per la sezione “Cibo” nel 2012 al:

<http://www.griseldaonline.it/camporesi/cibo/indice.html>.

⁹ Di più ampio respiro cronologico è Ruozzi G., G.M. Anselmi (2011) *Banchetti Letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura da Dante a Camilleri*. Roma, Carocci. Di taglio linguistico ma con incursioni nell’ambito letterario è pure la raccolta curata da Arcangeli (2015) realizzato in collaborazione con la

questa sede colmare tale lacuna, ma certamente saggiare il grado di penetrazione del lessico in oggetto al fine di ridisegnare una mappa che possa essere di stimolo a ulteriori indagini. L'approccio resta quello essenzialmente storico linguistico, interessato alla ricognizione lessicale piuttosto che a tutta quella serie di legami messi precedentemente in luce, affascinanti certamente ma fuorvianti rispetto all'obiettivo definito. Si raccoglie in questo senso quanto Silvestri (Robustelli-Frosini 2009 : 62-73) auspica nel tentare degli "assaggi" nella lingua della poesia del '900 e in quella di Dante, in particolare della *Divina Commedia*.

Al fine di collocare il presente lavoro nel robusto filone di studi linguistici sul lessico della cucina, si procederà a una disamina della letteratura scientifica che permetterà di inquadrare gli estremi del dibattito attuale e lo stato dell'arte del settore. Nel capitolo successivo si renderà conto delle scelte operate in merito alla metodologia utilizzata per il rinvenimento del materiale di studio e al corpus di riferimento impiegato a tale scopo. Nella scelta metodologica intrapresa si possono già scorgere i limiti dell'operazione. Il bacino di studio è offerto dalla base di dati della *Letteratura Italiana Zanichelli* (LIZ) che pone problemi sia rispetto al canone sia rispetto alla copertura cronologica offerta, che verranno opportunamente affrontati. Infine si presenteranno i risultati con relativa discussione.

1. La lingua della cucina: tra passato presente e futuro

Il presente capitolo vuole dare conto dell'evoluzione degli studi che gravitano attorno al tema della lingua della cucina italiana, per recuperare le coordinate di riferimento di un dibattito che in anni recenti, se non recentissimi, sembra essere divenuto incontenibile. L'attenzione è rivolta in particolar modo agli studi di interesse linguistico. L'analisi prevede due momenti: il primo concerne l'individuazione delle linee metodologiche e delle fonti che al momento attuale costituiscono le ragioni del dibattito; il secondo tenta di ricostruire un "prima" e un possibile "dopo" rispetto a tale quadro, per comprendere eventuali sviluppi della disciplina nel settore.

1. 1 La lingua della cucina: l'affermazione di un campo di indagine

Viene riconosciuto da più parti che il primo studio sistematico sul lessico di cucina coincide con lo spoglio linguistico dei *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo¹ a cura di Maria Catricalà. L'applicazione di precise regole² per l'indagine storico linguistica sull'opera di Messisbugo ha dato l'abbrivio a una generosa mole di indagini: poco dopo la pubblicazione del citato saggio, Adriana Rossi, sempre nella stessa sede, pubblicherà uno studio sull'ittionomia dei trattati di cucina cinquecenteschi (Rossi 1984). Nella presentazione di Catricalà 1982 l'autrice scrive:

Il lessico di cucina, come altri lessici tecnici, che finora non sono stati studiati, appare un campo di indagine nuovo ed interessante non solo per lo storico della lingua: esso 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.

Non è la prima volta che nell'officina delle tesi di laurea, come erano i lavori di Catricalà 1982 e Rossi 1984, si tenta di approcciare in maniera sistematica il mondo del lessico di cucina. Già Tagliavini aveva cercato di

¹ Cristoforo da Messisbugo, *Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrara, 1549. Si veda inoltre l'edizione curata da Bandini 1960.

² Regole che la stessa studiosa definisce in Catricalà 1981. Fra gli studiosi che riconoscono il primato della Catricalà cfr. Lubello 2006 : 401, Petrolini 2005b : VIII.

avviare questo fruttuoso filone di indagine affidando ricerche simili, rimaste poi disattese editorialmente, con Calò 1946 e soprattutto con Pietrogrande 1950³. Quello che favorisce un sistematico avvio alle nuove iniziative di studio è anche un mutato approccio alle questioni gastronomiche. Una fra queste la riedizione, a cura di Piero Camporesi, de *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi, di cui Cremante 1972 scrive:

è merito particolare della passione storica e della capricciosa curiosità bibliografica di Piero Camporesi, se ora siamo in grado di percorrere con straordinario interesse il fitto reticolo di coordinate storiche, economiche linguistiche, letterarie, sociologiche, psicologiche, antropologiche entro cui va situata *La scienza in cucina*, e valutare appieno il significato singolare di “gustemi” che “sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani”⁴.

Curiosità e passione storica sembrano ad inizio anni '70 muovere alla scoperta di quello che sarà definito poi il “secolo artusiano”⁵, ma anche di tutta quella serie di relazioni che il mondo della cucina rappresenta attraverso una raccolta di ricette. Non si tratta a questa altezza di una sporadica curiosità ma, da una parte, di un crescente interesse che viene maturando per i linguaggi tecnici e settoriali, come dimostra un convegno del 1980 presso la Scuola Normale Superiore di Pisa⁶, dall'altra di mutati atteggiamenti verso il trattamento della storia materiale, fra cui a titolo ragionevolissimo la storia dell'alimentazione. Siamo in questo secondo caso sulla strada tracciata dalla storiografia francese de *Les Annales*, e non a caso parte dalla Francia l'interesse

³ Calò 1946 viene tuttavia citata in Vigolo 2008 e Petrolini 2005. Che vi fosse un interesse a un progetto ben più ampio lo dimostra il titolo di Pietrogrande 1950: *Parte I: Paste da minestra e minestre*.

⁴ “Felicissimo neologismo quello di «gustema», costruito sull'impronta di «fonema» da un Camporesi che in quegli anni faceva entrare nel circolo delle sue elaborazioni intellettuali tutte le sue letture comprese quelle sulla linguistica e sullo strutturalismo. Se anche la cucina come la lingua è un sistema di comunicazione, avrà le sue unità minime distintive paragonabili dal punto di vista strutturale e funzionale al fonema del sistema comunicativo della lingua”, E. Casali, *Piero Camporesi e la renovatio artusiana*, reperibile a <http://www.pellegrinoartusi.it/>.

⁵ Frosini- Montanari 2012. Si invita a visitare il sito <http://www.pellegrinoartusi.it/> per conoscere la portata del “fenomeno” Artusi.

⁶ G. Cantini Guidotti (a cura di) (1981). *Atti del Convegno Nazionale sui lessici tecnici del Sei e Settecento (1-3 dicembre 1980)*. Firenze, Eurografica. Questo seguì un precedente convegno organizzato dall'Accademia della Crusca che non trattò però il lessico gastronomico, *Convegno nazionale sui lessici tecnici delle arti e dei mestieri. Cortona, "Il Palazzone", 28-30 maggio 1979*. Firenze, Accademia della Crusca, Firenze, 1980.

per la catalogazione e lo studio di ricettari tardo medievali italiani⁷ che si concluderà con due convegni nei primi anni '90 e la stesura di un repertorio (Laurioux 1996) di 133 manoscritti. Prima di Camporesi, un altro “curioso” come Emilio Faccioli pubblica nel 1966 una raccolta in due volumi: *Arte della cucina: libri di ricette, testi sopra lo scalco e i vini dal XIV al XIX secolo*. Milano, Il Polifilo (ora in un unico volume presso Einaudi, Faccioli 1992)⁸; segue Firpo 1974 con stralci da ricettari del Rinascimento. Si erano dunque create le condizioni per uno studio sistematico del mondo della cucina e fecondo per gli studi del suo codice linguistico. Come ben evidenzia Lubello 2001, tuttavia, al fenomeno editoriale di recupero di antichi ricettari non si è accompagnato un trattamento filologico delle fonti e dei testi necessario per la ricostruzione di una *Fachsprache*⁹, sviluppando invece ricerche in ambito storico-antropologico come ben rappresentato da Capatti-Montanari 2006 (già Laterza 1999)¹⁰. Dopo Catricalà 1982 è Frosini 1993 che rivendica il primato della filologia e cura testuale nel rivolgersi allo studio lessicale dei registri della Mensa dei Priori di Firenze della metà del XIV secolo, permettendo di procedere da una parte allo studio della lingua del cibo (quello dei “ricchi” che entrava nelle cucine dei Priori), dall'altra a retrodatazioni di termini gastronomici, richiamando l'attenzione dei lessicografi su questo particolare lessico tecnico. E a sostenere chi si volesse cimentare in queste operazioni esce nel 1994 il prezioso *Catalogo*

⁷ Flandrin J.-L., O. Redon (1981). *Les livres de cuisine italiens des XIV et XV siècles*. *Archeologia medievale*, 8, 393-408. Ulteriori dettagli in Lubello 2002.

⁸ Bandini 1960 rispolvera i *Banchetti* di Messibugo a cui il lavoro di Catricalà 1982 si riconduce in parte.

⁹ Così Lubello 2001 : 232 a proposito della necessità di circoscrivere il linguaggio tecnico della cucina attraverso l'identificazione dei testi tecnici latori, dal momento che “la nascita di un genere nuovo coincide con l'articolazione e la compiuta formulazione di una terminologia appropriata e pertanto lo studio del linguaggio tecnico e della tipologia testuale risultano percorsi non separabili, strettamente convergenti”. Negli anni in cui scrive Lubello molte sono le riedizioni, anche anastatiche, di famosi ricettari del passato, riedizioni assenti di qualsivoglia apparato critico.

¹⁰ In particolare il lavoro in questa direzione è stato affrontato con un notevole e ben apprezzato seguito editoriale da Massimo Montanari, del quale si riporta solo una parte nella bibliografia. Si rimanda alla sezione “percorsi di lettura” di Montanari 2010 per una panoramica sugli studi storico-antropologici del settore. Seguendo la bibliografia, e il suo incremento incessante, di uno storico del calibro di Montanari si può cogliere la portata del “sistema cucina” in un paese come l'Italia.

del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. XIV-XIX a cura di Orazio Bignasco (Innocenti 1994)¹¹.

La strada è dunque aperta. Scrive Petrolini 2005 nell'introduzione allo studio della lingua di due ricettari tardo secenteschi compilati alla corte farnese¹²:

Ma la distinzione tra storia della cucina e storia della lingua della cucina è forse meno netta di quanto possa apparire. La storia del significato delle *parole* si intreccia necessariamente a quella delle cose, dei fatti. E il lessico – si sa – rappresenta la zona della lingua più esposta e coinvolta nella realtà della storia e della cultura, anche quella alimentare. Si potrebbe persino dire che in fondo “la cultura” è il “lessico”.

Il cortocircuito si fa virtuoso: la storia del lessico della cucina serve alla storia dell'alimentazione, documentandone prassi e luoghi di diffusione, usi e costumi. Il lavoro di Petrolini 2005, con salde radici ancorate in saggi ora raccolti in Petrolini 2008b, giunge all'indomani di una serie di pubblicazioni e iniziative che coniugano ricerca lessicale e storia dell'alimentazione e che, come documenta Et Coquatur 1996, si prestano ad essere oggetto di una mostra espositiva¹³. I lavori di Claudio Benporat (Benporat 1990 e 1996, soprattutto gli scritti che confluiscono nella rivista da lui ideata, *Appunti di Gastronomia*) hanno alimentato nel frattempo un clima di metodica indagine, mettendo a disposizione fonti note e meno note. In particolare nuovo slancio ritrovano gli studi di lessicografia dialettale, dal momento che non sono rilevanti solo le prime attestazioni di una o più parole (cosa che permette di verificare la

¹¹ Piero Innocenti è un docente di biblioteconomia che molto ha apportato alla disciplina in Italia. Esiste un forte connubio fra i bibliotecari e la cucina e a dimostrarlo è una altra figura portante della biblioteconomia italiana, Rino Pensato che in Pensato 2012a, b, c ci offre una rassegna dei più prestigiosi fondi gastronomici e di come vada mutando il libro di ricetta nell'epoca di Internet.

¹² Da un concetto che lo stesso autore espone in un articolo del 1993, ora in Petrolini 2008b, 107. Le raccolte sono *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* di Carlo Nascia (1864) e *Piccol lume di cucina* di Antonio Maria Dalli (1701).

¹³ Mostra per la XXVIII Settimana di Studi dell'Istituto “F. Datini” dedicata all'alimentazione e nutrizione dal Duecento al Settecento. Nella presentazione “la settimana [...] ci è sembrata un'occasione particolarmente adatta, poiché il tema ormai è divenuto oggetto di curiosità erudite o di interessi culturali estremamente variegati, come mostra il resto del pullulare di associazioni dedite alla gastronomia ed ai suoi studi”. Il riferimento è, fra gli altri, a Slow Food di Carlo Petrini che apre i battenti nel 1986, nel 1990 diventa casa editrice e approda a Milano, sempre nel 1996, con la prima edizione del Salone Internazionale del Gusto. Termometro di come e quanto la cucina stia diventando un argomento pervasivo delle abitudini anche culturali degli italiani è il gustoso articolo di Aspesi 1992.

circolazione dei testi di cucina agli albori della diffusione di questa nuova tipologia testuale) ma anche la loro localizzazione, perché la parola fa riferimento a un oggetto alimentare, o a una preparazione, a un uso o costume, che si è sedimentato nel vocabolario seppur di una comunità circoscritta. Quelle che a prima vista si potrebbero definire questioni di geosinonimia rivelano in realtà nodi più intricati come ebbe a osservare Altieri Biagi 1971 a proposito della lingua dell'Artusi:

Le scelte culinarie trascinano le scelte linguistiche, il livellamento del gusto corrisponde, con comprensibili scarti, al livellamento linguistico in un settore particolarmente “resistente”, perché dominato da due tendenze centrifughe: quella dell'aggancio alla tradizione locale-dialettale e quella dell'apertura snobistica alle influenze straniere, soprattutto francesi.

Per quanto l'osservazione della studiosa si riferisca a una lingua prodotta all'indomani dell'unificazione italiana, essa ci permette di cogliere appieno le direzioni che le ricerche sulla lingua della cucina vanno prendendo. Due sono i poli che definiscono le linee di ricerca del lessico di cucina: i dialettalismi da una parte, i forestierismi dall'altra con particolare riferimento ai francesismi. Già nel 1999 un nutrito convegno porta i risultati di una ricerca che ha per scopo la costruzione dell'*Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea* (AGAM), con attenzione a tutte le dimensioni linguistiche del fenomeno. Iniziativa simile è quella del Convegno del Centro di studi filologici e linguistici siciliani, che dedicherà i lavori alle consuetudini alimentari e ai saperi linguistici, con contributi rivolti proprio all'analisi di termini alimentari geograficamente circoscritti e con particolare riferimento all'Italia centro-meridionale (Castiglione – Rizzo 2007)¹⁴. I lavori per questi atlanti da una parte mettono in luce la dimensione regionale della storia e della lingua della cucina¹⁵, dall'altra, per il forte dispiegamento di energie implicate, dimostrano

¹⁴ Gli atti del convegno sono pubblicati nella collana dedicata ai materiali e alle ricerche per l'Atlante Linguistico della Sicilia che raccoglie diversi altri studi del lessico alimentare. Dal lavoro avviato da Domenico Silvestri si è originato un altro progetto, quello del *Lessico Alimentario Abruzzese* (LAA) coordinato da Carlo Consani (Consani 2001). Nel 1989/1990 i numeri 7/8 de *Quaderni dell'Atlante lessicale toscano* sono quasi integralmente dedicati a contributi sul lessico dell'alimentazione. Pioneristico sul fronte degli atlanti linguistici è l'Atlante Linguistico della Cultura Alimentare in Italia (ALEIC) ideato nei primi anni Ottanta da Lorenzo Coveri (Petrolini 2005, IX).

¹⁵ Si rimanda, per una corretta comprensione del fenomeno, a Meldini 1997.

come i tempi siano maturi per affrontare senza particolare *pruderie* la lingua della cucina¹⁶ in tutte le sue dimensioni e da parte di studiosi a tutto tondo. Nel 2005 esce con Beccaria-Stella-Vignuzzi 2005 un altro importante contributo che affronta il problema dei dialettalismi sia nel linguaggio comune (Beccaria), nella lingua della cultura lombarda (attraverso la lingua di Bonvesin de la Riva analizzata da Stella), e in quella romana (attraverso un sonetto del Belli di Vignuzzi). Sul fronte dei forestierismi, le indagini si infittiscono (già Fusco 1997 e 1998 dimostra quanto l'attenzione stia salendo), concentrandosi soprattutto sui francesismi¹⁷. Ma dalla provincia all'Europa (chiosando l'ottimo Dardi 1992), tra il locale e il regionale e il forestierismo, vi sta di mezzo il nazionale. Frosini 2009a affronta il tema dell'unità linguistica italiana analizzando la lingua *Della scienza in cucina* di Pellegrino Artusi in una prospettiva che raccoglie l'eredità lanciata ben oltre un trentennio prima da Piero Camporesi e che confluirà nelle celebrazioni del centenario artusiano del 2011 (Frosini-Montanari 2012): laddove non è riuscito un romanzo come *I promessi sposi* è riuscita una raccolta di ricette collazionata da un colto appassionato di fornelli, estimatore di una lingua patria ancora da consolidarsi definitivamente e assai poco amante di ogni forestierismo¹⁸.

Non c'è da stupirsi se a una figura come quella di Pellegrino Artusi venga dedicata una notevole attenzione mediatica¹⁹. Essa dà la misura di come nel campo degli studi di ambito gastronomico sia successo qualcosa di importante, una sorta di capovolgimento del punto di vista che guarda al modo di alimentarsi materiale come a un'inesauribile sistema di comprensione del

¹⁶ L'espressione è di Petrolini 2005, VII.

¹⁷ Di seguito anche Colia 2012.

¹⁸ Notevole è stato l'interesse per la lingua della cucina dell'Ottocento atta a ricostruire le dinamiche comunicative di un codice che riusciva a entrare nelle case di tutta Italia con una facilità e circolarità imparagonabili a qualsiasi altra forma testuale. In questo risiede il successo dell'Artusi sia tra contemporanei sia nei decenni a seguire. Si vedano, fra i tanti, Bertini Malgarini-Vignuzzi 2012, Serianni 2009.

¹⁹ Impossibile ricordare in questa sede le numerose iniziative che hanno avuto luogo per le celebrazioni dell'anno artusiano, fra tutti Frosini-Montanari 2012. A latere andrà osservato come la cucina abbia intaccato un altro settore, quello della formazione scolastica, dato che l'Istituto alberghiero dal 2013 registra un costante trend di aumento di iscrizioni, in alcune regioni in grado di superare il più tradizionale liceo scientifico. A titolo di esempio si veda:

<http://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/boom-alberghiero/>

mondo. A questa prospettiva si volge pure l'attenzione dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana (ASLI) dando luogo nel 2007 al convegno dal titolo *Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana* (Frosini-Robustelli 2009)²⁰. Le giornate di studio rappresentano il punto più maturo degli studi nel settore e sanciscono l'atto di esistenza, viva e vegeta, di un filone di interesse culturale e linguistico che si era andato corroborando nei due decenni precedenti. Forse è proprio contando sugli esiti di questo convegno che Beccaria può passare dall'affermazione "Non sono un esperto di lessico gastronomico, non me ne sono mai seriamente occupato" (nell'introduzione al suo saggio del 2005), alla consegna, qualche anno più tardi, a un vasto pubblico di lettori, dalla formazione più svariata, di un volume come Beccaria 2009: una notevole mole di indagini linguistiche e lessicali che perlustrano regionalismi e varianti dialettali delle diverse denominazioni di alimenti, cibi e pietanze italiani. Le giornate di studio offrono il punto più maturo degli studi in ambito gastronomico, cercando di leggere, dipanare e quindi organizzare il rapporto fra le parole e le cose alimentari nella loro continuità temporale e spaziale, facendo il punto delle ricerche sul campo e rimettendo la questione linguistica al centro²¹.

1. 2 La lingua della cucina: tra passato e futuro

La parabola scientifica di una studiosa come Maria Catricalà ci può dare l'idea di come si siano evoluti gli interessi della lingua della cucina. Partendo dall'analisi accurata di una lingua e di un lessico di un ricettario rinascimentale tra i più importanti di quella tradizione testuale, la studiosa è arrivata agli interessi attuali, rivolti alla classificazione nomenclatoria su base semantica che sia in grado di comprendere materiali linguistici di altre culture. In questa fruttuosa parabola cogliamo tutti i filoni di indagine che si sono nel frattempo

²⁰ Anticipa di qualche mese questo convegno un altro tenuto in Piemonte, i cui atti sono raccolti in Tesio G. (a cura di) (2009). *Di cotte e di crude. Cibi, culture, comunità. Atti del convegno internazionale di studi*. Torino, Centro Studi Piemontesi.

²¹ Cinque le sezioni tematiche: Atlanti, archivi e lavori in corso; Dall'antichità alla fine del Medioevo; Dal Rinascimento all'età contemporanea; Variazione e contatto nella società italiana; Internazionalizzazione geolinguistica e gastronomia nel Medioevo e oltre.

consolidati lungo precise linee di interesse scientifico. Innanzitutto il filone filologico linguistico che in Sergio Lubello ha visto il suo principale promotore e i cui maggiori frutti si potranno cogliere nel *Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana* (DAGI)²². Altrettanta cura filologica linguistica è stata rivolta ai ricettari di epoca successiva (Nysted 1987; Petrolini 2005, Colia 2011a)²³. A seguire si sono sviluppati i contatti fra il cibo e la produzione letteraria dei secoli fra il Quattro e il Seicento (Paccagnella 1983 e 2009, Castellani 2009). La geolinguistica ha permesso invece di attivare perlustrazioni capillari a livello regionale con due progetti come AGAM e ALS²⁴, contribuendo d'altro canto alla lessicografia con nuovi e preziosi materiali (Pfister 2007)²⁵. La lessicografia ha ricevuto nuovo impulso permettendo di spiegare con precisione disciplinare, e grazie alla consolidata strumentazione, quelle che spesso venivano classificate come “curiosità” e che ora invece hanno guadagnato spazio adeguato al pari di altri codici (Stefinlongo 2006, Coveri 2011)²⁶.

La necessità dello studio di un lessico della cucina non è chiaramente sorta all'improvviso anche se ha ricavato un suo preciso spazio di recente e in virtù dell'idea per cui il cibo è divenuto cifra identitaria di una comunità (Montanari 2004 e 2010). I lessicografi e i dialettologi hanno sempre trattato l'oggetto alimentare come “cosa” terminologica degna di indagine al pari di tutte le altre²⁷. Preziosi restano ancora i contributi sulle denominazioni del pane di Goidanich (Goidanich 1914 e poi Vidossi 1960), punti di riferimento

²² In particolare cfr. Lubello 2010. La cucina medievale ha suscitato notevole interesse, non solo fra gli storici e linguisti, ma anche fra gli amanti di una tanto filologica quanto impraticabile ricostruzione di antichi desinari (e su questo punto si rimanda a Meldini 1997). Per la cucina medievale si rinvia in particolare a Carnevale Schianca 2011.

²³ La stessa cura che ha portato al progetto “L'Italiano in cucina. Per un vocabolario storico della lingua della gastronomia” presso l'Accademia della Crusca, curato da Giovanna Frosini e Patrizia Bertini Malgarini. Ulteriori dettagli a: <http://www.accademiadellacrusca.it/it/attivita/litaliano-cucina-per-vocabolario-storico-gastronomia>.

²⁴ In generale si veda Silvestri-Marra, Pinto (2002). Questo spirito di dotta curiosità, sostenuto da solide conoscenze, rimane a caratterizzare in generale l'approccio all'analisi del lessico di cucina come, per esempio, in Arcangeli 2015.

²⁵ Si rimanda ai contributi per il *Lessico Etimologico Italiano* (LEI) di Sergio Lubello

²⁶ In VIVIT il portale dell'italiano del mondo (<http://www.viv-it.org>) la voce “Cucina”, al pari di “Moda e design”, viene trattata nella sezione “Costume e società” (le altre sezioni sono: Lingua; Letteratura, teatro e arti; Didattica dell'italiano). I progetti dedicati alla lingua della gastronomia sono diversi e ci si augura possano ulteriormente incrementarsi.

²⁷ Sulla questione si veda Lubello 2002, 1147, Sgroi 2007, e l'interessantissimo Franchi 2006.

imprescindibili per chi voglia affrontare lo studio lessicale di questo alimento²⁸. Molto più scarse e sobrie le schede lessicali dei compilatori di *Lingua nostra*, sguarnite nella maggior parte dei casi di tutto quell'apparato etno-sociologico che risulta, come abbiamo visto, qualificare gli studi di lingua della cucina (e che caratterizzano invece i compilatori di *Appunti di gastronomia*)²⁹. Il cibo, rappresentando l'identità, si definisce anche per il diverso da sé pur includendolo: l'attenzione del linguista ai forestierismi ha avuto i suoi precursori, asettici, in Beccaria 1968 e negli studi di Pellegrini circa influenze arabe sull'italiano o nelle proposte di Princi Braccini 1979³⁰. Al contrario la penetrazione dell'italiano della cucina in altre lingue è divenuta ora il termometro della vivacità dell'italiano all'estero, come rileva già Bertini Malgarini 1994, suggerendoci un nuovo sbocco per la ricerca³¹.

²⁸ Il pane non solo è alimento per il corpo, ma continua a esserlo per gli studi di geolinguistica: si veda ancora Catricala 2015b, Barilli 2010, Ronco 2002, il volume monografico per la collana ASL di Giovanni Ruffino, *I pani di Pasqua in Sicilia : un saggio di geografia linguistica e etnografica* del 2005, Detti 1953.

²⁹ Tra i primi: Paoli 1942, Alessio 1947, Prati 1948, Folena 1954, Medici 1958, Beccaria 1966; tra i secondi l'invito è di consultare l'indice dell'ultimo numero della rivista, il 70.

³⁰ Si veda inoltre Zolli 1991, Stammerjohann 2007. Nuove frontiere si stanno tuttavia aprendo, ad esempio con Pietrini 2012.

³¹ Ed inoltre cfr. D'Achille 2012, Marcato 2010, Marcato 2011.

2. Metodologia

In questo capitolo si presenteranno le metodologie, le fonti e gli strumenti che si sono adottati per il recupero della terminologia di interesse alla presente ricerca. Assunto che lo scopo del lavoro è lo studio di un lessico, si sono vagliate e di seguito scelte delle metodologie che sono proprie di altri e fruttuosi campi di interesse linguistico e che dispongono di ampi spazi operativi nel dibattito come la *Linguistica dei corpora* e soprattutto la *Semantica distribuzionale* con il solo obiettivo di recuperare mezzi e modalità per l'oggetto di studio secondo criteri informati alla fattibilità del progetto, vale a dire: economicità, disponibilità e praticabilità. Si illustreranno pertanto tali scelte e si farà cenno brevemente alle teorie che le giustificano senza altra pretesa che non sia quella di dimostrare la loro efficacia ai fini del presente lavoro.

2.1 La linguistica dei corpora: un approccio

Definito che l'obiettivo della ricerca è il recupero della terminologia culinaria nella letteratura è necessario definire il corpus entro cui prende vita la presente ricerca condotta con procedure di estrazione automatica del lessico di interesse. Non è possibile pertanto non accennare ad alcuni principi della *Corpus Linguistics* o, detto in italiano, della Linguistica dei corpora¹ come, ad esempio, la scelta dei testi (generi *vs* tipologia testuale), l'organizzazione (diacronico *vs* sincronico), l'oggetto dell'indagine (lessicale *vs* grammaticale, per esempio). Rispetto al panorama offerto dalla letteratura scientifica di carattere nazionale e internazionale, dirò subito che la discussione si presenta in termini piuttosto semplificati dal momento che per esigenze legate alla praticabilità del progetto si sono raggiunti dei “compromessi” altamente negoziabili in vista della replicabilità del progetto per altri campi di indagine di interesse lessicale.

¹ Si propone la definizione “ecumenica” di Barbera 2013 “la *linguistica dei corpora* è quel tipo di linguistica che usa come suoi strumenti principali i corpora”. Nell'introduzione allo stesso volume l'autore propone una semplificazione della terminologia assumendo certi tecnicismi inglesi come lessico d'uso specifico e pertanto riportandoli con grafia piana non rilevata dal corsivo. In questo lavoro i termini come corpus/corpora, file (e non files), token e tokenizzazione sono assunti a grafia normale salvo nelle citazioni dove si accoglie la grafia originaria.

2. 1. 1 Corpus di testi e lessicografia

Nella presentazione del progetto della *Grammatica dell'Italiano antico* Renzi 2002 mette in guardia dalle possibili aberrazioni derivanti dall'applicazione di metodi computazionali a base dati di testi elettronici, in particolare a “*corpora* di lingue antiche e dei *corpora* che offrono dati storici su lingue vive”². La presa di distanza, non nuova agli stessi teorici della *Corpus Linguistics*³, non avviene sulla metodologia in quanto tale ma sugli esiti e sugli atteggiamenti che, erroneamente, essa potrebbe indurre. L'autore paventa come esito infelice che la conoscenza dei testi stessi possa venire sostituita dalla prassi dell'interrogazione automatica dei testi elettronici e che l'approccio sostanzialmente quantitativo della metodologia possa sortire un annullamento dell'indagine della componente qualitativa dei fenomeni linguistici meno rilevanti.

D'altro canto la lessicografia storica ha beneficiato e continua a beneficiare della disponibilità di ampi corpora testuali elettronici: accessibili questi anche da remoto permettono verifiche istantanee e precise da parte non solo degli studiosi ma anche di un bacino non meglio definibile di utenti⁴. Peraltro è relativamente recente, da circa un ventennio, la disponibilità di una tecnologia che consenta lo sviluppo di corpora linguistici sotto forma informatica: i dati testuali sono oramai facilmente disponibili, mentre la tecnologia garantisce trasparenza e di conseguenza anche la riproduzione di dati e programmi con strumenti alternativi. Come ben evidenzia Glessgen 2006 la “linguistica di corpus ha un'utilità particolare nella lessicografia storico-etimologica data la facile identificabilità delle parole nel testo e la necessità, nei dizionari, di grandi quantità di dati”. Si dovrebbe dunque procedere a un'integrazione progressiva di banche dati, operazione che implica una serie di strategie in vista di una

² La citazione è pag. 282; per *Grammatica dell'Italiano antico* si veda Renzi - Salvi 2010.

³ I riferimenti a questi sempre in Renzi 2002.

⁴ Per una dettagliata panoramica e descrizione della lessicografia storica italiana si vedano Cortelazzo 2003, Beltrami - Bocellari 2006. Ottimo l'inquadramento fornito da Proietti 2008 per quanto si discute in queste pagine nonché la lucida disamina di risorse disponibili in Barbera 2013, 70 e ss.

corretta fruibilità e di un riscontro scientifico⁵. In particolare, continua Glessgen 2006, per realizzare un progetto di simile respiro serve garantire qualità e longevità dei dati per affrontare quello che è il primo problema nella linguistica di corpus storica: il criterio filologico, per il quale vanno rispettate le indicazioni della critica editoriale. Un secondo problema riguarda la strumentazione, dal momento che “le possibilità di interrogazioni linguistiche sono spesso ridotte: l’utente è dipendente da istanze non trasparenti”. A tal fine l’autore consiglia come “unica via” quella di scegliere dei programmi trasparenti, documentati e possibilmente *open source*⁶ ben assunto che nessuno strumento garantirà mai tutte le funzionalità al linguista aumentando così la necessità di dati e programmazioni aperti all’importazione e all’esportazione dei dati. In vista di quanto si illustrerà nella parte dedicata alla metodologia della presente colgo con estremo favore la considerazione finale di Glessgen 2006:

Aggiungiamo che i programmi utilizzati non devono impedire una qualsiasi interrogazione linguistica per la quale sia possibile definire un algoritmo. È certo che i mezzi hanno un influsso sulla maniera di muoversi; ma non devono determinare la via da prendere.

Sabatini 2006 evidenzia come sia “proprio della tradizione lessicografica italiana il preciso ricorso ad un *corpus di testi*, modalità che trova il suo fondamento nella condizione, tutta particolare dell’Italiano, lingua nata “attraverso l’opera di scrittori” e la cui “permanenza in vita” è stata garantita dall’uso scritto e dal continuo sostegno dato da un canone di autori”⁷. Corpus di testi da una parte e canone degli autori e opere dall’altra costituiscono gli

⁵ Viale 2010, p. 72, evidenzia nella situazione italiana la scarsità di corpora elettronici e la difficoltà di una loro realizzazione spesso limitata ad iniziative locali ed episodiche. Per una rassegna sui corpora di Italiano rimando anche a Baroni 2010.

⁶ Ricavo la definizione di *open source* da Wikipedia: (termine inglese che significa sorgente aperta), in informatica, indica un software di cui gli autori (più precisamente, i detentori dei diritti) rendono pubblico il codice sorgente, favorendone il libero studio e permettendo a programmatori indipendenti di apportarvi modifiche ed estensioni. Questa possibilità è regolata tramite l’applicazione di apposite licenze d’uso. Il fenomeno ha tratto grande beneficio da Internet, perché esso permette a programmatori distanti di coordinarsi e lavorare allo stesso progetto.

⁷ Il riferimento è innanzitutto alle modalità di compilazione delle edizioni del *Vocabolario degli Accademici della Crusca*.

estremi di una attività lessicografica che sembra non avere avuto discontinuità nella nostra tradizione. Secondo Barbera 2013 si riduce pertanto a una questione “formale” la definizione di corpus, inteso come oggetto di studio della teoria o metodologia della *Corpus Linguistics*, all’interno di una pratica assodata della lessicografia storica⁸:

Raccolta di testi (scritti, orali o multimediali) o parti di essi in numero finito in formato elettronico trattati in modo uniforme (ossia tokenizzati ed addizionati di markup adeguato) così da essere gestibili ed interrogabili informaticamente; se (come spesso) le finalità sono linguistiche (descrizione di lingue naturali o loro varietà), i testi sono perlopiù scelti in modo da essere autentici e rappresentativi.

Siamo di fronte a una definizione “formale” che si focalizza su aspetti tecnici (formato elettronico, tokenizzazione, markup) e che poco tiene presente altri criteri come quello della autenticità e rappresentatività⁹. Si tratta di operare delle scelte in merito all’inclusione/esclusione di testi, o vista diversamente, e venendo incontro alla seconda istanza posta da Sabatini, in merito al canone. Quanto la questione del canone degli autori possa essere avvertita in modo spinoso lo dimostrano Antonelli e Al. 1999/2000 e Luperini 2000, e tuttavia quanto la linguistica storica abbia bisogno di corpora storici viene ugualmente documentato in rassegne recenti, come ad esempio in Kytö 2011¹⁰ e Facchinetti - Rissanen 2006.

Rispetto a tutto questo e all’ambito di indagine della presente ricerca si dimostra davvero interessante il progetto ancora in corso di MIDIA

⁸ Pratica che tecnicamente si definisce *corpus based* per distinguerla dalla *corpus driven*. Si tratta di distinzioni poste dalle rispettive teorie di riferimento per cui rimando alla dettagliata bibliografia di Barbera 2013. Applicazioni recenti di tale metodologia in ambito anglosassone in Facchinetti 2006.

⁹ Riporto la definizione operativa di corpus che Rossini Favretti 2001: una raccolta, in formato elettronico, di testi autentici e ricorrenti nell’uso, realizzata sulla base di criteri espliciti al fine di costituire una campionatura equilibrata e rappresentativa di uno stato o di una varietà di una lingua. La stessa studiosa osserva come i corpora disponibili fino a una quindicina di anni fa in ambito anglosassone non si siano dimostrati poi così attenti ai criteri di omogeneità e rappresentatività anche a causa delle limitate dotazioni hardware e software a disposizione.

¹⁰ In ambito musicale la direzione verso lessici basati su corpora storici ha prodotto, dopo una non breve gestazione, interessanti esiti come mostrano Nicolodi - Trovato 2007 e Grasso Caprioli e Al. 2013: entrambi i corpora si sono avvalsi di testi che coprono la letteratura di riferimento dal XV al XXI secolo.

(Morfologia dell'Italiano in DIACRONIA), corpus annotato di testi italiani dal Duecento al 1947, che comprende sette tipologie testuali¹¹, finalizzato allo studio della formazione delle parole in italiano dal punto di vista diacronico. Si dichiara un corpus bilanciato sia per un criterio storico (la selezione dei testi all'interno dei vari periodi è stata effettuata in modo da distribuirli lungo l'intero arco cronologico di ogni periodo) sia geografico (non comprende altri sistemi linguistici del dominio italo-romanzo). Ma è proprio in merito alla rappresentatività che può suscitare delle perplessità, e mi riferisco alla dichiarazione che segue:

Di ogni tipo testuale si è deciso di selezionare 25 testi per ciascun periodo. Di ogni testo è stata selezionata una sezione di circa 8000 occorrenze (per un totale complessivo di circa 7,5 milioni di occorrenze). Il corpus, pur non amplissimo, risulta così molto equilibrato al suo interno. Solo nel primo periodo la quantità dei testi teatrali e personali risulta inferiore a quella degli altri a causa della scarsità di opere reperibili. Nel caso in cui qualche periodo e qualche sezione testuale è risultata particolarmente "sguarnita", per raggiungere la quantità prefissata di parole si è provveduto a "raddoppiare" la quantità di testi scritti da autori particolarmente importanti (es. Boccaccio, Galilei, ecc.).

Nell'analizzare questi criteri non si può non tenere conto dell'autorevolezza di uno studioso come Biber secondo il quale i corpora linguistici richiedono una nozione diversa di rappresentatività per cui spesso il campionamento proporzionale risulta inadeguato in quanto dà luogo a un tipo di generalizzazioni che non interessano agli studiosi di fatti linguistici dal momento che:

researchers require language samples that are representative in the sense that they include the full range of linguistic variation existing in a language [...]. In summary, there are two main problems with proportional language corpora. First, proportional samples are representative only in that they accurately reflect

¹¹ Riporto: "Testi espositivi (es., trattati non scientifici, stampa, pubblicistica); Testi giuridico-amministrativi (es., statuti, leggi); Testi personali (lettere, diari, ecc.); Poesia; Prosa letteraria; Testi scientifici; Teatro, oratoria, mimesi dialogica". Segnalo che il corpus annovera una "sezione dei testi espositivi" composta da "trattati, saggi, descrizioni, biografie, ecc., opere non rientranti nella categoria della "prosa d'arte" e disponibili ad accogliere tecnicismi e voci di matrice locale". I testi del corpus ammontano attualmente a 800.

the relative numerical frequencies of registers in a language—they provide no representation of relative importance that is not numerical. Registers such as books, newspapers, and news broadcasts are much more influential than their relative frequencies indicate. Secondly, proportional corpora do not provide an adequate basis for linguistic analyses, in which the range of linguistic features found in different text types is of primary interest.¹²

Secondo Curzan - Palmer 2006 ai *principled corpora*, che consentono l'estrazione di informazioni per studi statistici sulle variazioni del linguaggio, sono preferibili degli *unprincipled corpora*¹³: un'ampia raccolta di testi non pensata per uno studio sistematico di lingua ma in grado di fornire al ricercatore l'opportunità di investigare fenomeni linguistici e loro variazioni in testi reali a partire da un determinato periodo della storia della lingua. E questo tipo di raccolta permette di condurre studi qualitativi che poco intersecano obiettivi di tipo quantitativo¹⁴. Questa sostanzialmente è anche la conclusione a cui arrivano i curatori nell'Introduzione a Antonelli e Al. 2014 : 17¹⁵, dove i contributi si

incardinano su corpora che uniscono testi maggiori e minori, spogliati in senso trasversale per cercare di far affiorare tratti comuni “di genere”. Si può dire che in una Storia come questa, a contare siano quasi di più gli epigoni che i fuori classe: in essi è più chiaro ciò che deriva da una tendenza generale, l'aderenza a una tradizione, il senso del ritmo.

2. 1. 2 Le fonti testuali

Diverse sono dunque le istanze che presiedono alla costituzione di un corpus diacronico di testi e che devono tenere conto degli scopi e obiettivi della ricerca, ma anche del canone degli autori, della cura filologica con cui sono stati editi, del formato elettronico (per consentire una diversa fruibilità), e non

¹² Biber 1993_a.

¹³ Gli *Unprincipled corpora* poco in questo senso si differenziano dai *precorporata* come intesi da Barbera 2013 (corpora di testi ante litteram ovvero precedenti l'informatizzazione degli stessi) e si sovrappongono al concetto di *large corpora* propri delle prime raccolte di testi in formato elettronico per la cui rassegna si rimanda agli autori indicati in precedenza.

¹⁴ Un esempio di studio quantitativo sulla variazione in diacronia è Viale 2010.

¹⁵ Il lavoro raccoglie scritti di una trentina di studiosi organizzati in tre volumi, *Poesia, Prosa, Italiano dell'uso* organizzati tematicamente a prescindere da qualsiasi periodizzazione.

da ultimo della loro reperibilità¹⁶. Si tratta a ben vedere di un progetto complesso frutto di un gruppo di lavoro più che di un singolo ricercatore, per quanto armato di buona volontà. Pertanto ai fini della presente ricerca e in seguito al vaglio del materiale disponibile, per il presente lavoro ho utilizzato il corpus della LIZ 4.0 *Letteratura italiana Zanichelli* che contiene 1000 testi in versione integrale di 245 autori della letteratura italiana dal Duecento fino al primo Novecento, 19 anonimi, 4 antologie poetiche e l'intera serie de *Il Caffè* e de *Il Conciliatore*¹⁷. Il corpus, edito in CD-ROM, è dotato di un sistema di interrogazione proprietario sviluppato presso l'Istituto di linguistica computazionale del CNR di Pisa da Eugenio Picchi, DBT (Data Base Testuale), ed è in grado di generare, in relazione a ognuno dei testi, l'indice delle frequenze alfabetiche, l'indice dei luoghi, l'indice inverso e - per le opere in versi - anche l'incipitario e l'explicitario¹⁸.

Fin dalla sua prima apparizione, nel 1993, la LIZ ha costituito per gli storici della lingua italiana un punto di riferimento per un rinnovato approccio agli studi di lessicografia. Marazzini, in occasione della seconda edizione aumentata del 1995, definisce la raccolta di testi come “il più ampio *corpus* letterario che mai sia stato strutturato in data base” per quanto il canone degli autori segua “una linea toscano centrica, la linea maestra della nostra letteratura”¹⁹, successivamente “corretta” con l'introduzione di opere di carattere extra-letterario e con testi “irregolari” rispetto alla tradizione letteraria

¹⁶ Sempre più spesso troviamo digitalizzati in rete opere della tradizione letteraria, ma non sempre di queste vengono dichiarati i criteri dell'operazione della conversione e la fonte. Ma a questo criterio, che potremmo definire “filologico”, se ne affianca uno di carattere “legale” che ha a che vedere con i diritti di autore e di pubblicazione. Non è questa una questione marginale, soprattutto per quanto riguarda la contemporaneità; rimando a Ricolfi 2007 e ancora a Barbera 2013 par. 2.2. Per comprendere quanti e quali siano le fasi operative per la riduzione a materia digitale di testi in formato cartaceo si veda, a titolo di esempio, Boschetti e Al. (2014).

¹⁷ Per i testi compresi nella base dati si veda l'Appendice 1. La base testuale è stata regolarmente e gentilmente concessa da Zanichelli Editore S.p.A. per gli scopi di questa ricerca. Si ringrazia per il vivo e sincero interessamento Enrico Lanfranchi il cui entusiasmo mi ha portato alla pubblicazione dell'ebook Spinello A., *Le parole in cucina. Storia di parole e gastronomia*. Firenze, GoWare. Il pamphlet è stato inserito dal settimanale “Panorama” tra i 20 migliori libri di cucina del 2014: unico a non contenere alcuna ricetta.

¹⁸ La prima edizione della LIZ risale al 1993 e disponeva di 109 autori per un totale di 362 opere. Il database è tuttora disponibile su CD-ROM. Una versione on line è stata successivamente creata per l'accesso da remoto, *BIZ* (Biblioteca Italiana Zanichelli on line) invariata nei contenuti.

¹⁹ Cit. in Coluccia 2006 : 61.

italiana. Per una disamina critica dei contributi scientifici prodotti in seguito alla pubblicazione della LIZ²⁰, dei pregi e difetti della raccolta, ivi compresi i criteri non uniformi adottati nell'edizione delle opere, rimando a Coluccia 2006: 59-63: sta di fatto che la raccolta è stata e, a quanto pare, risulta essere tuttora un solido presupposto per l'investigazione di diversi fenomeni della lingua italiana, oltre che costituire un punto di riferimento per approfondimenti di tipo lessicografico.²¹

Barbera 2013 dichiara, all'interno della sua rassegna di corpora di italiano, che la LIZ non può essere considerata alla stregua di un corpus in quanto commerciale e non allestita secondo i criteri formali della *corpus linguistics*²². La raccolta elettronica di testi risulta essere non “eterogenea” e non “bilanciata” dal punto di vista sia quantitativo che qualitativo, dal momento che annovera testi che rientrano in varie tradizioni locali diverse “dal toscano e dall'italiano letterario post-cinquecentesco, pre-manzoniano, e (in parte anche) post-manzoniano”²³.

Ai fini della presente ricerca, in seguito alle riflessioni maturate e proposte in questo e nel precedente paragrafo, la LIZ è sembrata comunque la migliore delle risorse disponibili per il presente progetto, con i suoi quasi 40 milioni di token e 250 Megabyte di dimensione. A differenza di quanto fatto da altri studiosi, il corpus è stato trattato nella sua totalità senza procedere a esclusioni di testi (né per tipologia né per criteri cronologici) o a periodizzazioni come invece avvenuto per Štichauer 2009 e Štichauer 2015, Ricca e Visconti 2013. I motivi di tale scelta sono insiti negli obiettivi della ricerca di un lessico

²⁰ Spiccano fra tutti i lavori di Luca Serianni che hanno impiegato la LIZ come fonte di riferimento.

²¹ A tal fine si vedano gli studi di Štichauer 2009 e Štichauer 2015, Ricca - Visconti 2013.

²² Non *corpora* sono anche “delle biblioteche di testi liberi, come Liber Liber (il vecchio Progetto Manuzio). Diverso statuto ha la Biblioteca del CIBIT, da cui non si possono scaricare testi, ma in cui si possono fare semplici ricerche, analogamente a quanto fattibile su Google Libri: non si tratta però di “corpora” in senso pieno, ma solo di utili banche dati testuali”. La riflessione certo non ottimistica di Barbera pone l'accento su quanta strada debba fare ancora la linguistica italiana e la storia della lingua su questo fronte e come un ripensamento degli strumenti di lavoro debba giungere ancora a un certo grado di progettualità.

²³ Štichauer 2015 : 17. Per quanto riguarda la tipologia testuale vi sono comunque inclusi testi scientifici, argomentativi ed epistolari. L'uniformità distributiva non è garantita attraverso i periodi.

specifico *corpus based* e negli strumenti operativi adottati, che necessitano di una non esigua quantità di dati per produrre risultati efficaci²⁴.

2.2 La Semantica distribuzionale e le sue applicazioni

Per il recupero del lessico della cucina dal corpus definito si sono impiegati strumenti elaborati dai modelli della *Distributional Semantics* o Semantica distribuzionale. Nel paragrafo 2.1 si intende rendere conto dello stato dell'arte di una teoria assai produttiva e in continua evoluzione rispetto alle sue applicazioni. Nel paragrafo 2.2 si illustreranno le caratteristiche dello strumento adottato in merito agli scopi della ricerca. Non si analizzeranno gli aspetti strettamente scientifici che riguardano la teoria né quelli prettamente tecnici che presiedono alle applicazioni, data la natura assai complessa di tutta la teoria per la quale servirebbe un progetto di ricerca appositamente dedicato. Infine in 2.3 si illustreranno le modalità, per lo più manuali, con cui si è proceduto all'identificazione del lessico da analizzare.

2.2.1 Dimmi con chi vai e ti dirò chi sei: la semantica distribuzionale

Con questo titolo si riduce la celebre affermazione dello strutturalista inglese J. R. Firth “You shall know a word by the company it keeps”²⁵, divenuta uno degli assunti teorici più importanti per la Semantica distribuzionale: due parole sono tanto più semanticamente simili quanto più tendono a ricorrere in contesti linguistici simili. Con l'etichetta “Semantica distribuzionale” si intende una famiglia di approcci all'analisi del significato e al comportamento del lessico sviluppatasi recentemente in linguistica computazionale grazie

²⁴ Il corpus della LIZ è quello che si definisce un *small - medium size corpus*, inferiore quindi ai 500 megabyte. La metodologia che ho impiegato richiede normalmente corpora di almeno un terabyte. Anche Boschetti 2009 ha lavorato su un corpus medio piccolo, il *Thesaurus Linguae Graecae*, una raccolta di 23 secoli di letteratura greca, da Omero alla caduta di Costantinopoli e con un approccio metodologico alla cui famiglia si riconduce la presente ricerca, per la sua tesi di dottorato dal titolo *A Corpus-based Approach to Philological Issues*.

²⁵ La citazione risale a un lavoro del 1957. Per una esaustiva disamina dei presupposti teorici e dei campi di applicazione della Semantica distribuzionale si rinvia all'ottimo Lenci 2010 che al momento risulta una delle migliori sintesi in lingua italiana del dibattito internazionale e a cui quasi totalmente ci si riferisce in questa sezione. Inoltre Lenci 2008 fornisce un inquadramento storico e teorico di tutto il dibattito critico che ruota attorno alla disciplina.

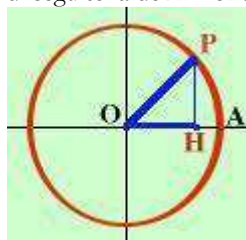
all'aumento della potenza di calcolo degli elaboratori e alla disponibilità di corpora elettronici di notevoli dimensioni. Tali approcci, che interessano anche il campo di applicazione delle scienze cognitive, si basano sull'ipotesi distribuzionale per la quale il grado di similarità semantica tra due espressioni linguistiche A e B è una funzione della similarità dei contesti linguistici in cui A e B appaiono. Pertanto alcuni aspetti del significato delle espressioni lessicali dipendono dalle proprietà distribuzionali di tali espressioni, per esempio dai contesti linguistici in cui vengono osservate. Dalla comparazione di un numero significativo di contesti linguistici rappresentativi del comportamento distribuzionale e combinatorio di una data parola si possono recuperare alcune evidenze delle sue proprietà semantiche e produrre un'astrazione di tale comportamento. I modelli elaborati dalla Semantica distribuzionale condividono dunque il punto di vista empiristico e l'assunto che la distribuzione statistica delle parole nei contesti linguistici giochi un ruolo fondamentale nel caratterizzarne il comportamento semantico.

Nella prospettiva distribuzionalista, per realizzare e rendere esplicita questa dipendenza funzionale tra la distribuzione delle parole e la loro realizzazione semantica, il lessico viene ridotto a uno spazio semantico in cui il contenuto semantico di una parola è rappresentato dalla posizione della parola stessa definita da un insieme di coordinate stabilito dai contesti linguistici in cui la parola ricorre. Alla base dei modelli di Semantica distribuzionale risiede dunque l'idea che due parole che tendono a combinarsi con elementi linguistici simili vengono anche a collocarsi in punti dello spazio semantico più vicini rispetto a quelli occupati da parole che invece si distribuiscono in maniera diversa dal testo. A seconda dell'approccio, i modelli che li interpretano possono variare fra loro per i parametri che utilizzano, siano essi rappresentazionali che algoritmici, in relazione alle finalità teoriche e applicative che stanno alla base di ciascun modello.

Lo spazio semantico è paragonabile a uno spazio geometrico multidimensionale definito dall'insieme dei punti che lo costituiscono e nel

quale i punti sono determinati da un vettore n rappresentabile con delle coordinate nello spazio cartesiano. Similmente anche il contenuto semantico delle parole può essere rappresentato nello spazio semantico attraverso delle misure, coordinate, definite dai contesti linguistici in cui la parola può ricorrere. Per brevità si dirà che in questo spazio la distanza tra i punti viene definita normalmente misurando il coseno dell'angolo che essi formano²⁶. Due vettori hanno massima similarità quando sono allineati geometricamente sulla stessa linea nella stessa direzione e l'angolo tra di loro è 0° e il coseno è 1 (massima similarità); al contrario se due vettori non sono allineati ma ortogonali (le parole che rappresentano non hanno caratteristiche comuni), l'angolo che si forma tra loro si avvicina ai 90° e il coseno a 0 (assenza di similarità). La Figura 1 rappresenta graficamente, simulando un possibile spazio geometrico, l'esito di questa riduzione vettoriale per alcune parole *target* relativamente al recupero delle parole più simili, come visibili dalla tabella che la precede (Tabella 1)²⁷. I risultati sono visibili nella seconda colonna e il grado di similarità nella terza colonna viene espresso attraverso la misura del coseno²⁸.

²⁶ Riporto di seguito la definizione di coseno:



Coseno: è rapporto tra l'ascissa (OH) dell'estremo di un arco della circonferenza trigonometrica e il raggio della circonferenza stessa (OP). Definendo x l'angolo POH, verifichiamo che:

se x	0°	90°	180°	270°	360°
$\cos(x)$	1	0	-1	0	1

²⁷ Il grafico della Figura 1 rappresenta parzialmente i dati riportati nella tabella relativamente alle parole *frutta* e *dolci* e per i soli primi 4 risultati.

²⁸ Più il coseno si avvicina al valore 1, più le due parole sono simili. I risultati della terza colonna sono espressi in termini di similarità decrescente. I dati rappresentati sono tratti da campioni eseguiti per la presente ricerca.

Parola target	Parola simile	Similarità (coseno)
frutta	pere	0.7712433338165283
frutta	ulive	0.7578229904174805
frutta	uve	0.7527110576629639
frutta	albicocche	0.7444760203361511
frutta	pesche	0.7424027919769287
frutta	lattughe	0.7240455746650696
frutta	fichi	0.7202625274658203
frutta	frutte	0.7187734842300415
frutta	petresemolo	0.711117684841156
frutta	noci	0.7092189788818359
frutta	fragole	0.7031797766685486
frutta	ghiande	0.7003403902053833
dolci	soavi	0.9453262686729431
dolci	dolcissimi	0.7958925366401672
dolci	queteranno	0.7890341281890869
dolci	vaghi	0.780289888381958
dolci	amorosi	0.7630882263183594
dolci	olezo	0.7476063966751099
dolci	amoroze	0.7381284236907959
dolci	dolci_accenti	0.7346225380897522
dolci	molli	0.7324733138084412
dolci	dolci_canti	0.7254470586776733
dolci	dolci_sguardi	0.7185221314430237
dolci	sospiri	0.7170357704162598

Tabella 1. *Frutta e dolci*: restituzioni delle parole più simili.

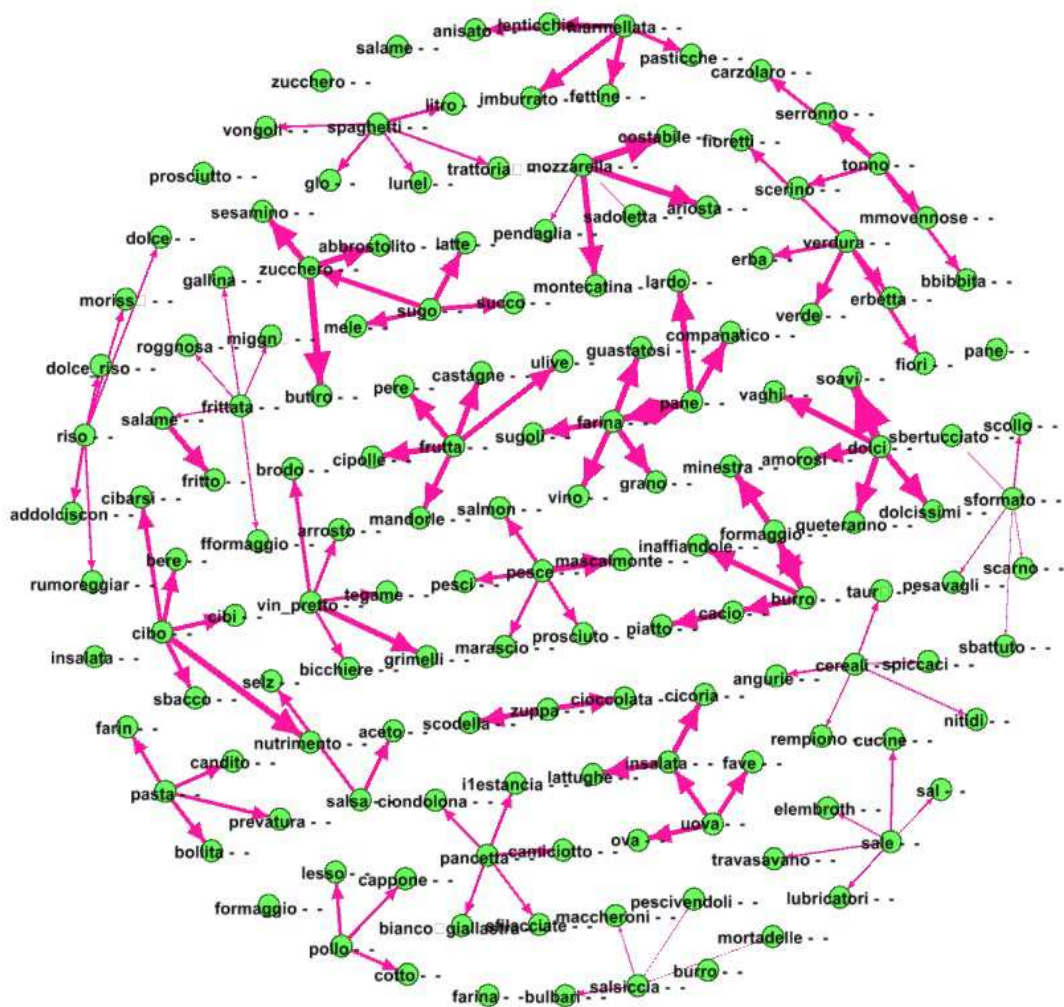


Figura 1. Rappresentazione vettoriale in uno spazio semantico di parole target e delle parole più simili.

Alla base dei modelli distribuzionali risiede la possibilità di applicare ai testi metodi computazionali per acquisire le proprietà semantiche attraverso elaborazioni matematiche delle distribuzioni delle parole nei testi stessi. Ai fini della presente ricerca interessa vedere come il vettore assegnato a una parola non abbia alcun valore semantico intrinseco, ma serva solo a determinare la posizione nello spazio e la distanza dalle altre parole: il significato nasce solo dalle configurazioni di punti nello spazio collocati secondo rapporti proporzionali al loro grado di similarità semantica: maggiore è il valore del coseno, minore è la distanza tra le due parole nello spazio

distribuzionale²⁹. Fra le parole è misurabile uno spazio dalla struttura continua e soprattutto quantitativa, per la quale si può verificare la maggiore o minore similarità fra due parole all'interno dello spazio semantico che hanno contribuito a definire e in cui sono collocate. Diverse sono state le rappresentazioni che si sono ottenute dall'applicazione di modelli di semantica distribuzionale, fra cui la selezione di termini sinonimici, l'acquisizione lessicale e il trattamento dei testi collegato al *natural language processing* e in generale a tutti gli scopi connessi all'*information retrieval*³⁰.

Di seguito (Tabella 2) ancora un altro esempio applicativo della teoria tratto dalle verifiche eseguite per la presente ricerca. Per ogni parola *target* si propongono i primi cinque risultati di similarità:

²⁹ Turney - Pantel 2010 : 161: "cosine captures the idea that the length of the vectors is irrelevant; the important thing is the angle between the vectors". In altre parole, ciò che conta per determinare la similarità distribuzionale (e quindi semantica) fra due parole X e Y non è il numero di parole contestuali che appaiono assieme a X e Y individualmente, ma piuttosto la frequenza e co-occorrenza di quelle parole contestuali con le parole X e Y.

³⁰ Per una rassegna più dettagliata si veda Lenci 2008 : 66; Turney - Pantel 2010 : 142.

Parola target	Parola simile	Similarità (coseno)
vino	pane	0.8779201507568359
vino	brodo	0.8463937044143677
vino	formaggio	0.8125059604644775
vino	cotto	0.8115456104278564
vino	aceto	0.8033732175827026
farina	grano	0.7910816669464111
farina	vino	0.782076895236969
farina	sugoli	0.767449140548706
farina	orzo	0.7655487060546875
farina	semola	0.7465560436248779
lardo	pesce_fritto	0.7227766513824463
lardo	cacciacci	0.7084072232246399
lardo	grasso	0.6985721588134766
lardo	iscorza	0.6877833008766174
lardo	pollo	0.6790858507156372
minestra	pentola	0.7341271042823792
minestra	cioccolata	0.7231909036636353
minestra	pignatta	0.6972517371177673
minestra	litro	0.6872497797012329
minestra	polenta	0.6824812889099121

Tabella 2. Pertinenza semantica delle parole più simili.

Per le parole *vino*, *farina*, *lardo* e *minestra* si è chiesto al sistema di produrre le cinque parole “più simili”. Si noterà come la procedura abbia recuperato termini propri del lessico della cucina, compreso un verbo³¹, ma non secondo categorie corrispondenti ai tratti tipici delle rappresentazioni semantiche (iperonimia, iponimia, meronimia, antinomia, oppure astratto *vs* concreto,

³¹ “Lassa più presto star l'olio e l'agresto,/ il pane, il vin, la carne, il sale e 'l lardo;/ cacciacci drieto tutto quanto il resto/ e per l'amor de Dio dacci del cardo.” F. Berni, *Rime*.

nome *vs* verbo). Benotto 2013 investiga la possibilità di produrre modalità di un recupero più sofisticato e discrezionale rilevando come la distanza fra le parole sia poco funzionale a descrivere la relazione fra le parole stesse, come ad esempio l'iperonimia. In questa ricerca non si è ritenuto di procedere oltre nella verifica di strumenti in grado di recuperare, oltre alle parole simili, anche le precise relazioni fra le parole stesse e si è invece ritenuto opportuno adottare la prospettiva che può essere identificata con l'etichetta di “similarità tassonomica”, proposta da Turney e Pantel 2010 per definire il recupero di parole simili a partire da termini *target*³².

2. 2. 2 Lo strumento: Word2vec

Per l'estrazione del lessico si è usato *Word2vec*³³ come modello nella libreria Python di *Gensim*³⁴. *World2vec* è uno strumento³⁵ che implementa i modelli precedenti per il calcolo di rappresentazioni vettoriali continue di parole da corpora di ampie dimensioni. Il modello è una recente evoluzione sofisticata degli spazi distribuzionali e produce risultati più accurati rispetto ai precedenti modelli basati su diversi tipi di *neural networks*. *Word2vec* prende come input i testi di un corpus e produce come output un file che contiene una rappresentazione astratta del significato di ogni parola nel corpus in termini distribuzionali. Concettualmente il risultato della procedura, contenuto nel file, può essere interpretato come un dizionario (lista di tutte le parole nel corpus) dove il significato di una parola (o di un'unità polirematica) è data dalla lista delle parole distribuzionalmente più simili a quella parola. Questo file può essere utilizzato per indagini successive in operazioni di *Natural Language*

³² “*Semantic similarity* is a specific type of attributional similarity. We prefer the term *taxonomical similarity* to the term *semantic similarity*, because the term *semantic similarity* is misleading. Intuitively, both attributional and relational similarity involve meaning, so both deserve to be called semantic similarity”, 149-150. Una delle difficoltà conclamate dei modelli distribuzionali è quella di estrarre le proprietà semantiche come parte di un oggetto, per questo di veda Baroni - Lenci 2008.

³³ <https://code.google.com/archive/p/word2vec/>

³⁴ <http://radimrehurek.com/gensim/index.html>

³⁵ Tecnicamente è un *tool* e non un semplice algoritmo in quanto è in grado, a seconda delle opzioni e dei parametri definibili dall'utente, di automatizzare più procedure. Si veda la dettagliata discussione sulle possibili applicazioni in <https://www.quora.com/How-does-word2vec-work>. oltre che in Mikolov e Al. 2013a e Mikolov e Al. 2013b. Per uno studio comparativo si rimanda a Bizzoni 2014.

Processing o, come nella presente ricerca, per l'estrazione e il recupero di un lessico: le Tabelle 1 e 2 rappresentano dati estratti con *World2vec* generati per verificare l'efficacia dello strumento operativo.

I punti di forza che hanno guidato verso l'impiego di *World2vec* sono stati diversi. La gratuità e disponibilità anzitutto: si tratta di uno strumento *open source* il cui codice è rilasciato da Google³⁶. Esso consente inoltre una facilità di installazione su un PC dalle normali caratteristiche e dispone di una velocità di esecuzione dei task richiesti che si traduce nella verifica quasi immediata di elenchi di parole. Infine ha la praticabilità di impiegare corpora senza annotazioni, ovvero secondo la definizione di Pedersen 2007:

“unsupervised” to mean knowledge-lean approaches that do not require sense-tagged text and do not utilize other manually-crafted knowledge as found in dictionaries or concept hierarchies. These methods are data-driven and language-independent, and rely on the distributional characteristics of unannotated corpora, and translational equivalences in word aligned parallel text.

Per la natura del corpus oggetto di studio il problema del trattamento del testo poteva costituire un forte limite nella restituzione delle parole, data la natura diacronica e pluristilistica della raccolta. Con la sola tokenizzazione³⁷ si è evitato di entrare in spinose questioni relative alla normalizzazione e annotazione del corpus³⁸. Un'ultima caratteristica, opportunamente implementata, è costituita dalla possibilità di recuperare anche entità polirematiche, in inglese *phrase*, piuttosto che di avere un'unica rappresentazione vettoriale per composti nominalizzati del tipo *cacio_cavallo*.

Nel considerare i vantaggi per la valutazione dello strumento, si sono tenuti in considerazione anche gli svantaggi. Il primo fra tutti è l'ampiezza del

³⁶ Glessen 2006, citato al par. 1.1, raccomandava fortemente una simile soluzione.

³⁷ *Token* è la singola istanza di un simbolo, ovvero di una parola (Turney - Pantel 2010, 151 e 154. Per la *tokenizzazione* del corpus si è proceduto all'individuazione manuale ed eliminazione dei segni di punteggiatura e la riduzione a minuscole di tutte le lettere capitali. Si sono considerati solo i caratteri alfanumerici.

³⁸ Tutti problemi affrontati in Renzi 2002 per quanto riguarda un corpus di testi di italiano antico. Per quanto riguarda un corpus diacronico in una lingua come l'inglese si veda ancora Turney - Pantel 2010 : 154-155, Boschetti e Al. 2014 per testi in sincronia di italiano scritto della prima metà del Novecento.

corpus. Per i suoi ideatori e sviluppatori il maggior punto di forza di *Word2vec* è la capacità di trattare corpus di grandi dimensioni, oltre i 100 miliardi di parole, in un tempo relativamente breve³⁹ (un giorno), laddove l'ampiezza del corpus è anche garanzia dell'accuratezza del risultato⁴⁰. Il corpus in oggetto non dispone certamente della grandezza prefigurata per una resa ottimale dell'elaborazione. Le motivazioni che presiedono a tale limite sono state discusse e verificate da Sahlgren 2006 : 76:

Since the word-space model is based on statistical evidence of word distributions, it is imperative that the words we examine have a sufficient statistical foundation. Low-frequency words suffer from sparse data and will not have sufficiently reliable statistics to enable distributional analysis.

L'osservazione di Sahlgren, per cui parole a bassa frequenza non riescono a produrre gli estremi per una corretta analisi distribuzionale è di particolare interesse vista la specificità del lessico di cui ci si propone il recupero, nel particolare contesto non specialistico ma letterario. In ultima analisi si è quindi posta come discriminante la capacità dello strumento di riprodurre termini a bassa frequenza, con attenzione agli *hapax*, ossia a parole che ricorrono un'unica volta in tutta la raccolta digitale. L'esito alla verifica è stato positivo: opportunamente adattata nelle sue opzioni, la procedura è riuscita a recuperare elementi che ricorrono una sola volta nel corpus la cui presenza era stata verificata in precedenza⁴¹.

³⁹ Mikolov e Al. 2013b.

⁴⁰ Per accuratezza si intende la capacità del sistema di recuperare rapporti di similarità soddisfacenti tali da replicare la valutazione umana. Esperimenti che hanno utilizzato altri modelli precedentemente sviluppati sul corpus lemmatizzato del quotidiano *La Repubblica* hanno dato ottimi risultati. Il corpus del quotidiano conta 380 milioni di tokens e la sua analisi al momento rappresenta uno degli studi più importanti per l'italiano, che ricordiamo essere sempre un italiano diacronico. Per l'inglese, ancora uno studio su una lingua in diacronia, ottimi risultati in termini di accuratezza sono stati condotti sulla sezione dei sinonimi per il corpus del TOEFL: l'esito automatizzato ha eguagliato quello prodotto dagli studenti. Infine per modelli addestrati su corpora di grandi dimensioni si è rilevato fino al 90% di accuratezza nella produzione dei dati. Per ulteriori dettagli si veda Lenci 2010, n. 31 e Turney - Pantel 2010 : 151.

⁴¹ Di seguito i parametri implementati per il *Word2vec* di questa ricerca. Architettura: skipgrams; dimensione dei vettori (numero di parole considerate come contesto per il significato di una parola): 100; finestra di parole: 8; soglia di frequenza: 1 (include tutte le parole di frequenza maggiore o uguale a 1); iterazioni: 15; algoritmo: hierarchical softmax (fornisce migliori risultati per parole poco frequenti).

2.3 Gli altri strumenti (di corredo)

La metodologia adottata ha visto l'impiego di procedure automatizzate (*Word2vec* nella libreria Python di *Gensim*) e di una buona quantità di lavoro manuale per la verifica dei dati estratti dalla procedura. Per quanto specificato nel precedente paragrafo, si è utilizzato *Word2vec* con lo scopo di estrarre dal corpus lessico afferente al campo semantico della terminologia culinaria senza alcuna richiesta, e pretesa, di una sua rappresentazione nelle tradizionali classi (es., sostantivi *vs* verbi) o in qualsivoglia altra tipologia classificatoria. A partire da 10 parole target opportunamente selezionate⁴² si è chiesto al sistema di produrre le 100 parole più simili. Dal recupero si è proceduto manualmente alla scrematura dei termini non pertinenti e il risultato, decurtato delle parole *target* processate in precedenza, nuovamente avviato con gli stessi parametri⁴³. Questo procedimento è stato attivato fin tanto che la procedura ha restituito il 2% di risultati verificati essere validi. Per rendere più agevole il lavoro manuale si è chiesto alla procedura di implementare un file di testo in cui di seguito alla parola *target*, alla parola più simile, al grado di similarità, venisse resa nota la frequenza assoluta di entrambe le parole, in modo da poter rendere più discreta la lettura dei dati stessi. Di seguito una visualizzazione dei dati grezzi estratti per la parola *abbrostolito*:

abbrostolito	formaggio	0.8055171966552734	1	169
abbrostolito	uva_secca	0.7973537445068359	1	-1
abbrostolito	guastatosi	0.7925362586975098	1	1
abbrostolito	zucchero	0.7864851951599121	1	297
abbrostolito	abbruscato	0.7705186605453491	1	-1
abbrostolito	inaffandole	0.7622108459472656	1	1

⁴² E precisamente: *pane, focaccia, torta, ciambella, cialda, bracciatelli, offella, confertini, pizza, sfoglia*. Queste compaiono tutte in T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di P. Cherchi e B. Collina, Torino, Einaudi, 1996.

⁴³ La scrematura è stato un lavoro lungo dal momento che il sistema ha recuperato molte istanze non pertinenti al campo semantico di riferimento. Questo è dovuto in parte al corpus di piccole dimensioni, in parte all'impianto teorico che presiede alla procedura, basato essenzialmente su calcoli statistici.

abbrostolito	origano	0.7609174251556396	1	12
abbrostolito	gratugiato	0.7592970132827759	1	4
abbrostolito	bollito	0.7586848735809326	1	31
abbrostolito	asprigno	0.7565332055091858	1	1
abbrostolito	bevendovi	0.7556734085083008	1	1

Abbrostolito risulta essere un *hapax* all'interno del corpus (1 indica la ricorrenza assoluta) e tuttavia in grado di recuperare una parola assai più frequente come *zucchero* (che ricorre complessivamente 297 volte) e ulteriori *hapax* (*asprigno*, 1 sola occorrenza) e una espressione polirematica (*uva_secca*)⁴⁴. Il campione ci mostra anche il livello di intervento manuale da operare in casi come *bevendovi* ma soprattutto *inaffïandole*: in questo secondo caso, come in quasi tutti quelli simili a questo, è stato necessario verificare direttamente alla fonte originaria la pertinenza della parola estratta, nella fattispecie un verbo semanticamente non ascrivibile alla sfera semantica del lessico della cucina (e diverso pertanto da *bevendovi*). Per verificare e organizzare il lessico in vista di ogni successiva elaborazione si è utilizzato un foglio elettronico (Excel di Microsoft Office), per il controllo alla fonte PowerGREP 4.6.3.

⁴⁴ Il valore “-1” è dovuto al fatto che per le espressioni polirematiche, *phrases*, non è stata prevista la frequenza. Pertanto non sappiamo quante volte ricorre *uva_secca* ma sappiamo che è stato “agganciato” da *abbrostolito*.

3. Presentazione dei dati

Viene presentato di seguito l'elenco dei termini in ordine alfabetico. Tutte le "parole" sono state recuperate dalla procedura automatica nelle diverse fasi dell'elaborazione¹. I lemmi seguiti da asterisco (*) segnalano la presenza di un hapax all'interno della base dati. Per ogni termine viene fornito il contesto d'uso laddove rilevante ai fini di un'identificazione dell'impiego del termine stesso seguito dagli autori e dalle relative opere in cui il termine ricorre nella forma attestata. Autori e opere vengono citati in forma breve facilmente identificabili per cognome dell'autore e prima parola utile del titolo dell'opera². Nel caso di opere di un autore identificate dall'editore con un titolo generico di raggruppamento (es.: "Commedie", "Poesie", "Novelle") si è provveduto a indicare fra parentesi l'anno di produzione e/o pubblicazione dell'opera di riferimento (es.: Goldoni: Commedie (1751), (1756)) per una più opportuna contestualizzazione; viene citato il solo titolo di raggruppamento qualora il lemma in esame compaia in più di tre opere dello stesso autore identificate dal titolo generico di raggruppamento (es. Goldoni: Commedie)³. Ogni citazione (o contesto d'uso) e ogni autore-opera viene separato da un punto e virgola (;). Vi sono inoltre termini di cui viene fornita attestazione per un solo autore e la motivazione risiede nelle scelte operate di cui si dirà nel capitolo successivo.

Si è optato per la presentazione secondo un criterio alfabetico dei termini recuperati mettendo a lemma ogni risultato esito della procedura. Costituiscono singola entrata parole declinate (es. *aglio/agli*), i derivati (*aglietto*) e gli allotropi (*aglie*), senza gerarchizzare sotto la voce-base (*aglio*) per due

¹ La procedura è stata avviata complessivamente cinque volte. Con l'ultimo recupero la percentuale dei termini "utili" è risultata essere pari al 2% rispetto al totale dei termini restituiti.

² In Appendice 1 l'elenco degli autori e delle opere presente nella base investigata. Il criterio autore: opera non è stato osservato per autori presenti nel corpus con una sola opera (es. Garzoni e Ramusio); per opere note con il solo titolo, è stato fornito il titolo (es. *Motti e Faezzie*).

³ Questo è particolarmente vero nel caso di autori come il Goldoni, la cui opera viene suddivisa fra "Commedie" e "Tragicommedie"; per altri autori, come ad esempio il D'Annunzio, presenti con la loro vasta opera nella base di dati, si è cercato di essere il più possibile precisi cronologicamente per fornire una localizzazione adeguata dei fenomeni. Si è adottato questo sistema citazionale per consentire una verifica ottimale delle informazioni durante la fase di controllo dei dati. Può non risultare il migliore dei metodi possibili ma è quello che la struttura delle informazioni nella base di dati permette di fare allo stato attuale.

motivi principalmente: dare conto il più possibile dell'effettiva consistenza della penetrazione dei *realia* del cibo nella letteratura italiana, o comunque in una rappresentazione di una parte di questa; dare conto dell'efficacia della metodologia adottata, del grado di raffinatezza raggiungibile nel recupero di un lessico specifico a partire da un numero esiguo di input⁴.

⁴ Esiste un'ulteriore e consistente motivazione. Prendiamo per esempio il caso di *brodo* e *brodetto*: per un linguista la seconda è una forma diminutiva della prima, per un degustatore esperto *brodetto* può indicare una preparazione ottenuta dal trattamento del pesce, *brodo* dal trattamento di carni e/o verdure.

accia

Sorbe, fave arrostate, e accia lessa;

Burchiello: Rime;

acciugata

il grande Bottesini lo aveva una sera invitato a cena. Erano maccheroni all'acciugata, che a Bologna avevan dovuto diventare vermicelli senza troppo scalpitarne; Li faresti? i vermicelli all'acciugata;

Oriani: Racconti;

acciughe

Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciughe; Restano le acciughe sotto la salsa di zenzeri; sardine ed acciughe: queste, sott'olio e sotto salamoja;

Verga: Malavoglia, Novelle (1876); Pirandello: Maschere; Tozzi: Ricordi, Novelle;

aceto

aceto medicato; aceto annacquato/adacquato; aceto forte galavres; aceto aromatico per tavola; salsa forte di aceto; aceto aspro; conserve sotto aceto.; vino in aceto;

Boccaccio: Filocolo, Esposizioni; Cenne: Risposta; Machiavelli: Arte; Boiardo: Orlando; Ramusio; Campanella: Città; Della Porta: Fantesca; Marino: Dicerie; Alfieri: Rime; Manzoni: Fermo, Promessi; Verga: Malavoglia; Pirandello: Maschere; Aretino: Commedie; Il Conciliatore; Serao: Ventre; Paese; Tullia d'Aragona; Bandello: Novelle; Rovani: Cento;

acetosa

l'acetosa, la poperella, l'agretto, l'amarella, la menta;

Ramusio: Trattenimenti; Buonarroti: Tancia; Tarchetti: Racconti;

acinetto*

Ho portato i bambini per piluccare qualche acinetto lasciato;

Pirandello: Maschere;

acini

fatto sì grande corpacciata che quasi per lo 'nfiamento del dolore e per lo mangiare degli acini non potea ritornare a casa;

Sacchetti: Trecento;

acito

fa de l'acito asprinio;

Basile;

acqua_cedrata

e qualche volta anche salivano tutti in casa PietraIncisa a bere l'acqua cedrata;

Redi: Bacco; Rovani: Cento;

acqua_fresca

recare una secchia nuova e stagnata d'acqua fresca e un picciolo orcioletto bolognese nuovo del suo buon vin bianco e due bicchieri che parevano d'ariento; stava così sottocoltre alla mattina, aspettando che il servo gli recasse l'acqua fresca inzuccherata;

Boccaccio: Decameron; Bernardino: Prediche; T.Tasso: Lettere; Bocalini: Ragguagli; Goldoni: Commedie; Nievo: Novelliere; Belli; Verga: Mastro; Rovani. Cento; Gozzano: Poesie; Cagna: Alpinisti; Zena: Bocca;

acqua_rosata

fatti recare nel giardino duo vasi, de' quai l'uno sia di puro latte pieno, e l'altro d'acqua rosata finissima;

Firenzuola: Ragionamenti; Ramusio; Straparola: Piacevoli;

acqua_salata

metteva il soffritto nella pentola piena d'acqua salata;

Tozzi: Con gli occhi;

acqua_tepida

e che cosa mi porterete? Un bicchier d'acqua tepida;

Ramusio; Aretino: Commedie; Garzoni; Goldoni: Commedie (1760); Frusta; Pirandello: Novelle (1933);

acquatelle

essendo lor più grate] l'acquatelle che i sfogli.;

Garzoni;

acquavita

per pagamm l'acquavita a tutt i stee; Tu puti d'acquavita;

Ramusio; Porta: Poesie; Belli; Goldoni: Commedie; Verdi: Libretti (1893); Slataper: Mio Carso;

acquavite

e avea i lambicchi nel fornello per far dell'acquavite; La mia bottiglia d'acquavite a un Turco; sembrava ubbriaco più che mai, e puzzava d'acquavite;

Aretino: Commedie; Ramusio; Frusta; Algarotti: Viaggi; Goldoni: Commedie (1750), Caffè; (1760); Nievo: Confessioni; Imbriani: Merope; Verga: Novelle (1874), (1887); Boito: Nuove; Belli; Pascoli: Poesie; Verdi: Libretti (1893); De Amicis: Maestrina; Il Caffè; Zena: Bocca; De Marchi: Arabella; Fucini: Veglie; Rovani: Cento; Deledda: Fanciullo;

acquette

antidoti di sciroppi ed acquette con le divozioni e detti; tutte quelle polveri e quelle acquette;

Giannone: Vita; D'Annunzio: Tragedie (1905);

acquevite

per una buona digestione è la saliva, che lo spirito di vino, le acquevite e i vini la ritardano;
Frusta; Caffè; Algarotti: Viaggi;

acqueviti

soda d'Alicante e Cartagena, acqueviti,
Il Conciliatore;

aghironi*

ma solo viddero quattro cani di bruttissimo aspetto, e non abbaivano, li quali costoro mangiano come noi li cavretti, ancora ocche, anitre e aghironi;
Ramusio;

agli

spicchiuti agli;
Boccaccio: Comedia; Garzoni;

agliata

agliata, ché il castrone senza agliata non val un pattacco; verde e lo re subeto fece venire agliata, mostarda 'mpeperata e mill'altre saporielle pe scetare l'appetito;
Bandello: Novelle; Basile;

aglie

Te 'ntenno, aglie, pe domene;
Basile;

aglietti

e confortavasi la brigata molto con gli aglietti; qui son fli aglietti che vi fan l'agliata;
Sacchetti: Novelle; Aretino: Ragionamento; Burchiello: Altri sonetti; Franco: Priapea; De Roberto: Viceré;

aglietto

D'una ciriegia, d'una fragola, d'una susina, d'un fico, d'un cedriuolo, d'una sorba, d'uno aglietto non la contentarieno;
Aretino: Ragionamento, Poemi;

aglio

pane et aglio; aglio pesto; aglio arrostito; aglio e/cipolle/cepolla; con olio, origano e aglio; odore di aglio;
Ariosto: Satire; Arienti: Novelle; Ramusio; Luigini: Libro; Barbieri Suppliche; Campanella: Città; Pirandello: Novelle; D'Annunzio: Laudi; Tozzi: Con gli occhi; Serao: Paese, Ventre;

aglione*

la salsa o reale o bastarda o di pavo o verde o nera o dolce o forte, il camellino, la brognata,

la peverata, l'agliata, l'aglione, l'agresto, e simili;
Garzoni;

agnelletto

fece ammazzare un buon agnelletto e fecelo arrostore;
Ramusio;

agnelli

il commune ne faceva presentar quando vitelli, quando agnelli e quando galline; Le vivande furono carni di castrati e d'agnelli arroste e lesse, le quali erano ingroppate in certi invogli di sottilissimo pane fatto a modo di lasagne, ma più fermo e più grosso; Mio padre? El scortegava i agnelli per la città; In verità, se comparvero mai grassi capponi, e agnelli arrostiti e superbe spalle di maiale sulla tua tavola, ciò avvenne per fermo in questi anni malaugurati;

Ramusio; Goldoni: Commedie (1747); Nievo: Novelliere;

agnello

mangiare agnello; lacchezzo d'agnello; arrosto d'agnello; polpa rosea dell'agnello da arrostore; si divoravan un agnello arrosto; n cucina Susanna faceva dei piccoli buchi nella polpa rosea dell'agnello da arrostore, per ficcarvi del rosmarino e del pepe;

Sannazzaro: Arcadia; Sarpi: Istoria; Goldoni: Commedie (1765); Crudeli: Poesie; Vico: Principi; Casti: Animali; Palmieri: Vita; Pascoli: Poesie (1905), (1909); D'Annunzio: Laudi, Pagine; Verga: Dal mio; Pellico: Prigioni; Serao: Virtù, Ventre;

agnelotti*

prendere un'altra bracciata di bottiglie e la "terrina" degli agnelotti;
Faldella: Madonna;

agreddorce

un agreddorce de ciggnale e uscelli;
Belli: Sonetti;

agreste

zucca da porre in agreste;
Garzoni;

agresto

diventa l'agresto uva matura; menasi l'agresto intorno agli arosti; in agresto; brodetto senza agresto; pestare agresto; vin d'agresto; uve per l'agresto;

Bandello: Novelle; Marino: Adone; Aretino: Dialogo; Berni: Rime; Bruno: Dialoghi; Burchiello: Rime; Poliziano: Detti; Collenuccio: Detti; Morelli: Ricordi; Bandello: Novelle; Garzoni; Francesco da Barberino: Reggimento;

agretto

Vi è ogni sorte di erbaggi e massimamente cipolle, porri, agli, agretto tanto terrestre quanto acquatico, cauli, acetosa e cardì;
Garzoni; Ramusio;

ajjetto

spicchi d'ajjetto;
Belli: Sonetti;

ajjo

Io sciò mmesso ajjo pisto, io mela cotte, Io sego, io pisscio callo, io sarvia fritta!;
Belli: Sonetti;

albercoche*

Io ho portato da Toledo ossa di persiche, di melicotogni, di albercoche;
Ramusio;

albercochi*

molte conserve e frutta inzuccherate e altre verdi, cioè pomi e granati, persichi, albercochi, fichi, mandorle, uve, melloni, ravani e altre erbe da insalata;
Ramusio,

albicocche

albicocche mature; buone albicocche;
Nievo: Novelliere; Conciliatore; Collodi: Pinocchio; Verga: Mastro;
D'Annunzio: Pagine; Pirandello: Novelle, Maschere, Forse; Tozzi: Podere;

albume

sana nutrizione di albume;
D'Annunzio: Novelle (1902);

alchermes

cantina di rosoli e alchermes.; alchermes di Santa Maria Novella; [bere] due o tre bicchierini d'alchermes;
Da Ponte: Memorie; Collodi: Pinocchio; Pirandello: Novelle (1928); Faldella: Novella;

alchèrmes*

bevucchia un dito di alchèrmes;
Dossi: Desinenza;

alcool

il fumo e l'alcool erano dei buoni medicinali;
Svevo: Coscienza, Senilità;

aleatico

quel suo neroaleatico denso come un rosolio; dito/ bicchiere/ bottiglia/ zucchette di aleatico; sbornia di aleatico asciutto;

Pirandello; Novelle; Oriani: Racconti; Fucini: Veglie;

alecci*

certi pescetti del lago pereaslaviense, non dissimili dalli pesci chiamati alecci, eranvi portati
Ramusio;

aléci*

due aléci fra tre persone per antipasto;

Aretino: Commedie (1526);

alessi*

preparate zuppe, alessi, arrosti;

Frusta;

alesso

e così fare alesso, bollire, schiumare, cuocere, o presto o a fuoco lento, cercar se ha sale, o se è cotto, condire, grattugiar formaggio, gittarlo sopra, frigere, levar dal fuoco, far menestra, e menestrare o ben cotto o mal cotto o freddo o bogliente; è buono alesso (sgombro); alesso de vaccina e ggallinaccio; [volere per] alesso di quella castratina che vien di Schiavonia; si erano mangiati la minestra, l'alesso, e il fegato, e l'arrosto non compariva;

Garzoni; Gozzi: Fiabe; Belli;

alici

pizza con alici e olio;

Leopardi: Poesie varie; Serao: Ventre;

alino*

un'erba ch'ha nome alino;

Pucci: Libro;

allesso

Signor sì. Andiamo innanzi. L'allesso che sarà?; [porcellino] per l'allesso.; allesso da macello; allesso de vaccina e ggallinaccio; allesso è ssempre allesso.; Intanto Marta aveva portato l'allesso e non parlava più;

Nievo: Confessioni; Belli; Goldoni: Commedie; Fogazzaro: Malombra;

alloro

non facea mai festa sanza alloro;

Pulci: Morgante;

aloè

confettare in aloè; aloè patico; ingollando pillole d'aloè;

Boccaccio: Decameron; Burchiello: Rime; Machiavelli: Lettere; Dossi: Vita;

amandola*

mandolate ove il riso si ride d'esser preso per amandola;
Garzoni;

amandole

certe confezioni di corandi, anici e amandole., dapoi noci e una piramide intera di zucchero;
[pigliare] la sementa o amandole di quei frutti; latte di amandole.;
Garzoni; Ramusio; Il Caffè;

amandorle

avellane in luogo di amandorle; Non è poeta chi non è ghiotto dei frutti! E l'uve moscate più bionde dell'oro vecchio; le fresche susine claudie, le pesche gialle a metà rubiconde, l'enormi pere mostruose, le bianche amandorle, i fichi incisi dai beccafichi, le mele che sanno di rose;
Garzoni; Gozzano: Poesie;

amarasche

ciliegj carichi di visciole e d'amarasche;
D'Annunzio: Leda;

amarella

far mazzeolini d'erba amarella; andando a raccogliere cicoria, amarella, tutte le erbe mangiabili [...] nutrendo sé e i bambini con esse appena condite;
Garzoni; Bargagli: Trattenimenti; Dossi: Desinenza, Goccie; Capuana: Marchese;

amarena

la torta con la conserva di amarena;
Serao: Paese, Virtù;

amaretti

amaretti schiumette e bocche di dama; la domenica era tornato, portando bottiglie di vino, amaretti, biscotti, tutta roba sopraffina presa da Romanengo;
Pascoli: Poesie (1912), Pirandello: Novelle (1923); Faldella: Figurine; Zena: Bocca;

amaretto

mangiucchiava o un amaretto o una schiumetta o una bocca di dama;
Pirandello: Novelle (1923); Faldella: Figurine;

amarone*

Il vino ha una pastosa pienezza ch'empie palato e anima di sapore, il vino è appunto quel giusto, virtuoso amarone;
Fogazzaro: Piccolo;

ammendole*

Eccotella tutta, magna femmena mia, e me despiace ca non è de zùccaro ed ammendole, ca puro te la darria co tutto lo core;

Basile;

ammennole*

ammennole ambrosine;

Basile;

ànace

acqua mista a spirito di ànace; [mettere] l'ànace nell'acqua; odor maligno di ànace;

D'Annunzio: *Novelle Pesc.*, *Tragedie*, *Laudi*;

anaci*

delibata la sopraffina anaci di Bordella;

Imbriani: *Dio*;

anadre*

pernici, fagiani, caponi, galli d'India, tordi, merli, anadre, persiutto, salamo, cervellà fino;

Garzoni;

ananasso

gli odori della vainiglia, dell'ananasso e del bossolo fanno una mescolanza dolciamarà;

D'Annunzio: *Pagine*;

anare*

Mo su, va' via, ch'a' vuò anare a magnare;

Ruzante: *Pastorale*;

anchioe*

puine fresche, sardelle, anchioe, caviaro, pollami, e anco uccelli di varie sorti, che tengono alle volte;

Garzoni;

ancinetti*

insieme alle caramelle colorate e attaccaticcie, insieme alle ciambelline che portano il nome di "ancinetti";

Serao: *Paese*;

ànere*

Tutto quel che la vol, lonza, straculo, cingial, lievro, agnello, cavretto, pollastri, dindi, capponi, ànere;

Goldoni: *Commedie* (1765);

anesi*

sanno quanto zucchero [...]agli, cipolle, anesi, fichi [...]preparare per pasticci, saporì, potaggi, guacetti;
Garzoni;

anesone

inaffiandosi a tratti la gola con del buon anesone da Brescia; una bottiglia di "anesone triduo";
Nievo: Confessioni; Fogazzaro: Piccolo;

aneto

piselli con l'aneto;
Aretino: Ragionamenti; Garzoni; Alamanni: Coltivazione; Sannazzaro: Arcadia; Belli: Poesie;

anguilla

aggiunge alla solita polenta poco meno d'un'anguilla; sugo di anguilla; anguilla di Comacchio;
Sacchetti: Trecentovelle; Fortini: Giornate; Nievo: Novelliere; Faldella: Figurine, Madonna; Rovani: Cento;

anguille

L'anguille di Bolsena e la vernaccia; a non lasciar passare i forestieri che rincarò l'anguille di Bolsena; anguille affumate; e quanti n'ha già preso nel vizio della gola, e con l'anguille e con le lamprede; avea fatta una fine crostata d'anguille; arrostitire di quelle anguille; anguille rivestite; l'anguille succolente di Caorle; anguille fritte;
Alighieri: Commedia; Novellino; Burchiello: Rime; Folgore: Sonetti; Sacchetti: Trecento, Dialogo; Ariosto: Commedie (1528); Ramusio; Garzoni; Croce: Piacevoli; Garzoni; Berni: Rime; Magalotti: Relazione; Boccacini: Ragguagli; Gozzi: Fiabe; Frusta; Il Conciliatore; Nievo: Confessioni, Novelliere; Fucini: Veglie; Verga: Novelle (1883); Gozzi: Croci;

anguria

Maneghi de melon, scorzi d'anguria;
Goldoni: Commedie (1756);

angurie

li frutti loro sono maggiori che cocomeri o vogliamo dire angurie;
Ramusio;

anice

i personaggi ragguardevoli del luogo venivano alla villa Francalanza dove, con un trattamento d'acqua e anice, il principe si faceva fare la corte; Ti darò da bere: un po' di acquavite? O anice? Stefana, ira di Dio, c'è il tuo pretendente, Stefanal;

De Roberto: Viceré; Deledda: Fanciullo;

anici

anici confetti; par con gli anici e 'l mèle un zuccherino;

Doni: Marmi; Buonarroti: Tancia;

animelle

uno piattello pieno d'animelle e di coglioni; guardate queste animelle. Che roba! che piatto! che esquisitezza!; Vi saran le animelle;

Motti e Facezie; Goldoni: Commedie; Fucini: Veglie;

anisette

versa un bicchierino d'anisette;

Pirandello: Maschere;

anisi

che dicano "treggea", "anisi", "mandorle confette", anisi confetti;

Aretino: Dialogo;

aniso*

il fenocchio, il papavero, l'aniso, il ciminio, la senape e altre così fatte;

Garzoni;

anitra

l'oste aveva concia una anitra giovane e grassa a rosto, tutta piena d'aglio il pepe dei guasconi;

Bandello: Novelle; Garzoni;

anitre

dei taglierini al brodo di anitre; eccellente cuoco d'anitre e di pavoni;

Goldoni: Commedie (1754); Nievo: Confessioni; Verga: Novelle (1883);

Fogazzaro: Piccolo;

antipasti

Vi saranno antipasti? Vi saran le animelle, il fegato con salsa, le dorate cervelle;

Goldoni: Commedie (1755);

antipasto

si dedicava attivamente all'antipasto; divorava il suo pane di quattro soldi per antipasto;

Aretino: Commedie (1526); Goldoni: Commedie (1755); Svevo: Coscienza; De

Marchi: Demetrio; Oriani: Gelosia; Cagna: Alpinisti;

antremè*

La servirò di riso, s'ella comanda, ma qui poco si usa e quando si dà, si fa cuocere quanto il bue. Però so il costume d'Italia, e sarà servita. Le darò un buon bollito, un'"antremè", un arrosto... Cosa significa un'"antremè"? Un piatto di mezzo. Le darò le frutta, il formaggio, la fornirò di pane, di vino;
Goldoni: Commedie (1763);

anzalata

Varda cqui ddu' bbaiocchi d'anzalata!
Belli;

aragoste

Don Pompeo Nervi fermandosi alla tavola imbandita e sedendosi, attirato da un piatto di aragoste succulente;
Dossi: Goccie; D'Annunzio: Novelle (1902);

arance

dando anche lei delle arance a Giuseppina;
Verga: Teatro (1885), Novelle (1887); Pirandello: Novelle (1933);

arancia

l'agente fece rotolare un'arancia fin quasi sul piatto dello sposo, e tese improvvisamente la mano; un giorno sbucciavano un'arancia: e ne fecero tanti spicchi, e a me ne toccò uno ed era dolce come un fiale;
Verga: Novella (1883), Teatro (1885); De Amicis: Cuore, Sull'oceano;
D'Annunzio: Trionfo, Maschere, Sogni, Tragedie (1898);

arancie

Siamo compagni di scuola d'Antonio, che gli portiamo tre arancie;
Verga: Malavoglia; De Amicis: Cuore;

arancio

bucce d'arancio;
Dossi: Derinzenza

aranzi

massime certi carciofoli migliori che li nostri, aranzi dolci, li migliori che siano al mondo;
Ramusio;

arenga*

E cconfonne er merluzzo co la quajja, l'arenga e 'r porco, la vitella e 'r tonno;
Belli;

arenghe

Tonni, arenghe, merluzzi, tarantelli...;
Belli; Lando: Sferza;

argan

olio di argan;

Ramusio;

aringa

saliva il fumo fetido di una aringa riscaldata sulle braci; ma prima voleva che andassero in un "bacaro" a berne un quartuccio per uno (egli faceva qualche ritornello) ed a mangiare un'aringa, appena scaldata sulla graticola, perché giurava che le aringhe salate ripuliscono e ingigantiscono la voce; aringa salata;

Oriani: Racconti; Boito: Storielle;

aringhe

mangiare aringhe con la sapa; aringhe fumate;

Berni: Rime; Burchiello: Rime; Alfieri: Statire; DaPonte: Memorie; Boito: Storielle; Tozzi: Podere;

arista

La non ci dette la sera altro a cena ch'arista e lombi e di vitella schiena; Mancherà!... Non v'è egli dell'uova? del cacio? E tanta arista fredda? E iarsera v'avanzò quasi tutto quel cappone; arista al forno; una arista misalta; tolsi duoi tagliuoli d'arista fredda;

Lorenzo: Rime; Bandello: Trecento; Burchiello: Rime; Grazzini: Commedie;

àrista

piacerà anco a lui l'àrista lessa; um pezo d'àrista;

Berni: Rime; Fortini: Giornate;

armelline*

ché ti prometto tre canestri, un di gelse, un di susine ed un altro o di fraghe o d'armelline;

Poesie età barocca;

armellini

le pere, armellini, grisomeli e i pruni divengono maturi fra il luglio. I fichi dell'autunno son maturi nello agosto, e così le giuggiole;

Ramusio;

aroma

aroma di caffè/ tè/ vino; aroma del sale;

Pirandello: Mattia; D'Annunzio: Piacere, Novelle, Fuoco; Fogazzaro: Piccolo; Gozzano: Poesie (1911);

aromati

Dell'Indie si cava legno santo, ebano, verzino, salsa pariglia, cinnamomo, argento, oro, e infinita copia d'aromati;

Garzoni;

aròmati

Tutti li cibi son con pepe e canna di amomo e d'altri aròmati.; comperarono certi a. e drogbe; io avea portata con me da NewYork una quantità di rosoli e di aròmati;

Ariosto: Satire; Da Ponte: Memorie; D'Annunzio: Novelle (1902);

aromatico

once dieci d'aromatico rosato vantaggiato;

Macinghi Strozzi: Lettere;

aromi

fra queglii aromi acuti, strani, commisti troppo di cedro, di sciroppo, di creme, di velluti;

Gozzano: Poesie (1916);

arosto

egli era torno al fuoco che volgeva l'arosto; uno ci ha arrecato dua paia di capponi; come gli ho io a cuocere? - Fagli arosto [Se ti fusse arrecato Cristo, fallo arrosto]; quam Folletto olim sub lecto fraude robasti, dummodo cum fata Morgana solus acenam ire parecchiabat et arosto alzare fiancos;

Arienti: Novelle; Boiardo: Orlando; Motti e Facezie; Folengo: Baldus; Aretino: Commedie (1524); Fortini: Giornate;

arreghe

Di Spagna si cavano tonina, arreghe, anchioe, seta, vini;

Garzoni; Il Caffè;

arroste*

gusci d'arroste;

Dossi: Desinenza;

arrosti

pieni di arrosti; buoni arrosti si mangiano e buoni lessi; arrosti alla kinicsech; due arrosti si erano abbruciati;

Burchiello: Rime; Berni: Rime; Garzoni; Frusta; Gozzi: Fiabe; Il caffè;

arrosticciana

Il Testa, ch'era proposto, subito per non perdere quella sua arrostiticciana o carbonata che vogliamo dire, mettela in uno pane e cacciasela sotto e giugne in sala; esalò un sospirone d'arrosticciana e cipolle;

Sacchetti: Trecento; Dossi: Desinenza;

arrosto

girava al fuoco un spedo d'arrosto di castrato; l'odor dell'arrosto e de' pottaggi l'altro per l'arrosto; un quarto arrosto; arrosto è ssempre arrosto; mangiavano l'arrosto di agnello;

Bandello: Novelle; Pulci: Morgante; Piccolomini: Amor; Grazzini: Commedie; Garzoni; Castelletti: Stravaganze; Nievo: Confessioni; Belli; Goldoni: Commedie; Gozzi: Fiabe; Deledda: Canne;

arruste

li cuoche spennavano papare, scannavano porcelle, scortecavano crapette, lardiavano arruste, scommavano pegnate, vattevano porpette, 'mottonavano capune e facevano mill'altre muorze gliutte;
Basile;

asceto

Pe llui vin de castelli, e ppe mmé asceto;
Belli.: Sonetti;

asparagi

userai questi asparagi in mangiare, che il papa gli suol molto comendare, e ne vuole ogni pasto una scodella; mazzo di asparagi, due carciofi, un mazzo di ravanelli, e quattro o cinque cipollini;
Niccolò da Correggio: Rime; Franco: Priapea; Il Caffè; Nievo: Novelliere; Verga: Novelle (1883); De Marchi: Demetrio; Faldella: Figurine; Capuana: Profumo;

asprino

l' "asprino", a quattro soldi il litro, o il "maraniello" a cinque soldi;
Serao: Ventre;

asscenzo*

Pe sgranà ttroppi dolci der caffè? Oppuramente un po' d'asscenzo, o un po' De leggnosanto;
Belli;

assenzio

una buona menata di assenzio, di poi vi spruzzò su di quel buon vin greco; Si ingoii l'assenzio se manca il Falerno!; Cesarino volle un assenzio;
Garzoni; Cellini: Vita; Manzoni: Fermo, Promessi; Praga: Poesie, De Marchi: Demetrio, Arabella;

assóggna*

porca da grasso pe l'assóggna;
Belli;

assungia

quantità di grasso o di assungia;
Ramusio;

astore

cominciò ad arrostarlo [l'astore];
Bandello: Novelle;

aurata

quarache cefaro gruosso o na bona aurata;
Basile;

avellane

[fean borchie e collane di coccole o di noci o d'avellane]; M'avete portato le avellane? A. terentine;*
Garzoni; Ramusio; [Casti: Animali]; Oriani: Gelosia;

avena

mi presentò un gran pane, sei grandi bracciadelli (da loro "colachi" chiamati), quattro lucci salati e secchi, e la quarta parte d'un staro di farina d'avena;
Ramusio;

avillane*

usa buon pane di grano o di spelda, carne di buon cavretti o castroncelli, i pesci freschi e sani, lattughe, mandorle e ancor avillane;
Francesco da Barberino: Reggimento;

baccalà

che aveva mangiato, essendo giorno di magro, un subisso di baccalà; baccalà fritto; ci sarebbe del baccalà che ho lessato;
Goldoni: Commedie (1743); Belli; Verga: Novelle (1880); Boito: Storielle, Nuove; Fogazzaro: Malombra; De Roberto: Viceré; Faldella: Madonna; Tozzi: Novelle (1920); Serao: Virtù, Ventre, Paese; Fucini: Veglie;

baccalai

e in che modo gli orsi facciano la caccia con certi pesci grandi detti "baccalai"; veggono appressarsi le schiere di detti pesci, quali sono grandissimi e hanno la forma di tonni;
Ramusio;

bacelli

canestrucchio di bacelli e talora un mazzuolo di cipolle malige o di scalogni; E doppo queste ebbono bacelli e cacio sappiente narravano le grasse cucine e i magri testamenti, miserie e lautezze, lessi nel vino bianco e bacelli bolliti senza un ette di lardo;
Boccaccio: Decameron; Motti e facezie; Faldella: Figurine;

bacche

quand'eran mature da mangiarsi, le bacche rosse delle siepi;
Tozzi: Con gli occhi;

bacchio*

le coscette mangiar d'un bacchio arroste;
Sergardi: Satire;

baffetta*

uccelli in baffetta;
Garzoni;

baicoli

[fabbricare] i "baicoli" di Venezia;
Faldella: Madonna; Slataper: Mio Carso;

baldon*

e un scueloto de macaron e deseoto baldon;
Ruzante: Commedie (1523);

balocio*

chi non sa la differenza tra [...] "succiola" e "balocio";
Aretino: Dialogo;

balsamo

quando tornò dale celesti mense, di balsamo e di vin colma; si fa questo liquore che qui chiamano balsamo, benché nel vero non sia, ancorché sia una medicina eccellente; Signor Ridolfo, questa vitella è un butirro, è un balsamo;
Marino: Adone; Ramusio; Goldoni: Commedie (1759);

baracole*

No intendè? Quattro cai de sfoggi, do cai de barboni, sie boseghe, e un cao de baracole;
Goldoni: Commedie (1774);

barbabetole

una insalata di patate cotte e di barbabietole;
Serao: Ventre;

barbera

perché Lodovico Alamanni et io cenamo a queste sere con la Barbera et ragionamo della commedia; quella sera, a disfogare la piena della sua contentezza, non trovava altro modo più eloquente che fare stappare, mescere e ristappare bottiglie di barbera e di grignolino; metteva alla bocca il suo borraccino del cognac, e beveva sorsate che gli facevano raggrumare nello stomaco la merenda inaffiata di latte, e di barbera vecchio;
Machiavelli: Lettere; Faldella: Figurine; Verga: Novelle (1874); Cagna: Alpinisti;

barbèra

Serba la tua purpurea barbèra;
Pascoli: Poesie (1906);

barboni

Me dareu quattro cai de barboni?;

Goldoni: Commedie (1774);

barolo

Pasquale, una bottiglia di Barolo; Quel barolo secco, alcoolico;

Boito: Nuove; Cagna: Alpinisti; De Marchi: Demetrio, Arabella; Fogazzaro:

Malombra; Faldella: Figurine;

basilico

e quasi quasi si pentiva dei soldi spesi pel basilico che aveva mandato a comare Mena;

Garzoni; Campanella: Città; Verga: Malavoglia, Novelle (1880);

basoffia

modo che con essa si può far la basoffia e il brodo dell' "asperges" del Piovano Arlotto da dare ai villani insieme con l'agliata;

Garzoni;

bassilico

mangiare il bassilico non il basilico in sé;

Firenze: Ragionamenti;

batata

La radice che appresso gl'Indiani della isola Spagnuola vien chiamata batata, li negri di S^o Tomé chiamano igname, e la piantano come cosa principale del suo vivere. Ha il color negro, cioè la scorza di fuori, ma dentro è bianca, ed è di forma grande come una gran rapo con molti rami; ha il gusto della castagna, ma molto migliore e molto più tenera. Le mangiano arrostate sotto la cenere e anco lesse: danno gran sustanzia e saziano come pane;

Ramusio;

batatas

Hanno alcune radici dette "batatas", le quali mangiano;

Ramusio;

batate

Le "batate" sono un gran cibo per gl'Indiani, così in questa isola Spagnuola come nelle altre, ed è un de' più preziosi frutti che essi mangiano;

Ramusio;

batates

batates, canne dolci di zucchero, alcune radici da mangiare che somigliano le rape;

Ramusio;

battata*

Il lor viver principale è di radici che piantano, che le domandano "igname", che nelle Indie nuove di Spagna vien detto che si chiama "iucca" e "battata";

Ramusio;

battates*

rinfrescati con molti frutti, e tra gli altri "battates", che nel mangiar s'assomigliano al sapor delle castagne;

Ramusio;

bbrasciole

Volemo fà un arrosto de bbrasciole?;

Belli;

beccacce

stasera, avessimo una mezza dozzina di beccacce arrosto, io pulirei anche gli ossi;

Belli; Tozzi: Tre croci;

beccaccia

nell'arte di condurre al punto supremo la putrefazione della beccaccia; e le beccaccie e le beccaccine e i fagiani e i francolini e le folaghe, ecc., e tutta quella specie e sottospecie d'uccelli che costituiscono, quasi a dire, l'alta nobiltà del regno ornitologico e che perciò hanno il diritto e l'obbligo di puzzar più degli altri, erano già tutti passati dalle panche della piazza alla prelibata moscaiola della cucina patrizia;

Goldoni: Commedie (1750); Oriani: Racconti; Rovani: Cento;

beccaccie

Sono allegro questa mattina. Ho preso sei beccaccie, quattro pernici ed un francolino. Ho piacere che vi sia del selvatico; e le beccaccie e le beccaccine e i fagiani e i francolini e le folaghe;

Goldoni: Commedie (1756); Rovani: Cento;

beccaccine

le beccaccie e le beccaccine [...];

Rovani: Cento anni;

beccafichi

ecco giunto un piattello di beccafichi e di grassi ortolani;

Pulci: Morgante; Aretino: Ragionamento; Goldoni: Commedie (1756), (1761);

Gozzi: Fiabe;

beccafighi

che devorò in una cena cento pesche, dieci peponi, cinquecento fichi, trecento ostreghe, vinti pesi d'uva, e cento beccafighi;

Garzoni; Goldoni: Commedie (1765);

beccanotti*

quaglie, gallinazze, beccanotti, pernice, francolini;

Goldoni: Commedie (1765)

beluga

pesci di di meravigliosa grandezza, senza spine, con il capo e con la bocca grande;

Ramusio;

beluge*

beluge, osetri e sterled, seccati a l'aere ma non salati;

Ramusio;

bergamotte

Era di esse frutte una assai ricca stagione, e si trovava una gran dovizia di pere carovelle, di bergamotte;

Caro: Amori;

bergamoto

certe confetture di Costantinopoli, morbide come una pasta, fatte di bergamoto, di fiori d'arancio e di rose;

D'Annunzio: Piacere;

bescott

pret, ciccolatt, ex fraa, chiffer, devott, e trasaa mezz la scorta di bescott;

Porta: Poesie;

bianchi_mangiari

non aguzzon l'appetito i bianchi mangiari, né le quaglie col zuccaro e acqua rosa, ma le bragirole e le salsicce sì; morde i bianchi mangiari e i pasticcetti;

Aretino: Commedie; Sergardi: Satire;

bianco_mangiare*

e il mangiare di questo frutto è come natte di latte o bianco mangiare, perché si stira e si fa a modo di coreggia;

Ramusio;

biancomangiare

quelle vivande le quali senza faticare troppo i denti col mastigare si trangugiano facilmente, come le buone minestre, le torte, il lattemele, il biancomangiare, gelatine e altre simili; piatto di gelatina o a un biancomangiare che bubboli;

Guazzo: Civil; Dossi: Altrieri;

bicierin*

[bicierin] un miscuglio di caffè, latte e cioccolatte che si aveva per quindici centesimi. Lo prendevano la mattina;

Fogazzaro: Piccolo;

bieta

mangiando pane scuro e rafferma, mangiando la minestra di bieta cotta nell'acqua senza sale;

Serao: Paese;

biete

perché la costa non ha maiz, e mangiano polvere di biete e di paglia, e di pesce che pigliano in mare con zattere; deh, buona gente, che v'aiuti Dio, se sfamar si volesse alcun la fame, altro che malve, e biete ha l'orto mio;

Garzoni; Ramusio; Franco: Priapea;

bietola

Ecco qui questa torta, nella quale vi sono infuse tutte tre le dette cose, cioè la bietola, la quale dinota l'orto, il casio, il butiro e la ricotta, che significa la stalla, e la spoglia della farina, che altro non vuol dimostrare che il molino;

Croce: Sottillissime;

bietole

ampie bietole; Dove presono albergo, cavoli, lattughe, bietole, lappoloni, e ogni erba da camangiare la mattina si trovarono tutte colle costole e' nerbolini tutti bianchi, che a vedere era cosa nuova;

Boccaccio: Comedia; M. F. Villani: Cronica; Ramusio;

bigné*

la pasta "bigné" deve essere delicatamente condotta alla perfezione;

Faldella: Madonna;

bigné*

otto o dieci bigné;

Goldoni: Commedie (1756);

bioscia*

A cena, poco dopo, ingollando svogliato quella bioscia che Rosa gli aveva apparecchiata;

Pirandello: Novelle (1925);

biroldi*

dico ch'a Siena v'è tanti balordi che non fan altro che mangiar biroldi;

Burchiello: Altri sonetti;

birra

Vi portano i Teutoni anco il "zito", qual è una gagliardissima bevanda, e detta volgarmente la doppia birra; caffè, ponch e sorbetto e birra e cioccolata; tazza di birra.; bicchiere di birra.; uno sciop di birra;

Ramusio; Bruno: Dialoghi; Goldoni: Commedie (1754), (1768); Frusta; Conciliatore; Porta: Poesie; Rovani: Cento; Verdi: Libretti (1893); De Amicis: Oceano; Boito: Nuove; Verga: Novelle (1874), (1876), (1887); Oriani: Racconti; Fogazzaro: Piccolo, Malombra; Svevo: Vita, Coscienza; Pirandello: Esclusa; Maschere; Novelle (1928); De Marchi: Demetrio; Slataper: Carso;

biscotelli

bracciatelle (o bianche o zucherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti;

Ramusio; Garzoni;

biscottelli

Avemmo anche cipolle e aglio, e con fatica ebbi circa una quarta di biscottelli di farina di frumento assai buona: e questa fu la nostra mensa; l'architetto maggior mastro Pasquino fe' molte botti empier di maccheroni, altre di biscottelli, altre di vino;

Ramusio; Tassoni: Secchia;

biscotteria

che non vi erano dolci in tavola, che se non mangia un poco di biscotteria sul fine, gli pare di non aver desinato;

Goldoni: Commedie (1740), (1756);

biscotterie*

picciola mensa preparata, vicino alla fontana, con sopra varie frutta, e biscotterie;

Gozzi: Fiabe;

biscotti

Croccanti, croccanti, biscotti anaciati;

Garzoni; Zena: Bocca; Pirandello: Maschere;

biscottini

facea sul giorno un po' di colazione, sì, la cioccolata, con i non già di berlingozzi o biscottini, ma un bue intero e sano era un boccone; i suoi biscottini; aveva fatto la solita colazione di cioccolato e biscottini; per rinfrescarsi facevano bravamente colazione con biscottini bagnati nel Marsala;

Aretino: Poemi, Garzoni; Casti: Animali; Goldoni: Commedie; Faldella: Figurine; De Marchi: Demetrio; Cagna: Alpinisti; Verga: Novelle (1894); Dossi: Goccie; Pirandello: Vecchi; Zena: Bocca;

biscottino

or vuol che un brodo ei beva, o prenda di Savoia un biscottino; prende una chicchera di cioccolata col biscottino; Sù, su offrite un biscottino senza macchia alla sidonna oncordia;

Sergardi: Satire; Goldoni: Commedie (1748), (1750); Da Ponte: Memorie; Imbiriani: Merope; Fucini: Veglie; Pirandello: Turno; Dossi: Desinenza;

biscotto

un boccone di ammuffato marinaresco biscotto;

Guicciardini: Storie; Buonarroti: Tancia; Ramusio; Boccalini: Raggiugli; Rosa: Satire; Goldoni: Tragicommedie (1758); Frusta; Verga: Novelle (1880); (1883), (1887), (1894); Collodi: Pinocchio; Dossi: Altriieri, Goccie, Vita, Desinenza; Slataper: Carso; Abba: Storia; De Marchi: Arabella; Serao: Ventre; Deledda: Canne;

biscuotto*

con vettuaglia de biscuotto e fava;

Anonimo Romano: Cronica;

bistecca

Vuole una minestra, una coppia d'uova, una bistecca;

Tozzi: Ricordi, Novelle; Oriani: Gelosia; Pirandello: Novelle (1933);

biturro*

Chi gli ficcava olio o triaca in gola e chi biturro o liquefatto grasso;

Tassoni: Secchia

bocche_di_dama

in luogo di quei ninnoli, ci tiene bottiglie, che so io, bocche di dama, paste, sfogliate ripiene di frutta; amaretti, schiumette e bocche di dama;

Giusti: Poesie; Pirandello: Novelle (1923)

bodino

"bodino" inglese;

Goldoni: Commedie (1754), (1758);

boldoni

un brigante entrò in casa e portossene via il paiuolo con tutt'i sanguinacci [...]. Ah, marito mio - diss'ella - ecco qui chi ci ha rubati i boldoni;

Costo;

bollito

Mangia solo il bollito. E poi qualche ragù; Non va male il ragù con il bollito insieme;

Goldoni: Commedie;

bombons

una tavola guarnita di fiori, di pesci in bianco di frutta fresca, di trofei e di "bombons" in carta d'oro e d'argento; La poesia è come i "bombons": è buona per chi ha mangiato il resto;

De Marchi: Demetro, Arabella;

bondiole

bondiole parmigiane; bondiole di Parma;*

Goldoni: Commedie (1755); Frusta;

bondole*

perché ha dovuto poi anche dare a medici, a chirurghi, e a speciali, prosciutti, bondole;

Gozzi: Fiabe;

boniata

si chiama "boniata", il succo della quale non ammazza, anzi si mangia la iuca arrostita come le carotte, e con vino e senza, ed è buon mangiare;

Ramusio;

borace

Egli non mangiava se non cose verdi: zucche, cidriuoli, melloni, minuto, cavolo, lattuche, borace, mandorline fresche e ceci;

Aretino: Dialogo;

boraggine*

canestre delle venditrici di ortaggi, dove le donnette contrattano per tre quarti d'ora un fascio di boraggine;

Serao: Paese;

boraggini*

Son pur nel giardin sempre piantate erbe, per insalate, tenerine, scheriuola, lattucchelle, scalognine, bietole con boraggini sfoggiate;

Franco: Priapea;

boragine

seminar lattuche, boragine, petrosemolo, piselli, fave, melon;

Garzoni;

bordeaux

Versatemi del Bordeaux; inaffiato a "Bordeaux" e nutrito a fagiani; I nostri vini se li prende la Francia, con quattro soldi, e ce li rimanda trasformati in Bordeaux; I gaudenti che antepongono il "bordeaux" al vino d'Orvieto;

Fogazzaro: Malombra; Dossi: Desinenza; Oriani: Racconti; De Amicis: Oceano; Capuana: Marchese; Rovani: Cento;

borgogna

né il vino di Borgogna (da due lire almen la bottiglia, come io ne avea bevuto); soccorso con un bicchierin di Borgogna;

Foscolo: Viaggio; Goldoni: Commedie (1751), (1760); Frusta; Fogazzaro:

Malombra; D'Annunzio: Innocente;

borraggine*

il suolo era ripieno di fronzuti cavoli e di cestute lattughe e d'ampie bietole e d'aspre

borraggine e di sottili scheruole e di molte altre civaie;
Boccaccio: Comedia;

borragini*

le latughe, borragini, bietole e cavoli in termine di dieci giorni si potevan cogliere;
Ramusio;

borrane*

Non niego, o donne mie, che le borrane, e pur le malve, e le lattuche ancora, e le biete, a chi niente l'assapora, ed i finocchi non sien erbe sane.
Franco: Priapea;

boseghe

Questo xè otto pesse. Quato cai foggi, do cai baboni, sie, sie, sie boseghe, e un cao baccole;
Goldoni: Commedie (1774)

bòseghe*

bòseghe ghe n'aven?;
Goldoni: Commedie (1774)

botarghe

con caviari, con botarghe, con mortadelle da Cremona;
Garzoni;

botir*

Presi un pezzzo di pane con del botir salato;
Goldoni: Commedie (1756)

botiro

so pare giera salumier, so barba vendeva el botiro;
Ramusio; Goldoni: Commedie (1756);

botirro

pan de botirro;
Goldoni: Commedie (1754), (1768);

botirum

Cuncta tibi ranzum seu lardum, sive botirum;
Folengo: Baldus;

bozzacchioni

ciriege, gelse, mandole, susine, fravole e bozzacchioni in quantitate;
Boccaccio: Comedia; Franco: Priapea;

bracciadelli*

mi presentò un gran pane, sei grandi bracciadelli (da loro "colachi" chiamati), quattro lucci salati e secchi, e la quarta parte d'un staro di farina d'avena;

Ramusio;

bracciatelle*

bracciatelle (o bianche o zucherate o forti);

Garzoni;

braciola*

Sarà stata la braciola di maiale che t'ha fatto male;

Serao: Virtù;

bracirole

Non si bada a spendere! colazione in castello, bracirole e caffè e latte; ed a pagare si penserà poi; un diluvio di bracirole di maiale in gratella;

D'Azeglio: Autobiografia; Fucini: Veglie; De Amicis: Oceano; Pirandello: Maschere;

braciuoie*

mangiare la polenda con le braciuoie a casa della balia;

Faldella: Figurine;

bragirole

le bragirole e le salsicce;

Aretino: Commedie (1546);

brasciole*

promesse che mangiar le brasciole;

Aretino: Commedie (1542)

brasuoie*

perché nel pigliar delle brasuoie;

Garzoni;

brigidini

rimpinzò le forosette di ciambelle, di offelle, di brigidini e di amaretti;

Tozzi: Con gli occhi; Fucini: Veglie; Faldella: Figurine;

brisciole

del mangiare davano loro brisciole e altri frutti;

Ramusio;

bròccioli

incalorito dagli ossi del lessò e dalle lische dei bròcciolì che il sor Pasquale gli dètte;
Fucini: Veglie;

broccoli

E come tu che solo hai maneggiati i broccoli, i legumi, il cascio e l'unto per comporre i pignati maritati; si fermavano a comperare i broccoli di rape, o le patate, o due soldi di frittelle;
Ramusio; Boccalini: Raggualgli; Sergardi: Satire; Verga: Malavoglia; Serao: Paese;

broda

e mai non diedi loro una scodella di broda; e sempre in mano avea il bicchiere o 'l dado, o broda che succiava come il ciacco; Con sugna, e broda, e cipollata, e macchi;
Sacchetti: Trecento; Aretino: Dialogo; Pulci: Morgante; Berni: Rime; Burchiello: Rime; Folengo: Baldus; Tassoni: Secchia; Grazzini: Cene; Goldoni: Commedie (1750); Da Ponte: Memorie; Pellico: Prigioni; Giusti: Poesie; Verga: Malavoglia, Novelle (1874); Tozzi: Novelle;

brodetto

minestra di brodetto e un pero accommodato sotto le brage; un brodetto grasso e ben acconcio; il brodetto caldo cotto là per là nel tegame di terra, tutto triglie sogliole calamari, scarlatto di peperoni;
Burchiello: Rime; Garzoni; Costo: Fuggilozio; Boccalini: Raggualgli; Il Caffè; Belli; D'Azeglio: Autobiografia; D'Annunzio: Pagine;

brodi

mandò facchini che portassero pane, vino, minestra, uova, fresche, brodi stillati, aceto, per nutrire, per confortare; mandò dalle Cascine i brodi più delicati e le prime alucce di pollo;
Ramusio; Garzoni; Campanella: Città; Manzoni: Fermo; Nievo: Confessioni; De Marchi: Demetrio; Chelli: Eredità; Casti: Animali; Caffè; Boito: Storielle; Zena: Bocca; Bandello: Novelle;

brodo

brodo di capponi; Un brodo... guardi, sente che odore? La ristorerà;
Boccaccio: Decameron; Sacchetti: Trecento; Burchiello: Rime; Ramusio; Garzoni; Fortini: Rime; Latrobio: Brancaleone; Magalotti: Relazione; Goldoni: Commedie; Manzoni: Promessi; Belli Sonetti; Nievo: Confessioni, Novelliere; Capuana: Marchese; De Amicis: Oceano; Verga: Malavoglia, Mastro, Marito; Svevo: Coscienza; Pirandello: Maschere, Commedie (1926), (1928); Fogazzaro: Piccolo, Daniele; De Marchi: Demetrio, Arabella; Tozzi: Novelle; Serao: Paese; Zena: Bocca; Cagna: Alpinisti; Rovani: Cento;

broeto

A' farè ben un broeto, che ve farà vegnir peteto;
Ruzante: Commedie (1532);

brognata*

la brognata, la peverata, l'agliata, l'aglione, l'agresto, e simili;

Garzoni;

broieti

A' l'he pregò che 'l me 'l vegne a cuoser de so man, che sti pescaore fa buoni broieti;

Ruzante: Commedie (1532);

broscia*

Io? Io mangio quel che trovo: minestra magari come la broscia, lessò, e poi, se c'è, un cirindello di cacio;

Tozzi: Tre croci;

brova

trasse una caldiera de brova in testa;

Goldoni: Commedie (1738), (1752);

brovada*

daccanto al fuoco la sua scodella di "brovada";

Nievo: Confessioni;

bruodo

Un se ne de' fare lessò, perché le lasagnette con e quali s'inviluppano, sono un mangiare da duca e anche per cavarne il grasso del bruodo;

Aretino: Commedie (1524), (1527); Basile;

bruscandoli

nell'uno e l'altro dei quali mettono fiori di bruscandoli, i quali danno un stoffo che stornisce e imbriaica come il vino;

Ramusio;

bruscandolo*

Non hanno vino di sorte alcuna, ma usano la bevanda del mele, la qual fanno con le foglie di bruscandolo, che certo non è cattiva bevanda, e massimamente quando è vecchia;

Ramusio;

bue

E' poveri vanno a la beccheria, e quando s'apre il castrone o bue, s'è li cavan le budella di corpo, e mettole ne la salsa de l'aglio e magiallè; per manicar il bue e' macheroni; al tempo de' quali non si legge che si mangiasse altra carne che di bue, di porco e di cervo o d'altri somiglianti; il quale con lo scettro comanda il bue arrosto dividersi a' mietitori;

Polo: Milione; Sacchetti: Rime; Ramusio; T.Tasso: Dialoghi; Goldoni: Commedie (1736); Vico: Principi; Giusti: Poesie;

buffolo

fanno la colpa al cacio salato e alla carne di buffolo; fanno la colpa al cacio salato e alla carne di buffolo e di legumi;

Ramusio;

bufol

Lascia ordinare a me, se vuoi, il convito. E finalmente il bufol fu arrostito;

Pulci: Morgante;

bufolo

in qualche modo arrostitoren quel bufolo;

Morgante: Pulci;

buglossa

il boragine, la buglossa, l'endivia, la circorea;

Garzoni;

bulbari*

bulbari mantoani;

Garzoni;

burlenghi*

i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti;

Garzoni;

burraggine*

Co cquer color de sugo de burraggine,

Belli;

burro

tovagliolo nell'altra pieno di ova, burro e salame, per fare, come si dice, la frittata rognosa;

Villani: Nuova Cronica; Ramusio; Magalotti: Relazione; Foscolo: Viaggio;

Giacosa: Tristi; Belli; Nievo: Confessioni; Collodi: Pinocchio; Tozzi: Podere,

Tre Croci, Novelle; Fucini: Veglie; Dossi: Desinenza, Vita;

busecche

manda sovente a la Rosina, ché così la donna si noma, de le "busecche" che si fanno presso a San Giacomo, perché sono più grasse de l'altre;

Bandello: Novelle; Bruno: Dialoghi;

busechena*

cusinà la busechena, el fidegh con tut el so lacchiet;

Andreini: Due Commedie;

butir

il lardellato ciel de' paniconi, donde a galla al butir vanno i tortelli e sul cascio grattato i macaroni;

Rosa: Satire;

butiri

Or essi mangiano carne, butiri, mele, cascio, dattili, erbe;

Ramusio; Campanella: Città;

butiro

Quella settimana poi che noi facciamo il carnevale, essi non mangiano carne cibi di latte e di butiro, onde è da essi chiamata butiracea ; ma s'è bene bietola ben unta con butiro, casio e ricotta; Nel condir le vivande non han pari: pongono macis, mele, butiro e con aromati assai che ti confortano grandemente; L'olio ossia butiro del caccao; che qua gnente ocore e che la pol andar a dar fora el butiro in cusina; e una contadina che fà il butiro e buò che d'icon di s'è...;*

Bandello: Novelle; Garzoni; Ramusio; Campanella: Città; Croce: Sottilissime; Caffè; Dossi: Altrieri; Fogazzaro: Piccolo;

butirro

a distribuire la farina, il butirro, la carne e gli altri ingredienti bisognevoli al vitto della giornata; l'avevano, dopo una semplice colazione di cioccolata e latte con micchette al butirro;

Ramusio; Guazzo: Civil; Goldoni: Commedie; Algarotti: Viaggi; Nievo: Confessioni, Novelliere; De Sanctis: Storia; Faldella: Madonna; Zena: Bocca;

buttiro

lessano la carne, e fanno i lor sapor di latte, di buttiro;

Ramusio;

butyro*

grasso del porco, cognoscerono in luoco di butyro avere;

Manerbi: Volgarizzamento;

caccao

Caccao ghe ne xe?;

Goldoni: Commedie (1752), (1755), (1774); Caffè;

caci

con un zaino nuovo a' fianchi, dall'una mano con un paniere di caci freschi e dall'altra con un paio di capretti;

Burchiello: Rime; Caro: Amori; Boccacini: Ragguagli; Pascoli: Poesie (1905);

cacini*

funghi, uccelli, cacini di capra, molte ova;

Boito: Nuove;

cacio

[mettere] nel cacio il timo trito; cacio vecchio; cacio di fagioli; Io mangio polenta e cacio, qualche volta un po' di carne di maiale;

Fioretti; Sacchetti: Trecento; Lorenzo: Poemetti; Pulci: Morgante; Burchiello: Rime; Motti e facezie; Ariosto: Furioso; Agazzari: Assempri; Grazzini: Cene; Lando: Paradossi; Ramusio; Sergardi: Satire; Costo; Cellini: Vita; Buonarroti: Tancia; Caro: Amori; Magalotti: Relazione; Da Ponte: Memorie; Leopardi: Lettere; Verga: Malavoglia, Mastro; Collodi: Pinocchio; D'Annunzio: Laudi; Tragedie (1904), Pagine; De Sanctis: Storia; Dossi: Altrieri, Desinenza; Fucini: Veglie; Boito: Storielle; Serao: Paese, Virtù, Tozzi: Ricordi;

cacio_fresco

abbondano nella primavera e nella state di latte, di cacio fresco e di butiro;
Ramusio; Burchiello: Rime; Fucini: Veglie;

caciocavallo

chi un caciocavallo, chi un salame, o un chilogramma di paste di Genova e di Napoli, un litro d'olio, una scatola di fichi secchi, perfino una grembialata fagioli, ma di casa propria, di quel tal angolo dell'orto, di cui il parente o l'amico si doveva ricordare sicuramente;
Verga: Mastro, Novelle (1876), (1880); De Roberto: Viceré, De Amicis: Oceano;

caciotte*

se fossero anco un paro di caciotte, di selvaggia cicoria poche foglie, un canestro di fichi o due ricotte;
Sergardi: Satire;

caciuoli

e porta al Piovano dua caciuoli;
Motti e Facezie,

caffè

fragranza soave di caffè allora allora abbrustolato; aspettando che Enrico entrasse in salotto a bere il caffè, mentre gli preparava le fette imburrate decise di parlarne con lui; caffè "bianco";

Goldoni: Commedie; Da Ponte: Memorie; Giusti: Poesie; Nievo: Novelliere; D'Azeglio: Autobiografia; Pellico: Prigioni; Collodi: Pinocchio; Porta: Poesie; Belli; Tommaseo: Fede; Fogazzaro: Piccolo, Piccolo, Malobra, Daniele; Svevo: Coscienza, Vita, Senilità; Boito: Nuove; De Amicis: Cuore; Verga; Eva, Sulle lagune, Peccatrice; Pirandello: Mattia, Vecchi, Novelle; D'Annunzio: Giovanni, Novelle, Maschere, Notturmo; Dossi: Desinenza. Altrieri; De Marchi: Demetrio; Boine: Peccato; Cagna: Alpinisti; Abba: Storia; Chelli: Eredità; Tozzi: Tre croci; Novelle; Pratesi: Eredità; Oriani: Racconti; Rovani: Cento; Giacosa: Come le foglie, Tristi; Zena: Bocca; Borsieri: Avventure; Serao: Paese; Campana: Canti; et al.

caffècioccolata*

3° colazione, consistente in caffècioccolata, e due buoni biscotti;

Leopardi: Lettere;

caffèlatte*

Gran colazione di caffèlatte [color del caffè e latte panini da inzuppare nel caffè e latte];

Collodi: Pinocchio;

caffèlatte

Entrarono nel caffè, e comandarono caffèlatte, cioccolata e paste. Avevano appetito;

Cagna: Alpinisti;

caiserlicchio*

qualche giovane che adesso si mangia un caiserlicchio;

Fogazzaro: Piccolo;

calamaretti*

gli dettero delle seppie per calamaretti, ordinò un mezzetto di Chianti;

Oriani: Racconti;

calamari

nel tegame di terra, tutto triglie sogliole calamari, scarlatto di peperoni;

Belli; D'Annunzio: Pagine;

caldalesse*

Musa, tu che migliacci e caldalesse vendesti lor;

Tassoni: Secchia;

caldarroste

rompendo le cortecce vuote delle caldarroste;

Sergardi: Satire (1694); Dossi: Gocce, Altrieri; Serao: Virtù,

calde*

calde arroste e lesse;

Aretino: Ragionamenti;

calicioncini*

Noi facciam berlingozzi e zuccherini, cociamo ancor certi calicioncini;

Lorenzo: Rime;

callaroste

Currétesce a ccrompà le callaroste.

Belli;

camangiare

le più mattine mandava la fante sua a vendere frutta e camangiare alla piazza del Ponte Vecchio;

Novellino; M. F. Villani: Cronica; Pucci: Rime;

camangiari

buona provvisione di camangiari colla quale banchettarono;

Sacchetti: Trecento; Nievo: Novelliere;

camellino*

la salsa o reale o bastarda o di pavo o verde o nera o dolce o forte, il camellino, la brognata;

Garzoni;

camomilla

Vuoi una tazza di camomilla? Chiamo mammà?;

Giacosa: Come le foglie;

canditi

vassoi pieni di canditi, di confetti, di pastine secche, di dolci caramellati, di frutta giulebbate;*

Goldoni: Commedie (1761); Collodi: Pinocchio; Dossi: Desinenza, Goccie, Vita; Serao: Paese;

candito

le signore si erano tolte i guanti, tenendo, con due dita, sollevato il pezzo di candito, la pasta secca, il mandorlato, la sottile e attorcigliata caramella che mangiavano;

Serao: Paese;

canella

anno zinzibero in grande abbondanza, e canella e altre spezie;

Polo: Milione; Garzoni; Ramusio;

cannella

Son pei vecchi cose valide La cannella e la vainiglia; Nelle retrobotteghe si pesava cannella, si affettavano cedri, si sbucciavano pistacchi, si cuocevano confetti e confettoni, bianchi e colorati;

Garzoni; Ramusio; Goldoni: Commedie (1755); Serao: Paese; Pirandello: Uno; Quaderni, Novelle (1922), (1924);

cannelloni

Questi sono i cannelloni fatti a mano;

Serao: Virtù;

caparocchie*

trutte si piglian con queste reti caparocchie e granchi;

Garzoni;

caperi*

caperi, fongi, erbe e il spico nardo;

Niccolò da Correggio: Rime;

capirota*

capirota o dorata o inglese o acetosa o d'altra sorte;

Garzoni;

capon

mangian grossi piccioni e capon grassi; Col grasso de capon desfritto in t'un antian; Astolfo, avendo in l'ungie un capon lessu;

Ariosto: Satire; Aretino: Poemi; Goldoni: commedie (1755)

capone

qualche bona polpa de capone overo groppone;

Arienti: Novella; Manerbi: Volgarizzamento; Garzoni;

capones

Lixatos alius trat de caldare capones;

Folengo: Baldus

caponi

lui acconcio il castrono in spalla e un paro de caponi per raccio, se condussero tra certi casalini ruinati;

Masuccio: Novellino; Sabadino degl Arienti: Novelle; Fortini: Giornate;

Goldoni: Commedie (1748), (1760);

cappe*

[essendo lor più grate] le cappe che le ostreghe;

Garzoni;

cappon

Fa' di darci cappon lessi, ed arrosto; Io ho fatto ordinare alla cucina parecchi coratelle; un cappon freddo v'è bellissimo, che con due paia di pippion grossi arrosto doverrà essere a bastanza; col grasso de capon desfritto*; Un cappon impastà col balsamo del Perù?;*

Burchiello: Rime; Ariosto: Commedie (1528); Grazzini: Commedie; Goldoni:

Commedie (1755), (1762), (1765);

capponcelli

i vini cappati, i capponcelli e le buone cose verran via pian piano; Monsignore non si arvedeva di nulla, e seguitava a mutare in polpe i capponcelli e le anitre delle onoranze;

Aretino: Dialogo; Grazzini: Cene; Nievo: Confessioni;

capponcello

mi aveva provvisto d'un grasso capponcello; di modo che, quando io mi levai del letto, che era vicino all'ora del desinare;

Cellini: Vita; Goldoni: Commedie (1750);

cappone

notava un buon cappone, fece alzare il bollire al brodo; un ber cappone; e stammatina io me lo sò ppelato, l'ho arrostito, e cciò ffatto colazione;

Sacchetti: Trecento; Aretino: Ragionamenti; Motti e facezie; Pulci: Morgante; Bandello: Novelle; Berni: Rime; Grazzini: Cene; Goldoni: Commedie; Manzoni: Promessi; Belli: Sonetti, Collodi: Pinocchio; Faldella: Figurine;

capponi

fece i due capponi lessi e molte uova fresche e un fiasco di buon vino in un suo giardino; i c. più appastati che si trovassero; in compagnia de' capponi ci venne quattro fiaschi di vernaccia; Abbiamo due capponi di Venezia, un allessato e un arrosto, e un pezzo di vitella mongana, e un piatto di ostriche, e due bottiglie esquisite, oltre il solito desinare che avrà ordinato la dama; arrostiti c.; i c. pelavano ad arrostitire; fare i c. arrostiti al fummo de' garofani; un paio di c. [...] in compagnia de' capponi; c. grassi e ben arrostiti; c., e agnelli arrostiti e superbe spalle di maiale sulla tua tavola;

Boccaccio: Decameron; Fòlgore: Sonetti; Masuccio: Novellino; Motti e facezie; Bandello: Novelle; Garzoni; Ramusio; Piccolomini: Amor; Caro: Straccioni; Fortini: Giornate; Pucci: Libro; Straparola: Piacevoli notti; Pona: Lucerna; Goldoni: Commedie (1756), (1765); Belli; Nievo: Confessioni, Novelliere; Zena: Bocca; Faldella: Figurine;

capretti

gli portò Dafni un bellissimo presente di capretti, di caci, di galline, di pollastri, d'uve in su' tralci, di pomi in su' rami; portò della malvagia, del moscatello, ambedue bevande delicatissime;

Burchiello: Rime; Garzoni; Ramusio; Folengo: Baldus; Grazzini: Cene; Caro: Amori;

caprettini

E vorrei assai d'ogni cosa. E buone carni, come sono vitelle di latte, caprettini e massime i quarti di dietro, capponi, fagiani, starne, lepri, tordi; e, sopra tutto, benissimo vino;

Piccolomini: Amor;

capretto

ch'egli s'avvezasse a mangiar altre carni che di capretto; perché i lombi son cosa differente dal capretto -, e mangiosselli con tanto gusto che li dispiacque che tutto l'avanzo del capretto non fusse lombo; Avete comprato un capretto? Dovette andare con lei in cucina a prendere il caffè. Sul fornello fumava la pentola, una coscia di capretto infilata nello spiedo stava entro un piatto sulla tavola, poiché in casa non avevano gatti;

Aretino: Commedie; Bandello: Novelle; Ramusio; Costo; Grazzini: Commedie; Doni: Marmi; Goldoni: Commedie (1742); Tozzi: Podere; Faldella: Figurine;

capriuolo

è il tal ricco, che vien da caccia e ha preso due lepri e un capriuolo, e ha speso cento scudi in quello spassino agiato e ora se ne ritorna a casa a banchettare;

Doni: Marmi;

carabozzada*

E così le varie specie di minestre [...] trippe, carabozzada, villanata, pastume, ginestrata;

Garzoni;

caramèl

"Monsù, doi soldi d' caramèl" - disse un fanciullo;

Dossi: Vita, Goccie;

caramelle

Come soffriva! Anche le caramelle le tornavano a gola!; offerse una manata di caramelle;

Pirandello: Maschere, De Amicis: Cuore; Tozzi: Novelle (1920); Dossi:

Desinenza, Altrieri, Vita; Faldella: Figurine, Donna; Zena: Bocca; Serao: Paese;

carbonata

mangiando tuttavia de la carbonata, che era salatissima;

Sacchetti: Trecento; Bandello: Novelle; Aretino: Ragionamenti, Commedie;

Buonarroti: Tancia; Faldella: Figurine (insalatina);

carchioffoli*

Della robba stagionata non accade favellare, ché le pere mizze, i carchioffoli secchi, i pomi fracidi, i naranzi muffi, il caseo guasto, i frutti marzi han più ommerzio con loro che le ocche co' Giudei;

Garzoni;

carciofani*

e' bacceglì, e' carciofani co' ceci;

Buonarroti: Tancia;

carcioffi

anche di questi carcioffi era grandissima carestia;

Aretino: Commedie; Garzoni; Leopardi: Lettere;

carcioffola

poiché è cardo quello che ci dà questo frutto, si dovrebbe egli chiamare carcioffola;

Ramusio;

carcioffole

È ben vero che elle non sono del tutto fuori della spezie delle carcioffole;

Ramusio;

carciofi

cardi, carciofi, pesche, anguille e pere;

Berni: Fortini: Giornate; Rime; Bargagli: Trattenimenti; Giacosa: Tristi; Tozzi:

Podere; Faldella: Figurine; Fucini: Veglie;

carciofoli

Poi fritto de carciofoli e ggranelli;

Ramusio; Belli;

cardi

I cardi vogliono esser grossi e sodi, ma non però sî sodi che sien duri;

Berni: Rime; Ramusio; Aretino: Commedie;

cardomomo*

frutti e succhi: come il fico, il cubebe, il cardomomo;

Garzoni;

cardoni

cenò solamente uova fresche e cardoni; cardoni sono verdi e le spine berrettine o bianchette;

Aretino: Dialogo; Garzoni; Ramusio;

carmignan

bevere il Carmignan quando è innacquato;*

Redi: Bacco;

carnami

Carnami mezzo crudi, mezzo arrostiti;

Goldoni: Commedie (1754); Gozzi: Fiabe; Nievo: Confessioni;

carne

Le gelatine, la carne e ogn'altra cosa acetosa o agra; carne di porco grassa apeverata; carne di capra; carne grossa; vennero poi con carne grossa e grassa, cotta con tanta diligenza che noi non sapevamo dire se ellafusse lessa o arrosta; facendo della sua carne una parte arrostita e l'altra lessa; più tosto senza pane o cacio o carne; carne bollita; carne magra di bue; certa carne frita e pesci fritti; pezzo de carne pastizzada*; un pezzo di carne pasticciata, squisita; s'insaccociò qualche pezzo di carne arrostita; qualità della carne, della pasta e del lardo; Insalare la carne; carne pasticciata;*

Cenne: Risposta; Boccaccio: Corbaccio; Berni: Rime; Ramusio; Fucini: Veglie;

Godoni: Commedie (1747), (1748), (1751); Imbriani: Merope; Dossi: Colonia;

carne_cruda

Et là dove dice che viveano come fiere intendo che mangiavano carne cruda, erbe crude et altri cibi come le fiere; vivonsi di carne cruda o poco cotta, e di pesce, e di sangue di bestie, e latte e burro con poco pane, e le più volte senza pane; E in tutta quella giornata non avevano ricevuto che ognuno un pane e una fetta di carne cruda, che avevano mangiata chi rosolandosela al fuoco sulla punta della baionetta;

Latini: Rettotica; Villani: Nuova cronica; Abba: Storia;

carne_fresca

carne fresca per vecchi consumatori;

Arienti: Novelle; Verga: Novelle (1880); Dossi: Donna; Zena: Bocca;

carne_insalata

uno pignatto dove era carne insalata cotta e con brodo;

Bernardino: Prediche; Sacchetti: Trecento; Aretino: Ragionamento; Motti e facezie; Paolo Morelli: Ricordi;

carne_insalata

carne insalata cotta e con brodo;

Sacchetti: Trecento; Giovanni di P. M.: Ricordi; Motti e facezie;

carne_lessa

Più volte mi portò un pezzo di carne lessa;

Ramusio; Cellini: Vita; Pellico: Prigioni;

carne_salata

datale un pezzo di carne salata, la mandò con Dio; cenarono un poco di carne salata che da parte aveva; carne salata, formaggio e biscotto;

Boccaccio: Decameron; Sacchetti: Trecento; Ramusio; Belli; Dossi: Colonia;

carne_secca

carne secca bollita in latte e in botiro; con un pezzo di carne secca di coscia e un salsicciotto;

Motti e facezie; Ramusio; Anonimo Romano: Cronica; Grazzini: Commedie;

Manzoni; Promessi; Da Ponte: Memorie;

carnesecca

l'ugneva con un poco di grasso di carnesecca arrostito; cacio, gran, carnesecca et olio e vino; molte vivande: e posegli innanzi carnesecca e fresca; e mi avea con que' dato un tacconcino di carnesecca, ch'a costor la cossi;

Cellini: Vita; Berni: Rime Esopo Toscano; Buonarroti: Tancia;

carni

buone c. come sono vitelle di latte, caprettini e massime i quarti di dietro, capponi, fagiani, starne, lepri, tordi; E, sopra tutto, benissimo vino; ch'egli s'avvezasse a mangiar altre carni che di capretto; il mangiar delle due sorti di carni salvatiche, e mi parrà d'essere a cena con gli eroi, al tempo de' quali non si legge che si mangiasse altra carne che di bue, di porco e di cervo o d'altri somiglianti; E, quantunque egli narri i suoi eroi sempre cibarsi di carni arroste, il qual cibo è 'l più semplice e schietto di tutti gli altri, perché non ha d'altro bisogno che delle brace; c. lesse; provvigioni di carni suine pendevano dai soffitti c. allesse; c. lesse e arroste;

Bandello: Bandello; Piccolomini: Amor; Pulci: Morgante; Vico: Principi; Ramusio; T. Tasso: Dialoghi; Caro: Amori; Vico: Principi; D'Annunzio: Novelle (1902);

carobbe

sono assai giardini di vari frutti, massimamente di carobbe;

Ramusio;

carobe

e sono della sorte che sono le carobe, e mangiansi con terra, e con essa sono molto dolci e buoni da mangiare;

Ramusio; Garzoni;

carobole*

carobole da putti;

Ramusio;

carorbe*

Ciregie, corne, datteri, e carorbe;

Burchiello: Rime;

carote

perché fagiuoli, cavoli, carote e cipolle van tutte a finire nella cucina del convento, dove il cuoco par che mangi anche la parte delle reverende e delle educande;

Aretino: Dialogo; Garzoni; Ramusio; Bargagli: Trattenimenti; Belli; Rovani: Cento;

carotte

Fra l'erbe d'orto si trovano le rape, i nagoni, i ravanelli, i ramoracci, le carotte, le pastinache, la cipolla, le scalogne;

Garzoni; Ramusio; Castelletti: Stravaganze;

carpion

al pepe, all'unto ed al carpion salato;

Garzoni;

carpione

varoli, le lamprede, i cefali di buon budello, il carpione, lo sturione, e far mattina e sera banchetto in fattoria;

Garzoni;

carpioni

tutti gli scrittori antichi pongono per cibi delicati il rombo dell'Adriatico, l'ostreghe di Taranto, il persciuto di Chio, il casio di Sicilia, i carpioni del Benaco, le trutte del Tesino, le castagne di Paflagonia galline di Numidia, i meloni d'Ostia, l'avellane tarentine, l'ova di Veletri, e le fugazzze del Piceno;

Garzoni;

carruba

Torniamo in dietro, belle figliuole - disse Don Paolo prendendo una carruba dal mucchio vicino;

D'Annunzio: Novelle (1902);

carvolo*

farina come quella del carvolo;

Ramusio;

casatelle*

spoglia e con la spoglia, casose, casatelle, morselli;

Garzoni;

casatielle*

dove vennero tante pastiere e casatielle?

Basile;

casci

suoi casci freschi, fatti di pochi dì, a vendere al mercato a Santo Miniato, e stando su la piazza con questi casci;

Sacchetti: Trecento;

cascio

i broccoli, i legumi, il cascio e l'unto; di lardo e di cascio e di tutte le cose unte e grasse; toglie l'avanzo del cascio;

Sacchetti: Trecento; Aretino: Dialogo, Commedie; Vico: Principi; Sergardi: Satire; Latrobio: Brancaleone; Campanella: Città; Belli: Sonetti;

casciofiore*

salame, mortatella e casciofiore;

Belli;

casciotta*

Na casciotta, un cocommero e un melone;

Belli;

casciotte

Colonne de casciotte;

Belli;

casciuoli*

un canestro con forse cento uova e alquanti casciuoli;

Aretino: Ragionamenti;

casei

i casei fiorentini; le robiole di Monferrato, i casei savoini, i bresciani, gli averniani, quei di Bria in Francia, quei della patria bituricense, e gli inglesi; fra' quali giudico io che gli ariminesi pecorini, se non portano il vanto, almeno di bontà sian pari a tutti. E i casiaruoli o formaggiari ricevono un onore informaggiato dalla Scuola Salernitana e da Lucca;

Garzoni;

caseo

Marco Varrone scrive che gli antichi usavano il pane col sale e col caseo per vivanda;

Garzoni;

casetti

casetti da Rimini; casetti nell'oglio; casetti di Romagna;

Folengo: Baldus; Garzoni

castagna

Ogni castagna in camicia, e 'n pelliccia scoppia, e salta pel caldo, e fa trich tracche. Nasce in mezzo del mondo in cioppa riccia. Secca, lessa, ed arsiccia Si dà per frutta a desinare, e cena, Questi sono i confetti da Babbiena;

Sacchetti: Trecento; Burchiello: Rime; Ramusio;

castagnacci

hor che ne viene e castagnacci e 'l mosto;

Lorenzo: Poemetti; Burchiello: Rime; Croce: Piacevoli;

castagnaccio

per avermi talora portato a donare un castagnaccio e altre cosette uguali al mio gusto;

Croce: Piacevoli;

castagne

pan che di castagne allor facièno; castagne da Cascia; benché la Banti avesse mangiate prima della recita cento castagne arrostate e vuotata una intera bottiglia; diricciar quattro castagne primaticce ch'eran riposte in un cantuccio: e le mettesse a arrostore; castagne allese; castagne cotte; castagne lesse; castagne bollite;

Boccaccio: Decameron, Comedia, Ninfale, Esposizioni; Francesco da Barberino: Reggimenti; Sacchetti: Trecento; Burchiello: Rime; Bruno: Dialoghi; Pona: Lucerna; Fortini: Giornate; Sannazzaro: Arcadia; Ramusio; Tasso: Secchia; Da Ponte: Memorie; Manzoni: Promessi; Nievo: Novelliere; Carducci: Poesie (1871); Fucini: Veglie; Verga: Malavoglia, Novelle (1874); De Sanctis: Storia; Pascoli: Poesie (1909); Tozzi: Novelle; Zena: Bocca; D'Annunzio Tragedie (1902); Fogazzaro: Piccolo; Dossi: Desinenza; Serao: Ventre; Fucini: Veglie;

castagne_secche

Volete quattro castagne secche?;

Sacchetti: Trecento; Goldoni: Commedie (1750); Zena: Bocca; Serao: Ventre;

castagnuzze*

recare per miseria sei castagnuzze da Cascia;

Sacchetti: Trecento;

castradina

Volemo i risi co la castradina;

Goldoni: Commedie (1750), (1756);

castrati

castrati senza agliata;

Ramusio; Garzoni; Goldoni: Tragicommedie; T. Tasso: Lettere;

castratina*

Di quella castratina che vien di Schiavonia.

Goldoni: Commedie (1755);

castrato

si l'avrebb'anz'ismaltit'e gittate ch'un altro bella carne di castrato; La carne che si mangia più comunemente è quella di porco. Il castrato ancora è in gran credito; Il padrone aveva ordinato che gli sgozzassero due capretti, e il castrato di un anno, e dei polli, e un tacchino. Insomma voleva fare le cose in grande;

Angiolieri: Rime; Bandello: Novelle; Ramusio; Costo; Bargagli: Pellegrina; Magalotti: Relazione; Goldoni: Commedie (1750), (1755); Verga: Novelle (1887);

castroncelli*

carne di buon cavretti o castroncelli;

Francesco da Barberino: Reggimento;

castrone

fra l'altre volte Bartolino desinando una mattina carne di castrone, e oltre disse facesse molto bene della salsa; ché il castrone senza agliata non val un pattacco;

Sacchetti: Trecento; Bandello: Novelle; Aretino: Ragionamento, Commedie;
Grazzini: Commedie; Ramusio; Burchiello: Rime; Folengo: Baldus; Costo;

castroni

castroni arrosti;

Sacchetti: Trecento; Machiavelli: Arte; Ramusio; Castelletti: Stravaganze;

cauli

uno giorno li frati avendo facto cum buono casio de' cauli ed essendo epso a mensa;

Arienti: Novelle; Colonna: Hypnerotomachia;

cavedani*

vedevano trutte, cavedani e altri dilicatissimi pessi uscire;

Arienti: Novelle;

caveretti*

non si trovando animale alcuno che sia buono vecchio, cominciandoti da i pipioni, da i polli, da i caveretti, da i vitegli, e discorrendo per tutti;

Gelli: Capricci;

caveretto*

empie la casa d'olio, di legne, di fructe, di mele, dà il porco, il caveretto, l'agnello, i polli, lacte, cacio et pure coll'orto d'ogni necessario bene;

Palmieri: Vita;

caviale

conosca che le meritano l'acciughe o 'l caviale;

Berni: Rime; Garzoni; Basile; Pallavicino: Corriero; Belli: Sonetti;

caviale*

né facendo buon viso a quel che porta, unta di latte o pur di caviale;

Sergardi: Satire;

caviari

con caviari, con botarghe, con mortadelle da Cremona;

Garzoni; Ramusio;

caviaro

se il caviaro vecchio si tirasse per sorte a' gatti;

Ramusio Garzon; Algarotti: Viaggi; Goldoni: Commedie (1762);

cavidilatte*

che 'l buon vin puro fa male, che i cavidilatte son pessimi, che l'arrosto disecca;

Doni: Marmi;

cavolata*

carne di porco grassa apeverata, e poi, dietro a questo, una insalata di salvi' e ramerin, per star più sani, carne de volpe guascotta a due mani e, a cui piacesse, drieto cavolata; si pose a tavola con animo di sfogarsela con una gran cavolata che s'aveva fattofare;

Cenne: Risposta; Costo;

cavoletto*

E quivi fattosi fare il cavoletto, ed ebbono la cipolletta; e prima mangiando uno pezzo d'erbato col marobio;

Gherardi: Paradiso;

cavolfiore

E insieme col pane ti darò un bel piatto di cavolfiore;

Collodi: Pinocchio;

cavolfiori

cavolfiori serva in bei piatti, con buoni intingoli;

Pascoli: Fanciullino; Zena: Bocca;

cavoli

fronzuti cavoli; cavoli e schietti e crespi e verzotti e capucci;

Boccaccio: Comedia; Sacchetti: Trecento; Aretino: Ragionamenti; Bandello: Novelle; Costo; Ramusio; Vasari: Vite; Sergardi: Satire; Boccalini: Ragguagli; Giacosa: Foglie; Goldoni: Commedie; De Roberto: Viceré; Collodi: Pinocchio; Zena: Bocca;

cavolifiori*

noi ci metteremo pure i broccoli, e i cavolifiori;

Verga: Malavoglia;

cavolo

Or cuocemi una minestra di cavolo e due uova;

Bernardino: Prediche; Aretino: Dialogo; Burchiello: Rime; Verga: Malavoglia, Novelle (1887), (1894); Tozzi: Novelle (1920); Serao: Ventre;

cavretti

O s'e' mi manda ancor grossi cavretti O gran cappon' di muda be^onodriti; mi presentava cavretti, caci, capponi, ricotte e molte frutte;

Alighieri: Fiore; Boccaccio: Decameron; Cellini: Vita; Paolo Morello: Ricordi; Francesco da Barberino: Reggimento;

cavretto

comperò un grasso cavretto et arostillò; postosi a tavola, vennono certe testicciuole di cavretto; Tutto quel che la vol, lonza, straculo, cingial, lievro, agnello, cavretto, pollastri, dindi,

capponi, ànere, quaggie, gallinazze, beccanotti, pernice, francolini, fasani, beccafighi, tutto quel che la vol;

Novellino; Sacchetti: Trecento; Goldoni: Commedie (1765);

cavriuoli

fagiani, starne, colombi e mortiti, levori e cavriuoli arrosto e lessò;

Folgore: Sonetti;

cazabi

È un'altra sorte di pane, qual si chiama "cazabi",

Ramusio;

ccallalesse*

Pe mmé ssò stufa de stà ssur cantone A ccosce c. e ccallalesse;

Belli;

ceci

Questi son tutti ceci di cucina, perch'è son cotti sempre a un bollire; vengono certe minestre di ceci in tavola in grande iscodelle; Vada 'n malora l'orto e 'l pisellaio, e' baccegli, e' carciofani co' ceci; ceci abbrustoliti; ceci arrostiti; ritondi ceci; ceci lessi;

Lorenzo: Poemetti; Sacchetti: Trecento; Aretino: Dialogo; Motti e facezie; Franco: Priapea; Ramusio; Buonarroti: Tancia; Giusti: Poesie; Collodi: Pinocchio; Verga: Malavoglia; Mastro; Novelle (1883); Capuana: Marchese; Serao: Ventre;

cedrata

confetti con cedrata di Gaeta;

Folgore: Sonetti;

cedrato

un cedrato di Fiorenza;

Algarotti: Viaggi; Goldoni: Commedie (1761);

cedri

boccali di vino e cedri meravigliosi;

Ramusio; Abba: Storia;

cedriuoli

i cedriuoli, i carcioffi, le melanzane, i cardì, i coriandoli domestici;

Garzoni;

cedriuolo*

D'una ciriegia, d'una fragola, d'una susina, d'un fico, d'un cedriuolo, d'una sorba, d'uno aglietto non la contentarieno;

Aretino: Commedie;

cedronelli*

Gli antipasti de' conviti sono ordinati da essi per maestria, come le insalate, o di lattuca o di mescolanze o di carotte o di radicchi o di cappari o d'endivia o di cedronelli o d'altra sorte si sia;

Garzoni;

cefali

tornava carico di cefali, di anguille grosse; i cefali, le boghe, i gronghi; le trutte, i varoli, le lamprede, i cefali di buon budello, il carpione, lo sturione, e far mattina e sera banchetto in fattoria;

Garzoni; Verga: *Novelle* (1883); Pirandello: *Novelle* (1923);

cefaro*

quarche cefaro gruosso o na bona aurata;

Basile;

cepolla

s'è cepolla sguigliata o s'è pasticcio;

Iacopone: *Laude*; Ramusio; Basile;

cepolle

Chi le vo' le bon cepolle?

Poesie musicali; Basile; Arienti: *Novelle*; Ramusio;

cerage*

Egli poi le faceva mille vezzi e tutto il dì aveva da darle ora pera, ora pomi, ora nocciuole, ora cerage e ora fiori;

Bandello: *Novelle*;

cerase

A le bon<e> cerase!

Poesie musicali; Garzoni; Ramusio;

cerbiatti

cerbiatti per far pasticci e gne ne donò;

Doni: *Marmi*;

cerbonea*

Qual meraviglia che la botte dia vin d'agresto o lambrusca o cerbonea;

Casti: *Animali*;

cerboneca*

Che gli è ciprigno, e cerboneca fina;

Burchiello: Rime;

cercone

trovava due uova sode cor un poco di vino mezo cercone;

Cappellano: De Amore; Lorenzo: Poemetti; Giordano da Pisa: Esempi;
Burchiello: Rime; M. F. Villani: Cronica; Fortini: Giornate;

cerconi

I vin son forti, muffatti, e cerconi;

Burchiello: Rime; Aretino: Commedie;

cerese

le cerese dolci e le noci (dalle avellane in fuora);

Ramusio;

cervellà*

*Quelli poi che non passan tanto avanti, si contentano di nominar le mortadelle da Cremona,
il cervellà fino da Milano il formaggio da Piacenza;*

Garzoni;

cervele*

De le cervele tenere

Goldoni: Commedie (1756);

cervellà*

anadre, persiutto, salamo, cervellà fino;

Garzoni;

cervellate

e fansi le salcicce, cervellate, ventresche e salciccioni;

Berni: Rime; Bruno: Dialoghi;

cervellati*

cervellati ducali o francesi o bianchi o rossi;

Garzoni;

cervelle

Il fegato con salsa, le dorate cervelle;

Goldoni: Commedie (1755);

cervi

si mangia dei struzzi e cervi che vanno cacciando; arrostitire cervi e lepri;

Ramusio;

cervo

mangiano pane, ma di carne di cervo e d'altre fiere vivono;

Ramusio;

cervogia

fanno la lor bevanda con mele a modo di cervogia; d'una certa cervogia assaggerete che doverrà piacervi veramente;

Pulci: Morgante; Ramusio; Villani: Nuova cronica; Redi: Bacco; Tozzi: Novelle; Aleardi: Canti; Boito: Re Orso;

cervosa

usa anche la birra e la cervosa; non beverà egli vino né cervosa;

Ramusio; Manerbi: Volgarizzamento,

cetrioli

persiche, noci, mandorle, melloni, cetrioli;

Ramusio;

cetruoli*

vennero cetruoli, e de quelli per refiescare manicao;

Anonimo Romano: Cronica;

chablis

Un piccolo bicchiere di Chablis è bastato a turbare Giuliana;

D'Annunzio: Piacere, Innocente;

champagne

un po' di "champagne" per bere alla mia salute? V'ingannate!;

Verga: Novelle (1891); Oriani: Racconti; Fogazzaro: Piccolo, Malombra; Serao: Paese; De Amicis: Oceano; Svevo: Coscienza; Pirandello: Maschere; Novelle; Dossi: Vita; Desinenza; Faldella: Donna;

chemmisi*

e cónciallo in tal modo che pare vino bianco: è buono a bere, e chiamallo chemmisi;

Polo: Milione;

chemurs*

latte di cavalle, qual acconciano di sorte che par vin bianco e saporito e lo chiamano chemurs;

Ramusio;

chianti

Ricasoli ha inventato il Chianti; mi fece bere dell'ottimo vin di C.; un altro bicchiere d'un eccellentissimo Chianti che avevamo;

Redi: Bacco; Goldoni: Commedie (1760); Baretti: Frusta: Da Ponte: Memorie; Capuana: Marchese; Oriani: Racconti;

chiarello*

poi tramezzate il chiarello e moscatello;

Della Porta: Fantescia;

chicha

dandogli da bere un vino che lor chiamano "chicha";

Ramusio;

chiffer*

pret, ciccolatt, ex fraa, chiffer, devott, e trasaa mezz la scorta di bescott;

Porta: Poesie;

chiozzi*

la ricotta coi chiozzi e con la zucca;

Rosa: Satire;

chisciola*

e il frutto è grande come ciriegia o chisciola;

Ramusio;

cialde

quello ci porge il tùmido lattemiele e le àride cialde;

Aretino: Dialogo; Buonarroti: Tancia; Fortini: Giornate; Leopardi: Lettere;

Dossi: Gocchie;

cialdoni

panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna;

Garzoni; D'Azeglio: Autobiografia; Faldella: Figurine; Collodi: Pinocchio;

ciambella

dicendo d'aver mandato il vino et una ciambella; un arancio, una pera, e una ciambella;

Qualche tè colla ciambella; ciambella inzuccherata; ciambella di pane biancastro, poco cotto, il "tortano";

Scala: Teatro; Goldoni: Commedie (1755); Da Ponte: Libretti; Oriani:

Racconti; Serao: Paese;

ciambelle

ciambelle di biscotto;

Garzoni; Fortini: Giornate; Goldoni: Commedie (1755); Conciliatore; Nievo:

Novelliere; Fogazzaro: Malombra; Faldella: Figurine; Pascoli: Poesie (1909);

Pirandello: Novelle (1922);

ciambellette

venditrici di acqua sulfurea e di ciambellette, cucinatrici di polipi e friggitrici di peperoni;

Serao: Ventre;

ciambelline

ciambelline che portano il nome di "ancinetti";

Serao: Paese;

cibacci*

ne' giorni che altro cibo non pigliano: il quale cibo è orzo in minestra e certi altri cibacci miseri, né usano mangiar pane se non nei dì solenni e nelle nozze;

Ramusio;

cibai*

cipolle, altre come pastinache, e altre come noci, ovvero tartufe, quali chiamano con diversi nomi, cioè "cibaio", "macaone", "caboie"*, "guaiero"*;*

Ramusio;

ciccolatt

messa con ciccolatt al Paradis, corp con candira in Borgh;

Porta: Poesie;

cicerbita

uno boccone di cicerbita;

Bernardino: Prediche;

cicerchia

face, ceci, cicerchia;

Garzoni; Capuana: Marchese;

cicerchie

costui ha mangiate cicerchie, e non lenti; la razione delle cicerchie era rimasta da tempo la stessa;

Aretino: Dialogo; Ramusio; Buonarroto: Tancia; Pirandello: Vecchi;

cicolata*

quattro confeti con un puoco de cicolata;

Goldoni: Commedie (1748);

cicoria

Si faceva colazione con una tazza di latte e cicoria adoperando certo zucchero rosso che puzzava di farmacia; andando a raccogliere cicoria, amarella, tutte le erbe; all'osteria cucinano bene il baccalà e la cicoria;

Nievo: Confessioni; Fogazzaro: Piccolo; Serao: Virtù, Paese; Capuana: Marchese; Tozzi: Egoisti, Novelle;

cidriuoli

Egli non mangiava se non cose verdi: zucche, cidriuoli, melloni, minuto, cavolo, lattuche, borace, mandorline fresche e ceci;

Aretino: Commedie (1526), Dialogo;

ciggnale

un agreddorce de ciggnale e uscelli;

Belli: Sonetti;

ciliege

Farò fare alla mamma il suo dolce colle ciliege; Farò fare alla mamma il suo dolce colle ciliege;

Buonarroti: Tancia; Collodi: Pinocchio; Fogazzaro: Piccolo; Tozzi: Podere, Novelle; Slataper: Carso; Oriani: Racconti; Verga: Teatro (1896); Serao: Virtù;

ciliegie

le ciliegie, Marinetta si beccava le più belle appena arrivavano dal mercato, e a sua madre cosa ci restava da vendere?;

Tozzi: Con gli occhi; Oriani: Vortice, Racconti; Faldella: Figurine; Zena: Bocca;

cinamomo

consumato con le polpe ben peste e distemperate con zucchero fino e cinamomo polverizzato mescolato insieme;

Bandello: Novelle; Ramusio; Colonna: Hypnerotomachia;

cinghiale

mangiò un cinghiale intiero, cento pani, un castrato, un porcello, e poi bevvé con un'orca di vino; costolette di porco, nobilitate a cinghiale;

Ramusio; Dossi: Desinenza;

cinghiaro

in un'altra simil tavola mettono carne di cinghiaro brustolata, e tanto poco arrostita che, quando la tagliavano, sanguinava;

Ramusio; T.Tasso: Dialoghi;

cioccolata

le fu portata una chicchera di cioccolata; Vuole la cioccolata, signor Conte?...; Cioccolata! Io che non la posso soffrire! Cioccolata io!; Ella, allora, andò in cucina; a preparargli la cioccolata; il prete m'ha promesso anche la cioccolata;

Sergardi: Satire; Crudeli: Poesie; Goldoni: Commedie; Gozzi: Fiabe; Da Ponte: memorie; Manzoni: Promessi; Nievo: Confessioni; Rovani: Cento, Cagna; Alpinisti; ; Svevo: Senilità; Tozzi: Tre croci, Novelle; De marchi: Demetrio; Verga Novelle (1880); Serao: Paese;

cioccolate

finito d'inghiottire a più poter sorbetti e cioccolate;
Sergardi: Satire; Frusta; Caffè; Goldoni: Commedie;

cioccolato

Portami il cioccolato con del pane arrostito;
Goldoni: Commedie; Giacosa: Come; Pirandello: Vecchi;

cioccolatta

di rosicchiare in piedi dei pezzi di cioccolatta col pane;
Goldoni: Commedie (1753); Da Ponte: Memorie; De Marchi: Demetro;

cioccolatte

Fu fatta adagiare sur una sedia a braccioli e le fu portata una tazza di cioccolatte; si fece dare un cioccolatte e una grande quantità e di focacce, pasticche, e cioccolatte, e mentini!;
Redi: Bacco; Il Caffè; Parini: Giorno; Da Ponte: Libretti; Manzoni: Promessi (1827) ; Fogazzaro: Piccolo; Dossi: Goccie; Fogazzaro: Piccolo; Verga: Novelle (1876); Serao: Paese; Fogazzaro: Daniele; De Roberto: Viceré; Svevo: Senilità; Vita; Pirandello: Novelle (1923);

cioccolattini

Un sacchetto di cioccolattini; e caramelle, anche!;
Pirandello: Maschere; Serao: Paese;

cioccolattino

quello a destra servita in bocca d'una caramella o d'un cioccolattino; mettendole tra le labbra un cioccolattino;
Pirandello: Maschere, Novelle (1928);

cioccolato

Luisa Giusti, amica minuscola, con un cartoccio di cioccolato;
Gozzano: Poesie; Pirandello: Maschere;

cioccolatte

Appena Geltrude si fu seduta, venne un servo che le presentò rispettosamente una tazza di cioccolatte. Prendere il cioccolatte a quei tempi, era, dice il nostro manoscritto, quello che presso ai romani assumere la veste virile;
Manzoni: Fermo,

cipolla

mangiava pane e cipolla;
Buonarroti: Tancia; Sergardi: Satire; Verga: Mastro; Pirandello: Novelle; Tozzi: Con gli occhi, Tre croci; De Marchi: Demetrio; Deledda: Canne; Pascoli: Poesie (1912);

cipollata

Con sugna, e broda, e cipollata, e macchi;
Burchiello: Rime; Cellini: Vita;

cipolle

cipolle ricoperte di molte vesti; mangio pane e cipolle per mantenere il lustro della ducea!
Alighieri: Fiore; Aretino: Commedie; Burchiello: Rime; Machiavelli: Clizia;
Francesco da Barberino: Reggimento; Rosa: Satire; Ramusio; Rovani: Cento;
Garzoni; Conciliatore; Caffè; Tozzi: Bestie; De Amicis: Oceano; Faldella:
Donna;

cipolletta

e due morsi di pane, un danaio e una cipolletta ancora;
Aretino: Dialogo; Gherardi: Paradiso;

cipollette

dove abbiamo a serbar l'acqua, dove friggeremo le cipollette, dove...;
Nievo: Novelliere;

cipollina

*e se a pranzo avessi osato pretendere più che due fetterelle di polenta e una cipollina fritta
nell'oglio od anche lessata, mi avrebbero dato del lupone;*
Nievo: Novelliere; Pirandello: Maschere;

cipollini

*si potrebbero più tosto chiamare cipollini che cipolle; Essa portava nel suo cavagnino in
regalo al maestro un mazzo di asparagi, due carciofi, un mazzo di ravanelli, e quattro o
cinque cipollini;*
Faldella: Novella (1875);

circorea*

il boragine, la buglossa, l'endivia, la circorea;
Garzoni;

ciregie

*succo di ciregie amarasche, il quale ha il color chiaro e rosseggiante come il vino e il sapore
gratissimo al gusto;*
Burchiello: Rime; Ramusio;

ciriegia

ciriegia o chisciola, e si seccano al sole;
Ramusio; Aretino: Commedie;

ciriegie

collazione di varie sorti di confetti, di ciriegie; le ciriegie che prendevamo dal paniere;
Burchiello: Rime; Bandello: Novelle; Ramusio; Verga: Mastro, Carbonari;

Pascoli: Poesie (1909);

ciriese*

le ciriese, le cucole, i navoni, i verzotti, e i gabusi;
Garzoni;

citrioli

Cotesti citrioli contengono per o più venti, venticinque, trenta e persino trentacinque grani di caccao; insalata di citrioli freschi;
Ramusio; Caffè; Serao: Ventre;

citriuoli

era pieno di bei legumi e di citriuoli e di zucche;
Ramusio; Nievo: Novelliere;

citrone

Non temasi colle carni far uso di sale e di droghe; e generalmente co' cibi frequentisi l'aceto, il limone e tutti li succhi acidi;
Il Caffè;

citroni

somvi melarancie assai, ma tutte dolci, limoni, citroni;
Ramusio;

civaie

Ma il suolo era ripieno di fronzuti cavoli e di cestute lattughe e d'ampie bietole e d'aspre borraggine e di sottili scheruole e di molte altre civaie;
Boccaccio: Comedia;

cocchiumi

io veggio in Bologna portare il vino nelle ceste e mangiare i cocchiumi delle botti;
Sacchetti: Trecento;

coccucce

è abbondante di melloni, di cetrioli e di coccucce perfettissime e riso infinito;
Ramusio;

cocomari*

ritondi cocomari;
Boccaccio: Comedia;

cocomer

si cibano di cocomer per confetto;
Pucci: Rime;

cocomeri

cocomeri, e gli scrupolosi cedriuoli e' petronciani violati; a veder che una donna che ha lo stomaco abborracciato di cocomeri;

Boccaccio: Comedia; Ramusio; Nievo: Novelliere; Pratesi: Erredità;

cocomero

pensava al refrigerio di una bella fetta di cocomero;

Verga: Novelle (1887); Goldoni: Commedie (1754), (1765); Pratesi: Eredità;
D'Annunzio: Terra;

cocommero

Na casciotta, un cocommero e un melone;

Belli;

cocuccie*

quantità cocuccie, citrioli, cipolle e altri frutti;

Ramusio;

cocumeri*

riportar poi cauli, lattuche, cipolle, cocumeri, pastinache, ravanelli et altre cose simili;

Bruno: Dialoghi;

codenna*

Il cuoco, sdrucchiolando in una fetta di codenna;

Tozzi: Con gli occhi;

codica*

Un filetto de codica de lardo?

Belli;

coglioni

uno piattello pieno d'animelle e di coglioni;

Motti e facezie;

cognac

sul tavolo la solita bottiglia del cognac col piattello delle ciliege sotto spirito; Ho cenato! ho cenato! Un po' di Cognac!;

Verga: Novelle; Svevo: Coscienza, Vita; Tozzi: Novelle; Oriani: Racconti;
Serao: Virtù, Paese; Capuana: Giacinta; De Marchi: Arabella; Cagna: Alpinisti;

cognacche

il cognacche nelle vene invece del sangue. E gli piaceva;

Tozzi: Novelle;

colascioni

E tra cento colascioni Cento rozze forosette Strimpellando il dabbudà;

Redi: Bacco; Giusti: Poesie;

colazione

E fatto che ebbero colazione, doppo molte risa fatte;

Fortini: Giornate;

colazioncina

dopo di che, spazzata una colazioncina di dolci, dei qual la si sceglieva i meglio incartati;

Aretino: Commedie (1524); Dossi: Goccie;

colazioncine*

*uscirne, sopra la pala càrica di scroscianti fragranti pagnotte, i panettucce**i*, grossi non più di noci, per noi, come del sapore di quelle gentili colazioncine di pane giallo nuotante in iscodelle di freschissimo latte;*

Dossi: Altriieri;

colazione

vs'alzò, prese un pezzo di pane, che gli era avanzato della magra colazione, un pane ben diverso da quello che aveva trovato, il giorno avanti; le deze na bona colazione, che se ne alliccaie le deta; l'arancia amara a colazione e la merenda, e le lasagne alla sera, ci volevano dei denari a manate; Ecco la colazione che vi manda la Fata - disse la Lumaca;

Aretino: Poema; Fortini: Giornate; Goldoni: Commedie; Da Ponte: Memorie; Foscolo: Viaggio; Nievo: Confessioni, Novelliere; D'Azeglio: Autobiografia; Manzoni: Promessi; Cagna: Alpinisti; Giacosa: Come; De Marchi: Arabella; Tozzi: Ricordi; Boito: Storielle; Serao: Ventre; Oriani: Vortice, Gelosia, Disfatta; Zena: Bocca; Rovani Cento; Deledda: Canne; De Amicis: Cuore, Sull'oceano; Collodi: Pinocchio; Capuana: Profumo; Fogazzaro: Malombra; Verga: Carbonari, Peccatrici; De Roberto: Viceré; D'Annunzio: Piacere, Innocente; Pirandello: Vecchi; Svevo: Coscienza; Tarchetti: Fosca;

colezione

così andammo a fare colezione tutti insieme: questo non fu desinare, ma fu una buona colezione; Così da qui a tre ore potrò far colezione;

Doni: Marmi; Pellico: Prigionie; Imbriani: Merope; Goldoni: Commedie; Manzoni: Promessi; Leopardi: Macchiavelli: Asino; Cellini: Vita; Lettere; Faldella: Figurine; Pirandello: Novelle, Verga: Eros, Carbonari; Suo marito;

colparelli*

Eh! Non mi vedete mai ridere a digiuno, me. Poi è ora questa da non avere bevuto due colparelli;

Piccolomini: Amor;

companatico

una pagnotta di pane, spartita in due, contenente qualche companatico asprigno, zucchette fritte e immerse nell'aceto, pastinache in salsa brusca, melanzane condite pomodoro che condiva tutti quei maccheroni;*

Boccalini: Ragguagli; Garzoni; Caro: Amori; Belli; Manzoni: Fermo, Promessi; Abba: Storia; Verga: Dal tuo al mio, Novelle; Serao: Paese; De Marchi: Demetrio, Novelle; D'Annunzio: Laudi; Tozzi: Novelle; Faldella: Donna; Oriani: Racconti; Tozzi: Bestie; Verga: Teatro (1903); Cagna: Alpinisti;

condimenti

I condimenti ordinari sono due; uno è un certo cacio di fagioli, che si fa in questo modo; un cuoco e molti dinari spese in busie di più sorte, e con spezie, zucchero e agresto e altri condimenti le mise al foco per farne una vivanda al patrone;

Bandello: Novelle; Machiavelli: Vita; Alberti: Libri; Collenuccio: Specchio; Buonarroti: Tancia; Garzoni; Magalotti: Relazioni; Fortini: Giornate;

condimento

L'altro condimento è un'altra salsa detta "missò", fatta di farina di grano corrotta, la quale ha un puzzo così orrendo; cominciato a mangiare delli cigni rostiti, ponevano insieme con quelli l'aceto, il sale e il pevere, perciò che usano queste cose in luogo di condimento over brodo; Machiavelli: Vita; Alberti: Libri; Bembo: Asolani; Bargagli: Trattenimenti; Ecquicola: Libri; Buonarroti: Tancia; Garzoni; Magalotti: Relazioni; Fortini: Giornate; Boito: Storielle;

confertini*

e tutto quello che sia buono da mangiare essendo cotto nel forno: come la festa i confertini [...] che si fan di pepe e mele nelle forme loro in foggie diversissime, e massimamente in Ferrara, in Mantova, in Milano, in Venezia, in Napoli, in Roma;

Garzoni;

confeti

quattro confeti con un puoco de cicolata?;

Goldoni: Commedie (1748); De Amicis: Cuore;

confetti

fece venire greco e confetti e fé dar bere a Andreuccio; con preziosi vin, confetti e frutte; questi sono i confetti da Babbiena;

Boccaccio: Decameron; Straparola: Piacevoli; Ariosto: Furioso; Burchiello: Rime; Bandello: Novelle; M. G: Villani: Cronica; Sacchetti: Trecento, Rime; Doni: Marmi; Garzoni; Pulci: Morgante; Ramusio; Sergardi: Satire; Goldoni: Commedie; Alfieri: Vita; Da Ponte: Libretti, Memorie; Belli: Soneti; Tozzi: Novelle; De Amicis: Cuore, Sull'Oceano; Verga: Mastro, Eros; Dossi: Altrieri, Desinenza, Goccie; Capuana: Giacinta; Deledda: Canne; Serao: Paese; De Roberto: Illusione;

confetto

buon vino e di confetto il riconfortò; pane, il cavolfiore condito e il confetto;

Boccaccio: Decameron; Pucci: rime; T.Tasso: Dialoghi; Palmieri. Vita; Parini: Giorno; D'Annunzio: Novelle (1902); Collodi: Pinocchio; Tozzi: Desinenza, Novelle; Serao: Paese; Gozzano: Poesie;

confettoni*

cuocevano confetti e confettoni, bianchi e colorati;

Serao: Paese;

confettura

Dolci gialli, di crema, con la confettura d'argento sopra; pan di spagna rossi di rosolio;

Goldoni: Commedie (1750); D'Annunzio: Piacere; Bettinelli: Lettere; Tozzi: Novelle (1920);

confetture

varie sorti confetture, e si fece portar dui fiaschi, uno pieno d'ottima vernaccia e l'altro di finissima e preziosa malvaglia; Fette di lardo e confetture e torte;

Bandello: Novelle; Bruno: Candelaio; Pona: Lucerna; Leopardi: Paralipomeni; Tarchetti: Racconti; Fogazzaro: Malombra; D'Annunzio: Trionfo, Novelle; Forse;

confietti

Puoi comenzao a multiplicare vite e cene e conviti e crapulede divierzi civi e vini e de moiti confietti;

Anonimo Romano: Cronica;

confortini

poi certi bozzolai impeverai, alias berlingozzi e confortini: la miglior cosa non magnasti mai; un cartoccio di confortini (specie di pasta da monache);

Berni: Rime; D'Azeglio: Autobiografia;

conigli

Quivi vivande è di molte ragioni: pavoni e starne e leprette e fagiani, cervi e conigli e di grassi capponi, e vino ed acqua per bere e per mani

Pulci: Morgante; Ramusio; Tozzi: Novelle (1920);

coniglio

avea un coniglio in crosta

Sacchetti: Trecento;

conserva

avere la conserva dei pomodoro fresca tutto l'inverno;

Ramusio; Verga: Malavoglia;

consERVE

tempo a preparar conserve e a scodellar biancomangiari;

Ramusio; D'Annunzio: Novelle; De Roberto: Illusione; Oriani: Vortice;

coradellette*

ne le coradellette soffritte ne la padella;

Aretino: Dialogo;

coratelle

Io ho fatto ordinare alla cucina parecchi coratelle;

Grazzini: Commedie; Garzoni;

coscette

le coscette mangiar d'un bacchio arroste;

Sergardi: Satire;

cosciotti*

Cosciotti de vitella e de vaccina;

Belli;

costoletta

S'apre il mio cuore a te. La costoletta mi ritorna a gola: Fa' venire il caffè;

Tarchetti: Fosca; Cagna: Alpinisti; Carducci: Poesie (1894);

costolette

costolette di porco, nobilitate a cinghiale;

Dossi: Altrieri; Desinenza, Vita; Serao: Paese; Fogazzaro: Daniele; Faldella: Figurine; Cagna Alpinisti;

coteghini*

erano dondolati tante volte i coteghini grassi fra le ghirlande delle salsicce, mentre un prosciutto attaccato più in là ad un gancio aveva l'aria di un violino;

Oriani: Racconti;

coticaccia

Meglio sarebbe il fare o lessa o arrosta cotesta coticaccia che pelate;

Franco. Priapea;

cotichini*

freschi cotichini, che vengon da Ferrara;

Goldoni: Commedie (1755);

cotognate*

i pesci dolci di pasta di mandorla, le pignoccate, e tutte le conserve e le cotognate e i frutti in

giulebbe;

Pirandello: Vecchi;

cotognato*

raviggiuolo e cotognato per acconciarsi lo stomaco;

Aretino: Ragionamento

cotogne

questi pasticcini erano fatti di una mediocre farina, conditi con zucchero di terza qualità e con uova di equivoca freschezza, cotti con lo strutto spesso assai rancido e ripieni piuttosto di mele cotte al forno o di cotogne cotte sotto la cenere, che di conserva di pesche o di conserva di amarena;

Sacchetti: Trecento; Pucci: Rime; Ramusio; Serao: Paese;

cotolette

a seguire da alcune cotolette di tonno alla graticola;

Oriani: Racconti; Pirandello (1926);

cotugnat*

fusticelli, cocozzate, cotugnat et altre bagattelle da passar il tempo;

Bruno: Candelaio;

crapette

scortecavano crapette, lardiavano arruste;

Basile;

crema

conficcare profondamente il cucchiarino, di crema alla portoghese; tutte le mescolanze, crema e cioccolato, mandarino e poncio, crema e pistacchio, crema e fragola, lattemiele e fragola, agli spumoni, adorazione delle donne e dei ragazzi; involtino misterioso di pasterelle con la crema;

Garzoni; Tozzi: Novelle; Serao: Paese; Zena: Quattro; Pirandello: Maschere;

crespelli*

le arancine di riso grosse ciascuna come un mellone, le olive imbottite, i crespelli melati erano piatti che nessun altro cuoco sapeva lavorare;

De Roberto: Viceré;

crisomele

e io ho veduto le crisomele grosse come gli aranci;

Ramusio;

crostata

E così di motto in motto se n'andorono a mensa. E venendo la crostata, dice il piovano: - Aveteci voi messo alcuno pollastro dentro? E messer Dolcibene disse: - La colombaia mia non ne fa; io n'ho fatta una crosta di pippioni e stornelli; Fue una buona femina, ch'avea fatta una fine crostata; con che il Platina faceva la pasta della crostata;
Novellino; Sacchetti: Trecento; Garzoni; Boccacini: Ragguagli;

crostate

trattare bene cotesti Signori, non solo col Caffè chè già ma ancora con Pasticci, Crostate, Cialde Cialdoni, ed altri regali; vendono zuccherini e crostate italiane;
Garzoni; Lopardi: Lettere; Da Ponte: Memorie;

crostelli*

fritteline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate;
Garzoni;

crosterello*

po' di pane, magari un po' di pan secco, un crosterello, un osso avanzato al cane, un po' di polenta muffita, una lisca di pesce, un nocciolo di ciliegia, insomma qualche cosa da masticare;
Collodi: Pinocchio;

crostin*

Puntum chî: adess ghe voeur on crostin;
Porta: Poesie;

crostini

crostini di burro per antipasto;
Faldella: Figurine; Oriani: Gelosia; Fucini: Veglie;

cucumeri

li cucumeri salati e li pruni, nel medesimo modo conditi;
Sannazaro: Arcadia; Ramusio;

cuscusu

Sogliono ancora mangiare carne bollita, e insieme cipolle e fave, o pure l'accompagnano con un altro cibo detto da essi "cuscusu" recato innanzi il cuscusu e il fetet, con altri cibi di cui ora non mi sovviene; il "cuscusu" di riso e pistacchi, i pesci dolci di pasta di mandorla, le pignoccate, e tutte le conserve e le cotognate e i frutti in giulebbe;
Garzoni; Ramusio;

cùscusu

il "cùscusu" di riso e pistacchi, i pesci dolci di pasta di mandorla, le pignoccate, e tutte le conserve e le cotognate e i frutti in giulebbe;
Pirandello: Vecchi;

dalfini

di dentici, dalfini e storioni, [...] che sia fornito di molti palazzzi, d'ogn'altra cosa che vi sie mestiero, e gente v'abbia di tutti sollazzzi;

Folgore: Sonetti;

dattali

Ha de' frutti, come sariano dattali, pistacchi e altri simili, in gran quantità e molto buoni, fra li quali si ritrovano cotogni del sapore e grandezza delli nostri,

Ramusio;

dattalo

che è a modo di dattalo, di qual si cava quel liquor a modo di vino;

Ramusio;

dattari

Quivi si fa lo vino di dattari e d'altre ispezze asai;

Polo: Milione;

datteri

mangiare radici d'erbe e pomi salvaticchi e datteri; Vivono di riso e di carne e di latte e di datteri;

Boccaccio: Decameron; Polo: Milione; Pucci: Libro; Ramusio; Goldoni: Commedie (1755);

dattero

il d. unito alla crema di pistacchio su cui il bicchiere di Malaga ha un sapore profondamente aromatico;

Goldoni: Commedie (1755); Serao: Paese;

dattoli

ive passe, zibibi, dattoli, fichi e cuscusu;

Garzoni; Ramusio;

decotti

Tutti erano occupati a lambiccar decotti, a preparar panatelle, a portar brodi e scodelle; trangugiava i decotti e i beveroni che ordinava il dottor;

Casti: Animali; Nievo: Confessioni; Verga: Mastro, Novelle (1883), (1887); De Marchi: Arabella;

decottino*

Momo, prenditi questo decottino a digiuno;

Pirandello: Novelle (1923);

decotto

gli lasciava il decotto preparato nella ciotola;

Verga: Novelle (1880), (1883); Goldoni: Commedie (1751); Nievo: Novelliere;
Fogazzoro: Piccolo, Malonbra; De Amicis: Oceano;

delfini

[carne de' delfini] molti modi con li quali l'acconciano, cioè che alcuni l'insalano, e salato dopo alcuni giorni lo mangiano lessato, over cuocono in acqua con cipolle, porri, petrose-molo e aceto: e questi modi sono per farlo più sano e più facile a digerire. Altri lo mettono in spiedo, e arrostito come si fa la carne di porco, lo mangiano con succo d'aranzì over con un sapore d'aceto, di zucchero e di cinamomo; over, tagliato in fette sottili, lo mettono ad arrostitir sopra la gratella coperto d'anici, di finocchi e di coriandoli mezzì rotti con un poco di sale. Ma li signori e i gran maestri ne fanno far pastelli, ne' quali entrano garofani, pepe, gengevo e noci moscate;

Ramusio,

dentici*

Di marzo sì vi do una peschiera di trote, anguille, lamprede e salmoni, di dentici, dalfini e storioni;

Folgore: Sonetti;

deser

E il deser non lo calcola? Mi piace, per esempio, se vi è del buon formaggio

Goldoni: Commedie (1758);

desèr

Porta via le salviette, i piatti ed il desèr;

Goldoni: Commedie (1757), (1759);

dessert

Sul più bello mancò il vino al "dessert";

Goldoni: Commedie (1776); Conciliatore; Porta: Poesie; Verga: Carbonari, Eros; Dossi: Desinenza;

dindi

lievro, agnello, cavretto, pollastri, dindi, capponi, ànere;

Goldoni: Commedie (1765);

dolciume

allocava qualche dolciume alla piccola Lietta;

Pirandello: Novelle (1933);

dragoncelli

appetitosi e grati mangiaretta: come a dir seme de' dragoncelli, dell'amarella e infino a quello dell'acetosa;

Bargagli: Trattamenti;

elisire

Siedi qui, siedi. Vuoi un sorso di quell'elisire;

D'Annunzio: Tragedie (1898); Faldella: Figurine;

endivia

vedono tal volta questi pidocchiosi furfantare per una piazza tre bezzè di ravanelli, con due cime d'endivia bianca;

Garzoni;

erbe

L'erbe da mangiare sono il frumento, la segala, l'orzo, il riso, la spelta, il miglio, il panico, il sisamo, il sorgo, il formentone, e la fava, i lupini, i ceci, la cicerchia, i fagioli, le lenticchie, e cose tali; Fra l'erbe d'orto si trovano le rape, i nagoni, i ravanelli, i ramoracci, le carotte, le pastinache, la cipolla, le scalogne, gli agli, i porri, i cavoli (e schietti e crespi e verzotti e capucci), la bietola, la lattuca di varie specie, il boragine, la buglossa, l'endivia, la circorea, le spinazze, la salvia, il rosmarino coronario, la ruta, ...

Garzoni;

faggiuoli

non bastarebbono tutti i ceci, faggiuoli e fave di Melazzo e Nicosia, per empirgli la pancia;

Franco: Priapea; Bruno: Dialoghi;

fagian

il vino Astolfo e 'l fagian gli fu tolto; di petto di fagian far le salicce;

Aretino: Poemi; Rosa: Satire;

fagiani

Ogni mercoledì corrodo grande di lepri, starne, fagiani e paoni, e cotte manze ed arrosti capponi, e quante son delicate vivande;

Capellano: De Amore; Folgore: Sonetti; Aretino: Commedie; Ramusio; Garzoni; Bargagli: Pellegrina; Piccolomini: Amor; Lando: Paradossi; Goldoni: Commedie; Di Paolo Morello: Ricordi; De Amicis: Oceano; Faldella: Figurine;

fagiano

cucinano lessò e nell'istesso paiuolo vi è il porco, la lepre, il pesce, la vitella, il fagiano, sopra tutte le quali cose il valente cuoco bada a rinfinder acqua in finché siano cotte, e del brodo di quella saporitissima oglia imbandisce per ciascheduno una ciotola in luogo di minestra;

Questo pezzo di fagiano Piano piano vo' inghiottir; Quanto a me, avrei dato la preminenza al fagiano co' tartufi, che la mia bella ed io mangiavamo in religioso raccoglimento, dissetandoci a sorsi a sorsi col bordò squisito;

Berni: Rime; Magalotti: Relazioni; Da Ponte: Libretti (1787); Boito: Storielle;

fagiolami*

In quel podere v'erano tutti i doni del buon Dio: v'era grano, vino, olio, fagiolami, saggina, zucche, cocomeri, peperoni, insalata;

Pratesi: Eredità;

fagioli

È tanto tempo che non assaggio più i fagioli cotti in forno cotti in forno come li fanno i fiorentini; nutrite di latte annacquato, e di riso e fagioli. Vessate, avvilitate ogni giorno; si faceva un abuso di fagioli;

Garzoni; Ramusio; De Amicis: Cuore, maestrina; Tozzi: Tre Croci, Podere;
Cagna: Alpinisti;

fagiolini

una minestra di fagiolini verdi, conditi col pomodoro;

Serao: Ventre;

fagiuoli

Là un fumo denso e vorticoso, là un eterno gorgoglio di fagiuoli in mostruose pignatte; poveri mangiatori di fagiuoli cotti nel forno; perché fagiuoli, cavoli, carote e cipolle van tutte a finire nella cucina del convento;

Garzoni; Ramusio; Magalotti: Relazione; Nievo: Confessioni, Novelliere;
Svevo: Coscienza; Croce: Sottilissime; Goldoni: Tragicommedie (1753); Frusta;
De Amicis: Oceano; Rovani: cento; Faldella: Figurine; Pirandello: Novelle (1926);

falcone

[falcone] pelato e acconcio, mettere in uno schedone e arrostito diligentemente;

Boccaccio: Decameron,

falerno

sin che il falerno nel bicchier ci ride;

Berni: rime; Garzoni; Colonna: Hypnerotomachia; Luigino: Libro; T. Tasso:
Rime; Conciliatore; Prati: Psiche; Boito: Re;

farferelli*

Guardalo da carne e vino e dàgli lattughe e farferelli;

Poliziano: Detti;

farina

ma ciascuno porta seco la provisione per il suo vivere, che è f. d'orzo e di ceci e di miglio arrostiti, la qual è buona vivanda per andar alla guerra; orzo arrostito e fatto in f. , e l'impastano con un poco d'acqua e così la mangiano; f. d'avena; Dimandato che cosa gli avesse offerto, rispose farina di segala, o vero di avena, mista con il butiro; no ruotolo de farina ashiorata; non attese ad altro c'a pigliare mappate de farina ed agliare d'uoglio ed a fare zeppole e pizze fritte; Finito di abburattare, intrisa la farina e coagulatala in pasta; un chilo di fior di farina; farina zala*; una scudella di sugoli di farina d'orzo;*

Bernardino: Prediche; Lorenzo: Rime; Ramusio; Basile; Goldoni: Commedie;
Caffè; Serao: Virtù, Paese; Pirandello: Mattia; De Roberto: Viceré; Tozzi:

Novelle; Deledda: Canne;

farinella*

E 'r po' d'avanzo c'hai de farinella Si nu lo vòì spregà mmettelo in riffa;
Belli;

farro

pane degli Umbri fatto di farro macinato;
Ramusio; Garzoni;

fasani

Funce abunanzzia de storione, lo delicato, fasani, crapetti; fasani, beccafighi, tutto quel che la vol;
Folengo: Baldus; Goldoni: Commedie (1765); Pirandello: Novelle (1926);

fascioli

Fritto, ova, fave, fascioli, granelli;
Belli;

fasiani*

fra le delicatezze di Vitellio annovera le cervella de' fasiani e le murene di latte del mar Carpazio;
Garzoni;

fasoli

una certa minestra di fasoli senza sale e senza olio;
Ramusio;

fasuoli

con le quali essi tagliavano un certo frutto, che è come fasuoli, col quale si curano e fanno i balli e le feste loro;
Ramusio;

fave

Contentatevi de lo poco: meglio so' le fave che durano che li confiette che fenisceno; meglio de lo poco gaudere che de l'assai trivolare; sanguisughe sono! Le fave stanno per terminare, hai visto?... E un'altra cosa... Dovresti andare dalla zia Sganci per un po' d'olio... in prestito...;
Boccaccio: Decameron; Burchiello: Rime; Aretino: Dialogo; Bernardino: Prediche; Franco: Priapea; Guicciardini: Storie; Garzoni; Basile; Verga: Malavoglia, Mastro, Dal tuo; Novelle; Deledda: Canne; Pirandello: Novelle;

favetta

E un spido de saricce e favetta;

Belli;

fegatella

Èrvi un'altra erba, quasi della forma dell'erba fegatella;

Aretino: Dialogo; Ramusio;

fegatelli

talora ci siano polpette, a le volte fegatelli, e spesso tr ippe con formaggio da suggellare lo stomaco; E coi f. arrostiti; fegatelli fiorentini;

Aretino: Commedie; Bandello: Novelle; Burchiello: Rime; Goldoni: Commedie (1759); Frusta; Faldella: Figurine;

fegati

saziateci di una cenetta di mille frascherie, di fegati, ventricchi, colli e piedi di polli, con prezzemolo e pepe in insalata, e quasi un cappone freddo, ulive, mele rose, col ravignuolo e cotognato per acconciarsi lo stomaco, e confetti per farci buon fiato;

Aretino: Ragionamento; Casti: Animali;

fegatini

in mezzo alla polenta di gelatina c'erano dei fegatini di pollo;

Ramusio; De Marchi: Demetrio;

fegato

una zuppa, un pollastro, due fette di fegato; pasticcio di fegato.; fegato con salsa;

Garzoni; Goldoni: Commedie; Gozzi: Fiabe; De Amicis: Oceano;

fenocchio*

il fenocchio, il papavero, l'aniso, il ciminio, la senape;

Garzoni;

ffagiani

e fflagiani e due paoni arrostiti;

Tristano riccardiano;

ffeghetelli*

E un spido de sarcicce e ffeghetelli;

Belli;

ffichi

De fonghi, o dde lumache o ffichi o ppera;

Belli;

fformaggio

Frutti, mignè, 'na frittata rognosa, Cascio e fformaggio;

Belli;

fiadoncelli*

fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta,
Garzoni;

fiadone

e mangiarai il fiadone col mele in esso con suavissima dolcezza;
Bernardino: Prediche;

fiadoni

Torte battute o tartere o fiadoni; pasta tedesca, stelle, stelletta, offelle, fiadoni;
Alighieri: Fiore; Garzoni;

ficatelli

buoni ficatelli alla taverna;
Arienti: Novelle;

fichi

fichi passi molto buoni, e sendo arrostiti nel forno sopra una teggia o altra simil cosa sono molto buoni e saporiti frutti, e par una conserva di mele, e d'eccellente gusto; sbucciando dei fichi tutto il santo giorno;
Garzoni; Ramusio; Caro: Amori; Gozzano: Poesie; Ramusio; Verga: Novelle (1880); Serao: Ventre;

fichi_secchi

altri che prima d'uscire avevan mangiata una noce, due fichi secchi, e un po' di ruta, che da essi era riputato efficacissimo preservativo; faceva il primo getto d'ogni componimento sul tavolino o su cartaccia in cui mi faceva portare fichi secchi o altri frutti; spendeva quei pochi soldi per portarle delle mele o dei fichi secchi, che Marinetta non sapeva proprio cosa farsene;
Poliziano: Rime; Pucci: Rime; Lando: Paradosso; Leopardi: Paralipomeni; Croce: Piacevoli; Pellico: Prigioni; Manzoni: Fermo; Verga: Mastro; Capuana: Marchese; De Amicis: Oceano; Zena: Bocca;

fichidindia

portava in regalo i fichidindia rubati a massaro Filippo; mi rubano l'uva ancora acerba; i fichidindia, tutto!
Verga: Malavoglia, Novelle 1883), (1887); Pirandello: Novelle (1923);

figà

figà de vedèlo;
Goldoni: Commedie (1756), (1760), (1765);

finocchi

finocchi in aceto; due finocchi per accomodarmi la bocca; e con una manata di finocchi

selvatici vi preparava una minestra da leccarvene le dita;

Garzoni; Ramusio; Goldoni: Commedie (1756); Oriani: Vortice; Verga: Novelle (1883);

finocchio

Il saporito finocchio col frigido pretosillo; la gelatina scusa l'insalata e serve per finocchio e per formaggio da poi che la vivanda è sparcchiata;

Boccaccio: Comedia; Berni: Rime; Burchiello: Rime; Macinghi Strozzi: Lettere; Arienti: Novelle; Castelletti: Stravaganze; Gelli: Circe; Goldoni: Commedie (1758);

finochi*

come sono lattuche, ravani, curiandoli, finochi, cipolle;

Ramusio;

finochii*

amaciò una buona oca: la quale facendo aconciare cum agli, finochii, susine e altre gentile erbe ad arosto cum suco de limoni, in tal modo che ogni fastidito gusto averebbe sanato;

Arienti: Novelle;

firtole

con se aesse magnò firtole d'erbe inçendose con miele de sora via;

Ruzante: Commedia (1533);

fistuca*

L'altre che dentro buone, e di fuor belle, Noce, Mandole, Nocelle, e Fistuca;

Burchiello: Rime;

focaccia

cavano una focaccia di farina di formento azima fatta allora, molto bianca e molto bella, di grandezza e rotondità di una gran patena; vedere se ci fosse focaccia panettone o qualche ingrediente;

Ramusio; Da Ponte: Memorie; Nievo: Confessioni, Novelliere; Verga: Novelle; Deledda: Canne; Pascoli: Poesie (1905);

focaccine

Mangiano quel seme che abbiàm detto disopra che è come cece bianco, e fatto in farina ne fan pane over focaccine cotte sotto le ceneri; I signori mangiano molto sontuosamente molte sorti di vivande, saporì e minestre, focaccine e pasticci di tutti gli animali che hanno, frutti, verdure e pesci, che hanno in buona quantità; Odor di tue cucine dopo le pingui caccie!... Dimmi, quanti morirono sotto le tue focaccine?;

Ramusio; Praga: Poesie;

focazze*

e se volete il cazzo mio onorare, latte non mi rechiate, né focazze;

Franco: Priapea;

fogaccine*

sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli;

Garzoni;

fogazza*

il nastro fatto di farina, di mele, d'uva passa e di speciarie; il pane subcinericio, l'ordeaceo, il facino fatto di lente; la fogazza montiana fatta di caseo e vino, secondo Celio; il cono, fatto d'uva passa e mandole; il pane secondario, da Orazio e da Svetonio;

Ramusio;

fogazze*

fogazze over torte;

Ramusio;

fongi

fongi salati;

Niccolò da Correggio: Rime; Garzoni,

formagg*

quel poo de ris e verç con quel poo de formagg per sora;

Fogazzaro: Piccolo;

formaggi

Mi pare che tu mi dicessi una volta che qui erano graditi i formaggi della Marca. Se questo è, posso io ardire di offrirtene un saggio?; l'altra stanza, nuda, che serviva da dispensa, era piena di salami nerastri e formaggi puzzolenti: alle mura pendevano le trecce degli agli, i mazzi delle cipolle, delle sorbe, e qualche popone d'inverno;

Guicciardini; Storia; Ramusio; Leopardi: Lettere; Serao: Paese;

formaggietti*

formaggietti da Rimini;

Garzoni;

formaggio

Formaggio parmegian, ma di quei vecchi; formaggio affumicato; formaggio gratugiato; formaggio alla catelana; formaggio di Piacenza; gratugiar formaggio; formaggio parmegiano; formaggio piacentino; formaggio di Olanda; Or udirete come andò il formaggio L'oste una forma di cacio trovè; questo formaggio ha una gocciola così saporita.;*

Pulci: Morgante; Berni: Rime; Garzoni; Goldoni: Commedie (1760), (1762); Leopardi: Parilipomeni; Faldella: Figurine; Tozzi: Podere; Serao: Paese;

formaggiole*

Delle bambine spiaccavano nel pugno delle formaggiole molli;

De Amicis: Cuore;

formagi*

e sevo assai e anche di buoni formagi;

De Amicis: Cuore;

formagio

Quel k'è lecardo de carne on d'ove on de formagio; migliacci bianchi, i bramangieri e 'l formagio di Parma;

Bonvesin: Poemetti; Ruzante: Commedie (1523); Luigini: Libro; Goldoni: Commedia (1748);

formazo*

e ne davano latte, butiro e formazo;

Ramusio;

formelle

lardo di porco, formaggio piacentino, formelle di Monferrato, puine fresche, sardelle, anchioe, caviaro;

Garzoni;

formetta

sorbiva lentamente tutto, il gelato, la gramolata, la formetta, lo spumone, con un moto continuo delle mascelle;

Serao: Paese

formette

"formette" gelati più piccoli, più leggeri, formati a sfera, a romboide, a noce di cocco; formette di Monferrato;

Garzoni; Serao: Paese;

fracassè*

Un fracassè all'ultima moda?;

Goldoni: Commedie (1765);

fraghe

Vorrei saper perciò i nomi de' frutti, Quai si mangian di fuori, o dentro tutti. Uva con fichi, pera, mela, e mora, Cedri, cotogni, muse, fraghe, e sorbe;

Burchiello: Rime;

fragola

conficcare profondamente il cucchiarino, di crema alla portoghese, di frutta, di fragola, di caffè bianco, di caffè di Levante, di cioccolatte; "Vi sarebbe un lattemiele e fragola?";

Serao: Paese;

fragole

una giocata colle fragole;

Niccolò da Correggio: Rime; Aretino: Ragionamento; Ramusio; Abba: Storia;
Verga: Carbonari; Fogazzaro: Malombra; Oriani: Racconti; Rovani: Cento;
Pascoli: Poesie (1903), (1906), (1909);

fragoletta*

Abimè" disse il galante senatore, porgendole la fragoletta;

Fogazzaro: Daniele;

francolini

Tartufi bianchi, francolini e vin di Ghemme;

Ramusio; Fogazzaro: Piccolo;

fravole

Fravole, funghi, more, uve e tartufoli;

Boccaccio: Comedia; Serafino Aquilano: Rime; Franco: Priapea;

fricandò

un fricandò alla francese?

Goldoni: Commedie (1759);

fricassé*

e per le tre mi trovai addosso a un pollo "fricassé" a desinare;

Foscolo: Viaggio;

frigioli

ci diedero frigioli e molte zucche per mangiare;

Ramusio;

frilingoti*

fritteline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate;

Garzoni;

friscello*

Anche avremo di miele e di friscello la focaccia che fu grata a Priapo;

D'Annunzio: Laudi;

fritata

di una decima d'ova da far una fritata;

Garzoni; Rosa: Satire;

fritate

fritate o doppie o semplici o rognose; fritate fiorentine più sottili che 'l vetro da Murano;

Garzoni;

fritelle

fritelle sambucate;

Tassoni: Secchia; Luigino: Libro; Garzoni;

frittarello*

Ce fussi stato un frittarello;

Belli;

frittata

pieno di ova, burro e salame, per fare, come si dice, la frittata rognosa;

Ramusio; Goldoni: Commedie; D'Azeglio: Autobiografia; Nievo: Confessioni, Novelliere; Belli; Verga. Mastro, Marito; Novelle (1887), Collodi: Pinocchio; Deledda: Canne; Faldella: Figurine; Zena: Bocca;

frittate

frittate, sottili come ostia; frittate con butiro;

Aretino: Commedie; Motti e facezie; Magalotti: Relazione; Tassoni: Secchia; Nievo: Confessioni;

frittatella*

e con non molte vivande lo pose a tavola, mettendoli inansi una frittatella d'un uovo sottile;

Fortini: Giornate;

fritteline*

fritteline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate;

Garzoni;

frittella

Di ramerin di quel da far frittella;

Nievo: Novelliere;

fritelle

Ancor non son nostre gole contente, ché, senza le fritelle sambucate e torte inzuccherate e °mmigliacci con ogni ghiottornia confetti prima, e °ppoi uttimamente vogliàno de' marzapani e °cedrate, pinocchiati e zuccate, secondo che pe' tempi si disia;

Sacchetti: Rime; Burchiello: Rime; Garzoni, Fugglozio: Novella; Gherardi: Paradiso; T. Tasso: Intrichi; Scala: Teatro; D'Azeglio: Autobiografia; Nievo: Novelliere; Boito: Storielle; Serao: Paese; Fucini: Veglie; Deledda: Canne;

frittellette*

le frittellette sambucate;

Boccaccio: Corbaccio; Sacchetti: Rime;

frittelline

cinque "panzarotti", vale a dire delle frittelline;

Serao: Ventre;

fritti

fritti che, con stecchi di rosmarino brustoliti, paiono tanti carboni sotto i denti;

Garzoni; Goldoni: Commedie (1752);

fritto

e dà loro di quel fritto accompagnato con arrosto e olio e di altrettanto melato, e anco castroni arrosti pure interi; alessò, fritto, ragù, arrosto e stufato; poi fritto de carciofoli e ggranelli; Si aspettava appunto lui per metter giù la minestra e per cuocere il fritto; E quel fritto misto d'ieri sera?;

Boccaccio: Esposizioni; Ramusio; Goldoni: Commedie (1748), (1751); Baffo: Poesie; Belli; De Amicis: Oceano; Chelli: Eredità; Boito: Storielle; Serao: Virtù; Fucini: Veglie; Verga: Teatro (1885); Cagna: Alpinisti;

frittobbianco*

J'è aritornato ar posto er frittobbianco;

Belli;

frittole

E mi farò le frittole;

Poesie; Garzoni; Pallavicino: Corriero; Goldoni: Commedie (1756);

frittura

trote e granchi e sardelle e frittura; un tondo ben pieno di f. di fegato ed animelle;

Berni: Rime; Goldoni: Commedie (1756); Collodi: Pinocchio; Belli; Zena: Bocca; Fucine: Veglie; Oriani: Racconti; Rovani: Cento;

fritturette*

fritturette di giavedoni che ti fanno sognare ogni notte;

Nievo: Novelliere;

frolla

un pizzico di pasta frolla;

Verga: Novelle (1894);

fromagio

magnare de bon pan, de bon fromagio salò, e beber de bon vin;

Ruzzante: Commedie;

frutte

dolcezza delle frutte e del vino d'Italia;

Rime: Burchiello; Machiavelli: Discorsi; Manzoni: Promessi; Ariosto: Orlando; Sacchetti: Rime, Trecento; Pulci: Morgante; Ramusio; Vasari: Vite; Cellini: Vita;

frutti

frutti e confetti di molta ragione; frutti, mignè, 'na frittata rognosa; vivande fredde, conserve di frutti, biscotti, aranci;

Boccaccio: Esposizioni; Polo: Milione, Boiardo: Innamorato; Pulci: Morgante; Doni: Marmi; Ramusio; Marino: Adone; T. Tasso: Dialoghi; Sannazzaro: Arcadia; Goldoni: Commedie; A. Verri: Avventure; Giusti: Poesie; Belli; Verga: Novelle; Tozzi: Podere, Novelle; D'Annunzio: Innocente, Trionfo, Pagine; Corazzini: Poesie;

frutto

frutto da addentare; [ci fosse stato] un frutto; prima di portare alla bocca il candito, la rosea pasta reale, il frutto giulebbato;

Pirandello: Novelle; Belli; Serao: Paese;

fugaccia*

e pani tre grandi rotondi a nostro modo di segala e una fugaccia;

Ramusio;

fugaccine*

scorzi d'arbori tagliati a sonde a modo di zucche, e componendoli con latte e butiro facevano come fugaccine, quali usavano in luoco di pane;

Ramusio;

fugazza

Astu fato fugazza? Me ne dastu un poca?;

Folengo: Baldus; Goldoni: Commedie (1749), (1755); Gozzi: Fiabe;

fugazze

le fugazze del Piceno;

Garzoni;

funghi

E Ciambellotti verdi, e funghi secchi; e un piatto di sospetti funghi;

Burchiello: Rime; grazzine: Cene; Goldoni: Commedie; Dossi: Colonia; Cagna: Alpinisti;

galani

vociando a più non posso, vendevano ogni sorta di roba, specialmente vino, liquori, gelati, aranci, frittelle, galani inzuccherati, e grandi mazzi di finocchio;

Boito: Storielle;

galine

magnar galine e caponi;

Ruzzante: Commedie; Straparola: Piacevoli; Goldoni: Commedie (1748);

galletta

la galletta e la carne in conserva;

De Amicis: Oceano; D'Annuzio: Novelle (1902);

gallette

intingevano ancora le gallette nel caffè nero;

De Amicis: Oceano;

galletti

Castrate pure i galletti per far dei capponi; invece di recargli i più bei capponi non davano altro che pollastrelle e galletti sfiniti;

Bandello: Novelle; Giusti: Poesie; Nievo: Confessioni; Verga: Novelle (1880);

Collodi: Pinocchio; Pirandello: Turno, Novelle; De Roberto: Viceré;

galletto

dalle lingue di pappagallo alle creste di galletto, dal sugo di anguilla alla salsa; galletto d'India;

Faldella: Figurine;

galli

galli d'India;

Goldoni: Commedie (1756);

gallina

ti lasceremo sul casotto una gallina bell'e pelata per la colazione di domani;

Ramusio; Magalotti: Relazione; Nievo: Novelliere; Collodi: Pinocchio;

gallinazza

Mezza gallinazza per omo, le gh'ha da magnar quanto che le vol;

Ramusio; Goldoni: Commedie (1765);

gallinazze

Ghe domando se ghe piase le gallinazze;

Goldoni: Commedie (1765);

galline

La marchesana di Monferrato con un convito di galline; castrati e galline lesse; galline grasse arrostate e di carne di bue grassa con verze; fece con le galline e i capponi una sontuosa cena; quando nel mangiare le galline incontrano dei filamenti; galline arroste e pane e vino; galline intere grandi e grasse, parte lesse e parte arroste; galline [ripiene];

Boccaccio: Decameron; Sacchetti: Trecento; Ramusio; Straparola: Piacevoli;
Faldella: Figurine;

gallinella

ma la trota e la gallinella erano squisite;

Boito: Storielle;

gallo_d_india

fate che quel gallo d'India sia più pelato del pelatoio e tutto infilzato di fettoline di lardo, acciobé cocendosi pian piano, venghi tenero, ben cotto e non disseccato; gallo altier che d'India in prima venne;

Della Porta: Fantescia; Marino: Adone;

gambari

trutelle, temoli, gambari e quei delicati pesciolini; l'ave magné tute le coe d'i gambari;

Bandello: Novelle; Ruzante: Commedie;

gamberi

sei gamberi emente da onorare i forastieri; Mangiavo le belle trote rosee del lago d'Idro, gamberi saporiti, funghi, uccelli, cacini di capra, molte ova, molta polenta;

Morelli: Ricordi; Garzoni; Boito: Nuove; Pirandello: Novelle (1926);

gàmberi

diggiunando nelle feste di magro gàmberi e trote;

Dossi: Desinenza, Goccie;

gammarelli*

cancri o granchi e gammarelli e raie in gran copia;

Ramusio;

garofolato*

Garofolato, trippa, stufataccio;

Belli;

garofoli

sanno quanto zuccaro, uve passe, garofoli, pepe, zafrano, specie, canella, amandole, pignoli, avellane, pistacchi, noci moscate, agli, cipolle, anesi, fichi, finocchi, coriandri, cimino, senape, basilico, petrosemolo, salvia, rosmarino, foglie di lauro, e altre cose tali bisogna preparare per pasticci, saporì, potaggi, guacetti, pien d'arrosti, o soffritti e soffocati, nell'arte usati e consueti;

Garzoni; Ramusio;

gattaconiglio*

recandosi la crosta della gattaconiglio, ella fu sì buona;

Sacchetti: Trecento;

gattaconiglio*

fra l'altre vivande recandosi la crosta della gattaconiglio, ella fu sì buona che messer Dolcibene ne mangiò più che niuno;

Sacchetti: Trecento;

gattafura*

come la torta commune fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda o romagnuola o tedesca, la torta matta, la torta marchesana, la torta senza spoglia, la torta bianca o nera o verde o d'altro condimento tale;

Garzoni;

gattafure*

questo buon formaggio per suppe lombarde e gattafure genovesi;

Aretino: Commedie;

gazosa

volle pagarle una bottiglia di gazosa;

Zena: Bocca; Faldella: Figurine; Dossi: Desinenza;

gazzosa*

vendevano gazzosa, birra, uova e limoni;

Verga: Novelle (1887)

geladia*

mangiando geladia;

Aretino: Dialogo;

gelati

gozzoviglie di polli, gelati al chermes, zabaioni; i g. gelati grossi e rotondi come la luna piena [...] di crema alla portoghese di frutta, di fragola, di caffè bianco, di caffè di Levante, di cioccolato;

Leopardi: Canti (1831), Lettere; Da Ponte: Memorie; Verga: Novelle, Sulle lagune; Faldella: Donna; Serao: Paese;

gelatina

Ar brusco, ar zugo, ar burro e in gelatina; dinanzi a un piatto di gelatina o a un biancomangiare che bubboli; brodo a gelatina;

Berni: Rime; Burchiello: Rime; Grazzini: Commedie; Leopardi: Lettere; Belli; De Marchi: Demetrio; Dossi: Altrieri; Rovani: Cento; Pirandello: Novelle (1926);

gelatine

Le gelatine, la carne e ogn'altra cosa acetosa ;finocchietti, le ulive e le gelatine ; uova sode, frittate e gelatine; avesse potuto mantenerli tutti a biscotti e a gelatine!;

Boccaccio: Corbaccio; Aretino: Ragionamento; Guazzo: Civil; Tassoni: Secchia; De Roberto: Illusione; De Marchi: Demetrio;

gelato

Ella assaggiò appena il gelato; assaggiavano il gelato dopo lo spumone;

De Roberto: Vicerè; Boito: Nuove; Pirandello: Maschere; Chelli: Eredità; Serao: Paese; Oriani: Vortice;

gelo*

il gelo da Bologna, le paste da Genoa, i tordi da Perugia;

Garzoni;

gengevo

li signori e i gran maestri ne fanno far pastelli, ne' quali entrano garofani, pepe, gengevo e noci moscate; vin di gengevo;

Ramusio;

gersolè*

Il buon vin di Gersolè;

Redi: Bacco;

ggnocchi

Quattro deta de vino, un po' de ggnocchi;

Belli;

ggranelli

Poi fritto de carciofoli e ggranelli;

Belli;

ghiacciuole*

una gran dovizia di pere carovelle, di bergamotte, di ghiacciuole, di mele rose, di appiole;

Caro: Amori;

ginestrata*

trippe, carabozzada, villanata, pastume, ginestrata;

Garzoni;

gioncata

latte e gioncata, calde arroste e lesse; una gioncata colle fragole;

Aretino: Ragionamenti; Rovani: cento;

giuggiole

Prugne, avellane, e le giuggiole ancora; Dio bono! quelle giuggiole;

Burchiello: Rime; Boccalini: Ragguagli; D'Annunzio: Primo Vere;

giuncata

Tacito avendo portata a donar una giuncata e due caci;

Burchiello: Rime; Boccalini: Ragguagli;

gnocchi

Ecco, gli si potevano dare li gnocchi col sugo di carne;

Garzoni; De Marchi: Demetrio; Faldella: Madonna; Serao: Virtù;

golosinas*

vendedori de golosinas;

Garzoni;

gorbe*

Persiche, umiliache, e simil gorbe;

Burchiello: Rime;

gramolata

sorbivano la gramolata dopo la formetta;

De Roberto: Viceré; Serao: Paese;

gramolate

mi sembrano sorbetti e gramolate; gramolate di pesca, le gramolate di amarena, le granite di limone e di caffè;

Giusti: Poesie; De Roberto: Viceré; Serao: Paese;

grana*

il "grana" piangente a saporite làgrime;

Dossi: Goccie;

granate

donde vegnano delle granate che la casa si spazi; le granate e i cotogni;

Boccaccio: Corbaccio; Ramusio;

granati

succo di granati;

Ramusio; Guazzo: Civil; Caro: Amori;

granchi

Fave arrostate, radice o finocchi non fa mestier, ché 'l gusto torni loro, o granchi fritti o cosce di ranocchi; E perché i granchi son miglior rifritti;

Lorenzo: Poemetti; Burchiello: Rime; Leonardo: Scritti; Ramusio, Belli;

granite

le granite di limone e di caffè;
Verga: Mastro; Serao: Paese;

grantìnie’*

‘na pizze de grantìnie’ ;
D'Annunzio: Pagine;

grappa

è un boccone che se ne fa alla grappa più che delle lamprede; è una vivanda da gran maestri; trangugerà, con diletto, la volgare grappa;
Aretino: Ragionamento;

graspia*

sirivolo, racese, vernaccia, graspia, raspato, latino;
Garzoni;

grignolino

mescere e ristappare bottiglie di barbera e di grignolino;
Nievo: Novelliere; Faldella: Figurine;

grissini

piglia questi grissini.... Anche questo biscottino e questo amaretto.... sono per te;
D'Azeglio: Autobiografia; De Amicis: Cuore; Faldella: Figurine;

grissino

di abboccare un grissino e di assaggiare un amaretto;
Faldella: Figurine;

grostata

e 'na mezza grostata;
Belli;

grostini

s'addatta a li grostini cor presciutto...;
Belli;

gru

entrò nella cucina, e sentendo l'odor della gru e veggendola pregò caramente Chichibio che ne le desse una coscia;
Boccaccio: Decameron;

grue

Io finsì di volerla far segnata per la volontà di mangiare una grue con le pappardelle; e non se ne trovando da comperare, fu forza che uno mio innamorato mandassi a azzarne una con lo

scoppietto: e così l'ebbi

Aretino: Dialogo;

guacetti*

preparare per pasticci, sapori, potaggi, guacetti;

Garzoni;

guazetti*

dipoi infaccendati al pelare, presto senza altri guazetti li mesero a cuocere con due pezzi di prosciutto in una caldaia sopra il fuoco, e cottoli, senza indugio mangiorno;

Fortini: Giornate;

guazzetti

vaccina, starne, torte, guazzetti e ogni convenevolezza;

Aretino: Dialogo; Pulci: Morgante; Boccacini: Raguagli; Grazzini: Commedie; Belli;

guazzettin*

Ha solo a pranzo un guazzettin di rane;

Sergardi: Satire;

guazzetto

Mangiava una scodella di tartufi Rinaldo, bene acconcia in un guazzetto; coratella di pecora in guazzetto, mangiata dal salsicciaio;

Pulci: Morgante; Belli; Gozzi: Fiabe;

guazzini*

di saper ordinar quando vuole mille sorti di guazzini tramessi, intingoli, sapori, torte e altre infinite vivande che si trovano;

Piccolomini: Amor;

huova

osservando di non mangiare né cacio né huova in venardi né in digiuni de la Sancta Chiesa;

Agazzari: Assempri;

indivia

Signor Mosto, il vostr'orto è così grande che deve aver raponzoli e lattuca, radicchi, indivia; e queste erbe manduca Roma e condisce ne le sue vivande; minestra verde, indivia, foglie di cavolo, cicoria; ci manda indivia bianca e altre simili insalatucce, che anco ci mandasse di questi bellissimi porri? ;

Bandello: Novelle; T. Tasso: Rime; Serao: Ventre;

insalata

ebbono una insalata di borrana e cicerbita; un pollo, una insalata acconcia e netta; cose da insalata da pasto, da frutti da ordinario, da cocina da speciaria, da sani da amalati; di freddo di caldo, di crudo di cotto, di acquatico di terrestre, di domestico di salvatico, di rosto di lessò, di maturo di acerbo; e cose da nutrimento solo e da gusto, sustanzioze e leggieri, salse et insipide, agreste e dolci, amare e suavi; i., o di lattuca o di mescolanze o di carotte o di radicchi o di cappari o d'endivia o di cedronelli o d'altra sorte si sia; un poco d'insalata per svegliar l'appetito? Sì, sì, un'insalatina non la ricuso mai; una insalata di lessò freddo affettato con le cipolle; Egli non è ancora alla insalata;

Sacchetti: Trecento; Machiavelli: Asino; Aretino: Dialogo, Ragionamento, Commedie; Motti e Facezie; Firenzuola: Ragionamenti; Ramusio; Cellini: Vita; Garzoni; Ariosto: Cinque Canti; Buonarroto: Tancia; Bruno: Dialoghi; Grazzini: Commedie; Goldoni: Commedie (1758); Manzoni: Fermo; Verga: Malavoglia, Mastro, Peccatrice, Novelle; Tozzi: Podere, Con gli occhi, Novelle; Pirandello: Esclusa, Novelle; De Marchi: Demetrio; Faldella: Figurine; Donna; Boito: Storielle; Serao: Ventre; Zena: Bocca; Fucine: Veglie; Cagna: Alpinisti;

insalate

Mangiato che noi avemmo le insalate in certi piattelloni; erbe, per insalate, tenerine, scheriuola, lattucbelle, scalognine, bietole con boraggini sfoggiate; le insalate, o di lattuca o di mescolanze o di carotte o di radicchi o di cappari o d'endivia o di cedronelli o d'altra sorte si sia;

Aretino: Ragionamento; Cellini: Vita; Grazzini: Cene; Costo; Garzoni; Franco: Priapea;

insalatone*

da morte a vita ci fe' riavere un grande insalatone, e un po' di vino;

Buonarrotti: Tancia;

insalatta*

la fa sù on'insalatta;

Porta: Poesie;

insalatucce

insalatucce dal tempo della quaresima e da di del digiuno ; donde riportava alcune insalatucce amare facendosi coscienza di assaggiare delle dolci;

Aretino: Dialogo, Ragionamento; Bargagli: Trattenimenti; Bandello: Novelle;

insalatuzze*

e molte volte aveva desiderato d'avere cotali insalatuzze d'erbucce, come le donne fanno quando vanno in villa;

Boccaccio: Decameron;

intingoletti

ti pone a cena, e assettati a sedere, e ti aguzza l'appetito con certi intingoletti, con certi manicaretti;

Aretino: Commedie; Piccolomini: Amor;

intingoletto

faccisi la cena con qualche intingoletto da svogliati: che sempre lesso e sempre arrosto nichilo vales;

Aretino: Commedie; Goldoni: Commedie (1753);

intingoli

La fantesca si sbracciò: maccheroni, intingoli d'ogni sorta, e le signore stesse si misero in quattro perché la tavola non sfigurasse; Avevano asciugato tutte le provvigioni di intingoli;

Cellini: Vita; Boccacini: Ragguagli; Garzoni; Piccolomini: Amor; Giusti: Poesie; Goldoni: Commedie (1753); Boito: Storielle; Verga: Novelle (1876), (1880), (1883); Pascoli: Fanciullino; Cagna: Alpinisti;

intingolo

Ser Piero, togliete quella anguilla! -; et egli: - To' quello intingolo, tu!; avea dovuto compormi un certo intingolo di acqua burro zucchero e farina, col quale m'ingozzava, un piatto alla francese, un intingolo, una bona vivanda; Oh che roba! Oh che intingolo! Oh che odore!; m'ha fatto male quell'intingolo troppo impepato;

Poliziano: Detti; Goldoni: Commedie (1747), 81753); Nievo: Confessioni; Tozzi: Tre croci; Oriani: Racconti;

iuca

si mangia la iuca arrostita come le carotte, e con vino e senza, ed è buon mangiare; e in terra ferma tutta la iuca è di questa boniata; Ramusio;

iucca

Questi Indiani schiavi erano carichi di pan fatto di iucca e di maiz e di pesci salati; Ramusio;

lambrusca

in coltivar quelle viti, che altro non producono che inutile lambrusca; vin d'agresto o lambrusca o cerbonea; recavi e pomi e grappoli, che salvi dal morso abbiam dell'aspro verno, e un nappo di soave lambrusca;

Boccacini: Ragguagli; Casti: Animali; Monti: Poesie (1828);

lamponi

mangiar troppi lamponi; M'hanno dato fragole e lamponi;

Dossi: Altrieri; Slataper: Carso;

lampreda

una gran lampreda che l'acconciasse; lampreda dal Binasco; avvolse la l. intorno al cappone insieme, ponendogli nome il "baccalare cinghiato"; per una lampreda mi ammazzerai con Bevilacqua;

Masuccio: Novellino; Folgore: Sonetti; Sacchetti: Novelle; Aretino: Commedie;
Masuccio: Novellino; Garzoni;

lamprede

Grosse lamprede, o ver di gran salmoni; Il quale essendo una mattina di quaresima andato là dove il pesce si vende e comperando due grossissime lamprede;

Alighieri: Fiore; Boccaccio; Decameron; Sacchetti: Novelle; Aretino: Commedie;

lappoloni*

lattughe, bietole, lappoloni, e ogni erba da camangiare;

M.F. Villani: Cronica;

lardelli*

cotta co li lardelli e cco lo strutto;

Belli;

lardo

elli vivono di carne e di lardo e di riso; avendo per condimento lardo e sugna; l. di porco; l. arechiato; [lardo] Lo arrostiremo al fuoco; col lardo grasso, l'arrosto che nuoti nel grasso; adacciato comm'a l.; Fette di lardo e confetture e torte;

Polo: Milione; Machiavell: Arte; Garzoni; Folengo: Baldus; Motti e facezie; Garzoni; Grazzini: Commedie; Basile; Latrobio: Brancalone; Goldoni: Commedie; Imbriani: Merope; Leopardi: Paralipomeni; Nievo: Confessioni; Verdi: Libretti (1883); Tozzi: Novelle; Serao: Virtù; De Marchi: Arabella; Capuana: Marchese;

lardu

pani, lardu, prisuttu, acci e tumazzu;

Meli: Favuli;

lasagna

Fa' ch'io abbia un poca di buona lasagna". E ella così fa. Fatta che ella ha questa lasagna, e ella fa la scudella;

Bernardino: Prediche;

lasagne

le suppe lombarde, le lasagne maritate; aveva carico lo stomaco di d'altro che di lasagne e di maccheroni; lasagne e altre vivande di pasta l'arancia amara a colazione, e la merenda, e le lasagne alla sera, ci volevano dei denari a manate, e le lasagne si scodellavano nelle madie larghe come tinozze: dai crostini tedeschi alle lasagne lombarde;

Boccaccio: Corbaccio; Arienti: Novelle; Ruzante: Teatro; Aretino: Commedie; Ramusio; Costo; Luigino: Libro; Straparola: Piacevoli; Goldoni: Commedia (1759); Faldella: Figurine; Oriani: Racconti;

lasagnette

Un se ne de' fare lessò, perché le lasagnette con e quali s'inviluppano, sono un mangiare da duca e anche per cavarne il grasso del bruodo;

Aretino: Commedie (1524); Zena (Bocca);

latte_agro*

Il loro bere è latte agro, ch'è dispiacevole a chi non è avezzò;

Ramusio;

lattemele*

minestre, le torte, il lattemele, il biancomangiare;

Guazzo: Civil;

lattemiele

Io mi trovo un cialdone, gonfio di lattemiele;

Dossi: Altrieri; Serao: Paese;

lattesini

Sarà difficile che a st'ora trovemo dei lattesini;

Goldoni: Commedie (1765);

latticini

di mangiar ova e latticini ne' giorni di digiuno;

Sarpi: Istoria; Magaloti: Relazioni;

latticini

Il primo è la quadragesima, nella quale non solo dalla carne e latticini, ma anco dal pesce s'astengono;

Ramusio;

latticino

un pezzo di quel formaggio di Basilicata che è piuttosto un latticino secco, la "provola";

Serao: Paese;

lattuca

minestra di lattuca o di zucca;

Garzoni; T.Tasso: Rime; Boccalini: Ragguagli;

lattucchelle*

erbe, per insalate, tenerine, scheriuola, lattucchelle, scalognine, bietole con boraggini sfoggiate;

Franco: Priapea;

lattuche

le lattuche più squisite d'Olanda;

Il Caffè;

lattuga

E nella istate usa cose fresche: buoni vini e piccoli, de' polli e de' cavretti e de' ventri o peducci di castrone coll'aceto o lattuga, o de' gamberi; ma una malaticcia che si nutre di brodo di lattuga non può certo avere una gran vigoria;

Paolo Morelli: Ricordi; Grazzini: Cene; Nievo: Confessioni; Verga: Marito. Novelle (1887); Dossi: Desinenza; Serao: Paese;

lattughe

cestute lattughe; monna Menta che vendea l'erbe, e là si rodeano sue lattughe e suo' camangiari; usa buon pane di grano o di spelda carne di buon cavretti o castroncelli, i pesci freschi e sani, lattughe, mandorle e ancor avillane; Guardalo da carne e vino e dàgli lattughe e farferelli Intanto ch'io vendemmio le lattughe; comprare un pane a credenza, o un fascio di lattughe;

Boccaccio: Comedia; Francesco: da Barberino: Reggimenti; Sacchetti: Trecento; Burchiello: Rime; Poliziano: Detti; Ramusio; De Ronberto: Viceré; Verga. Novelle (1883);

lattughella*

pur non li manca mai la lattughella; il porro trito e del giardin le foglie e forse i baci ancor d'una zittella;

Sergardi: Satire;

latuche

dove si mangiava lo agnello pascale con gli azimi e le latuche agresti;

Garzoni;

latughe*

foglie di latughe;

Ramusio;

leccornia

mentre pel salone si diffondeva un'altra volta l'allegrezza del cibo, del vino, della leccornia;

Serao: Paese;

leccornia*

un arrosto o altra leccornia;

Berni: Rime;

leccornie

sprigionò dalla credenza le più saporose leccornie della casa Cirio;

Serao: Paese; Fogazzaro: Malombra; Faldella Madonna; Dossi: Desinenza;

leccornie

I brodi consumati e fragranti e le leccornie delicate;
Chelli: Eredità;

legume

V'è un errore volgare sulla indole del caffè, di che abbiamo parlato nel primo foglio, ed è di crederlo un legume;
Caffè;

legumi

Se fusse ancora veduto uno nutrirsi di legumi e spregiare l'oro sarebbe lodato da pochi e seguito da niuno; i broccoli, i legumi, il cascio e l'unto; era soltanto felice quando si ordinavano maccheroni o legumi o risotto, grosse e nutrienti minestre;
Macchiavelli: Arte; Ramusio; Esopo Toscano; Sergardi: Satire; Conciliatore; Belli; Pellico: Prigioni; D'Annunzio: Maschere, Fuoco, Vergini; Novelle (1902); De Amicis: Maestrina; Serao: Ventre;

lembata*

Et io vi dico poi che val più una schiacciata onta, che vi faccia una fantesca, con una lembata d'aglio;
Bargagli: Pellegrina;

lengua

una lengua de manzo salmestrada;*
Goldoni: Commedie (1765);

lenti

cieche lenti; costui ha mangiate cicerchie, e non lenti;
Boccaccio: Comedia; Buonarroto: Tancia;

lenticchie

minestra di fave o di lenticchie; mentre Susanna versava in un piatto le lenticchie per zuppa;
Ramusio; Garzoni; Serao: Virtù; Pirandello: Novelle (1936);

lepre

vi spellerà e vi cucinerà a uso lepre dolce e forte; di lepre e di cinghiali e cavrioli di fagiani e di starne e di capponi; sapor selvatico della lepre gli risaliva su per la gola; stamattina noi ci troviamo un quarto di capretto, otto tordarelli, una mezza lepre e queste starne;
Pucci: Rime; Magalotti: Relazione; Piccolomini: Amor; Collodi: Pinocchio; Verga: Storia; Pirandello: Novelle (1926); D'Annunzio: Novelle (1902);

leprezza

s'era posto a tavola e aveva dinanzi una leprezza stagionata, fratellino, come Dio sa fare;
Piccolomini: Amor;

lepri

Occidono per loro mangiare molti cervi, cavrioli, lepri; portâro in lieta mensa e lepri e cervi; sette lepri scojati con contorno di tordi;

Ramusio; T.Tasso: Liberata; Pirandello: Novelle (1926);

lesso

Di vari pesci varie le vivande a rosto e lesso al foco erano poste; ch'io facci qui venire lesso o arrosto; Non si può tôrre che il l. non sia sano; So far un l., un rosto, giustar una gallina; Dopo il lesso, egli chiese;

Folgore: Sonetti; Ariosto: Cinque; Aretino: Commedie; Berni: Rime; Piccolomini: Amor; Grazzini: Commedie (1582); Folengo: Baldus; Marino: Lirica; Ramusio; Latrobio: Brancaleone; T.Tasso: Dialoghi; Straparola: Piacevoli; Buonarrosti: Tancia; Grazzini: Commedie; Goldoni: Commedie; Giusti: Poesie; Nievo: Novelliere; Giacosa: Tristi; Tozzi: Podere; Pirandello: Maschere, Novelle; Faldella: Figurine; Serao: Virtù; Fucini: Veglie; Cagna: Alpinisti;

lessuccio*

un po' di minestra, un po' di lessuccio, du' altri;

Fucini: Veglie;

levatelli*

fritteline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate e levatlli;

Garzoni;

levori*

levori e cavriuoli arrosto e lesso;

Folgore: Sonetti;

licor

E il soave licor le pose in mano; E licor lieti di Francesi colli;

Marino: Adone, Strage; Pindemonte: Traduzione; Parini: Giorno;

licore

Su, finché cibo avemo, avem licore;

Leonardo: Scritti; Marino: Adone, Dicerie; Gelli: Circe; Bartoli: Ricreazione;

Guazzo: Civil; Pindemonte: Traduzione; Parini: Giorno;

lievro*

Tutto quel che la vol, lonza, straculo, cingial, lievro, agnello, cavretto, pollastri;

Goldoni: Commedie (1765);

limonata

Via, porta subito la limonata alla Contessa; La marchesa continuò a sorseggiare la limonata, piano;

Goldoni: Commedie (1752), (1761); Giusti: Poesie; Nievo: Novelliere;
Carducci: Poesie (1871); De Roberto: Viceré; Svevo: Coscienza; Pirandello:
Maschere; Zena: Bocca; Boito: Storielle;

limonate

Dacché bevete le limonate, parmi che stiate meglio;

Goldoni: Commedie (1752); Caffè; Fogazzaro: Piccolo; Pratesi: Eredità;

limoncello

Un limoncello di Napoli in questo settentrional vedovo;

Sergardi: Satire; Redi: Bacco; Algarotti: Viaggi;

limone

Fra zucchero, limone e spirito di vino; Il sapore del limone m'è sempre sgradito;

Piccolomini: Creanza; Goldoni: Commedie (1754); Svevo: Coscienza; Verga:
Malavoglia; Capuana: Giacinta; Tozzi: Bestie; Serao: Paese;

limonea

a mostarda, la limonea, la salsa o reale o bastarda;

Garzoni;

limonèa

cappello alla marinaresca e un bottaccino di limonèa;

Dossi: Altriieri, Desinenza;

limoni

provvisione di limoni e di scelti vini;

Ramusio; Algarotti: Viaggi; Serao: Ventre;

lingue

*perché in un tratto per molti servizi si fa ricorso a loro, chiedendo salami, prosciutti, lingue di
bue, onto sottile, lardo di porco, formaggio piacentino, formelle di Monferrato;*

Garzoni;

liquor

*e poi che lo gustò, liquor divino; E spumante liquor di Bacco intanto; Liquor divino, che gli
animi allegra; bicchierino un liquor trasparente e denso;*

Ariosto: Furioso; Ramusio; T.Tasso: rinaldo; Campanella: Poesie; sergardi:
Satire; Goldoni: Commedie (1758); Metastasio: Cantate; rosa: Satire; Gozzi:
Fiabe; Svevo: Senilità;

liquore

*e assaggiò il liquore strizzando l'occhio; l. balsamico [dell'anesone]; veder il prezioso liquore
del vino;*

Boccaccio: Filocolo, Esposizioni; Bandello: Novelle; Boiardo: Innamorato; Ariosto: Furioso; Colonna: Hypnerotomachia; Castiglione: Cortegiano; Della Casa: Galateo; Garzoni; Ramusio; Boccacini: Raggiugli; Magalotti: Relazione; Scala: Teatro; Metastasio: Cantate; Caro; Amori; Da Ponte: Memorie; Foscolo: Viaggio; Nievo: Confessioni; Svevo: Coscienza; Verga: Lagune; D'Annunzio: Trionfo, Vergini, Leda; Oriani: Racconti; De Roberto: Viceré;

liquori

liquori odorosi e spiritosi; il signor Giorgio Felini, mercante di liquori bevibili; *Boccaccio: Filocolo, Esposizioni; Garzoni; Ramusio; Leopardi: Discorsi; Tarchetti: Fosca; Croce: Sottilissime; Goldoni: Commedie; Da Ponte: Memorie; Svevo: Senilità; Pirandello: Maschere, Novelle; De Roberto: Viceré; Dossi: Gocce, Colonia, Vita; Oriani: Racconti; Zena: Bocca; De Marchi: Arabella; Fucini: Veglie; D'Annunzio: Novelle;*

liquori_spiritosi

l'uso del vino, de' liquori spiritosi e forti

Caffè:

lucci

anguille e lucci e tinche e pesci persi;

Pulci: Morgante; Ramusio;

luganega

Femoli magnar alla cortesana, che fursi ghe piaserà: cento risi colla meola de manzo, e la so luganega a torno via;

Goldoni: Commedie (1738);

lumache

con due soldi di "maruzze", si hanno le lumache, il brodo e anche un biscotto intriso nel brodo;

Aretino: Ragionamento; Serao: Ventre;

lupini

io ho vedute merendarsi le donne e mangiare lupini e porri; che di lupini sol pascea lo stomaco; che nel pane della milizia ci frammischiare segala, veccia e lupini;

Boccaccio: Decameron; Garzoni; Rosa: Satire; Bartoli: Ricreazione; Goldoni: Commedie (1760); Collodi: Pinocchio; Verga: Malavoglia, Novelle;

luzzi*

Nel comprare la robba, per il più son soliti d'attaccarsi al peggio, per spender poco e risparmiare, essendo lor più grato il spudapane che i luzzi, e l'acquatelle che i sfogli, le cappe che l'ostreghe, la vacca che il vitello, i passarotti che i tordi, e volendo il marzo in ogni cosa, eccetto che nei casetti di Romagna;

Garzoni;

macaron

O macaron, macaron, quae te mattezza piavit; e un scueloto de macaron; Uuh, se sa bon el vin, el formaggio e i macaron!

Folengo: Baldus; Ruzante: Comedia (1523);

maccaron

E su i mé maccaron fiocca el formagg;

Maggi: Rime;

maccaroni

Mi che son de bon cuor, no ghe giera i paroni, Vago all'albuol de posta, e fazzo i maccaroni. Oe, ghe n'ho fatto tanti, che ha calà la farina; Eh, ggìa sse sa, cc'a mmostaccioli, a bballi, Matterìa, maccaroni e mmal francese; Se sa che a ttrippa verde e a ggruggni ggialli Nun c'è da stacce appetto antro paese;

Goldoni: Commedie; Belli;

maccarune

e le porpette? dove li maccarune e graviuole?; strude, zeppole, pane caudo e maccarune;

Basile;

maccheroni

maccheroni e vermicelli all'acciugata; dare il sugo ai m. napolitani;

Garzoni; Fucini: Veglie; Oriani: Racconti;

macerone

il pulegio, il petrosello, il cerfoglio, l'aneto, la pimpinella, il macerone, il dragoncello, l'erba stella, lo isopo domestico, l'origano;

Garzoni;

macheroni

V'o' sète qui, brigata, tutti quanti per manicar il bue e' macheroni;

Sacchetti: Rime; Garzoni;

madera

sei bottiglie di madera guadagnate!; Petti di pollo al Madera;

Conciliatore; Imbriani: Dio; De Amicis: Oceano; Tarchetti: Fosca;

maiale

Io mangio polenta e cacio, qualche volta un po' di carne di maiale; volta un po' di carne di maiale il solito mezzo chilo di pane bruno e tre soldi di frutta o tre soldi di maiale; metterci una cotenna grassa di maiale; sarà stata la braciola di maiale che t'ha fatto male; il sangue di maiale, cioè unito al cioccolato, al pistacchio, alla vainiglia, al cedro, alla cannella e presentato in una forma umile e leggiadra, dove la sua grassa brutalità era scomparsa;

Nievo: Novelliere; Tommaseo: Duca; Boito: Nuove; Oriani: Racconti; Serao:

Ventre, Virtù; Fucini: Veglie; Tozzi: Ricordi;

maiz

farina di maiz arrostito, e postone un pugno in una scodella d'acqua la volgono e rivolgono, di modo che si viene a fare, a maniera d'una semola cotta e liquida, una buona bevanda; maiz del quale mangiammo, e lessò e arrostito ne portammo con noi in viaggio;

Ramusio;

malaga

bicchiere di Malaga ha un sapore profondamente;

Serao: Paese;

màlaga*

barili di Màlaga;

Dossi: desinenza;

malvagia

T'ingegna, quando sei dal duolo afflitto con cioncar malvagia, e chiavar ritto; un fiasco di vecchia e dilicata malvagia; di miglior carne e vino, che non possa esser il greco di Somma, malvagia di Candia et asprinio di Nola;

Sacchetti: Trecento; Lorenzo: Poemetti; Aretino: Dialogo; Burchiello: Rime; Paolo Morelli: Ricordi; Motti e facezie; Bandello: Novelle; Bruno: Dialoghi; Tassoni: Secchia; Pona: Lucerna; Grazzini: Cene; Redi: Bacco; Caro: Amori;

malvasia

Non piace né verdea, né canapina, la malvasia, la lacrima o 'l moscato, e solo a quel che nuoce il genio inclina; gli offerse un bicchiere di Malvasia, ch'egli prese e si tenne sul petto con un atteggiamento pretesco;

Nievo: Confessioni; Folengo: Baldus; Sergardi: Satire; De Amicis: Amori; Faldella: Madonna; Rovani: Cento;

malvasia

questo misero difetto ch'e' giovani tutti se ne guastono, usando la mattina più e più volte bere la malvasia e altri vini, e poi corrono alla lussuria;

Sacchetti: Trecento; Bruno: Candelaiò;

mandarini

pel suo fare ben educato, ché non veniva mai colle mani vuote: confetti, mandarini, bruciate, alle volte anche una bottiglia sigillata;

Verga: Novelle (1874), (1887);

mandarino

"Comare marchesa, preferireste il mandarino?" Ella diceva sì, col capo, come un vecchio idolo cinese; e Garrone che mi portò un mandarino con le foglie e scappò subito perché sua madre stava male; spumoni, metà crema e metà gelato, di tutte le mescolanze, crema e cioccolatte, mandarino e poncio, crema e pistacchio, crema e fragola, lattemiele e fragola;

De Amicis: Cuore; Serao: Paese,

mandolato

avvolgere il mandolato di Cremona;

Goldoni: Commedie (1752); Rovani: Cento;

mandole

E sonvi, oltre l'erbaggio e l'insalate, faggiuoli, lenti, ceci, fave fine, ciriege, gelse, mandole, susine, fravole e bozzacchioni in quantitate;

Piccolomini: Creanza; Franco: Priapea;

mandorlata*

schiacciatine biscottate e molte nocciuole e noci, con uva passa e mandorlata;

Ramusio;

mandorlati

na libreria tutta piena di canditi, di torte, di panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna; si virgola il pasto per inviare alla sua insipida bella cartocci di parlanti confetti, mandorlati di millefiori, rosoli di lungo amore, cioccolata con la cannella, e altrettali commestibili dichiarazioni;

Collodi: Pinocchio; Dossi: Desinenza;

mandorlato

A' miei prodi soldati il pan di segala diventa mandorlato; tenendo, con due dita, sollevato il pezzo di candito, la pasta secca, il mandorlato, la sottile e attorcigliata caramella che mangiavano;

Carducci: Poesie (1894); Serao: Paese;

mandorle

che dicano "treggea", "anisi", "mandorle confette"; si bruciava il mallo delle mandorle;*

Boccaccio: Comedia; Aretino: Dialogo; Macinghi Bandello: Novelle; Strozzi:

Lettere; Ramusio; Verga: Novella (1894); Vita; Gozzano: Poesie; De Amicis:

Oceano; Serao: Virtù, Paese; Deledda: Canne; Pirandello: Maschere, Vecchi,

Novelle (1923);

màndorle

sgretolava un cartoccio di màndorle confettate;

Dossi: Altrieri, Desinenza, Vita,

mandorline

Egli non mangiava se non cose verdi: zuche, cidriuoli, melloni, minuto, cavolo, lattuche, borace, mandorline fresche e ceci; e perché il vino paresse verde, lo poneva in un bicchiere di vetro verde;

Aretino; Dialogo;

manestra

manestra di fava senza sale e senza olio; volete che si sazino con la m. sola?;

Aretino: Commedie (1526); Goldoni: Commedie (1755); Gozzi: Fiabe; Oriani: Racconti;

manfrigoli*

crema, miraos, erbicine, ongaresca, orzata, manfrigoli;

Garzoni;

mangiar_bianco

[guanabo] dentro è pieno d'una pasta come mangiar bianco, salvo che, ancorché sia tanto spessa, è alquanto acquosa e di gentil sapore;

Ramusio;

mangiaretti*

Oltre a questi io vi proferisco i semi delle migliori erbucce del mondo, da formarne appetitosi e grati mangiaretti;

Bargagli: Trattamenti;

mangiar

uscitemi di casa, e qualunch'ora voi vorrete de' miei mangiari, io ve gli darò secondo che meriterete; noi non volemmo gustare per modo alcuno di questi loro mangiari, ma mangiammo di quello che abbiamo detto; In casa sua egli per la bocca sua faceva tutti quei delicati mangiari che avere si potessero, e teneva una donna di buona età che era perfettissima cucinara;

Sacchetti: Trecento; Novellino; Boccaccio: Filocolo; Bandello: Satire; Ramusio; Giamboni: Libro; Esopo Toscano; Pucci: Libro; Francesco da Barberino: Reggimento;

manicaretti

fare i più saporosi e delicati manicaretti, con spezierie e cose aromatiche;

Bandello: Novelle; Aretino: Commedie; T.Tasso: Dialogo; Lando: Paradossi; Da Ponte: Memorie; Nievo: Confessioni; Verga: Mastro; Pirandello: Novelle (1924); Dossi: Altrieri; Faldella: Donna;

manicaretto

Salse bandisco, e sughi, e ogni manicaretto;

Boccaccio: Decameron; Bandello: Novelle; Lando: Paradossi; Goldoni: Tragicommedia (1753); Dossi: Desinenza; Rovani: Cento; Pirandello: Novelle (1922), (1933);

mantegate*

tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate;

Garzoni;

mantiglia

i capi di latte, le raviuole, il latte mele, la mantiglia, le puine di butiro, i vermicelli di butiro;
Garzoni;

manze

Ogni mercoledì corrodo grande di lepri, starne, fagiani e paoni, e cotte manze ed arrosti capponi e quante son delicate vivande;

Folgore: Sonetti; Pirandello: Novelle (1923) [cit. Folgore];

manzo

mi sono contentato del manzo, per non ispendere in pollastro; disonore del buon manzo di Milano, della buona vitella di urrento, e de' buoni capponi piemontesi e veneziani; E un buon pezzo di manzo, e un pezzo di vitello; Gaudenzio ordinò lessò di manzo, minestra, e fritto di rognoni; Risotto, manzo a lessò, il fritto, un vino sincero che andava bene;

Garzoni; T. Tasso: Lettere; Goldoni: Commedie; Frusta; Cagna: Alpinisti; Verga: Teatro (1885); Dossi: Vita;

maraniello*

il "maraniello" a cinque soldi; questo tinge di azzurro la tovaglia;

Serao: Ventre;

maraschino

di tanto in tanto qualche bottiglia di maraschino, e qualche torta delle monache di San Vito; maraschino, e qualche torta delle monache di San Vito;

Da Ponte: Memorie; Nievo: Confessioni; De Amicis: Oceano;

marelle

fa savor di sugo di marelle;

Vanozzo: Rime; Burchiello: Altri Sonetti;

marenda

Cappon rosto, formaggio, la xe una m. che fa cascar el cuor;

Maggi: Rime; Goldoni: Commedie; Porta: Poesie;

marendina

Do soldetti de malvasia garba xe la mia marendina;

Goldoni: Commedie (1754); Gozzi: Fiabe;

maritozzo

Io te do in cammio un maritozzo fino De scerta pasta scrocchiarella e ttosta Che nun te la darebbe un cascherino;

Belli;

marmellata

questi portavano i regali funebri: vassoi pieni di dolci, di forme di marmellata o di cioccolata, di frutta candite, di pan di Spagna, di bottiglie di moscato o di rosolio;

De Roberto: Viceré; Pirandello: Novelle (1923), (1924);

marobio

e prima mangiando uno pezzo d'erbato col marobio, desinarono con buona consolazione;

Gherardi: Paradiso;

maroni

che i maroni fiorentini, romagnoli e di altre provincie vendesse cotti, crudi, allessi, arrosto, come meglio gli tornava, ma che i maroni spagnuoli solo vendesse cotti arrosto senza la scorza;

Boccalini: Raguagli; Goldoni: Commedie (1756);

marroni

un gran piatto piramidale di marroni arrostiti;

Cenne: Risposta; Sacchetti: Rime; Burchiello: Rime; Fortini Giornate; Manzoni: Fermo; Dossi: Altriieri;

marsala

che il vino di M. condisce così meravigliosamente; certe scaloppine di vitella col marsala;

Conciliatore; Verga: Novelle; De Roberto: Viceré; De Marchi: Demetrio, Arabella; Serao: Paese; Pirandello: Maschere, Vecchi, Novelle; Cagna: Alpinisti; Chelli: Eredità; Zena: Bocca; Quattro; Verga: Peccatrice; Oriani: Peccatrice; Faldella: Figurine,

marzapà*

che pestava mandoi in ü mortér per fà di marzapà;

Straparola: Piacevoli;

marzapan

Teneri co è el botirro, che i par de marzapan; Voeuvel mò adess, Lustrissem, sentinn vuna, de quij de fà restà de marzapan?;

Goldoni: Commedie; Porta: Poesie;

marzapana*

Te faraggio venire da Napole na marzapana de confezzioni de 'mportanza, no fiaschetto d'acqua de fiuri de chilli d'Amarfe e n'altro fiaschette d'acqua argentata;

Castelletti: Stravaganze;

marzapane

Che importa? io bevvi là con Alessandro duoi bicchieri di malvagia con un quartier di marzapane; Mi recò in un marzapane di pistacchi due dozzine di aghi d'oro da capo, e dua gioielli bellissimi;

Ramusio; Pona: Lucerna; Grazzini: Cene, Commedie; Fortini: Giornate;

marzapanetto*

goloso che, per un buon boccone, darebbe la metà del suo e per insino al marzapanetto vuol sempre alla sua tavola; buone carni non vi dico;

Piccolomini: Amor;

marzapani

a Milano si fanno fare molte mercerie e armadure, e a Firenze buoni drappi, a Bologna i salsicciotti, a Siena i marzapani e i berricuocoli, e così ogni paese ha qualche dota; ma prima passar dallo speziato, e mandare a casa doppiieri, marzapani, pinocchiati e altra confezione in quantità; nei marzapani noci e avellane in luogo di amandorle; co' marzapani da Siena;

Bandello: Novelle; Garzoni; Aretino: Commedie; Dialogo; Grazzini: Commedie; Berni: Rime; Motti e facezie; Fortini: Giornate;

marzapaniello*

E, cossì decenno, le iettaie 'n zino li ciento docate e, pigliatose lo scarafone drinto a no marzapaniello, corze a lo patre co n'allegrezza che le saglieva da l'ossa pezzelle;

Basile;

marzemin

sarà del vin marzemin, del vin de Cipro, e una bottiglia de Canarie;

Goldoni: Commedie (1750);

marzemina*

peri, pomi, fighi, ua marzemina, e fina delle zizole;

Goldoni: Commedie (1745);

marzimino*

Eccellente marzimino;

Da Ponte: Libretti (1787);

mascherpa*

i doni di ricotta, di "mascherpa", di formaggio di capra, di castagne, di noci;

Fogazzaro: Piccolo;

mascherpena*

son cogh da alter che da busechena e mascherpena e gambùs con tut el sò scervellà;

Andreini: Due commede;

masenette*

masenette da dar per collazione;

Garzoni;

matsammore*

fatta di farina, d'oglio, d'acqua e di latte che noi chiamammo "matsammore";
Garzoni

maus*

Questo frutto è molto gentile e dolce, della grandezza de' cetrioli piccoli;
Ramusio;

meda*

un'altra sorte di vino, chiamato meda, qual con miele ed erbe è fatto da loro;
Ramusio;

medera*

e così tutti i zuccari, o di medera o fino o candido;
Garzoni;

medolla

tal medolla negra è chiamata nell'Italia "sangu";
Ramusio;

medone

buona malvasia, con vin greco e altre bevande, dette medone;
Ramusio;

mela

In campagna, a far merenda, rubando qualche fico o qualche mela; m. appiola; m. appiuola;*
Iacopone: Laude; Prati: Psiche; Gozzano: Poesie; Tozzi: Novelle (1920);
Pirandello: Novelle (1934);

melacotte*

Campa de melacotte e ppangrattato;
Belli;

melagrana

mangiare i tre acini della melagrana di Persefone nell'Ade;
Pirandello: Maschere; D'Annunzio: Fuoco, Notturmo; Deledda: Canne;

melagrane

«Io adoro le melagrane!» ella esclamò mostrando di aver già nella lingua il sapore acidetto e grazioso;
Ramusio; D'Annunzio: Fuoco;

melangole

A le bone melangole!;

Poesie musicali;

melanzane

melanzane condite con aceto;

Garzoni; Ramusio; Serao: Paese;

melanze*

stringer melanze sin che 'l succo n'esce;

Berni: Rime;

melarance

se none ch'io aspetto che alla tornata di Batista mi mandi le melarance che dice, se le sono belle, ché quelle parecchi che recò, erano trista cosa, e mezze fracide che avendole di quella sorta, è perduto la fatica e la spesa;

Macinghi Strozzi: Lettere;

melarancie

che le melarancie mi piacciono tanto;

Ramusio; Goldoni: Commedie (1761);

mele

(miele); m. d'api; m. di canne di maiz; [vendere] anco il vino che si fa di questo m.; otto buoni siropi di mele e di zucchero; e con mele ammassato e co' schiacciate, volete entrattenermi l'appetito; frutti, mele e pesche e pere, prima che sian venuti a quella condizione che li rende sani e piacevoli, e li maturano loro a furia d'ammaccature;

Bandello: Novelle; Ramusio; Pucci: Rime; Franco: Priapea; Pirandello: Maschere;

mele

Recanvi, quand'è 'l tempo, i contadini i mele calamagne molte some,, di fichi secchi e pere carvelle, mele cotogne ed ogni simil pome fichi, pesche, susine, mele, quante n'avesse; venendo uno suo contadino a Firenze, gli dette un paneruzzolo piccolo e tristo di valore di dua quatrini, dentrovi sei mele cotte, dua uova e uno poco di insalata e uno cacio piccolo; Costoro usan de dargli ne' conviti, dietro, fra le castagne e fra le mele, da poi che gli altri cibi son forniti; la fava con le mele e col mellone; V. anici;

Sacchetti: Rime, Trecentonovelle; Berni: Rime; Aretino: Ragionamento; Pucci: Rime; Motti e facezie; Ramusio; Fortini: Giornate; Rosa: Satire; Verri: Indole; Manzoni: Promessi; De Amicis: Cuore; Pirandello: Mattia, Novelle; Tozzi: Tre croci, Bestie; Novelle; Boine: Peccato; D'Annunzio: Notturmo;

mèle

(miele); le fonte e' fiumi di latte e di mèle; esser farina con cascio e mèle; Mèle, zucchero, marzapane, satti buono, anima mia?; E se vuoi conservare i fichi freschi, mettili nel mèle; del famoso "latteemèle", che debbo avere fra poco;

Folgore: Sonetti; Pulci: Morgante; Fortini: Giornate; Pucci: Libro; Sannazaro:

Arcadia; Vico: Principi; Leopardi: Lettere;

mele_cotte

non v'è egli del marzapane, del trebbiano, dei zuccherini e delle mele cotte?;

Grazzini: Commedie; Serao: Paese;

melecotogne

melegranate e melecotogne buone:

Ramusio;

melega

U magné pan de fromento, e mi del pan de meglio, de melega e de la polenta;

Straparola: Piacevoli;

melegranate*

Dirò delli frutti buoni che vi sono e de' tristi: melegranate e melecotogne buone, mandorle e olive grosse buonissime, rose bianche e rosse le più belle che mai si vedessero, belli pomi e peri e persichi, ma tristissimi al gusto;

Ramusio;

melenzane

Quivi sono buonissime uve [...]melenzane, agli, cepolle, in modo che è un paradiso;

Ramusio;

melichino*

melichino cioè cervogia fatta con mele;

Villani: Nuova cronica;

meliga

questo pane di meliga che ho portato io stessa;

Faldella: Figurine;

mellon

lunghe mellon;

Ramusio; Boccaccio: Comedia;

meloni

ho comprato per mio gusto duo paia di meloni; il bresciano aveva provisto di buoni meloni e fatto portar da casa del suo padrone buona vernaccia; Ha ordinato che oggi a mezzogiorno doi meloni;

Bandello: Novelle; Garzoni; T.Tasso: Lettere; Pirandello: Saggi;

meluccia

Ogni mattina lo vestiva e lo metteva a sedere davanti alla porta [...]con qualche tozzo di

pane o qualche meluccia nel cassettino del riparo davanti;
Pirandello: *Novelle* (1925), (1933);

menestra

Si dona a ciascuno, secondo il suo esercizio, piatto di pitanza e menestra, frutti, cascio; e li medici hanno cura di dire alli cochi in quel giorno, qual sorte di vivanda conviene, e quale alli vecchi e quale alli giovani e quale all'ammalati; la torta è ricotta due o tre volte, e con strana metamorfosi diventa tortello, e poi menestra, e di novo torta, vestendo varie forme, a guisa della materia prima;

Bonvesin: *Libro*; Baldus: *Folengo*; Garzoni; Campanella: *Città*; Basile; Porta: *Poesie*; Goldoni: *Commedie*;

menestre

in persona e manu propria adacquerei il vino, e pesarei il pane, e misurerei le menestre, e con le tanaglie non mi si trarria un soldo de le mani, e litigherei due ore un quattrino nel comprare tre libbre di carne, le quali farei trinciare sì sottili, che dieci persone ne trionferebbero;

Bonvesin: *Libro*; Aretino: *Commedie*; Croci: *Piacevoli*; Goldoni: *Commedie* (1754);

menestrelle*

fattone deverse menestrelle e saporielle, pe farele magnare;
Basile;

meola*

cento risi colla meola de manzo, e la so luganega;
Goldoni: *Commedie* (1738);

merenda

si ebbe la sua buona merenda... Pesche duràcine!;*

Boccaccio: *Decameron*; Ariosto: *Commedie* (1508); Aretino: *Dialogo*; Piccolomini: *Amor*; Arienti: *Novelle*; Croce: *Piacevoli*; Tassoni: *Secchia*; Costo; Grazzini: *Cene*; Latrobio: *Brancaleone*; Casti: *Animali*; Caro: *Amori*; Gozzi: *Fiabe*; Manzoni: *Promessi*; Nievo: *Novelliere*; Goldoni: *Commedie*; Tozzi: *Podere*; Verga: *Mastro*, *Novelle*; De Amicis: *Cuore*; Faldella: *Figurine*, *Madonna*; Fucini: *Veglie*; De Marchi: *Arabella*; Rovani: *Cento*; Rovani: *Alpinisti*; Dossi: *Altrieri*;

merenduccia*

la sua merenduccia di cioccolatte e biscottini, e fettine di pane imburrito, e spalmato di marmellata;

Pirandello: *Novelle* (1923);

merenduola*

andarono a pranzo e delle lor vivande mandarono a presentar Dafni, il quale, facendone una merenduola con la Cloe, si rallegrava con esso lei d'assaggiar de' bocconi che magnano i cittadini;

Caro: Amori;

merluzz

Mezzò fojjetto solo io l'ho ppagata Quanto du' llibbre de merluzz'a mmollo. Vedi come te succhieno er merollo!; Pesse fritto pescato a Pporto d'Anzo Co ggobbi e ppezzi de merluzz'a mmollo: Ummido d'un crapetto senza ir collo, C'affogò ttutti e nn'arrestò d'avanzo;

Belli;

merluzzi

Ecco li scibbi da fà ll'omo sazzio: Tonni, arenghe, merluzzi, tarantelli, Queste sò ggrassce da levajje er dazzio;

Belli; Pirandello: Maschere;

merluzzo

morir avvelenati dal merluzzo avariato; mentre il portabigoncia, pinzo di merluzzo e polenta; boccone di merluzzo e un'unghia di formaggio; olio di merluzzo;

Belli; Conciliatore; De Amicis: Oceano; Dossi: Desinenza; De Marchi:

Arabella;

merzamin

Figiuoli, quello è un bon vin! Uhm! pòlo essere, se l'è merzamin. Gnian la brasola n'ha puzò. Oh, le nose e 'l formagio salò fa pur el bon bere!;

Ruzzante: Teatro (1523); Garzoni;

merzamino*

mangiaguerra, trebbiano, albano, merzamino, bastardo, toscò;

Garzoni;

micchette*

dopo una semplice colazione di cioccolata e latte con micchette al butirro;

Zena: Bocca;

micchette*

una semplice colazione di cioccolata e latte con micchette al butirro;

Zena: Bocca;

midolla

midolla che par mandorle; midolla di pane; l'oglio dello grasso della midolla de le canne; midolla e non so che di cervella;

Ramusio; Bruno: Candelaio; Pallavicino: Corriero; Collodi: Pinocchio; Tozzi: Novelle; Fucine: Veglie;

miel

mandò a donare un bue, un castrato, un vaso pieno di miel;

Ramusio;

migliacci

Le vitelle di latte, le starne, i fagiani, i tordi grassi, le tortole, le suppe lombarde, le lasagne maritate, le frittelle sambucate, i migliacci bianchi, i bramangieri, de' quali ella faceva non altre corpaciate che facciano di fichi o di ciriege o di poponi i villani quando ad essi s'avvengono, non curo di dirti; avere o migliacci bianchi o erbolati, o veramente torta;

Boccaccio: Corbaccio; Burchiello: Rime; Berni: Rime; Tassoni: Secchia; Grazzini: Cene; Luigini: Libro;

migliaccia*

gattafura, la migliaccia, la torta lombarda o romagnuola;

Garzoni;

migliaccie*

zeppole e migliaccie, a dio vrnocole e tarantiello;

Basile;

migliaccio

Chi ha a dir paternostri o a fare il migliaccio o la torta al suo divoto, lascile stare; fritteline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate;

Boccaccio: Decameron; Compagni: Cronica; Pulci: Morgante; Cellini: Vita; Burchiello: Rime; Garzoni; Ghelli: Capricci; Piccolomini: Amor;

miglieruoli

ancorché vi si pongano i miglieruoli, le pere moscatelle;

Ramusio;

minestra

Gh'ho più gusto pan e minestra a casa mia che musoni, che rosto e fritto dove che sempre se cria; guardando la fiamminga della minestra asciutta; quel piacere che si ha di una minestra di fave senza olio;*

Boccaccio: Esposizioni; Bernardino: Prediche; Aretino: Ragionamento; Pulci: Morgante; Costo; Ramusio; Garzoni; Goldoni: Commedie; D'Azeglio: Autobiografia; Manzoni: Fermo, Promessi; Belli: Commedie; Nievo: Confessioni; Verdi: Libretti; Verga: Malavoglia, Mastro, Novelle, Teatro; De Roberto: Viceré; De Amicis: Cuore; Pirandello: Uno, Quaderno, Novelle; De Marchi: Demetrio; Verga: Dal Tuo; Chelli: Eredità; Fogazzaro: Piccolo, Malombra; Zena: Bocca; De Marchi: Arabella; Fucini: Veglie; Cagna: Alpinisti;

minestre

varie specie di minestre, come la suppa o grassa o magra o capirotta o dorata o inglese o acetosa o 'altra sorte, minestra imperiale o napoletana, mangiar bianco, trippe, carabozzada, villanata, pastume, ginestrata, crema, miraos, erbicine, ongaresca, orzata, manfrigoli, terdura e altre sorti; quelle vivande le quali senza faticare troppo i denti col mastigare si trangugiano facilmente, come le buone minestre, le torte, il lattemele, il biancomangiare, le gelatine e altre simili;*

Motti e facezie; Aretino: Commedie; Garzoni; Vasari: Vite; Ramusio; Bargagli: Pellegrina; Pallavicino: Corriero; Guazzo: Civil; Boccalini: Ragguagli; Tasoni: Secchia; Goldoni: Commedie; Manzoni: Promessi; Pellico: Prigioni; Svevo: Novella; Capuana: Marchese; Faldella: Figurine; Donna; De Marchi: Demetrio; Arabella;

minestrina

questa sera una minestrina con due goccioline d'olio;

Grazzini: Cene; Goldoni: Commedie (1750); Belli; Capuana: Marchese; Chelli: Eredità; De Amicis: Cuore; Svevo: Coscienza;

minestrone

Non voglio riso, voglio un buon minestrone;

Goldoni: Commedie (1755); Nievo: Confessioni; Cagna: Alpinisti;

miraos*

crema, miraos, erbicine, ongaresca, orzata, manfrigoli;

Garzoni;

mollica

infusioni in acqua chiara di farina di frumento, di mollica di pane e di carni e finalmente di polte cotte e liquide di farina di frumento; ripuliva il piatto con una mollica di pane;

Caffè; Belli; De Marchi: Demetrio; Serao: Virtù;

montone

sacrificarono a Bacco un montone d'un anno e, acceso il foco, lo preparavano per lo pranzo; spalla arrostita di montone; io voglio che il mio montone sia arrostito bene;

Polo: Milione, Ariosto: Satire; Aretino: Poemi; Ramusio; Caro: Amori; Collodi: Pinocchio; Verga: Novelle (1880);

more

E mangia altro che bacche di cipresso; gli aveva insegnato a far l'inchiostro con le more e come si succhiano;

Carducci: Poesie (1894); Tozzi: Con gli occhi;

morsellata*

Haec diversa ferunt confecta, decentia reges, mensa quibus largo fluxu caricata pigatur. Morsellata, anices, pignoli, marzaque panis adsunt, et centum confectio facta batais;

Folengo: Baldus;

morselle*

confetti e canditi, con le loro girelle e morselle

Garzoni;

morselletti

morselletti fatti di finissima pasta reale, molto eccellenti;

Aretino: Dialogo; Boccalini: Ragguagli;

morselli

morselli da Cremona;

Garzoni;

mortadella

che odora lontano un miglio la mortadella; mortadella di Bologna, delle bondiole di Parma e degli stessi granelli e fegatelli fiorentini;

Garzoni; Frusta; Belli; Dossi: Goccie;

mortadelle

le grosse mortadelle dei nostri Bolognesi; formaggi, le mortadelle, le bottiglie di vino e di liquori;

Garzoni; Goldoni: Commedie (1755); Bettinelli: Lettere; Svevo: Senilità;

mortatella*

Salame, mortatella e casciofiore;

Belli;

moscadello

moscadello vecchio che avrebbe risuscitato un morto;

Bargagli: Pellegrina; Redi: Bacco; Verga: Novelle (1880); Rovani: Cento; Praesi: Eredità;

moscatelle*

bevettero di preziosa malvagia, chi moscatelle e chi garba;

Bandello: Novelle;

moscatelli*

celebrar Montefiascone per li buoni moscatelli che vi si fanno;

Garzoni; Costo;

moscatello

poi tramezzate il chiarello e moscatello; torrone, il pan dolce dai fratelli Klainguti e una bottiglia di moscatello, per fare tutti insieme il Natale allegro;

Ramusio; Garzoni; Della Porta: Fantescia; Zena: Bocca;

moscato

ed assaggiando il buon moscato di Siracusa;

Verga: Novelle (1876);

mostaccini*

commestibile forma assai somigliante al pane di Spagna e ai mostaccini;

Dossi: Desinenza;

mostacciuolo

ma la vecchia, che la sauzza de mostacciuolo le pareva fele; mi basta un mostacciuolo;

Basile; D'Annunzio: Tragedie (1902);

mostarda

arvaro de mostarda de senapa; mostarda cremonese*; mostarda di Carpi;*

Poesie musicali; Sacchetti: Trecento; Magalotti: Relazioni; Croci Piacevoli; Garzoni; Tassoni: Secchia; Basile; Dossi: Desinenza, Goccie, Vita; De Amicis: Oceano;

mostarde*

ben lo ti credo che tu nol credi, ché tu non hai provato de le mostarde c'ha egli; se tu 'l provassi, ben lo vedrestù;

Giordano da Pisa: Esempi;

mostazzoli*

i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialldoni;

Garzoni;

mosto

hor che ne viene e castagnacci e 'l mosto;

Iacopone: Laude; Folgore: Sonetti; Lorenzo: Poemetti; Pulci: Morgante; Ramusio; Latrobio: Brancaleone; Rosa: Satire; Belli;

mosto_cotto

usano di mangiare mosto cotto e minestre di fava;

Ramusio;

mozzarelle

vrogale de mozzarelle arranciate;

Basile;

mugini*

fansi l'anguille di Comacchio e i mugini;

Ariosto: Commedie (1528);

muodole*

le vide le finestre sempre aparate de galline e muodole de carne che te sbioncano 'n facce;

Basile;

murone*

pistacchiade, con pignocade, con murone, con tonnine, con caviari, con botarghe, con mortadelle da Cremona;

Garzoni;

mustacciuolo

"mustacciuolo" e la "pastiera" a Pasqua;

Serao: Paese;

mustarda*

non mi facciano un rilascio come abbia bisogno di un soldo di canella, o di tre bezzi di mustarda per disgrazia;

Garzoni;

muzzarella

"pizze" con "muzzarella" e formaggio; la "pizze" ce l'hanno col pomodoro e con l'aglio, con la "muzzarella" e con le alici salate;

Serao: Ventre;

nagoni

Fra l'erbe d'orto si trovano le rape, i nagoni, i ravanelli;

Garzoni;

narancie

Vi è molta abbondanza di carne, riso, miglio, e assai narancie e limoni, ed evvi molto gengevo, il quale non adoperano ad altro se non a mangiarlo così verde;

Ramusio;

naranzi

miuzze, i carcioffoli secchi, i pomi fragidi, i naranzi;

Garzoni;

nasto*

il nasto fatto di farina, di mele, d'uva passa e di speciarie;

Garzoni;

nasturcio

sapore del nasturcio;

Ramusio;

nasturzio

non aggiungevano al pane altro che un poco di nasturzio;

Lando: Paradossi;

navoni

E tutto che il mangiar vien dalla trecca, Cavoli vieti, Cacio, Uova, e Navoni;

Burchiello: Rime; Garzoni; Ramusio;

neole*

pastetelle, lloco sbombavano le neole e tarallucce;

Basile;

nepitella

Un dì fra gli altri sendo mezzo festa, avendo una filza di belle lumache e forse da venticinque prugnoli fra certa nepitella in un suo canestrino, venne a starsi con la padrona;

Aretino: Ragionamento, Commedie; Franco: Priapea;

nespile

nespile e sorbi e cornole ho pur io e cose assai, che stoppano il forame;

Franco: Priapea;

nespola

tozzj di pane, bocconcini di nespola e croste di formaggio;

Pulci: Morgante; Folengo: Baldus; De Amicis: Cuore;

nevole*

i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti;

Garzoni;

noasetti*

[fabbricare] i "noasetti" di Chivasso

Faldella: Madonna;

nocciole

le portava regalucci di nocciole, di castagne;

De Roberto: Viceré;

nocelle

nocelle conce;

Aretino: Dialogo; Garzoni;

noci

Sempre porto la sacchetta sotto il braccio, e quando ci ho XX fichi secchi, quando dieci noci mezze forate, quando una cocitura di fava infranta, quando una scodella di cicerchie, e quando tre capi d'aglio; le cerese dolci e le noci (dalle avellane in fuora); di noci e fichi secchi Un pasto gli arrecò di regal sorte, Formaggio parmegian, ma di quei vecchi Fette di lardo e confetture e torte; aveva una sudicia bisaccia piena di mandorle secche e di noci; Di là, intanto, nella sala da pranzo, quei mascalzoni vuotavano bottiglie di vino dietro bottiglie e mangiavano a due ganasce uova sode, formaggio, salame, ulive nere salate, noci, fichi secchi, con montagne di pani freschi che sparivano su la tavola quasi fossero pilloline; noci di cocco;*

Novellino; Boccaccio: Decameron; Aretino: Dialogo, Ragionamento, Commedie; Bandello: Novelle; Ramusio; Buonarroto: Tancia; Leopardi: Paralipomeni; Conciliatore; Manzoni: Fermo; Promessi; Verga; Malavoglia, Novelle (1894); Pirandello: Novelle (1893); De Marchi: Demetrio; Capuana: Marchese; Pratesi: Eredità;

noci_moscade

qui à pepe e noci moscade; [anche noci moscate]*

Polo: Milione; Pucci: Rime; Ramusio;

noci_moscate

sanno quanto zucchero, uve passe, garofoli, pepe, zaffrano, specie, cannella, amandole, pignoli, avellane, pistacchi, noci moscate [...] altre cose tali bisogna preparare per pasticci, sapori, potaggi, guacetti, pieni d'arrosti, o soffritti e soffocati, nell'arte usati e consueti;

Garzoni, Ramusio;

noselle

scartozzo de noselle;

Baffo: Poesie;

nutriture*

si erano pasciuti delle erbe e delle frutta che la terra e gli arbori somministravano loro spontaneamente, e di altre nutriture vili e facili a procacciare;

Leopardi: Operette;

nzogna*

na pignata e le vessiche de 'nzogna, l'appese de lardo;

Basile;

oca

li avea facto arostire questa oca ; amaciò una buona oca: la quale facendo aconciare cum agli, finochii, susine e altre gentile erbette ad arosto cum suco de limoni, in tal modo che ogni fastidito gusto averebbe sanato;

Sacchetti: Trecento, Rime; Ramusio; Arienti: Novelle;

ocche

ocche di Romagna, le quaglie di Lombardia, e qui fanno discorsi da eccitar l'appetito perfino ai morti;

Garzoni;

occhietti

E al suo mestiero s'appartengono il pane, le fugazze, [...] il biscotto, le nevole, i storti, gli occhietti, la festa, le offelle;

Garzoni;

ocche

pavari e ocche pelate; tanto s'ingegnò che tre ocche grassissime prese, a le quali ruppe il collo e mise con le noci;

Bandello: Novelle; Arienti: Novelle;

offelle

rimpinzò le forosette di ciambelle, di offelle, di brigidini e di amaretti; pasta tedesca, stelle, stellette, offelle, fiadoni;

Garzoni; Faldella: Figurine;

offellette*

del cervellato fino e de l'offellette, e come può si truova con lei a far collezione e bere de la vernaciuola;

Bandello: Novelle;

offule

cinque offule o vero frictille, di pastamento crocato et cum fervente aqua rosea et zacharo immassate;

Colonna: Hypnerotomachia;

ogli

onde si mise a mercadantar formenti, vini, ogli: son tutte sorti di laghi, mari e fiumi, vini ed ogli;

Bandello: Novelle; Garzoni; Campanella: Città;

oglia

lepre, il pesce, la vitella, il fagiano, sopra tutte le quali cose il valente cuoco bada a rinforder acqua in finché siano cotte, e del brodo di quella saporitissima oglia imbandisce per ciascheduno una ciotola in luogo di minestra;

Magalotti: Relazione;

oglii

con le quali si distillano quanti oglii, acque e liquori possono distillarsi al mondo;

Garzoni;

oglio

L'oglio di oliva vuole esser grasso e di color gialletto e di buono odore. L'olive vogliono essere grosse, e lo scorzo liscio; pane, vino, ooglio, sale, companatico e sapone; frutti, frumento, vino, ooglio; sogliono bollire la detta farina in latte, e in vece di ooglio vi mettono butiro; a i paesi che non hanno ooglio vien concesso il latte;

Garzoni; Ramusio; Bruno: Candelaiio; Barbieri: Supplica;

ojjo

Co ssale, asceto e ojjo, Fateve un'inzalata de cazzocchi Che ve ponno costà ppochi bbajocchi;

Belli;

olio

L'olio novello, allora allora gemuto dal frutto, spandeva nella bocca un saporoso aroma asprino, ed Anna allettata mangiò tutto il pane. Berve anche il vino; cacio, gran, carnesecca et olio e vino; né comprassero pan né vino né legne né olio; carne pesta e frita in olio con assai quantità di spezie; né sal né olio né carne salata; tutti i parenti si danno la voce per quello che devono mandare a Pasqua e a Natale... Vino, olio, formaggio... anche del grano; quanto olio consumavano per la frittura; Ne avete, olio fino? ma fino, proprio fino? In quel podere v'erano tutti i doni del buon Dio: v'era grano, vino, olio, fagiolami, saggina, zucche, cocomeri, peperoni, insalata, stipa pel forno, salci per piegare le viti;

Boccaccio: Decameron; Aretino: Dialogo; Sacchetti: Sposizioni; Berni: Rime; Burchiello: Rime; Pucci: Libro; Barberino: Reggimento; Ramusio; Manerbi: Volgarizzamenti; Paolo Morelli: Ricordi; Verga: Mastro, Novelle (1883); Serao: ventre; Capuana: Marchese; Pratesi: Eredità; D'Annunzio: Novelle (1902); Pirandello: Novelle (1922);

olive

olive spagnuole confettate in succhio di limoni; qualche cosellina da villa, come sarieno fichi secchi, noci, olive, uve cotte nel forno e simili novelluzze; delle cipolle e delle olive nere che passava il convento; come un mellone, le olive imbottite, i crespelli melati; cibarmi di pane e di certe olive nerice;

Bandello: Novelle; Aretino: Ragionamento; Ramusio; Garzoni; Da Ponte: Memorie; De Roberto: Viceré; Verga: Mastro;

ongaresca*

crema, miraos, erbicine, ongaresca, orzata, manfrigoli;

Garzoni;

orade

belle orade di Marano e le anguille succolente di Caorle;

Nievo: Confessioni; Ramusio;

orata

Carmen diede uno strido. Guido domandò senza muoversi e con una gran voglia di ridere nella voce: - Un'altra orata?;

Svevo: Coscienza;

orate

ed orate e calamai e triglie ed altre sorti di eccellentissimi pesci, i quali [...] riescon tant'odorosi e di tal bellezza, che non è chi mirandoli non li venga voglia di mangiarseli così crudi;

Ramusio; Costo;

origano

la schiacciata coperta di pomodoro, di aglio e di origano, cotta al forno;

Garzoni; Colonna: Hypnerotomachia; Serao: Ventre, Virtù;

ortaggi

carico delle sue botteghe ingombre, odorante di ortaggi e di pesci;

Magalotti: Relazione; Ramusio; D'Annunzio: Fuoco; Serao: Paese; Deledda: Canne;

ortaggio*

mandargli quasi tutte le mattine qualche primizia di ortaggio;

Oriani: Disfatta;

ortolani

volgono gli ortolani e i beccafichi perché cuochino e non si abbruscino;

Aretino: Ragionamento; Rovani: Cento anni;

orzata*

crema, miraos, erbicine, ongaresca, orzata, manfrigoli;

Garzoni;

orzate*

non tanta dovizia di bevande avvelenatrici: ma "poncini", orzate, limonate vere;

Pratesi: Eredità;

orzo

venneli incontra sancto Basilio e mandòli a donare tre pani d'orzo; Cirro essendo da' suoi nemici volto in fuga, si puose a mangiar fichi secchi e pane d'orzo, grandimenti dogliendosi d'esser stato sì tardi ad isperimentare vita sì dolce e saporita; cogli occhi fissi in una scodella d'orzo bollito nel latte, che impastava la bocca e urtava lo stomaco;

Manerbi: Volgarizzamento; Garzoni; Ramusio; Lando: Paradossi; De Marchi: Arabella;

oseletti

Un rosto de vedèlo o de oseletti;

Goldoni: Commedie (1756, (1768));

ossicina

ossicina di carne e buccie di diverse frutta;

Cellini: Vita;

ossicini

Io rosicchiavo gli ossicini;

Boito: Novelle (1874);

ostreghe

ho curà delle ostreghe che ho portà da Venezia; [essendo lor più grate] le cappe che le ostreghe.;

Ramusio; Garzoni; Scala: Teatro; Goldoni: Commedie (1745), (1765)

ostriche

Abbiamo due capponi di Venezia, un allessato e un arrosto, e un pezzo di vitella mongana, e un piatto di ostriche, e due bottiglie esquisite; Che far d'ostriche scempio infra gli amici; senonché, invece di quattro ostriche e due patate, mi cibai di quattro patate e di un solo pesciolino di circa due libbre;

Leopardi: Poesie varie (1835); Ramusio; Goldoni: Commedie (1756); Da Ponte: Memorie; Imbriani: Merope; Serao: Paese, Ventre; D'Annunzio: Piacere; Boito: Storielle;

ostrighe

boriosi e volonterosi, sperando nel pevere, nei tartufi, nei cardi e in certi lattovari calidi che vengano di Francia, ne fanno maggiori scorpacciate che i contadini de l'uva, e inghiottendo l'ostrighe senza masticarle, vorreber pure far miracoli;

Aretino: Dialogo; Ramusio;

ova_fresche

fu cibata con ova fresche, pistacchi, confetti e preziosissima malvagia;

Aretino: Ragionamento; Bandello: Novelle; Ramusio;

ova_sode

si riduceva a mangiar continuamente ova sode; Dopo gli spaghetti venne del baccalà, poi delle ova sode, poi del caciocavallo, insomma «un po' di quel che c'era» e dei fichi d'India, già bell'e sbucciati; con le nostre provviste di frutta, di salsicciotti e d'ova sode; le pietanze, che avevano ottenuto il successo di più aperte lodi, anche dal cuoco, furono il pane e sopra tutto le ova sode;

Burchiello: Rime, Altri sonetti; Magalotti: Relazione; Vasari: Vite; Fortini: Giornate; Verga: Malavoglia, Novelle (1880); De Amicis: Cuore; Dossi: Desinenza; Boito: Storielle; Tozzi: Ricordi; Capuana: Marchese; Fucini: Veglie;

ovicini*

Santo Dio! colazione, caffè e latte, pranzo, due ovicini e un brodo;

Cagna: Alpinisti;

ovo

di formaggio, un ovo sodo, delle mele piccole, una pugnata di ceci lessi, un'ala di pollo; la gente sciocca pensa che cuocere un ovo in guscio o un ovo sodo sia facile. è arte difficilissima, di rari maestri;

De Amicis: Cuore; D'Annunzio: Pagine;

pacchiughi

Pacchiughi de cuoghi mi no ghe ne magno. Magno roba bona;

Goldoni: Commedie (1754)

pagnotta

San Pavolo era un zanto c'abbitava, Pe nnun pagà ppiggione, in d'una grotta, E un corvaccio ogni ggiorno je portava, Pe ffàllo sdiggiunà, mmezza pagnotta;

Belli;

pagnottelle

Le pagnottelle e 'r pavolo de strutto;

Belli;

pagnota

che se ga slapà quel tantin de pagnota co' quel corbato de fighi e de ua;*

D'Annunzio: Fuoco;

pagnotta

mangiavano un tozzo di pagnotta e bevevano un sorso d'acqua; la mattina s'era portata da casa, mezza pagnotta e una cipolla dentro al tascapane;

Garzoni; Pellico: Prigioni; Boito: Storielle; Capuana: Marchese; Pirandello: Novelle (1923); Dossi: Vita, Goccie, Altriieri; oriani: Racconti; De Amicis: Oceano;

pagnotte

pagnotte, i panettucci, grossi non più di noci; la moglie al marito si contrastano abitualmente e sinceramente le pagnotte di pane, i sorsi di vino, i migliori bocconi delle vivande;

Dossi: Altriieri; Leopardi: Operette, Lettere; Capuana: Marchese;

pagnottelle*

un mezzo di vino e due pagnottelle;

D'Azeglio: Autobiografia;

pagnottina

facciam colazione, dieci foglie d'ortica per insalata, una pagnottina e il buon pro ci faccia; poi le abitudini lo riprendevano, tagliò la pagnottina nel mezzo dividendola a fette, avvicinò la candela, dispose la saliera insinuandosi la punta del tovagliolo dentro il colletto;

Aretino: Commedia; Serao: Ventre; Oriani: Vortice;

pagnottine*

vi sono le "panelle", pagnottine di pane benedetto, di san Nicola di Bari, che buttate in aria, nel temporale, scampano dalle folgori;

Serao: Ventre:

pan

pan addentato; pan affumicato; pan subcinericio; pan ordeaceo; pan secondario inteso per il pan nero da plebeo; pan pepati;*

Garzoni; D'Annunzio: Laudi; Goldoni: Tragicommedie; Doni: Marmi;

pan_bagnato

un po' di pan bagnato, con lo zucchero; [pan bagna]

Pirandello: Maschere; Novelle (1925);

pan_buccellato

Ma rideva per far loro buona accoglienza, grato della visita e del regalo di quel buon pane buccellato;

Pirandello: Novelle (1918);

pan_buffetto

e pan buffetto, e cacio scapezzone;

Burchiello: Rime; Boccalini: Raggualgli; Lorenzo: Rime;

pan_buffetto*

Noi sappiamo ancor fare il pan buffetto, più bianco che non è 'l vostro ciuffetto;

Lorenzo: Rime;

pan_cotto

E per chi deve servire questo pan cotto;

Goldoni: Commedie (1748);

pan_fresco

cioè pan fresco, noci d'India, carne, risi cotti; un cantuccio di pan fresco e una bella fetta di salame!, ebbi il pan fresco anch'io per buon boccone; portar un pan fresco di tritello

Ramusio; Frusta; Collodi: Pinocchio; Rovani: Cento;

panadella*

Via, per amor de to pare magna do bocconcini de panadella.

Goldoni: Commedie (1750)

panata*

imbandiva la panata alla micia;

Nievo: Novelliere;

panatella

quella panatella era destinata per voi;

Goldoni: Commedie (1748)

panatelle

a preparar panatelle, a portar brodi e scodelle;

Gozzi: Commedie; Nievo: Confessioni;

panatica

Due doppie per il salario, sei zecchini per la panatica; il sotterfugio d'un servitore, che d'oro luccichi le spalle e il petto, e di panatica viva a stecchetto Di qui non tornanopoli in cucina buoni a rifriggersi per domattina;

M.F. Villani: Cronica; Villani: Nuova cronica; Goldoni: Commedie (1750);

Giusti: Poesie;

panattoni*

panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna;

Collodi: Pinocchio;

pancaciuoli*

Prezzemoli, Tartufi, e Pancaciuoli, Anguille da Legnaia, e da San Salvi, Lasagne di Tedeschi, uomini calvi, E rape, e pastinache, e fusaiuoli;

Burchiello: Rime;

pancotto

Sa ddistingue er pancotto e er pan bullito;*

Belli;

pane

p. sottile fatto come una lasagna, ma più grosso, el'impastano con butiro, e similmente con butiro e mele lo mangiano; che insalata da papari!, che pane azimo!, che vino stantio!, che tovaglia lorda!; il pane azzimo involto nell'erbe amare; Con due fette di pane salato e abbrustolato; pane casareccio; Pane abbrustolito; pane abbrustito*; pane abbruscato*;*

Boccaccio: Decameron; Sacchetti: Trecento; Aretino: Commedie (1546);

D'Annunzio: Laudi (1903); Belli;

pane asciutto

Per procacciarle un po' di pane asciutto;

Pucci: Rime; Guazzo: Civil; Latrobio: Brancaleone; Tommaseo: Poesie; Verga:

Novelle (1874); Pirandello: Novelle (1910); [Giusti: Poesie];

pane biscotto

i marinai per mare? mangiano pane biscotto verminoso;

Giordano da Pisa: Esempi;

pane_cotto

i quali, volendo non mancare del vino e mangiare pane cotto in quegli modi che quando sono a casa rimangono spesso affamati; Questo pane cotto o arrostito non si mantiene più che due o tre dì, perché dapoi si putrefa; gli ho portato il latte bianco e il pane cotto nel forno;

Machiavelli: Arte; M.F. Villani: Cronica; Paolo Morelli: Storia; Garzoni; Ramusio; De Marchi: Demetrio;

pane_fresco

a mettere in ordine la barca e ogni cosa pel viaggio, il pane fresco, l'orciolino coll'olio, le cipolle; un tuorlo d'uovo nato di poco, o una midolla di pane fresco

Gelli: Capricci; Garzoni; Verga; Malavoglia; Dossi: Desinenza; Tozzi: Bestie;

pane_secco

non accattò se non parecchi bocconi e pezzuoli di pane secco; s'digiunava con due soldi di pane secco, bagnato nell'acqua dei maccheroni, che le regalava una vicina meno povera di lei;

Fioretti; Serao: Ventre, Paese;

panelle*

vi sono le "panelle" pagnottine di pane benedetto, di san Nicola di Bari;

Serao: Ventre;

panetti

Il fratello tornava coi due soldi di latte in fondo al bicchiere, e due panetti nelle tasche del pastrano; Sonetti non dan panetti; Finalmente arrivò un gran vassoio pieno di chicchere, di panetti, di paste dolci;

Fioretti; Goldoni: Commedie (1750), (1755); Da Ponte: Memorie; Nievo: Confessioni; Verga: Novelle (1887); De Marchi: Demetrio;

panettin*

El sen bianch com'el lacc, comer, grassott, el sbanfava dessott d'on panettin;

Porta: Poesie;

panetto

recarmi il caffè il panetto ed il burro; nell'ora in cui i martirelli dell'abici cavano dai loro panieri e mela appiola e panetto;

Ramusio; Anonimo Romano: Cronica; Foscolo: Viaggio; Nievo: Confessioni; Dossi: Gocce, Vita;

panettoli*

che noi mangiassimo co' llui e pose que' due panettoli in sun un descho senza tovaglia, e del vino e de' porri;

Agazzari: Assempri;

panettone

se ci fosse focaccia panettone o qualche ingrediente da maritarsi coll'anesone per miglior ristoro del mio stomaco; ci fu il manzo, il tacchino arrosto, ed anche un panettone col Duomo di Milano;

Nievo: Confessioni; Fogazzaro: Piccolo; Verga: Novelle (1874); Pirandello: Mattia; De Marchi: Demetrio, Arabella; Dossi: Desinenza, Altriieri; Boito: Storielle; Oriani: Gelosia;

panettucci*

come della intensa gioja che in noi crepitava veggendo disserrarsi il chiusino del forno e uscirne, sopra la pala carica di scroscianti fragranti pagnotte, i panettucci, grossi non più di noci, per noi;

Dossi: Altriieri;

panforte

ma finalmente gli ornati si gettano e si mangia il panforte solo; il panforte di Siena;

Giusti: Poesie; Pascoli: Fanciullino; Faldella: Madonna;

panforti

E io penso ai panforti fiorati che sono tanto;

Pascoli: Fanciullino; Faldella: Madonna;

pangiallo

Sor Natale, se magna sto pangiallo?, il pangiallo di Roma;

Belli; Faldella: Madonna;

pani

pani pitirii, ch'erano da furfante e da contadino, come quei di melega, di panico, di fava e di ghiande; esso le preparava due fasci di legna e due pani bigi; p. speciari; pani di san Giovanni; questi pani hanno diverse significazioni;

Novellino; Sacchetti: Trecento, Sposizioni; Pulci: Morgante; Aretino: Commedie; Garzoni; Goldoni: Commedie; Foscolo: Lettere; Pindemonte: Traduzione; Manzoni: Promessi; Faldella: Madonna; Dossi: Goccie; Verga: Mastro; Tozzi: Podere; Dossi: Colonia; Faldella: Figurine; Fucine: Veglie; D'Annunzio: Novelle (1902); Tragedie (1909);

paniccio

mettono una quantità di paniccio cotto senza sale e senza altro grasso, e questo scusa in luogo di minestra;

Garzoni;

panini

seppero che i panini da inzuppare nel caffè e latte sarebbero stati imburriati anche dalla parte di fuori; s'inseguivano con le mele e i panini attaccati ai denti;

Collodi: Pinocchio; De Amicis: Cuore; De Marchi: Demetrio; Svevo:

Coscienza;

panino

viene a scuola digiuno, e rosicchia di nascosto un panino;

Capuana: Giacinta; De Amicis: Cuore; Pirandello: Esclusa, Maschere, Novelle;

panna

Altro che late e panna; latte o panna, gelatina non salata, e zucchero a piacere; che vvoid sentì! caffè, ggramola, panna; gridavano - Panna e cioccolata! - oppure - Tazzza Viennal; panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna;

Baffo: Poesie, Leopardi: Lettere; Belli; Verga: Novelle (1887); Collodi: Pinocchio; De Marchi: Demetrio; Dossi: Altrieri; Tozzi: Egoisti; Rovani: Cento; Pirandello: Vecchi;

pannocchie

per la quale con prestezza mirabile levò quel piatto e lo stufatello, e, invece di quelli, portò due piatti grandissimi di pannocchie bollite;

Da Ponte: Memorie;

paoni

paoni, capponi e starne, né simili altri cibi elettissimi;

Tristano riccardiano; Folgore: Sonetti; Alberti: Libro;

paparele*

che ti magniassi sete pan vde quigi da massaria e che te parassi via tri scueloti de paparele e un scueloto de macaron e deseoto baldon?;

Ruzante: Comedia (1523);

pappa

far tutto lui, la pappa per Concettina; dava la pappa al suo bambino in collo; Faranno una peverada miracolosa e una pappa divina;

Grazzini: Commedie; Goldoni: Commedie; Giusti: Poesie; Belli; Verga: Novelle (1894); Tozzi: Novelle;

pappardelle

mangiare una grue con le pappardelle; e le pappardelle col formaggio parmigiano similmente;

Boccaccio: Corbaccio; Aretino: Dialogo; Fucine: Veglie;

parmigiano

e eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si beve, senza avervi entro gocciola d'acqua; Sì, nel brodo di cappone; e con del buon parmigiano; avevano comprato il parmigiano da grattare su i maccheroni;

Boccaccio: Decameron, Boccaccio; Costo; Goldoni: Commedie (1758), (1761); Da Ponte: Memorie; Tozzi: Tre croci, Novelle;

pasqualina*

Il pranzo fu comandato alla svelta dal signor Costante: taglierini al sugo per cominciare il fuoco, frittura di pesci, stufato, torta pasqualina colle uova, pollo arrosto, latte dolce alla spagnuola, e allegri; frutta e formaggio;

Zena: Bocca;

pasta

Così i cibi di pasta, come polente, gnocchi, macheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, ravioli senza spoglia e con la spoglia, casose, casatelle, morselli, pasta tedesca, stelle, stelletta, offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta*, pastelli, pastadelle, pastelletti, mariconda, frittelle, fritteline, migliaccio, frilingoti, crostelli, crostate e levatelli; si fa molti mangiar di pasta e buoni; morselletti fatti di finissima pasta reale, molto eccellenti; tiri la pasta per un pasticcio, e prepari una lauta cena; E nota che vuole essere di pasta di grano, e non d'altra biada; andremo a stare in città, a non far nulla, e a mangiare pasta e carne tutti i giorni; qui mangiate pasta e carne, mentre i poveri diavoli che lavorano per voi devono contentarsi di mangiare pane e cipolla; E intanto che la pasta veniva giù, le si piantava sotto, con le gambe larghe, con la bocca aperta e le braccia dietro la schiena, per abboccarla; e non falliva il colpo neppure una volta; piluccando di tanto in tanto un pizzico di pasta frolla; sempre intenta a foggare certe forme con un intruglio di pasta e di frutta; quei buoni dolci di miele e di pasta reale infiocchettati avvolti in fili d'argento; pasta sfogliata;*

Garzoni; Polo: Milione; Sacchetti: Sposizioni; Ramusio; Pucci: Libro; Bocalini: Ragguagli; Goldoni: Commedie; Imbriani: Merope; Capuana: giacinta; Verga: Malavoglia, Dal tuo, Novelle (1894), Teatro (1903); Faldella: Figurine; Tozzi: Podere; Svevo: Coscienza; Pirandello: Uno; De Roberto: Viceré; Serao: Ventre, Paese;

pastadelle*

Così i cibi di pasta, come polente, gnocchi [...]pastelli, pastadelle, pastelletti, mariconda, frittelle, fritteline;

Garzoni

pastamento*

offule o vero frictille*, di pastamento crocato et cum fervente aqua rosea et zacharo immassate, iterum et cum aspergine della dicta aqua moscata finissima irrorate, pruinate et di subtilissimo zacharo;*

Colonna: Hypnerotomachia;

pastelletti*

fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli, pastadelle, pastelletti, mariconda, frittelle;

Garzoni;

pastelli*

fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli, pastadelle, pastelletti, mariconda, frittelle;

Garzoni;

pasterelle

Sì e ti porterò le pasterelle che ti piacciono;

Pirandello: Maschere, Novelle (1918);

pastetella*

Di questo frutto fanno in quella contrada l'Indiane certa pasta, e la tagliano in pezzi quadri, sottili quasi come una nevola o una pastetella, e grandi come un'unghia del deto;

Ramusio;

pastetelle

respose ca voleva quarcosa doce e lloco shioccavano le pastetelle, lloco sbombavano le neole e tarallucce;

Basile;

pasticcetti

morde i bianchi mangiari e i pasticcetti; portarle tosto una beccaccia, uno di quei pasticcetti ed una bottiglia di aleatico;

Sergardi: Satire; Belli; Foscolo: Viaggio; Oriani: Racconti;

pasticci

cerbiatti per far pasticci e gne ne donò;; vivande, sapori e minestre, focaccine e pasticci di tutti gli animali che hanno, frutti, verdure e pesci, che hanno in buona quantità; so che stasera no se sente quel solito odorin de pastizzzo vecio che a mi me rebalta el stomego. "Crede proprio, maestro, che qui non ci siano altri pasticcetti stasera? A casa sua dove non c'erano pasticci nè in tavola nè in credenza; non bastavano le semplicità della cucina e della tavola casalinga: si volevano i piatti composti, i pasticci di Spillmann, i dolci di Singer, i vini imbottigliati di Francia;

Ramusio; Della Porta: Fantasca; Ferrante Pallavicino: Corriero; Doni: Marmi; Bettinelli: Lettere; Frusta; Caffè; De Roberto: Viceré; Chelli: Eredità; Fogazzaro: Piccolo; Serao: Paese; Gozzano: Poesie (1907);

pasticcini

privarsi nientemeno di certi pasticcini coi tartufi;

Leoparti: Canti (1831); Giusti: Poesie; Carducci: Poesie (1894); Pirandello:

Mattia; Serao: Paese; Tozzi: Egoisti; Fucini: Veglie;

pasticcio

lo sai fare il pasticcio di maccheroni?; p. da tre soldi, la cosiddetta "sfogliatella";

Goldoni: Commedie (1758); Leopardi: Canti; Carducci: Poesie (1894);
Serao: Paese; Fucini: Veglie; Tozzi: Egoisti; Faldella: Donna;

pastiera*

anche tutte le altre specialità dolci che si mangiano a Napoli, in tutte le feste dell'anno: [...] "mustacciuolo" e la "pastiera" a Pasqua;

Serao: Paese;

pastinache

pastinache fritte, ché voi le mettete ancora nell'agliata cotta; cocumeri, pastinache, ravanelli et altre cose simili; pastinache sonvi e non più carne; le pastinache stimon pinocchiate rape aman più de' marzapani; pastinache in salsa brusca;

Sacchetti: Trecento; Pucci: Rime; Aretino: Poemi; Ramusio; Garzoni; Bruno: Dialoghi; Serao: Paese;

pastine*

i camerieri coi vassoi pieni di canditi, di confetti, di pastine secche, di dolci caramellati;

Serao: Paese;

pastizzetti

A so comare. Quand el cogo aveva fatto i pastizzetti, el ghe ne toleva una mezza dozzena;

Goldoni: Commedie (1750);

pastizzi

tortore, le pernici e i pastizzi, etc;

Croce: Sottilissime; Goldoni: Commedie;

pastizzo

un pezzo de rosto, una mezza torta, un mezzo pastizzo;

Goldoni: Commedie; Fogazzaro: Piccolo;

patate

pigliando, invece di pane, due bellissime patate; delle vostre cucine è nune un niente frammisto di cipolle e di patate!; contentava delle uova nel tegame, del salame o delle patate; bracirole con patate che raddolcì molti cuori; contorno di patate, cotte nel sugo; insalata di patate; minestra di patate cotte nel pomodoro;

Da Ponte: Memorie; Belli; Giacosa: Tristi; Praga: Poesie (1878); Pirandello: Maschere; Tozzi: Novelle; Slataper: Carso; De Amicis: Oceano; Serao: Paese, Virtù;

pavoni

Quivi vivande è di molte ragioni: pavoni e starne e leprete e fagiani, cervi e conigli e di grassi capponi, e vino ed acqua per bere e per mani, Le scalogne, le cipolle e i porri non fan venir le gotte a chi ne mangia: ma i pavoni, i fagiani e le starne; Banchetto ch'importa. Piccioni, capponi, pavoni, suso a spendere!;

Pulci: Morgante [cit. in Pirandello: Novelle (1926)]; Aretino: Commedie; Caro: Straccioni; Ramusio;

pecchero*

E il mio labbro profanato Si purifichi, s'immerga, Si sommerga Dentro un pecchero indorato;

Redi: Bacco;

pecorino

Rifeci il conto; due soldi di pane, uno di cacio pecorino, e il solito di "racagna". - Poi trovai che quel soldo di cacio era un pregiudizio, un'idea aristocratica per dividere il pranzo in pane ed in companatico; di pane e di cipolle, di polenta e cacio pecorino; sugo sostanzioso, pecorino? Sì? davvero? Oh che piacere!;

Doni: Marmi; Nievo: Confessioni; Fogazzaro: Piccolo; Boito: Nuove; Serao: Virtù; Pirandello: Novelle (1923);

peperone

un pezzo di polipo bollito nell'acqua di mare, condito con peperone fortissimo;

Serao: Ventre;

peperoni

peperoni sott'asceto; pane, pesce fritto e peperoni salati: faremo un gran festino; ciambellette, cucinatrici di polipi e friggitrici di peperoni;

Belli; Pirandello: Maschere; Serao: Ventre; Pratesi: Eredità; Cagna: Alpinisti;

peracce*

essendo colui avezzo a peracce grosse e salvatiche;

Poliziano: Detti;

pere

pere moscadelle; pere moscatelle; fichi secchi e pere carvelle* mele cotogne ed ogni simil pome;*

Pucci: Rime; Ramusio; Poliziano: Detti; Ramusio; Doni: marmi;

pernice

portano gli avanzi di questo cappone e di quella pernice, e fattone prima la scelta per loro e per le lor puttane, ci gittano e inanzi il resto; son così stravagante nel gusto di cibarmi, Che il grasso di pernice potrebbe stomacarmi;

Pucci: Rime; Aretino: Poemi, Commedie; Goldoni: Commedie;

pernici

direi con voce enfatica al mio cuoco: tu sei divino in arrostit pernici; il giovine contadino mise sulla tavola due pernici arrostate e ancora calde, che mandavano il più bell'odore; pernici di Regio;

Croce: Sottilissime; Doni: Marmi; Goldoni: Commedie; Frusta; Verga: Carbonari; Garzoni; De Roberto: Viceré; Dossi: Goccie;

pernise

M'ho tolto la libertà de portarve un per de pernise. Tolè, fia, che le farè cusinar;
Goldoni: Commedie (1741), (1765);

pero*

la toga sto bocconzin de pero;
Garzoni; Goldoni: Commedie (1754);

persciuti*

persciuti di Regio, con formaggietti da Rimini;
Garzoni;

persciuto

persciuto di Chio, il casio di Sicilia;
Garzoni;

persicata

persicata che mi ha mandata a donare;
T.Tasso: Lettere; D'Annunzio: Pagine;

persiche

e per tal cagione gran copia vi nasce di frutti, e tutti sono di perfetta bontà, eccetto le persiche, le quali non hanno molto buon sapore; Offrimi il canestro di giunco ricolmo di persiche bionde!;
Burchiello: Rime; Ramusio; D'Annunzio: Laudi;

persiutto

anadre, persiutto, salamo, cervellà fino;
Garzoni;

persutti

Orlando un suo mandò sul legno, e trarne fece pane e buon vin, cacio e persutti;
Ruzante: Teatro; Ariosto: Furioso; Garzoni; Goldoni: Commedie (1752), (1756);

persutto

Son qua; vôi che magnémo do fette de persutto;
Ramusio; Goldoni: Commedie;

peruzze

A Napoli, con un soldo, si hanno sei peruzze, un po' bacate, ma non importa;
Serao: Ventre;

pesca

gramolate di pesca, le gramolate di amarena, le granite di limone e di caffè;

Serao: Ventre;

pescatelli

ed essendo a tavola per desinare, furono recati questi pescatelli in su la mensa;

Sacchetti: Trecento;

pesce

E ho visto persone ch'a comperar capone, pernice e grosso pesce, lo spender no^olli 'ncresce; vostro marito vi manda questo pesce, che 'l fate subito e delicatamente acconciare; Tartari vivono di pesce e carne mal cotta, con poco pane; e giovani gli gittasser del pesce; E s'io non posso aver del pesce grosso, Io mangio del minuto, c'ha men'osso; ecco pesce en peverata!; che ciascaduno un pesce ne nutrica; non posso avere un poco di pesce per dar mangiare altrui?;egli ànno il migliore pesce del mondo, e non ànno grano ma riso; cacio carne uova pesce egli avviluppa: e frutte e erbe, come fussi un ciacco; di starna, di fagiano e di buon pesce; Vivo di quel che la terra senza arte produce a gli animali, e fongi e pesce; cucinano lessò e nell'istesso paiuolo vi è il porco, lepre, il pesce, la vitella, il fagiano; Se la sapesse quanti lustrissimi se la passa con un piatto de sguazzeto e quatro soldi de pesce frito, e per pan, no miga polenta, ghe ne fusse; venerdì comperavano il pesce troppo caro, quando avrebbero potuto contentarsi, come lei, del baccalà; pur sorvegliando al focolar la zuppa di pesce; per comperare il pesce fresco per la cena; O gamberi o pesce, non è tutt'uno?; cartata di pesce fritto;

Iacopone: Laude; Latini Tesoretto; Boccaccio: Rime; Sacchetti: Rime, Sposizioni; Masuccio: Novellino; Fazio degli Uberti: Dittamondo; Lorenzo: Poemetti; Bandello: Novelle; Villani: Nuova, Sacchetti: Trecento; Polo: Milione; Burchiello: Rime; Niccolò da Correggio: Rime; Boiardo: Innamorato; Berni: Rime; Ruzante: Teatro; Garzoni; Ramusio; Magalotti: Relazione; Costo; Goldoni: Commedie; Da Ponte: Memorie; Nievo: Noveliere; De Roberto: Viceré; Boito: Storielle; Serao: Virtù; Paese; Pascoli: Poesie (1912) Pirandello: Novelle (1924), (1926); Tozzi: tre croci; D'Annunzio: Leda;

pesce_fritto

"Dammi qualche cosa da mangiare col pane," diss'ella, dondolandosi un poco. "Pesce fritto?" "No." "Un po' di baccalà, con la salsa?" "No, no," disse ella, disgustata. "Una zuppa di trippa?" "No, no." "E che volete, allora?" domandò il garzone, un po' infastidito;

Collodi: Pinocchio; Pirandello: Maschere; D'Annunzio: Leda; Serao: Paese;

pesce_salato

ponemmo loro inanzi della carne, del butirro e del cascio, ma tutto rifiutarono, dicendo che quel giorno digiunavano; ma avendo veduto un pesce salato se lo mangiarono tutto, divorando anco la testa e la coda di quello. Poi che ebbero mangiato, donammo loro un bariletto pieno di pesci salati;

Ramusio; Conciliatore;

pesche

n'aveva a sua disposizione, lungo la strada, anche più del bisogno: fichi, pesche, susine, mele, quante n'avesse volute; pesche muscate, simili a quelle che ci avevan dato a Loreto; Il cameriere portò pesche e stracchino;*

Bandello: Novelle; Aretino: Dialogo; Berni: Rime; Franco: Priapea; Ramusio; Manzoni: Promessi; Nievo: Novelliere; Tarchetti: Fosca; Pirandello: Mattia; Dossi: Altrieri; Tozzi Novelle (1920); Oriani: Disfatta; Racconti; Serao: Paese; Cagna: Alpinisti;

pèsche

anguille, i cardi, la peste, le pèsche, la gelatina; cumulo delle belle pèsche succulente;

Lorenzo: Rime; De Sanctis: Storia; D'Annunzio: Laudi, Trionfo;

pesci

vin, carne, pesci ed ogni frutto sano e ciascuna altra cosa che conforta; ci providero largamente di pesci e altri cibi al viver nostro conforta; si avendo con quei pesci cavato a suo senno la fame; ; sale e l'aceto difendono dalla corruzione non solo le carni che son di più lunga durata, ma i pesci e i piccioni; perché cotesti pesci grossi sogliono esser troppo umidi ed allo stomaco dannosi; pigliavano li pesci per nutricarsi; ch'egli con cinque pesci e cinque pani; fave fumanti e pan raffermo e pesci seccati; p. di diverse sorti tutti arrostiti; tenendo in conserva per i bisogni i pesci carpionati, l'anguille rivestite, carne o pesce in sale; p. carpionati, i pesci da taglio anzi non li aveva mai visti altro che in mostra nelle vetrine delle trattorie;*

Libro della natura; Boccaccio: Filocolo; Sacchetti: Rime; Firenzuola: Prima; Bandello: Novelle; Garzoni; Ramusio; Boccacini: Ragguagli; Manerbi: Volgarizzamento; T.Tasso: Dialoghi; uggilozio: Novella; Frusta; F Giusti: Poesie; Pascoli: Poesie (1911); Zena: bocca;

pesci_salati

e vivono di pesci salati senza pane; altre vivande vi furono che cavoli neri e pesci salati;

Polo: Milione; Pucci: Libro; Garzoni; Ramusio; Costo;

pesci_secchi

in Reghor si acconciavano i miglior pesci secchi che nel paese fossero, che da loro stookiffische son chiamati;

Garzoni; Ramusio;

pesse

Putti, andemo. Portè quel pesse con mi;

Ruzante: Teatro; Goldoni: Commedie (1774);

petorsello*

petorsello o "prezzemolo" che lo chiamino le savie sibille

Aretino: Dialogo;

petronciani

chi continuo mangiasse nove dè di petronciani; L'odor degli agli cotti, e petronciani; c'era un panchettino con dei tegami di roba frita che andò a catafascio - petronciani e pomodoro sotto i piedi; io mangiavo come niente, petronciani e pomodori;

Novellino; Boccaccio: Comedia, Burchiello: Rime; Verga: Mastro; Pirandello: Vecchi;

petrosello

l'acetosa, la poperella, l'agretto, l'amarella, la menta, l'erba di San Pietro, il pulegio, il petrosello, il cerfoglio;

Garzoni;

petrosemolo

la primavera, seminar lattuche, boragine, petrosemolo, piselli, fave, meloni zucche, biete, e altre simili cose;

Garzoni; Ramusio;

petrosino

vedde no bello quatro de petrosino, de lo quale le venne tanto golio che se senteva ashievolare;

Basile;

peverà

"Dàghe un scugòn de sossa, dàghene du de peverà, magna sta piegna de rufioli, magna sto tagiero de torta". E mi a' magnava;

Ruzzante: Commedie;

peverada

e de gli arrosti e della peverada; certa peverada e brodo;

Rustico Filippo: Sonetti; Berni: Rime; Cavalca: Racconti; Grazzini:

Commedie;

peverata

E 'l ventre hai pien di spessa peverata;

Iacopone: Laudi; Burchiello: Rime; Garzoni; Goldoni: Commedie (1748);

piadotto*

piadotto in luogo di pan bianco, e la scorza di naranzo;

Garzoni;

piccion

Per la famiglia si cucinava carne di manzo e qualche volta un capponcello: per lui v'era sempre un piccion grosso, una beccaccia o una quaglia;

Ariosto: Commedie (1528); Frtini: Giornate; Goldoni: Commedie (1750);

piccione

Un pollastro, un piccione, almeno un uovo sodo;

Goldoni: Commedie (1753), (1755); Nievo: Confessioni; Collodi: Pinocchio;

piccioni

*mangian grossi piccioni e capon grassi; un paio di piccioni, sapendo che Diego non sta bene...
Per fargli un po' di brodo; due paia di piccioni, l'uno arrosto e l'altro lessato;*

Ariosto: Satire, Commedie (1528); Ramusio, T.Tasso: Dialoghi; Fortini:
Giornate; Piccolomini: Creanza; Caro: Straccioni; Goldoni: Commedie; Verga:
Mastro;

picolit*

molti fiaschi di Picolit e di Refosco perdevano il collo;

Nievo: Confessioni;

pignocà*

tuor un puoco de pignocà;

Veniexiana;

pignocade*

con pistacchiade, con pignocade, con murone, con tonnine;

Garzoni;

pignoccate*

pasta di mandorla, le pignoccate, e tutte le conserve;

Pirandello: Vecchi;

pignocchi*

ed hanno ciò di proprio, che laddove tutt'i frutti contenenti particelle oleose, quali la noce, la mandorla, i pignocchi, le ulive, invecchiandosi rancidiscono, i grani del caccao maravigliosamente si conservano illesi da ogni corruzione;

Caffè;

pignoli

Morsellata, anices, pignoli, marzaque panis; La me zerniva fora l'ua passa e i pignoli;

Folengo: Baldus; Garzoni; Della Porta: Fantescia; Goldoni: Commedie (1755);

ping*

Mangiavo tutte le mattine un "ping" di riso bollito e tutte le sere un pezzzo di pasticcio di miglio;

Boito: Novelle (1874);

pinocchiati

mandare a casa doppieri, marzapani, pinocchiati;

Aretino: Rime, Dialogo; Sacchetti: Rime; Bandello: Novelle; Grazzini:
Commedie;

pinochi*

averle colte per mangiare i pinochi di quelle;

Ramusio;

pipione

mangiare, voleva o un pipione o un pollastro;

Costo;

pipioni

non si trovando animale alcuno che sia buono vecchio, cominciandoti da i pipioni, da i polli, da i caveretti, da i vitegli;

Francesco di Vannozzo: Rime; Gelli: Capricci;

pippion

tolse due pippioni e otto sorgi, i quali acconciò; Frati Agostini, e 'l cuoco, e la Badessa Di pippion tronfi fanno gran micidio;

Pulci: Morgante; Burchiello: Rime; Grazzini: Commedie;

pippione

Sopra queste cose si vuole uno pippione grosso arrosto, così verdemezzo, che sanguini un poco; tolse due pippioni e otto sorgi, i quali acconciò;

Machiavelli: Clizia; Sacchetti: Trecento; Buonarroto: Tancia;

pippioni

ho de i pippioni, delle pollastre, del cacio, de' capretti;

Sacchetti: Trecento; Villani: Nuova; Grazzini: Commedie;

piselli

un caldaio di lente o di piselli;

Garzoni, Ramusio; Sergardi: Satire; Belli; Pratesi: Eredità,

pistacch*

quell zuccher, quij pistacch e quij cedraa;

Porta: Sonetti,

pistacchi

ch'era per dare Ortensia Serristori, con un peccato di gola per i pistacchi tostati e salati, con un fidanzato molto ricco o con un amoretto molto dispettoso;

Ramusio; Pona: Lucerna; Pucci: Libro; D'Annunzio: Forse;

pistacchiade*

con pistacchiade, con pignocade, con murone, con tonnine;

Garzoni;

pistacchio

Comare marchesa, assaggiate questo pistacchio; crema e pistacchio;

Serao: Paese;

pistachii

Quivi erano pistachii, ameringi, tute maniere di myrobalani et hippomelides et di tuti pruni damasceni, di molti altri delicatissimi fructi;

Colonna: Hypnerotomachia;

pizza

mentre la moglie tutta affaccennata fece na bella pizza, isso freiette l'anguilla e, essenno ogne cosa all'ordine, se sedettero a tavola; 'Na pizza aricressciuta; "pizza" al pomodoro, "pizza" con muzzarella e formaggio, "pizza" con alici e olio, "pizza" con olio, origano e aglio; la "pizza" è una delle adorazioni culinarie napoletane;

Basile; Belli; Serao: Paese;

pizzaiuola*

nonché delle costollette alla "pizzaiuola";

Serao: Paese;

pizze

Il "pizzaiolo" che ha bottega, nella notte, fa un gran numero di queste schiacciate rotonde, di una pasta densa, che si brucia, ma non si cuoce, cariche di pomodoro quasi crudo, aglio, di pepe, di origano: queste "pizze", tagliate in tanti settori da un soldo, sono affidate a un garzone che le va a vendere in qualche angolo di strada, sopra un banchetto ambulante; vendevano delle pizze, a due centesimi; caraffa di vino de' Colli, due polli, due capponi, un agnello, "na pizze de grantinie";

Garzoni; Basile; Belli; Serao: Ventre, Paese; Verga: Malavoglia; D'Annunzio: Pagine;

pizzella

da dentro no panaro che penneva a n'ancino pigliaie na bella pizzella, che lo iuorno 'nante avea fatto lo forno de pane, e la dette a Marziella;

Basile;

pizzelle*

Lo cunto de le doi pizzelle fu veramente pizza chiena che dette a lo gusto de tutte, c'ancora se ne liccano le deta;

Basile;

pizzoni

alesso, potacchio, torta, ravioli; non mancan pizzoni,pernici, fagiani, caponi, galli d'India, tordi, merli;

Garzoni;

placenta

di farina e di mel questa placenta e di vin generoso un vaso pieno accetta; la placenta è il nome d'una focaccia triticea cotta senza lievito con un poco di latte;*

Bandello: Rime; D'Annunzio: Pagine;

poenta*

Oe, muggiere, ho portao de a faïna da sottovento, de a faïna, e sogo tucco, e faemo a poenta;

Goldoni: Commedie (1774);

polastre*

Sior sì, e magnar ben, dei boni caponi, delle bone polastre, e dei boni straculi de vedèlo;

Goldoni: Commedie (1760);

polastrelli*

Oibò, la xe delicatissima. Dei capponi no la magna altro che la cimetta dell'ala, dei polastrelli la cresta, e dei colombini le cervette;

Goldoni: Commedie (1740);

polastrello*

con qualche panetto, più presto di semolelli che d'altro: pur alle volte con fatica ebbi qualche polastrello;

Ramusio;

polenda

mangiare la polenda con le braciule a casa della balia;

Faldella: Figurine; Pratesi: Eredità;

polenta

polenta fatta di mais avariato; mangiavano polenta asciutta; rovesciata la polenta in sul tagliere; bigia polenta di fraina; polenta bigia; polenta annaffiata di un solo quartuccio di vino;

Ramusio; Scala: Teatro; Goldoni: Commedie; Alfieri: Vita; Manzoni: Fermo, Promessi (1827), (1840); Nievo: Confessioni, Novelliere; Collodi: Pinocchio; Faldella: Donna; Boito: Nuove, Storielle; De Marchi: Demetrio, Arabella; Verga: Novelle (1874); Fucini: Veglie; Pascoli: Poesie (1909); D'Annunzio: Fuoco; Faldella: Donna; Dossi: Desinenza, Altrieiri); Slataper: Carso; Oriani: Disfatta; Fogazzaro: Piccolo; Cagna: Alpinisti; Zena: Bocca;

polentone

Una manciata di mondiglia, un polentone di crusca;

Faldella: Figurine;

polipi

cucinatrici di polipi e friggitrici di peperoni;

Serao: Ventre;

polipo

Con due soldi si compra un pezzo di polipo bollito;

Garzoni; Serao: Ventre;

pollame

Ar pollame..., a l'arrosto de lommetto.; ma tutti i giorni compravano mezza vitella, oltre il pollame, le salsicce, i salami e il resto; si trovavano ad avere il loro serenissimo pollame sempre confuso in un buglione;

Goldoni: Commedie (1750); Belli; De Roberto: Viceré; Faldella: Figurine;

pollami

Fu la cena splendidissima, perché e di pollami, e d'uccellami, e di carni domestiche e selvagine d'ogni sorte ve ne fu in tanta copia;

Garzoni; Ramusio; Aretino: Commedie; Costo;

pollastre

parlando con messere Antonio del caso suo, viene una donna e presenta uno paio di pollastre al detto messere Antonio; La cuoca infilava le pollastre nello spiedo, indi passava la punta di questo in un traforo degli alari e ne affidava a me il manico perché lo girassi con buon metodo e con isocrona costanza fino alla perfetta doratura delle vittime;

Motti e facezie; Nievo: Confessioni; Collodi: Pinocchio;

pollastrelli

Faremo cussì: una lonza, sie gallinazze, e do pollastrelli;

Goldoni: Commedie (1765); Nievo: Novelliere; Pirandello: Novelle (1925);

pollastrello

mezzo pollastrello arrostito;

Nievo: Confessioni;

pollastri

L'arista, il solcio, i pollastri, e' piccioni; ova, butiro, formaggio, pollastri, frutta; un piatto di pollastri fritti;

Bandello: Novelle; Burchiello: Rime; Fortini: Giornate; Goldoni: Commedie (1765); Da Ponte: Memorie; D'Azeglio: Autobiografia; Belli; Dossi: Vita;

pollastro

Mo er porco, mo er pollastro, mo er cappone; pollastro arrosto e quattro albicocche mature; Una zuppa, un pollastro, e un poco di stufato;

Goldoni: Commedie; Conciliatore; Belli; Collodi: Pinocchio;

polletto*

starò col mio polletto e col vino mischiato con l'acqua;

Bandello: Novelle;

polli

i polli in questa salsa erano più esquisiti, perché pria nello spiedo li avevano arrostiti; In questa un ragù di polli alla francese;; [vetrina] piena di polli già pelati, di carni arrostate, e d'altre delizie; ammazavano i polli per mangiarli in casa; ungo spiedo carico di polli e di piccioni;

Motti e facezie; Straparola: Piacevoli; Piccolomini: Amor; Goldoni: Commedie; Parini: Alcune poesie; Nievo: Confessioni, Caffè; Giusti: Poesie; Tozzi: Con gli occhi; Boito: Storielle; Oriani: Racconti; Cagna: Alpinisti; Pirandello: Vecchi;

polpette

le polpette o asciutte o in sapore o in tiella o fritte o italiane o inglesi; talora ci siano polpette, a le volte fegatelli, e spesso trippe con formaggio da suggellare lo stomaco; p. di cappone

Aretino: Commedie; Garzoni; Goldoni: Commedie; Manzoni: Promessi; Verga: novelle (1883); Fogazzaro: Piccolo;

polpettine

Un poco di zuppa, e se vi pare, due polpettine;

Goldoni: Commedie (1752), (1759); Cagna: Alpinisti;

polpi

Fumigavano i larghi tegami pieni di polpi violacei;

Ramusio; D'Annunzio: Trionfo;

polpo

comprato un polpo, pesce lungo due cubiti, sel mangiò tutto;

Garzoni;

polte

mollica di pane e di carni e finalmente di polte cotte;

Caffè;

pomi_cotogni

frutti eccellentissimi, come sono persichi, pomi granati e pomi cotogni, fichi, noci e uva buona;

Ramusio;

pomi_granati

molta e gran quantità d'erbe da mangiar bonissime d'ogni sorte, molti pomi granati e buoni, molte naranze dolci e garbe, molti bei limoni e cedri, e di tutti questi agrumi molto gran quantità; Quivi sono naranzi, cedri, limoni pomi granati bellissimi, per non raccordar tante altre sorti di frutti;

Bandello: Novelle; Ramusio;

pomidoro

*che lei ci aveva un segreto tutto suo per avere la conserva dei pomodoro fresca tutto l'inverno;
tegame colla salsa di pomodoro;*

Verga: Malavoglia, Mastro, Marito; Collodi: Pinocchio; De Roberto: Illusione;
Serao: Ventre, Paese;

pomodori

*E lei seguitava a strizzare sul setaccio i pomodori, per farci la conserva che poi coceva con il
sale in forno; Io mangiavo, come niente, petronciani e pomodori: lo facevo apposta;*

Verga: Novelle (1887); Tozzi: Podere, Bestie, Novelle; Pirandello: Vecchi;

pomodoro

*Li vuoi fritti o al pomodoro?; con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla
parmigiana;*

Verga: Mastro, Novelle; Collodi: Pinocchio; Serao: Paese;

ponce

tutte le sere a bere il ponce e a leggere il giornale;

Goldoni: Commedia (1748), (1754); Verga: Eva; Faldella: Donna;

ponch

il garzone porta il ponch, e passa la candela;

Goldoni: Commedia (1768);

poncini

a beber poncini e a dar un franco di mancia;

Serao: Virtù; Oriani: Racconti; Pratesi: Eredità;

poncio

Prendete un bicchiere di poncio allo sciampagna;

Imbriani: Merope; Belli; Serao: Paese;

popperella*

l'acetosa, la popperella, l'agretto, l'amarella, la menta;

Garzoni;

popon

Chi vuol dolci i popon, tre giorni tenga;

Alamanni: Coltivazione;

poponcino*

si ha un poponcino giallo, piccolo, ammaccato, un po' fradicio;

Serao: Ventre;

popone

vi capitò uno con uno popone; e lodandolo coloro, il cieco lo volle toccare e fiutare e disse: "Questo debbe essere uno degno popone";
Motti e facezie; Serao: Paese;

poponi

de' quali ella faceva non altre corpacciate che facciano di fichi o di ciriege o di poponi i villani quando ad essi s'avengono, non curo di dirti; Or che ricchezza è quella de' poponi che vendon que' che soglion vender biada, per'hanno pronte a ciò loro stazzoni!
Boccaccio: Corbaccio; Bernardino: Prediche; Pucci: Rime; Bargagli: Pellegrina; Gherardi: Paradiso; Ramusio; Goldoni: Tragicommedie (1753);

porcellette

era andato a pescare e avea arrecato due porcellette;
Sacchetti: Trecento; Garzoni; Ramusio;

porchette

io vidi in un baston cento porchette ch'erano arrosto; grande di vino, di farina, d'uccellami, di porchette, torte e d'ogni sorta vivande;
Burchiello: Altri sonetti; Caro: Amori;

porco

La carne che si mangia più comunemente è quella di porco; spezzorono la carne, e insalaronla con l'avanzo dell'altro porco;
Sacchetti: Trecento; Magalotti: Relazione;

porpette

e le porpette? dove li maccarune e graviuole?;
Basile;

porrata

porrata ch'aborrisce il formaggio più che un tignoso il pettine;
Garzoni;

porri

e con due selleni trivigiani e un mazzo di porri chioggioti e tre navoni ferraresi fanno un convito egregio da poltroni e miseri come sono; Le scalogne, le cipolle e i porri non fan venir le gotte a chi ne mangia; capituti porri;
Boccaccio: Comedia; Bandello: Novelle; Aretino: Commedie; Garzoni;
Franco: Priapea;

potacchi

delle minestre da anabattista, de' potacchi da ebreo;
Garzoni;

potacchietto

Sentì sto potacchietto che ho fatto co le mie man;
Goldoni: Commedie (1738), (1751), (1755);

potacchio

arrosto; alessò, potacchio, torta, ravioli;
Garzoni; Castelletti: Stravaganze;

potaggi

i potaggi diversi, come il brodo o lardiero o nero o brodetto, potaggio in fracasso o in forno o all'italiana, o stuffata in pignatta o in altri modi;
Garzoni;

pottaggé*

Andé accetté legume ar pottaggé;
Belli;

ppaggnottoni

Si ppoi vòide ride, mica pan de forno Ce diede, sai? ma ppaggnottoni a ppeso;
Belli;

ppiselli

Mo ssenti er pranzo mio. Ris'e ppiselli;
Belli;

presciutti

Cioccolata, caffè, vini, presciutti; I salami ed i presciutti esposti sulla bottega;
Da Ponte: Libretti; Belli; Tozzi: Novelle; Cagna: Alpinisti;

presciutto

Sti jotti de salame e dde presciutto; esposta un po' di roba: pane, frutta, qualche presciutto; mangio il presciutto di San Daniele, il caviale di Lenine, gli aranci siciliani; migliore. Una frittata così né cruda né cotta, con certe fettine di presciutto tramezzò; poi a parte, altro presciutto tenero com'un latte, e poi un vin d'Iddio: e che fichil;
D'Azeglio: Autobiografia; Belli; D'Annunzio: Pagine; Pirandello: Novelle (1922);

presutto

Preziosa, abbracciata la vecchia e fattole dare no buono manteginato de farina e de felle de presutto e de lardo, ne la mannaie;
Basile;

prezzemolo

colta a la fegatella la cagion del petorsello (o "prezzemolo" che lo chiamino le savie sibille); saziateci di una cenetta di mille frascherie, di fegati, ventricchi, colli e piedi di polli, con prezzemolo e pepe in insalata, e quasi un cappone freddo, ulive, mele rose;

Aretino: Ragionamento;

prosciuti

prosciuti e buone carni, e il miglior pane e vino che avere;

Ramusio;

prosciutti

uova e tanti prosciutti alle nostre madri di famiglia;

Garzoni; Ramusio; Crudeli: Poesie; Goldoni: Commedie (1748); Faldella: Figurine;

provola*

la seconda pietanza, un pezzo di quel formaggio di Basilicata che è piuttosto un latticino secco, la "provola", e insieme due grossi sedani;

Serao: Paese;

provole

aveva fatte bene incaciare di buon cacio parmigiano e provole, acciocché facessero le fila;

Costo;

prugne

La povera vecchia incominciò con offrirmi un canestro di prugne verdi e poi mi fece un mondo di ciarle sulla buona salute; il pranzatto della vigilia con quella torta di prugne e l'oca infarcita di ballotte;

Burchiello: Rime; Fogazzaro: Piccolo; Pirandello: Novelle (1933);

pudding

vi si adunarono dei comitati di cucina per pronunciare sopra un "pudding", celebrando allegri pranzi consacrati all'esperimento. Ma siffatte novità sono state una moda, e non hanno fatto una sensibile rivoluzione nel modo di cucinare; d'una specie di pasticcio di nuova invenzione, qualche cosa di consimile al "pudding" che era stato aggiunto quel giorno alla nota delle vivande;

Conciliatore; Tarchetti: Racconti;

puine

Appresso è di mestiero saper far le puine, il butiro, il formaggio, e 'l cao di latte; puine fresche; puine di butiro;

Garzoni; Baffo: Poesie;

pulenta

a magnà assieme all'antri la pulenta;

Belli; Corazzini: Poesie;

punch

a prendere il punch in casa sua dopo la messa; egli chiese un punch bianco e le disse di

ordinare tutto;

Fogazzaro: Piccolo; Oriani: Racconti; Rovani: Cento;

quaglie*

quaglie, gallinazze, beccanotti, pernice, francolini

Goldoni: Commedie (1765)

quagietta*

Per esempio, cento risi colla quagietta;

Goldoni: Commedie (1765);

quaglie

andando, per ben cenare con le quaglie prese; che vanno cercando le quaglie, uccelli grassi e di buon sapore; che quattro cose sono a buon mercato: strenghe di Levante, ciavatte novarese, quaglie lombarde, e ciancie di parabolano;

Sacchetti: Trecento; Garzoni; Ramusio; Straparola: Piacevoli; Luigino: Libro; Doni: Marmi; Goldoni: Commedie; Goldoni:

quagliotti

occupato in arostire questa sorte di quagliotti, ovvero frittade;

Latrobio: Brancaleone;

rack

fa bere agli inglesi il rack nel caffè;

Frusta; Rovani: Cento anni;

radicchi

navoni, radicchi, cavoli cappucci e tai erbe; radicchi da slargatte er core; radicchi, indivia; e queste erbe manduca;

Ramusio; Garzoni; Belli; Tasso: Rime;

radicchio

mangio teco radicchio e pimpinella; ma fo che ti piaccia il radicchio;

Pascoli: Poesie (1891); Pascoli: Fanciullino;

radisce

Certe radisce da slargatte er core;

Belli;

rafioletti*

Ve piàseli sti rafioletti?

Goldoni: Commedie (1762);

ragù

ragù francese composto all'italiana con zucchero, uva passa, pepe e salvia nostrana; un piccione in ragù.; Mangia solo il bollito. E poi qualche ragù;
Goldoni: Commedie;

rane

si costuma a mangiare le rane, e sono certo un buon mangiare; e molti anni a dietro io ne mangiai in Mantova e in Roma e in Napoli e in altre parti d'Italia, dove pubblicamente per le piazze le vendono come un sano cibo, e i buona digestione e gusto; in Inghilterra le rane sono un oggetto d'avversione generale, mentre sovra alcune tavole in Francia se ne serve; Ha solo a pranzo un guazzettin di rane; ma essendo falso che questo cibo sia particolare ai francesi, e nè anco molto comune fra essi; Altra varietà della nostra dispensa erano le rane; le sue rane nel facciotto da cucinar nell'acqua alla piacentina ovvero nell'oglio di ravazzone;
Garzoni; Ramusio; Sergardi: Satire; Conciliatore; D'Azeglio: Conciliatore;

rape

le pastinache stimon pinocchiate e le rape aman più de' marzapani; mangia delle tue che sono le rape, gli agli, porri, cepolle e le scalogne col pan di sorgo; quelli che gli portassero una pentola di fagioli con la cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere; Chi è uso alle rape non vada ai pasticci; o una insalata di broccoli di rape;
Aretino: Poemi; Garzoni; Ramusio; Arienti: Novelle; Croce: Sottilissime; Serao: Ventre, Paese;

raponzoli

Signor Mosto, il vostr'orto è così grande che deve aver raponzoli e lattuca, radicchi, indivia; e queste erbe manduca Roma e condisce ne le sue vivande;
T.Tasso: Rime;

ravanelli

loro non hanno in Ispagna né casa né possessione, e se hanno pane e ravanelli con acqua, trionfano, ma come sono in Italia tutti sono signori, e vogliono cibi eletti e del migliore vino che trovar si possa. Li tedeschi sono molto facili da contentare: dà loro buono vino, e il tutto starà bene; v'invita in campagna a mangiare un piatto di ravanelli; un mazzo di asparagi, due carciofi, un mazzo di ravanelli;
Bandello: Novelle; Garzoni; Ramusio; Goldoni: Commedie (1756); Verga: Novelle (1874); De Amicis: Cuore; Faldella: Figurine;

ravani

molte conserve e frutta inzuccherate e altre verdi, cioè pomi e granati, persichi, albercoci, fichi, mandorle, uve, melloni, ravani e altre erbe da insalata, e tutte le altre cose che sono in Spagna;
Ramusio;

raveggioli*

Tornò con un piccol secchio di latte, con un po' di carne secca, con un paio di raveggioli, con fichi e pesche;

Manzoni: Promessi;

raviggioli

dieci fiaschi di qualche buon vino che vendono i Giugni, sei raviggioli e sessanta pere spine;

Grazzini: Cene;

raviggiuoli

Agnese diede a Fermo due pani, e due raviggiuoli, fattura delle sue mani; Tornò con un secchiello di latte, con un po' di carne salata, con un paio di raviggiuoli, con fichi e pesche;

Grazzini: Commedie; Manzoni: Fermo, Promessi (1827);

raviggiuolo

raviggiuolo e cotognato per acconciarsi lo stomaco;

Aretino: Ragionamento; Burchiello: Rime;

ravioli

de' ravioli che si lamentano d'aver perso il nome di torta, e trasmutarsi senza effetto reale in specie differente;

Garzoni;

raviuole*

vogliono, i capi di latte, le raviuole, il latte mele;

Garzoni;

raviuoli

genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocerli in brodo di capponi;

Boccaccio: Decameron; Pucci: Rime;

refosco*

Si spillava la miglior botte; molti fiaschi di Picolit e di Refosco perdevano il collo;

Nievo: Confessioni;

renghe*

renghe e pan;

Ramusio;

rhum

le abbondanti tracannate di "rhum";

Fogazzaro: Daniele; De Marchi: Demetrio; Oriani: Racconti; Boito: Novelle;

Cagna: Alpinisti;

ribolla

ognuno di noi per le abbondanti tracannate di "ribolla";

Garzoni; Nievo: Confessioni;

ribollita*

una libbra di carne la faceva fare ribollita;

Tommasèo: Fede;

ricotta

Arlecchino piglia il piatto e porta via Mezzettino legato sopra la schiena, mangiando la ricotta; si trasse dalla tasca del cacio e della ricotta salata e dandogli a mangiare, poiché col cibo l'ebbe alquanto confortato; adesso badava alle sue pecore, e ad imparare come si fa il formaggio, e la ricotta, e il caciocavallo, e ogni altro frutto di mandra; domanda loro se possono procurargli almeno un litro di latte o una ricotta di qualche chilo. I due ragazzi spariscono subito a mungere le capre;

Garzoni; Croce: Sottilissime; Rosa: Satire; Scala: Teatro; Goldoni: Commedie (1756); Caro: Amori; Belli; Verga: Mastro; Novelle (1880); Fogazzaro: Piccolo; Tozzi: Novelle; Pirandello: Maschere; Novelle (1922);

ricotte

torte di latte e candide ricotte;

Aretino: Commedie; Lorenzo: Poemetti; Sergardi: Satire; Costo; Straparola: Piacevoli; Caro: Amori; De Amicis: Maestrina;

rigaglia*

E 'l pan azzimo fece monna Cincipote, e 'l Bellegote poi la rigaglia;

Sacchetti: Rime;

risi

Il mangiar loro è risi fatti in più modi, carne di porco salvatico e di cervo assai; quisque videbatur risi mangiasse menestras; Volemo i r. co la castradina; "Brava zente!; Siora virtuosa, se la volesse restar servida; cento risi colla meola de manzo, e la so luganega; Un gusto mato, magnaremo i risi longhi; ti mettevano davanti i lunghi, teneri risi nel grasso brodo di pollo;

Folengo: Baldus; Ramusio; Goldoni: Commedie (1738), (1750), (1756); Fogazzaro: Piccolo; Slataper: Carso;

riso

E' manucano tutte carne, e crude e cotte, e riso cotto con carne; Ma più riso che confetto in quella collezione si mangiò, ben che diversamente ridessero; lo vino fanno di riso con ispezie molto buono; pignatta di rame piena di riso cotto che sia molto bene asciutto, e con un cuchiarretto ne mette nel mezzo del piatto un monticello; mangiando in quello scambio del riso cotto in acqua; il Municipio distribuiva, a mezzogiorno, minestre di riso bollito nell'acqua, condite con un po' di lardo, e grosse fette di pane nero;

Polo: Milione; Bandello: Novelle; Ramusio; Magalotti: Relazione; Capuana: Marchese; Boito: Novelle (1874);

risorio

E vverzo notte, in de l'usscì de llì Pijjassimo er risorio in d'un caffè; Eppoi risorio der perfett'amore, Caffè e cciammelle: e tt'ho llassato arreto;

Belli;

risott*

al Re, a la Canobbiana, e poeù al risott, poeù a la messa ai Carott, poeù ai tortij, poeù al rosoli in del Cambias;

Porta: Poesie;

risotto

che il risotto era in tavola, fu uno scoppio di soddisfazione; maccheroni o legumi o risotto, grosse e nutrienti minestre; La Veronica aveva sbagliato il risotto alla milanese; ciò permise alla signora Berta di parlare molto delle serve e delle spese di casa; Siamo stati proprio bene. Risotto, manzo a lessò, il fritto, un vino sincero che andava bene;

De Marchi: Demetrio; Oriani: Gelosia, Vortice; Fogazzaro: Piccolo; Verga: Novelle (1894); Pirandello: Novelle (1926); Serao: Ventre; Verga: Teatro; Cagna: Alpinisti;

ritortelli*

sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli;

Garzoni;

rizzole

portanno drinto a doi cascette tutto lo bene de lo munno, e tanto passaiè gridanno pe 'nante la casa de Liviella che lo chiammaie e, pigliatose na vista de le belle rizzole, coperciere, zagarelle, filonnente, pontille e pezzolle, pannicelle, vroghere, spingole;

Basile;

roastbeef

perché preferiva il "roastbeef" alla nostrana coppa di manzo;

Rovani: Cento; Dossi: Goccie, Vita;

robiolle*

robiolle di Monferrato, i casei savoini, i bresciani;

Garzoni;

rognoni

il tondo carico di rognoni triffolati al maderà; Gaudenzio ordinò lessò di manzo, minestra, e fritto di rognoni;*

Imbriani: Dio; Cagna: Alpinisti;

romania*

Intorno al vino singolarmente s'affatica, ora facendol bianco, ora negro, sanguigno, biondo, goro, o vin nostrano, straniero, malvagia, romania, greco, tibidrago, mangiaguerra, trebbiano, albano, merzantino, bastardo, toscano, sirivolo, racese, vernaccia, graspia, raspato, latino, romanesco, sanseverino, e corso e di mill'altre maniere;
Garzoni;

rombi

ma d'imbandir desidera agli amici per lusingar la fame altro sapore, rombi, murene, starne e coturnici;
Sergardi: Satire;

rombo

rombo dell'Adriatico;
Garzoni;

rosoli

Io avea portata con me da NewYork quantità di rosoli e di aròmati;
Da Ponte: Memorie;

rosolii

a preparare con le sue mani ai padroncini i rosolii e i dolci tradizionali, imparati alla badia;
De Roberto: Illusione; Pirandello: Uno, Vecchi, Novelle (1922); D'Annunzio: Trionfo;

rosolio

e poi faceva scorrere per la polpa del cocomero, o rumme o il rosolio del "perfetto amore"; assaggino questo vinetto, questo rosolio;
Garzoni; Ramusio; Goldoni: Commedie; Verga: Dal tuo, Marito, Teatro (1903); Tozzi: Novelle; Storia; De Roberto: Vicerè; De Amicis: Oceano; Fucini: Veglie; Faldella: Figurine; Zena: Bocca; Pirandello: Senilità, Turno, Novelle (1924);

rosto

*Io il vedo a rosto, o ver quand'io l'attasto; di vari pesci varie le vivande a r. e lesso al foco erano poste; cotesto augello è grasso come un ghiro e sarebbe, chi lo mettesse a rosto; piacendo ad alcuni il rosto, ad altri il lesso; E un rosto de vedèlo, e del salà; Cossa vorla de rosto? Prego el Cielo che el r. se possa brusar [...] l'arrosto si era incenerito; V. **anitra**; V. insalata; V. **manestra**; V. **lesso**; V. **tincone**; V. **vedèlo**;*
porrei mangiar lo r. stamani; Masuccio: Novellino; Bandello: Novelle; Boiardo: Innamorato; Ariosto: Canti; Folengo: Baldus; Ramusio; Bruno: Dialoghi; Latrobio: Brancaleone; Goldoni: Commedie (1745), (1756), (1765); Gozzi: Fiabe;

rragajji

Du' sfojje co rragajji e ccascio tosto;

Belli;

rufioli

dàghene du de peverà, magna sta piegna de rufioli, magna sto tagiero de torta;

Ruzante: Teatro;

rumme

Un bicchierino di mescolanza: acquavite e rumme;

Imbriani: Merope; Fucini: Veglie; Pratesi: Eredità;

sabaglione*

vide se stessa ancor fanciulletta in mezzo a' suoi fratellini, mentre frullava il sabaglione in una piccola cazzaruola lucente;

De Marchi: Arabella;

salacca*

dopo aver mangiato una salacca senza lavare;

Fucine: Veglie;

salame

altra pieno di ova, burro e salame; un cantuccio di pan fresco e una bella fetta di salame!; Salame, mortatella e casciofiore, mangiarono del salame, che Martino, innamorato com'era, aveva pensato a mettere da parte; Egli le dette cinque lire, e le suggerì che comprasse anche il salame; Cestini colmi di fichi, pane e salame, bottiglie con vino e con acqua;

Garzoni; Goldoni: Commedie (1755); Nievo: Confessione; Belli; Collodi: Pinocchio; Verga: Novelle (1894); Tozzi: Podere; Boito: Storielle; Nuove; Dossi: Goccie, Vita; Fucini: Veglie; De Marchi: Demetrio; Capuana: Profumo; Rovani: cento; Cagna: Alpinisti;

salami

No, no, per antipasto sono una cosa rara, freschi cotichini, che vengon da Ferrara, Bondiole parmigiane, salami modonesi, Le grosse mortadelle dei nostri Bolognesi; a tutti i giorni compravano mezza vitella, oltre il pollame, le salsicce, i salami e il resto; banco di pizzicagnolo, col marmo tutto pieno di salami e di presciutti; salami modonesi;

Bandello: Novelle; Aretino; Garzoni; Commedie; Goldoni: Commedie (1755); Leopardi: Lettere; De Roberto: Viceré; Tozzi: Novelle; De Amicis: Maestrina; Dossi: Desinenza; Faldella: Figurine; Boito: Storielle; Serao: Ventre. Paese; Zena: Bocca;

salamo

gli diede del pane, del salamo e del buon vino da bere;

Croce: Piacevoli;

salamoia

parlava d'altro che di sardelle e di salamoia;

Magalotti: Relazione; Verga: Malavoglia; Collodi: Pinocchio; D'Annunzio: Laudi, Canto;

salamoja

sardine ed acciughe: queste, sott'olio e sotto salamoja;

Pirandello: Maschere;

salata

carne o pesce in salata; Io non ho zucchero per la salata di domani a sera; Né a comprar la salata, né a comprar le sardelle;

Garzoni; T.Tasso: Lettere; Goldoni: Commedie (1755), (1759);

salatuccia*

cominciò a fare sua salatuccia, fin che i capponi se pelavano ad arrostitire;

Masuccio: Novellino;

salcicce

che tutti gli animali allor son buoni, infino a' porci, e fansi le salcicce, cervellate, ventresche e salciccioni;

Berni: Rime;

salciccia

Gli amici avevano lasciato la salciccia zitti zitti; la salciccia, i capponi e i tortelletti; ché i fegatelli e la salciccia a dozzine e a rocchi coperti di un tovagliolo bianco entrarono nelle case altrui;

Tassoni: Secchia; Verga: Novelle (1880); Faldella: Figurine;

salciccioni

cervellate, ventresche e salciccioni;

Berni: Rime; Tassoni: Secchie;

salcicciotti*

cinquanta spongate perfettissime, e cento salcicciotti e due cupelle di mostarda di Carpi isquisitissime;

Tassoni: Secchia;

salmi

spizzicare le mie frolle pernici in salmi;

Dossi: Desinenza;

salmone

Raggiata e rombo, occhiata e pescecane, a triglia, il ragno e 'l corvallo e 'l salmone;

Morgante: Pulci;

salmoni

Grosse lamprede, o ver di gran salmoni Aporti, [o] lucci, sanza far sentore; aggiata e rombo, occhiata e pescecane;

Alighieri: Fiore; Pulci: Morgante;

salsa

vui gustarete la salsa senza assaggiar mai più de tal vivanda; s. reale o bastarda o di pavo o verde o nera o dolce o forte; quando s'apre il castrone o bue, si li cavan le budella di corpo, e mettole ne la salsa de l'aglio e màngiale; No, no savè gnente, caro amico; la salsa no va ben in mezzo; in mezzo ghe va la minestra; Bene, si farà la salsa verde per il mio padrone; salsa di pomodoro;

Poesie musicali; Masuccio: Novellino; Polo: Milione; Goldoni: Commedie (1747), (1759); De Marchi: Demetrio; Serao: Ventre;

salsamento*

Salsamento verdissimo et acidulo, cum pistachii triti, saccaro cyprieo, amylo, mosco, thymo serpillo, origano bianco et piperea;

Colonna; Hypnerotomachia;

salse

Salse bandisco, e sughi, e ogni manicaretto; con. s. e aromatizzate vivande cosè lo seppi invogliare de' ottimi vini; affaticarsi tanti cuochi e spogliarsi e delettevoli giardini per far le salse ad eccitare l'adormentato appetito;*

Pona: Lucerna; Lando: Paradossi; Goldoni: Tragicommedie (1753);

salsetta

le piacerebbe qualche intingoletto, qualche salsetta;

Goldoni: Commedia (1753);

salsicce

seguita, sì, a mangiarsi il porco; volentieri assiste alla manifattura delle salsicce, alla lavatura della corata; il pollame, le salsicce, i salami e il resto; che faceva le salsicce e tra buona carne mescolava carne d'asino e di cavallo; non aguzzon l'appetito i bianchi mangiari, né le quaglie col zuccaro e acqua rosa, ma le bragiote e le salsicce sì; a frigar s., e s'ingegnò fare più vivandette che possé;*

Aretino: Commedie; Motti e facezie; Fortini: Giornate; De Roberto: Viceré; Pirandello: Novelle (1928);

salsiccia

Salsiccia, cotecchino, prosciutto e capezzale; e la vigilia di Pasqua avevano sul desco un piatto di salsiccia; un canestro di pani di meliga, di formaggio e di salsiccia;

Sergardi: Satire; Goldoni: Commedie (1755); Pirandello: Novelle (1880), (1922); Faldella: Figurine;

salsiccie

Funghi, salsiccie, e pastinache lesse; ai pizzicagnoli, agli osti di mandar dolci, salsiccie;

Burchiello: Rime; Rovani: Cento;

salsiccone

Se n'andò in cucina, e quivi si dé a cuocere dimolte uova, arostire de la privatura nel tegame con burro, zucchero e speziarie, a frigliar salsiccone, e s'ingegnò fare più vivandette che possé;

Doni: Marmi; Fortini: Giornate;

salsiccioni

Buona cosa i maccheroni, il formaggio e i salsiccioni;

Sacchetti: Trecento; Castelletti: Stravaganze;

salsicciotti

a Bologna i salsicciotti, a Siena i marzapani e i berricuocoli, e così ogni paese ha qualche dota; a passare in rivista la roba della dispensa: due salsicciotti magri appesi a un gran cerchio; una forma di cacio bucata dai topi; delle pere infracidite su di un'asse;

Motti e facezie; Verga: Mastro, Novelle (1894); Dossi: Desinenza;

salsicciotto

Coretti padre ci porgeva le porzioni di salsicciotto su delle foglie di zucca;

Grazzini: Commedie; De Amicis: Cuore;

salsicciuolo*

un po' di stienal secco e un'aringa, una ghiera di cacio, un salsicciuolo, quattro acciughe legate a una stringa;

Lorenzo: Poemetti;

saltcrakers*

i saltcrakers di Arthur Symons;

D'Annunzio: Pagine;

salvaticume*

che sapendo che al macello carne non si truova né su la piazza è salvaticume da vendere, con i polli di casa e con la carne salata si sforza il suo amico onorare;

Bandello: Novelle;

salviata*

come la torta commune fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata;

Garzoni;

salza

nostra cena, parte in craticchia, parte in guazzetto, parte in agresto, parte acconcio come altrimenti li pare e piace, accomodato con salza romana;

Bruno: Dialoghi;

sandwiches

Io e Delfina abbiamo preso tè e "sandwiches";

D'Annunzio: *Piacere*; Pirandello: *Maschere*;

sanguinacci

mi spiaceva vedere altri sanguinacci che quelli del porco;

Aretino: *Ragionamento*; Costo;

sanguinaccio

a enorme quantità di sanguinaccio rustico e sanguinaccio dolce, sanguinaccio nel budello bigio e sanguinaccio nel piatto, tutto cosperso di pezzettini gialli di pan di Spagna: il sangue di maiale, cioè, unito al cioccolato, al pistacchio, alla vainiglia, al cedro, alla cannella e presentato in una forma umile e leggiadra, dove la sua grassa brutalità era scomparsa;

Belli; Serao: *Paese*;

sapa

dà senza misura, e metti la sapa nel vino del mietitore!;

D'Annunzio: *Trionfo*, *Laudi*;

sapore

Il quale in compagnia d'alcuni altri scolari cum buono sapore e vino dolce; sapore come francese o imperiale o reale o bianco o incarnato o giallo;

Arienti: *Novelle*; Garzoni;

saporetti*

Questa non si mette nelle pentole come la prima, ma si serve in tavola in piatti separati, intingendovisi per delizia i bocconi, come si fa da noi nella mostarda e nei saporetti;

Magalotti: *Relazione*;

sapori

Non curo d'un che con sapori possa de vari cibi suscitar la fame; Mangiano carni e altre cose lesse e arroste; delli sapori che dalli cuochi con tanta arte sono stati trovati, e con tanta varietà preparati, del tutto ne sono ignoranti; fanno i lor sapori di latte, di buttiro e di cacio; sapori che dalli cuochi con tanta arte sono stati trovati, e con tanta varietà preparati, del tutto ne sono ignoranti; i sapori vari e diversi, come il francese o imperiale o reale o bianco o incarnato o giallo, la mostarda, la limonea, la salsa o reale o bastarda o di pavo o verde o nera o dolce o forte, il camellino, la brognata, la peverata, l'agliata, l'aglione, l'agresto, e simili; sapori sono per lo più composti, e non piacciono nè disgustano se non per l'armonia o disarmonia che hanno tra loro, in ciascuna composizione;

Ariosto: *Satire*; Garzoni; Ramusio; Leopardi: *Zibaldone*;

sarage

Ella mangiando di queste sarage, pigliava la saragia e davavi sette morsi per una; una canestrella di queste sarage;

Bernardino: *Prediche*;

saragia

schifa il poco che d'una saragia fanno due bocconi;

Bernardino: Prediche; Fortini: Giornate

sarcicce

Imbottito de carne de sarcicce;

Belli;

sarciccia

Se dà de peggio? Pijjà una sarciccia;

Belli;

sarde

eccoti il tuo desinare, due aléi fra tre persone per antipasto, poi compariscono alcune sarde marce, arse e non cotte, accompagnate da una certa minestra di fava senza sale e senza olio;

Aretino: Commedie; Ramusio;

sardelle

Levata questa vivanda, vennono sardelle in tocchetto; queste sono le sardelle da cucinarsi in tegame con olio, mollica di pane e origano: si vendevano a sedici soldi il chilo; due s. da un soldo;s. sott'olio, sotto salamoja;

Sacchetti: Trecento; Berni: Rime; zoni; GarRamusio; Bocalini: Ragguagli; Goldoni: Commedie (1755); Nievo: Confessioni; Verga: Malavoglia; Serao: Virtù; Pirandello: Maschere;

sardellette*

E finalmente taccio delle due sardellette da un soldo;

Garzoni;

sardine

sardine ed accinghe: queste, sott'olio e sotto salamoja; aveva mangiato allora allora delle sardine colla cipolla, e il suo alito se ne risentiva;

Pirandello: Maschere; Oriani: Vortice;

savoret

salsa verde, savoret, savoret;

Poesie musicali;

savoretti

ti dica a che ti hanno a servire i savoretti che tu farai; il desinare è in ordine, e con nuove minestrine e con nuovi savoretti ti risuscita tutto;

Aretino: Commedie, Dialogo;

savoretti

ti dica a che ti hanno a servire i savoretti che tu farai;
Aretino: dialogo;

savori

numero delle vivande, i savori, di sapore e di color diversissimi; via era uno bariglione su uno desco con non so che cose da fare o lattovari o savori in molle; perché io uso di mangiare poche salse o savori colle carne;

Boccaccio: Esposizioni; Sacchetti: Trecento; Cellini: Vita;

savorin*

Io vorrei, la prima cosa, il mio lessò per eccellenza con una zuppa turchesca in su le marce grazie, con un savorin puttano in su le potacchine; e 'l mio stufato non molto cotto; dipoi un arrosto stagionato in su le galantarie. E vorrei assai d'ogni cosa. E buone carni, come sono vitelle di latte, caprettini e massime i quarti di dietro, capponi, fagiani, starne, lepri, tordi; e, sopra tutto, benissimo vino. Di cotesti altri intingoletti, di uova e d'altre frascarie mi curarei poco. Questa è la beatitudine che si può aver in questo mondo. Tutti gli altri piaceri son cose vane;

Piccolomini: Amor;

sbiòssa*

Ebbè, er medico a ffuria de sanguiggnè E io de rape, co ttutta sta sbiòssa La tiràssimo fòra; e mmó aritiggnè;

Belli;

scalogne

mangia delle tue che sono le rape, gli agli, porri, cipolle e le scalogne col pan di sorgo; Le scalogne, le cipolle e i porri non fan venir le gotte a chi le mangia;

Arienti: Novelle; Aretino: Commedie; Garzoni;

scalogni

Fa che ttu ag[g]ie sugo di cipolle O di scalogni, e farànolti fare;

Alighieri: Fiore; Boccaccio: Decameron;

scalognine*

erbe, per insalate, tenerine, scheriuola, lattucchelle, scalognine;

Franco: Priapea;

scaloppine*

certe scaloppine di vitella col marsala;

Chelli: Eredità;

scaloppini

Scaloppini dunque e una frittatina rognosa doré. E vino;

De Marchi: Demetrio;

scamonea

cacio

scapece

scapece è fatta di zucchette o di molignane fritte nell'olio e poi condite con pepe, origano, formaggio, pomodoro, ed è esposta in istrada, in un grande vaso profondo in cui sta intasata, come una conserva e da cui si toglie con un cucchiaino;

Basile; Serao: Ventre;

scarcioffi*

scarcioffi, i fichi, l'uva, i cidrioli e le susine;

Aretino: Commedie;

scerase

Co sti bbelli ssciropi de scerase;

Belli;

scheruole*

borragine e di sottili scheruole e di molte altre civaie;

Boccaccio: Comedia;

schiacche*

a cetranghelle, a schiacche, a le farinole;

Basile;

schiacciata

"pizza", la schiacciata coperta pomodoro, di aglio e di origano, cotta al forno;

Serao: Paese;

schiacciate

pane di orgio, il quale formano più tosto a somiglianza di schiacciate che di pane, e fannolo azzimo; a Bologna chiamano "mistocchine" certe schiacciate fatte di farina di castagne; Se provaste le "schiacciate" che si usano qui per Pasqua, son certo che vi piacerebbero più che la crescia;

Ramusio; Goldoni: Commedie (1760); Leopardi: Lettere;

schiacciatine

schiacciatine biscottate e molte nocciuole e noci, con uva passa e mandorlata;

Ramusio;

schiumetta*

mangiucciava o un amaretto o una schiumetta o una bocca di dama;

Pirandello: Novelle (1923);

schiumette

Amaretti, schiumette e bocche di dama;

Pirandello: *Novelle* (1923);

schizzate

mentre meritarebbe un par di buone schizzate, non con chiara d'ovo, né con mele, né con farina o acqua di pozzo;

Garzoni;

sciacciatelle

che si consumeranno la mattina poco manco che due sciacciatelle di solimato;

Piccolomini: *Creanza*;

sciampagna

vino spumeggiante ed aromatico di Sciampagna.; pose una bottiglia di sciampagna; Prendete un bicchiere di poncio allo sciampagna;

Goldoni: *Commedie* (1751), (1756); Faldella: *Donna*; De Marchi: *Demetrio*; Verga: *Tigre*, *Novelle* (1874), *Sulle lagune*; Carducci: *Poesie* (1894); Faldella: *Donna*; Boito: *Storielle*; Serao: *Paese*; Rovani: *Cento*; Svevo: *Coscienza*, *Novella*; D'Annunzio: *Trionfi*, *Piacere*, *Leda*. *Notturmo*;

selleni*

e con due selleni trivigiani e un mazzo di porri chioggioti e tre navoni ferraresi fanno un convito egregio da poltroni e miseri come sono;

Garzoni;

seltz*

vassoio di bicchieri vuoti e una bottiglia d'acqua di seltz;

Verga: *Novelle* (1887);

selvaggiume

e oggi non ci bastano li frutti della terra e degl'alberi, il bestiame e il selvaggiume, e polli, e gl'uccelli, e pesci, ma con molti ingegni di cuoci si fanno mescugli di diverse cose con zucchero e garofani e altre spezie, e non per mantenere la natura, ma per soddisfare alla vana volontà ed appetito e ghiottornia, e non bastano ancora i fini vini vermigli e bianchi se non si governano colle spezie; cacciato dalla cucina, ricoveràvasi nell'anticamera presso la sala da pranzo, per appostarvi i domestici che ripassavano col selvaggiume scarnato, coi manicaretti in ruina;

Pucci: *libro*; Dossi: *Altrieri*;

selvaggiumi

I capponi più appastati che si trovassero, i più esquisiti selvaggiumi che potessero aversi, le più nobili confetture erano le mie;

Pona: *Lucerna*;

selvagine

Fu la cena splendidissima, perché e di pollami, e d'uccellami, e di carni domestiche e selvagine d'ogni sorte ve ne fu in tanta copia;

Costo;

selz*

vino con dell'acqua di selz;

Svevo: Senilità;

semolino*

Costà, costà, pel sermolino;

Sacchetti: Rime;

senape

Ma io ti voglio insegnare una cosa eccellentissima e facile: piglia senape, sottilmente passata, e mèle e mandole amare mescolate insieme, tanto che venghino a modo di lattovaro; l'uso della senape nelle vivande e simili;

Piccolomini: Creanza; Verri: Sull'indole;

senapina*

Appresso a queste son le trecche accorte che vendon camangiare e senapina e d'ogni ragion erbi, dolce e forte;

Pucci: Rime;

seppia

per due soldi l'oste, da una grande padella dove friggono confusamente ritagli di grasso di maiale e pezzi di coratella, cipolline e frammenti di seppia, cava una grossa cucchiata di questa miscela e la depone sul pane del compratore, badando bene a che l'unto caldo e bruno non coli per terra, che vada tutto sulla mollica, perché il compratore ci tiene;

Serao: Ventre;

seppie

gli dettero delle seppie per calamaretti, ordinò un mezzetto di Chianti invece del solito vino romagnolo;

Oriani: Racconti;

sesamo

Il sesamo, erba da far oglio molto usitato nella Grecia;

Caffè;

sfogliate

pasta, come polente, gnocchi, macheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti; Fuora le sfogliate! La cesta qui nel mezzo; paste, sfogliate ripiene di frutta; Fragalà era accusato di mescolare una quantità d'ingredienti sporchi e pericolosi alle sue sfogliate: amido,

gomma, zucchero rosso, grasso di vaccina, colla forte e financo crusca;

Garzoni; Caro: Straccioni; Giusti: Poesie; Serao: Paese;

sfogliatella

la immortale sfogliatella, immortale e popolare sempre, malgrado il progresso della pasticceria, nelle sue due forme di riccia e di frolla;

Serao: Paese;

sfogliatelle

le sfogliatelle si vendevano come il pane

Serao: Paese;

sfojje*

Du' sfojje co rragajji e ccascio tosto;

Belli;

sgonfiotti*

Essa merita che la mamma le faccia friggere gli sgonfiotti o stiacciare i brigidini a merenda;

Faldella: Figurine;

sguazzeto*

Se la sapesse quanti lustrissimi se la passa con un piatto de sguazzeto e quatro soldi de pesce frito;

Goldoni: Commedie (1749);

sguazzetto

l'alessò è condito col sguazzetto;

Garzoni;

sidra*

di molto miglior sapore che la sidra o vin di pome, e al mio gusto e di molti è miglior che cervosa, ed è molto più sano e temperato;

Ramusio;

soffritti

nel pesce, nelle vivande, ne' brodi, ne' potacchi, negli arrosti, ne' soffritti, e finalmente in tutti i condimenti si cerca il sale;

Garzoni;

soffritto

Quando l'aglio era doventato giallo ed abbrustolito, metteva il soffritto nella pentola piena d'acqua salata; Un odore di soffritto, che veniva dall'uscio socchiuso; continuando a tritare le cipolle per il soffritto;

Tozzi: Con gli occhi; Oriani: Racconti; Boito: Storielle; Serao: Ventre, Paese;

soffrittura*

Concetta, avendo incontrato un aglio arrossito dalla soffrittura;

Serao: Paese;

sogliole

Deliziose queste sogliole; il brodetto caldo, cotto lì per lì nel tegame di terra, tutto triglie sogliole calamari, scarlatto di peperoni;

Collodi: Pinocchio; D'Annunzio: Pagine;

songie

Per songie: quella di gallina, quella d'orso, di occa, di anitra, di porcello;

Garzoni;

soppa

Farò soppa con un poco de pan;

Ramusio; Goldoni: Commedie (1749);

soppressada

un butiro vecchio, una soppressada rancia, una mortadella guasta, un formaggio marzo, un lardo da ebreo, una salsiccia;

Garzoni; Porta: Poesie;

soppressada

butiro vecchio, una soppressada rancia, una mortadella;

Garzoni; Giusti: Poesie;

sopracaffè

dopo avere preso il caffè e sopracaffè, aveva ordinato una bottiglia di barolo, e poi ancora il ponce;

Faldella: Donna;

sorbe

poi da mangiar abbiate sorbe e péra; Sorbe, fave arrostate, e accia lessa;

Cenne: Risposta; Burchiello: Rime;

sorbetti

Devo portare i sorbetti, ora ch'è passata la processione?;

Sergardi: Satire; Redi: Bacco; Goldoni: Commedia (1750); Da Ponte: Libretti;

Giusti: Poesie; Verga: Mastro, Novelle; D'Annunzio: Trionfi; De Marchi:

Demetrio; Dossi: Vita; Cagna. Alpinisti;

sorbetto

Spero che favorirà di onorarmi di venire a bere un sorbetto; io verrò prendere il sorbetto nel vostro giardino e a compiacermi nella vista del melagrano ingioiellato;

Goldoni: Commedie; Verga: Mastro, Novelle; De Marchi: Demetrio, Dossi: Vita; Pratesi: Eredità; Rovani: Cento; D'Annunzio: Fuoco;

sosamelli*

sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli;
Garzoni;

spaghetti

Dopo gli spaghetti venne del baccalà, poi delle ova sode, poi del caciocavallo, insomma «un po' di quel che c'era», e dei fichi d'India, già bell'e sbucciati dalle mani stesse delle locandiera; Almeno che gli spaghetti siano abbondanti! Spaghetti ai vongoli, e glo glo, glo glo... un vinetto!

Verga: Novelle (1880), Marito; Tozzi: Con gli occhi; Pirandello: Novelle (1922);

sparagi

non sieno a mangiare sufficienti uno luccetto d'una libra e mezzo, e una pentola di ceci, e venti sparagi, che senza più sono per pascere te e la tua famiglia;

Ariosto: Commedie;

sparigi*

sparigi, cardi carcioffi, tartufole;
Garzoni;

spassatiempo*

vale a dire i semi di mellone e di popone, fave e i ceci cotti nel forno; con un soldo si rosicchia mezza giornata;

Serao: Ventre;

spelda

usa buon pane di grano o di spelda;

Francesco da Barberino: Reggimento;

spelta

le quali bevande son fatte d'acqua cotta col grano e con la spelta ovvero con l'orzo;

Garzoni; Ramusio;

spinacci

aveva promesso carne e spinacci senza tirare;

Garzoni; Zena: Bocca;

spinaci

cuocer minestre e bollire spinaci;

Berni: Rime; Bargagli: Trattenimenti; Meli: Favuli; Tozzi: Novelle;

spinazze

Fra l'erbe d'orto si trovano [...] le spinazze, la salvia, il rosmarino coronario, la ruta;

Garzoni;

spiritosa

la "spiritosa" è fatta di pastinache gialle cotte nell'acqua e poi messe in una salsa forte di aceto, pepe, origano, aglio e peperoni;

Serao: Ventre;

spongate*

cinquanta spongate perfettissime;

Tassoni: Secchia; Serao: Paese;

spongato*

Zabbujone, spongato, rossid'ova?;

Belli;

spumone

e assaggiavano il gelato dopo lo spumone;

Serao: Paese; De Roberto: Viceré;

spumoni

[spumoni] metà crema e metà gelato, di tutte le mescolanze, crema e ciocolatte, mandarino e poncio, crema e pistacchio, crema e fragola, lattemiele e fragola;

Serao: Paese; De Roberto: Viceré;

starne

Levata questa vivanda, vennono starne lesse; farem lesse le s. o i capponi con un pezzo di carne secca di coscia e un salsicciotto fresco;

Folgore: Sonetti; Bernardino: Prediche; Sacchetti: Trecento; Pucci: Rime;

Aretino: Dialogo; Bandello: Novelle; Alberti: Libro; Paolo Morello: Libro;

Grazzini: Commedie (1582); Tassoni: Secchia; Costo; Goldoni: Commedie;

starnoni

Certo farà gran macco di starnoni;

Burichiello: Rime;

stiacciata

Ricordati, come tu fai il pane, di fare una stiacciata coi fior di sambuco a suora Innocenzia;

Grazzini: commedie;

stoccofisso

Ci mancava essa per accomodare lo stoccofisso;

Dossi: Desinenza; Zena: Bocca;

stocfisce*

Salano aringhe entrambi, entrambi fanno Rei formaggi, e confettan lo "Stocfisce";

Alfieri: Satire;

stocfisi*

e a me come principale portò in nome di detta donna pesci 60 stocfisi indurati al vento;

Ramusio;

stockffissche

fanno, con cento pesci secchi, volgarmente da lor "stockffissche", chiamati;

Ramusio;

storione

ghera mandato un bello storione, e che glile volea mandare a desinare; non mangiar storione né carne che passi tre soldi la libbra; lo storione ferrarese, la salsiccia modonese

Novellino; Aretino: Dialogo; Garzoni;

stracchino

gli fu proferto un po' di "stracchino", e del vin buono: accettò la vivanda; gli fu offerto un po' di stracchino e del vin buono: accettò lo stracchino; uno stracchino intero e un fiasco di vernaccia; Il cameriere portò pesche e stracchino;

Nievo: Confessioni; Manzoni: Promess (1827), (1840); De Marchi: Demetrio;

Cagna: Alpinisti;

straculo*

Tutto quel che la vol, lonza, straculo, cingial;

Goldoni: Commedie (1765);

struffoli

gli "struffoli", il "sosamiello", tutti i dolci partenopei, a base di molte mandorle, di molto zucchero, di molto cioccolato, dolci squisiti al palato e gravi allo stomaco, ma che sono la delizia della folla napoletana;

Serao: Paese;

strufini*

Tu ffai er caffettiere, e tte strufini;

Belli;

strufole

ca le doglie toie so' tarallucce de zuccaro, franfrellicche e strufole;

Basile;

stufataccio*

Garofolato, trippa, stufataccio;

Belli;

stufatello

stufatello di bue alla moda con dell'aglietto;

Da Ponte: Memorie;

stufati

piace la carne grassa: i polli colla pelle grassa, i stufati col lardo grasso, l'arrosto che nuoti nel grasso, e anche col lardo grasso, l'arrosto che nuoti nel grasso, e anche l'insalata la condisco col grasso; A me credete! in fatto di nervi, gli effluvi solo degli stufati ed arrosti valgono tanto quanto, anzi!;

Goldoni: Commedie (1756); Dossi: Vita;

stufatino

buona a stirargli i solini, o a fargli uno stufatino con le patate;

Goldoni: Commedie (1758); Verga: Novelle (1887);

stufato

Una zuppa, un pollastro, e un poco di stufato; Ho dello stufato: vi piace?; A lo stufato..., all'umido..., ar guazzetto...; non posso uscire, ho sul fuoco uno stufato per Giacomo; Il pranzo fu comandato alla svelta dal signor Costante: taglierini al sugo per cominciare il fuoco, frittura di pesci, stufato, torta pasqualina colle uova, pollo arrosto, latte dolce alla spagnuola, e allegri; frutta e formaggio, questo si sa;

Piccolomini: Amor; Goldoni: Commedie; Manzoni: Fermo, Promessi; Belli; Oriani: Racconti; Zena: Bocca; Verga: Teatro;

sturione

e par taglier de sturione; e par taglier de sturione;

Iacopone: Laudi; Garzoni;

sturioni

Tra le trijje, linguattole e sturioni;

Ramusio; Belli; Algarotti: Viaggi;

succine

*succine augustane**

Garzoni;

succiole

Fichi aquilini, e succiole diacciuole; Ricotte crude, e succiole pietose; risolvo di star alla città a mangiar le succiole; mi struggo, e me ne vo 'n broda di succiole;

Berni: Rime; Andreini: Amor; Buonarroto: Tancia;

sughillo*

De sughillo 'ogni ggiorno ne vò un zecchio;
Belli;

sugna

avendo per condimento lardo e sugna; Con sugna, e broda, e cipollata, e macchi; sugna che tenevo incartata su la cappa del camino;
Machiavelli: Arte; Burchiello: Rime; Tozzi: Bestie;

sugnaccio*

E non ho lardo, né ancor sugnaccio;
Berni: Rime;

sugo

fanno una tazza di sugo e lo bevono; i tegami dove bolle il sugo di pomodoro; taglierini al sugo per cominciare il fuoco; bocche nere che sempre inghiottivano, baffi unti di sugo che si tuffavano risciacquandosi nei bicchieri;
Ramusio; Serao: Ventre; Zena: Bocca;

sugoli

sugoli boglienti che pelassero, o con brodo di sardelle; con una scudella di sugoli di farina d'orzo;
Garzoni; Ramusio;

supa

cucchiaio il chiaro d'uovo ne la supa;
Ruzante: Commedie; Fogazzaro: Piccolo;

suppa

avea subito fatta la suppa, come si fa, con le spezie e tutto; suppa coi fegatelli di pollo e di piccione, erbe, trippe, ed intorno polpette di cappone;
Sacchetti: Trecento; Folengo: Baldus; Garzoni; Arienti: Novelle; Goldoni: Commedie (1755);

suppe

questo buon formaggio per suppe lombarde e gattafure genovesi; ma le genti minute usano certe suppe fatte di pan sottile che somigliano lasagne: lo bagnano con brodo di carne tagliata in grosse fruste sopra un vaso grande;
Aretino: Commedie; Ramusio;

susine

amaciò una buona oca: la quale facendo aconciare cum agli, finochii, susine e altre gentile erbette ad arosto cum suco de limoni, in tal modo che ogni fastidito gusto averebbe sanato; Vengono i frutti, e quando i melloni, gli scarcioffi, i fichi, l'uva, i cidriuoli e le susine si gittano via, per noi vagliono uno stato;

Aretino: Commedie; Arienti: Novelle; Ramusio;

tacchini

Gli splendidi tacchini di otto in dieci libbre;

Rovani: Cento; Pirandello: Novelle (1926);

tacchino

due capretti, e il castrato di un anno, e dei polli, e un tacchino. Insomma voleva fare le cose in grande e senza risparmio, per farsi onore coi suoi amici; Ci fu il manzo, il tacchino arrosto, ed anche un panettone;

Verga: Novelle (1874), (1880); Tarchetti: Fosca; Dossi: Goccie, Desinenza;

Faldella: Figurine; Fucine: Veglie;

tagliatelle*

pasta, come polente, gnocchi, macheroni, lasagne tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti;

Garzoni;

tagliatelli

vivande d'una di queste quattro cose: o di riso o d'erbette o d'uova sode in piccatiglio o di tagliatelli minutissimi di frittate, sottili come ostia; I tagliatelli domani... forse; ma non era accertato;

Magalotti: Relazione; De Amicis: Oceano;

tarallucce*

voleva quarcosa doce e lloco sbioccavano le pastetelle, lloco sbombavano le neole e tarallucce;

Basile;

tarantelli*

Ecco li scibbi da fà ll'omo sazzio: onni, arenghe, merluzzi, tarantelli, queste sò ggrassce da levajje er dazzio

Belli;

tarichio

di pesce detto "tarichio", quale si secca all'aere dal vento;

Ramusio;

tartaretta*

Così l'infinita specie di torte, come la torta commune fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata;

Garzoni;

tartera*

come la torta commune fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata;
Garzoni;

tartufe*

altre come noci, ovvero tartufe, quali chiamano con diversi nomi, cioè "cibaio", "macaone", "caboie", "guaiero";
Ramusio;

tartuffale*

ancora si vende gran quantità di tartuffale;
Ramusio;

tartuffole*

tartuffole con sti sirocchi le xe patie;
Goldoni: Commedie (1765);

tartuffoletta*

Ghe voria anca la so tartuffoletta maligna;
Goldoni: Commedie (1765);

tartufi

che vi darò starne, fagiani, tordi, tartufi, beccafichi; Mangiava una scodella di tartufi; ecco, i tartufi paiono stronzi proprio suoi; assaggiagli; E de i tartufi... Via, dopo l'arrosto; Venne in tavola un gran piatto di "marbré" con decorazione di gelatina, burro e tartufi, un vero monumento; Piovan tartufi, rafani e finocchi!; visione beatifica di una coscia di tacchino ai tartufi; Aveva un debole per tutte le specialità del palato, dai tartufi d'Alba al moscato di Canelli; Tartufi politici? No, signor avvocato, tartufi del Monferrato;
Aretino: Commedie; Dialoghi; Morgante: Pulci; Burchiello: Rime; Tassoni: Secchia; Goldoni: Commedie (1751); Verdi: Libretti (1893); Rovani: Cento; Boito: Storielle; Tarchetti: Fosca; Carducci: Poesie (1894); De Marchi: Demetrio; Fogazzaro: Piccolo; Malonbra; Faldella: Donna, Figurine; Dossi: Goccie, Desinenza; Giacosa: Come; Cagna: Alpinisti;

tartufoli

Altro che star mangiando a piè d'una acera Fravole, fungi, more, uve e tartufoli;
Aquilano: Rime;

tè

E mme va a ggenio er tè cco li grostini; quattro tazze di tè, non tanto forte, con latte; Chiese il tè al servo, e s'adagiò d'innanzi al caminetto;
Goldoni: Commedie; Belli; Fogazzaro: Piccolo; Pirandello: Mattia, Quaderni, Vecchi, Maschere; Svevo: Vita, Senilità; D'Annunzio: Piacere, Innocente, Trionfo, Forse; De Marchi: Demetrio; De Roberto: Vicerè,

tette_di_vacca*

[i cuochi fare] teste dorate, uccelli in baffetta, lingue insalate, persuti, salami, tette di vacca, e cose tali;

Garzoni;

thè

le loro bevande sono il thè e il vino di riso, il quale cavano verisimilmente per macerazione o per distillamento; adesso verrà qualcuno. Sa, dopo teatro ho dei buoni amici che vengono a prendere il thè; Porta il vermouth. A me, il thè. Qua, Nina, preparo io;

Magalotti: Relazione; Algarotti: Viaggi; Leopardi: Zibaldone; Verga: Eva, Tigre, Novelle; Fogazzaro: Daniele; Fogazzaro: Malombra; Pirandello: Marito; Oriani: Disfatta; Capuana: Giacinta; Rovani: Cento, Faldella: Donna;

tinche

Alose o tinche o buoni storioni, Torte battute o tartere o fiadoni; anguille e lucci e tinche e pesci persi; De carnaccia, de tinche e de pulenta; la quale mi dava il vino bianco e le tinche fritte; una dozzina di libbre di pesce fra lucci, tinche e anguille;

Alighieri: Fiore; Pulci: Morgante; Croci: Piacevoli; Belli; Boito: Nuove; Fucini: Veglie;

tockai

una bottiglietta di "tockai";

Da Ponte: Memorie;

tonina

pesce salato, cioè tonina e pagri; pesce salato, cioè tonina e pagri;

Ramusio; Garzoni; Lando: Sferza;

tonnarello

È bbono asciutto, dolce, tonnarello, Solo e ccor pane in zuppa, e, ssi è ssincero, Te se confà a lo stommico e ar ciarvello;

Belli;

tonni

con presenti di pesci e tonni cotti in forno;

Ramusio; Garzoni;

tonnina

mangiando col podestà un dì di quaresima, col cavolo e con la tonnina;

Garzoni; Sacchetti: Trecento;

tonnine*

con pistacchiade, con pignocade, con murone, con tonnine;

Garzoni;

tonno

Come pò addiventà de grasso, pò, Er tarantello, er tonno, er baccalà?; voleva assolutamente mangiare di magro: e soleva farli seguire da alcune cotolette di tonno alla graticola, tonno che pareva a quel modo tutt'altra cosa;

Belli; Serao: Ventre; Oriani: Racconti;

tordarelli*

Ecco: stamattina noi ci troviamo un quarto di capretto, otto tordarelli, una mezza lepre e queste starne;

Piccolomini: Amor;

tordi

li tordi che avevano presi quella mattina, fuora che tre che la fanciulla n'aveva inpaniati senza ale e senza penne; Dalio volea porre in un medesimo schidione ad un tempo al fuoco li tordi con la lonza, avendo poca considerazione che questa tarda un pezzo, e quelli subito si cuociono; arrostiti tordi; vogliamo mangiare una spiedonata di tordi; Oggi, a pranzo, tordi e quaglie. E mi son fatto mandare;

Sacchetti: Trecento; Ariosto: Commedie; Ramusio; Garzoni; Fortini: Giornate; Goldoni: Commedie (1761); Porta: Poesie; Tozzi: Tre croci; Dossi: Altrieri; Fucini: Veglie; Pirandello: Novelle (1926);

torroncino*

Cera de torroncino e de pangiallo;*

Belli;

torrone

far assaggiare un torrone, vero di Cremona: aveva voluto comprare lui, del suo, il torrone, il pan dolce dai fratelli Klainguti e una bottiglia di moscatello, per fare tutti insieme il Natale allegro;

Verga: Mastro, Novelle (1883); Sonetti: Belli; D'Azeglio: Autobiografia; Faldella: Figurine; Zena: Bocca; Serao: Paese;

torroni

prendere una sedia onde por mano alla scatola di torroni posta sul piano più alto della sua libreria;

D'Azeglio: Autobiografia;

torta

migliaccio o la torta al suo divoto, lascile stare; e credo nella torta e nel tortello; Il sire lo spiò; fecelo amazzare, e del cuore fe' fare una torta e presentolla alla contessa; Così l'infinite specie di torte, come la torta commune fatta nell'ortofatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda o romagnuola o tedesca, la torta matta, la torta marchesana, la torta senza spoglia, la torta bianca o nera o verde o d'altro condimento tale; un pezzo de rosto, una mezza torta, un mezzo pastizzzo; torta di latte e vino; con quella torta di prugne e l'oca infarcita; così detto fu rinfrescata la tavola d'altre

vivande, fra le quali era la torta con diversi frutti;

Novellino; Boccaccio: Decameron; Bandello: Novelle; Pulci: Morgante; Burchiello: Rime; Pucci: Rime; Garzoni; Ramusio; Boccalini: Ragguagli; Croce: Sottilissime; Grazzini: Cene, Straparola: Piacevoli; Guazzo: Civil; Commedie; Goldoni: Commedie; Pirandello: Novelle (1933); Zena: Bocca;

torta

che di tanto in tanto qualche bottiglia di maraschino, e qualche torta delle monache di San Vito; un mezzo bicchier di vino e due bocconcini di na certa torta ch'ella aveva preparata; di una torta e di una bottiglia preziosa di vino del Niscioree; cosa sapeva fare, ella, di dolce, da quando era giovanetta? torta con la conserva di amarena?; una bella torta dolce colla marmellata; [una torta] una crema de cioccolata

Nievo: Confessioni; Boito: Storielle; Nuove; Fogazzaro: Piccolo; Dossi: Altieri; Slataper: Carso; Serao: Virtù; Zena: Bocca; Faldella: Madonna;

tortacce*

una asse piena di scodelle e tortacce da manigoldi;
Vasari: Vite;

tortaniello

disse ad essa che vedesse de zepoliarene quarche tortaniello pe remmediare a la famma loro;
Basile;

tortano

Sulla tavola, vi era anche una grossa ciambella di pane biancastro, poco cotto, il "tortano", che esse spezzavano con le mani, aiutandosi con esso a mangiare i maccheroni;
Basile: Locunto; Serao: Paese;

tortas

tortas, tortellos, maccum, muliebre polenta;
Piccolomini: Amor;

torte

essere alcun brodaiuolo manicator di torte; confettiere di t. alla milanese; de' dove i fagioli cremonesi si dolgono sommamente d'essere in odio al formaggio parmegiano; torte inzuccherate; infinite specie di t.; t. ove il Mattiolo caccia tutto il libro delle sue erbe; A chi piàccion le torte, a chi i pasticci;

Boccaccio: Decamerò; Aretino: Dialogo; Pulci: Morgante; Garzoni; Ruzante: Teatro; Guazzo: Civil; Straparola: Civil; Piccolomini: Amor; Goldoni: Commedie; Leopardi: Paralipomeni; Faldella: Madonna; Collodi: Pinocchio; Dossi: Altieri;

tortellata*

valente cuoco e confettiere di tortelli alla milanese. Una buona tortellata era un degno scacciapensieri;

Faldella: Figurine;

tortelletti

la salciccia, i capponi e i tortelletti;

Garzoni; Tassoni: Secchia;

tortelli

venutivi tra l'altre vivande due piatti di tortelli;

Garzoni; Ramusio; Costo; Nievo: Novelliere; Boito: Re Orso; Faldella: Madonna;

tortellini*

tortellini di Pasqua;

Oriani: Racconti;

tortello

la prima cucchiata di pasta, che diventerà tortello;

Pulci: Morgante; Garzoni; Faldella: Madonna;

tortino*

anco qualche tortino per dopopasto;

Latrobio: Brancaloneone;

tortore

poste le vivande di galline, tortore e altri uccelletti; indi inanzi al Castello, e i pizicagnoli vo domandando s'hanno quaglie o tortore;

Ramusio; Ariosto: Commedie;

tortorelle

quaglie, capponi grossi, tordi grassi, tortorelle, colombi; ch'or vòl fagiani, or tortorelle, or starne, che sempre un cibo usar par che l'anno. Or sa che differenza è da la carne di capro e di cingial che pasca al monte, da quel che l'Elisea soglia mandarne;

Belli; Ariosto: Satire; Luigino: Libro;

tramesi*

saper ordinar quando vuole mille sorti di guazzini, tramesi, intingoli, saporì, torte e altre infinite vivande;

Piccolomini: Amor;

triglie

Che dirò delle triglie e delle alici? Qual puoi bramar felicità più vera Che far d'ostriche scempio infra gli amici?; Che far d'ostriche scempio infra gli amici? cotto lì per lì nel tegame di terra, tutto triglie sogliole;

Costo; Leopardi: Poesie (1835); Collodi: Pinocchio; Prandello: Maschere, Novelle (1922), (1924); D'Annunzio: Pagine;

trijja

E in ner tigame assaggerai 'na trijja, Scojjonata pe tté, ggrossa e vvermijja, Che in de la panza te farà un ber gioco;

Belli;

triolfa

Un bel pezzo de triolfa de lai sottilo?; a quanto i pollastri?... Dammi un chilo de triolfa;

Goldoni: Commedie (1755); Dossi: Desinenza;

trippa

Ti piace la trippa?; minestra e il cacio per la trippa; acconsentì a bere del brodo de trippa e mezzo gotto de vino che;

Belo: Pedante; Porta: Poesia; Belli: Trippa; Oriani: Racconti; Serao: Virtù; Zena: Bocca;

trippe

rincarava le trippe e le fritelle; Erbe, trippe, ed intorno polpette de cappone;

Garzoni; Ramusio; Tassoni: Secchia; Guazzo: Civil; Goldoni: Commedie (1750), (1755);

tritello

àmasi allora il pan de tritello perché l'appetito infierisce, nè ancor si conobbe il pan de frumento; portar un pan fresco de tritello, che in quell'estreme traversie del blocco, poteva dirsi un pan de lusso, e un bicchiere de vino de Barletta;

Dossi: Desinenza; Rovani: Cento;

trota

imbandiva la cena d'una piccola trota e di poche sardelle; ma la trota e la gallinella erano squisite; Ed io ho più cara una trota de una ragazza;

Sacchetti: Trecento; Nievo: Confessioni; Fogazzaro: Malombra; Boito: Storielle; Faldella: Figurine;

trote

e trote e granchi e sardelle e frittura; Mangiamo le belle trote rosee del lago d'Idro, gamberi saporiti, funghi, uccelli, cacini de capra, molte ova, molta polenta; e digiunando nelle feste de magro gamberi e trote; devorar per se medesimi le trote;

Berni: Rime; Garzoni; Boito: Nuove; Fogazzaro: Malombra; Dossi: Desinenza; Giacosa: Come; D'Annunzio: Leda;

truffoli*

tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, ravioli;
Garzoni;

trute

Mi pare che vi piacciono le trute ed i capponi;
Garzoni; Goldoni: *Commedie* (1756);

trutelle*

prendendosi molte trutelle, temoli, gambari e quei delicati pesciolini dal capo rosso, che in diversi luoghi hanno sortiti diversi nomi e voi veronesi chiamate "mangieron";
Bandello: *Novelle*;

trutte

tutti gli scrittori antichi pongono per cibi delicati [...] le trutte del Tesino;
Garzoni;

tuorli

porgendogli ad uno ad uno i biscotti ch'egli andava intingendo nei tuorli di uova sbattuti mescolati col caffè;
Capuana: *Giacinta*;

ulive

insalata, e quasi un cappone freddo, ulive, mele rose; vendeva arancie, noci, ova sode ed ulive nere; le pèsche e i fichi su la chiara stoia, e le ulive dolcissime di Calci in salamoia;
Aretino: *Ragionamento*; Caffè; Verga: *Malavoglia*; D'Annunzio: *Laudi*;

umidi

Infatti cominciò subito la succulenta dinastia degli umidi. Sette ne comparvero! Due di pollo, uno di vitella di latte; due di carne grossa, uno d'animelle, e l'ultimo di tacchino coi maccheroni; cogli umidi riscaldati mille volte e gli arrosti lessati prima nella pentola;
Fucini: *Veglie*; Oriani: *Racconti* (1883);

umido

il caso ch'egli acchiappasse uno di quei moltissimi gatti che popolavano la cucina dei Conti, e ne faceva galloria in umido e arrosto per una settimana. Perciò, benché egli m'invitasse sovente a pranzo, io mi guardava bene di accettare; Mi pare che la Russia abusi della tolleranza europea, rispose: - Ecco... io son franco: mi pare che si abusi dei piatti in umido.... È la mia opinione, almeno; ondeggiava l'odore della cicoria bollita e quello della trippa in umido; Carne in umido? - Qualche volta, alla domenica o nelle grandi feste - ma è di maiale o di agnello;
Nievo: *Confessioni*; De Amicis: *Oceano*; Serao: *Virtù, Ventre*;

ummido

Pe mminestra, allessò, ummido e stufato;

Belli;

uova

mandò facchini che portassero pane, vino, minestra, uova; Se n'andò in cucina, e quivi si dé a cuocere dimolte uova; sei uova, che dovevano convertirsi in frittata ; preferiva per suo cibo le uova condite con i fiori del sambuco o con le punte degli asparagi selvaggi, anche mangiando una mistura di miele, di noci e di mandorle, ch'egli chiamava "manna"; Poi vennero le uova sfriggolanti nel tegamino; Alle uova fritte pensò il cuoco di casa;

Boccaccio: Corbaccio; Sacchetti: Trecento; Aretino: Dialogo; Lorenzo: Rime; Motti e facezie; Burchiello: Rime; Pucci: Rime; Buonarroti: Tancia; Piccolomini: Amor; Grazzini: Commedie (1560); Fortini: Giornate; Casti: Animalì; Manzoni: Fermo; Nievo: Confessioni; Verga: Malavoglia; Serao: Virù, Paese; De Marchi: Demetrio; D'Annunzio: Trionfi; Zena: Bocca; Cagna: Alpinisti;

uova_fresche

uova fresche o cotte nel guscio o sperdute o affrittellate o arrostate, e parimente le fritte o doppie o semplici o rognose;

Garzoni; Dossi: Desinenza;

uova_sode

o d'uova sode in piccatiglio; trovava due uova sode cor un poco di vino mezo cercone; uova sode, fritte e gelatine; troveremmo soltanto uova sode e insalata; mangiavano a due ganasce uova sode, formaggio, salame, ulive nere salate, noci, fichi secchi, con montagne di pani freschi;

Magalotti: Relazione; Fortini: Giornate; Tassoni: Secchia; Dossi: Ricordi; Capuana: Marchese;

uove

le serve da poco, che non sanno cucinar due uove;

Garzoni; ramusio; Aretino: Commedie;

uovo

ch'ella non volle bere uovo né assaggiar pappardelle; È tutta rovinata la cucina! Non c'è più dove cuocere un uovo!; Pinocchio ha fame e cerca un uovo per farsi una frittata; andò diritta in cucina. Cerca qua, cerca là, niente uovo; Beatrice contentò d'inghiottire in fretta qualche uovo sbattuto nel vino con qualche biscotto bagnato dentro, e di rosicchiare in piedi dei pezzi di cioccolatta col pane; Gli davano qualche tazza di brodo e qualche uovo;

Boccaccio: Corbaccio; Verga: Mastro; Collodi: Pinocchio; Fogazzaro: Piccolo; De Marchi: Demetrio; Dossi: Vita; Oriani: Racconti;

uovo_fresco

Signorina, dia retta a me, prenda un uovo fresco tutte e mattine, a bere, ancora caldo del calore della gallina;

Capuana: Giacinta;

uscelli

uno spido d'uscelli Bbell'e arrostiti ar foco der cammino;

Belli;

uva

e diventa l'agresto uva matura; La mia uva la voglio certo; Se ghe piase la uva, per spender manco, ghe porterò un per de zaletti col zebibo;

Ramusio; Marino: Adone; Colonna: Hypnerotomachia; Goldoni: Commedie (1749); Gozzano: Poesie, Dossi: Goccie; Serao: Ventre;

uva_passa

in questo luogo si trova uva passa e secca da vendere; non ha da mangiare carne né pesce, ma uva passa e cose secche solamente e in poca quantità;

Garzoni; Ramusio; Marino: Dicerie;

uva_secca

cotto, vin di mele, sapor d'uva, uva secca nel forno; aglio, uva secca e sardelle salate, e qualche poco di biada; aglio, uva secca e sardelle salate, e qualche poco di biada; astimento era carico di carne conservata in cassette di stagno, di biscotto, ossia di pane abbristolito, di bottiglie di vino, d'uva secca, di cacio, di caffè, di zucchero;

Garzoni; Ramusio; Collodi: Pinocchio; De Amicis: Oceano;

uve

secchi, noci, olive, uve cotte nel forno e simili; Fravole, funghi, more, uve e tartufoli; tempo uve infinite, fichi di più maniere, melagrane dolci, agre e di mezzo sapore, e verdure di mortelle freschissime; perciò che il medico, mangiato pere e uve solamente; il mangiar uve indica una vicina inondazione di pioggia;

Ramusio; Aretino: Ragionamento; Aquilano: Rime; Caro: Amor; Grazzini: Cene; Leopardi: Saggio;

vaccina

un poco di vaccina o di montone;

Ariosto: Satire; Aretino: Dialogo; Boccalini: Ragguagli; Sergardi: Satire; Belli; Serao: Paese; Zena: bocca; Pratesi: Eredità;

vacina

adocchiai (che altro non c'era) un grosso pezzo di vacina;

Pona: Lucerna;

vainiglia

Vi ringrazio, ho bevuto la cioccolata, in Italia quasi comunemente si usa, ma senza vainiglia, o almeno con pochissima, e, sopra ogni altra città, Milano ne porta il vanto; incantevole odore di mandorle; il sangue di maiale, cioè, unito al cioccolato, al pistacchio, alla vainiglia, al cedro;

Goldoni: Commedie; Serao: Paese;

valpolicella

Piuttosto andiamo dal Malacarne che ha il valpolicella buono!;

Verga: Novelle (1874); De Marchi: Demetrio; Zena: Quattro;

vaniglia

Prenda una vaniglia per la Sua signorina;

Fogazzaro: Malombra;

varoli

vitello, trute, varoli, porcellette, carpioni, formaggio;

Garzoni; Folengo: Baldus;

vedèlo

Che el sia castrà, o che el sia vedèlo?; Un rosto de vedèlo o de oseletti;

Goldoni: Comedie;

verdura

un osso buco, e minestra con verdura; il piatto di maccheroni, o di legumi, o di verdura;

Verga: Novelle; Cagna: Alpnisti; Zena: Bocca; Serao: Paese;

verdure

e verdure di mortelle freschissime; dosandovi con tanta arte il sale e il pepe e mescolandovi certe verdure appropriate che, durante la cottura, solo a odorarla la minestra inebriava; e poi, a mangiarla, un miele; non provvedere che polli, verdure, tartuffi;

Caro: Amori; Conciliatore; Pirandello: Novelle (1936);

vermicciuoli

dove prendevano alcuni granchi e vermicciuoli con altre cose simili, e le mangiavano;

Ramusio;

vermicelli

tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate; Don Giammaria ha i vermicelli fritti per la cena stasera; I vermicelli furono detestabili, le accinghe erano rancide, l'olio sapeva di muffa: perfino la pasta di Faenza, solita ad essere buona, non aveva retto alla cottura, e i vermicelli facevano come suol dirsi la colla; Li faresti? i vermicelli all'accingata;

Garzoni; Verga: Malavoglia; Oriani: Racconti; Fucini: Veglie;

vermiscelli

Avé ccorata quella cara ggioja, De maggna vvermiscelli co l'alisce!;

Belli;

vermouth

Avrei preferito il vermouth. Bevi il rosolio; paste e dei bicchierini di vermouth per le donne; be i birichini li chiamavano vermouth e china

Pirandello: Mattia, Marito; Boito: Storielle; Oriani: Facconti; Faldella:

Madonna; De Amicis: Oceano; De Marchi: Arabella; Rovani: Cento;

vermut

Perché? Dove c'è bambini si sa! Il vermut è qui nell'armadio? Sì;

Giacosa: Tristi; Faldella: Madonna;

vérmüt*

tutto questo mescolato a letteroni irti di cifre di banchieri, a epistole amorose di ballerine e di coriste, a prospetti di negozianti di vérmüt;

De Amicis: Oceano;

vermuth*

Il Vermuth han fatto bene a inventarlo a Torino dove si parla e si ride poco, fuori che alle Camere: del resto quando l'hanno inventato non avevano lo Statuto;

Nievo: Confessioni;

vermutte

Ferramonti era andato a fare una lunga camminata ed a bere il vermutte per prepararsi lo stomaco;

Imbriani: Dio, Merope; Chelli: Eredità; Faldella: Figurine; Fucini: Veglie;

vermutti*

al pranzo di tutti gli assenzi e di tutti i Vermutti della terra. Il Vermuth han fatto bene a inventarlo a Torino dove si parla e si ride poco, fuori che alle Camere: del resto quando l'hanno inventato non avevano lo Statuto;

Nievo: Confessioni;

vermuttino*

Il maestro cercava le parole anche lui: - Almeno un vermuttino. Qui a due passi, al solito Caffè!;

Verga: Novelle (1887);

vernacce

a me par che noi siàn bene alloggiati da poi che c'è buon oste e buon piattello e vernacce e razzesi delicati;

Boccaccio: Sposizioni; Morgante: Pulci;

vernaccia

L'anguille di Bolsena e la vernaccia; vernaccia eccellente; due fette di pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Corniglia [...] tornò che il seguente dì, con altrettanto pane arrostito e altrettanta vernaccia; andò a casa e con buona vernaccia fumosa e pistachea e altri preziosi confetti si rinfrescò;*

Angiolieri: Rime; Alighieri: Commedia; Boccaccio: Decameron; Fazio degli Uberti: Dittamondo; Bandello: Novelle; Villani: Nuova; Fortini: Giornate; Franco: Priapea; Della Porta: Fantesca; Garzoni; Straparola: Piacevoli; Manzoni: Fermo; Promessi (1827), (1840); Faldella: Donna; De Marchi: Demetrio;

vernaccino*

il bever un becchier di vernaccino;
Cecco: Rime;

vernacciuola

l'offellette, e come può si truova con lei a far collezione e bere de la vernacciuola;
Bandello: Novelle; Burchiello: Rime;

verze

verze che putiscono più che il ghetto di Venezia; e con gi ha magnò un pasto de verze;
Garzoni; Ramusio; Ruzante: Teatro;

verzotti

un orto da latuche e da verzotti, ch'è chiamato giardino e viridario da sparagi e da carcioffi;
Garzoni; Ramusio;

verzuoti*

a' farì d'i verzuoti e d'i naon; che la dà un saore da far vegnire i muorti assotrè fuora d'i lisiègi;
Ruzante: Teatro;

vierze*

Leprecava li vierze che piacevano tanto a Cecio;
Basile;

villanata*

minestra imperiale o napoletana, mangiar bianco, trippe, carabozzada, villanata, pastume;
Garzoni;

vin

Pe llui vin de castelli, e ppe mmé asceto; vin di Barletta; vin da Cesena, di Monferrato, di Piemonte, vin dolce, vin garbo, vin piccante;
Burchiello: Rime; Belli. Sonetti; Garzoni;

vin_bianco

messer Geri e gli ambasciatori del Papa, e essendo il caldo grande, s'avisò che gran cortesia sarebbe il dar lor bere del suo buon vin bianco; La caccia mi ci aveva menato, rotto dalla fatica e bruciato di sete; di più la mia fiaschetta del vin bianco non voleva più piangere; dopo il vin bianco le faccende cominciarono a procedere meglio: e meglio ancora dopo il barolo;

Boccaccio: Decameron; Ramusio; T.Tasso: Boccaccio: Decameron; Bandello: Novelle; Dialoghi; Grazzini: Firenzuola: Ragionamenti; Commedie; Doni: Marmi; Nievo: Confessioni; D'Annunzio: Piacere; De Marchi: Demetrio, Arabella;

vin_pretto

con lo scopo di interpolare un bicchiere settimanale di vin pretto al vin Grimelli quotidiano;
Agazzari: Assempri; Buonarroti: Tancia; D'Azeglio: Autobiografia; Fogazzaro: Piccolo; Pirandello: Novelle (1924);

vin_rosso

s'interrompeva, di tratto in tratto, per mettere il coltello in un pezzo di carne succulenta e sanguinante, che fumigava, o per vuotare un bicchiere di vin rosso. La sanità e la forza emanavano da ogni sua attitudine;
D'Annunzio: Piacere;

vinaccio

sendogli all'osteria posto innanzi non so che vinaccio, il quale l'oste diceva essere vino vecchio;
Poliziano: Detti; De Marchi: Demetrio;

vinello

tenendo, a fianco del largo piatto di maccheroni, la caraffa di vetro verdastro, piena di vinello di Marano e chiusa da una foglia di vite accartocciata; metto le caldarroste e lei il vinello bianco, sora Checca;
Serao: Paese, Virtù; Tozzi: Podere, Novelle; Pratesi: Eredità; Cagna: Alpinisti;

vinetto

Fosse il vinetto che gli scioglieva la lingua;
Verga: Novelle (1874), (1880); Pirandello: Novelle; Belli; Pascoli: Poesie (1904), Faldella: Figurine; Dossi: Vita; Zena: Bocca; Rovani: Cento;

vini

Quivi essendo il re successivamente di molti messi servito e di vini ottimi e preziosi, e oltre a ciò con diletto talvolta la marchesana bellissima riguardando, sommo piacere avea; d'avere perfettissimi vini che non si son curati mandare; sovra mensa real lauto convito [...] Né mancherà dintorno in copia grande apparato di vini e di vivande; E al guarir mio i capponi volavano pelati pelati e i vini gentili;

Boccaccio: Decameron, Esposizioni; Sacchetti: Trecento; Aretino: Ragionamento; Arienti: Novelle; Marino: Adone; Grazzini: Commedie; Bruno: Dialoghi; Gelli: Capricci; Alfieri: Vita; Belli; Fucini: Veglie; Redi: Bacco; Goldoni: Commedie; D'Annunzio: Innocente; Tozzi: Novelle; Svevo: Vita; Pirandello: Maschere;

vini_preziosi

vivande e de' vini preziosi;

Boccaccio: Sposizioni; T.Tasso: Dialoghi; Bandello: Novelle; Straparola: Piacevoli;

vino

Intorno al vino singolarmente s'affatica, ora facendol bianco, ora negro, sanguigno, biondo, goro, o vin nostrano, straniero, malvagia, romania, greco, tibidrago, mangiaguerra, trebbiano, albano, merzantino, bastardo, toscano, sirivolo, racese, vernaccia, graschia, raspato, latino, romanesco, sanseverino, e corso e di mill'altre maniere; [aloppiare] quattro utri d'ottimo e soavissimo vino; alloppiato vino; caraffa di vino de' Colli; vino de tuttopasto e vvin d'Orvieto; vino vermiglio e bianco; vino asciutto;

Garzoni; Bandello: Novelle; Straparola: Piacevoli; D'Annunzio: Pagine; Belli; Bandello: Novelle; Straparola: Piacevoli; D'Annunzio: Pagine; Belli; Aretino: Ragionamenti; Belli;

vino_rosso

Nel vino rosso mai non metton acqua; ordinò un mezzetto di Chianti invece del solito vino romagnolo, e gli portarono del vino rosso bolognese, che è l'ultimo vino del mondo; vino e solamente quando si è di molto mangiato, e senza aver mangiato non ne bevasi. Preferite il vino rosso al bianco; vi attaccavano qualche altra cosa da mangiare o da bere, una bottiglia di vino rosso, una forma di cacio;

Caffè; D'Annunzio: Tragedie (1904); Serao: Paese; Deledda: Fanciullo; Oriani: Vortice, Racconti; Tozzi: Ricordi;

vinsanto

bottiglie di vinsanto vecchio;

Fucini: Veglie;

vitella

I calderoni e le graticole erano tanto grandi che ci si poteva bollire tutta una coscia di vitella e arrostitire un pesce spada sano sano;

De Roberto: Vicerè; Frusta; Pona: Lucerna;

voccola

se resorvette 'nnorcarese la voccola; [...] fece no gran focarone e commenziàie ad arrostitela;

Basile;

vruoccole

maccarone dinto a lo caso e li vruoccole dinto lo lardo;

Basile;

vruodo

vruodo conciato e arruste;

Basile;

wiskey*

d'una bottiglia di wisckey ancora sigillata e solo a metà sfasciata;
Zena: Quattro;

zabaglione

e per contentarli avrebbe fatto il zabaglione;
De Marchi: Demetrio;

zabaione*

per chiederle se voleva prendere il solito zabaione;
Tozzi: Novelle (1920);

zabaioni*

gozzoviglie di polli, gelati al chermes, zabaioni;
Faldella: Donna;

zabbujjone*

Zabbujjone, spongato, rossi d'ova;
Belli;

zacaruze

mille zacaruze da fare colazione;
Fortini: Giornate;

zacharo

finissimo zacharo et amylo stretto in morselli;
Colonna: Hypnerotomachia;

zafrano*

di modo che appaiono dottissimi in tutte queste pratiche, e sanno quanto zucchero, uve passe, garofoli, pepe, zafrano, specie, canella, amandole, pignoli, avellane, pistacchi, noci moscate, agli, cipolle, anesi, fichi, finocchi, coriandri, cimino, senape, basilico, petrosemolo, salvia, rosmarino, foglie di lauro, e altre cose tali bisogna preparare per pasticci, saporì, potaggi, guacetti, pieni d'arrosti, o soffritti e soffocati, nell'arte usati e consueti;
Garzoni;

zalame

La zazzerera, er zalame, l'ova toste;
Belli;

zaleti

Tuto me comodava, nose, pomi, zaleti;
Goldoni: Commedie (1748), (1759);

zaletti

porterò un per de zalletti col zebibbo;
Goldoni: Commedie (1749), (1756);

zalletti

Poeti si scrive con un "t" solo, e zalletti con due. Ma quanti vi cadono in quest'errore!
Goldoni: Commedie (1750);

zebibbo*

con pane e zebibbo, seduti sul sofà;
De Amicis: Cuore;

zenzari

zenzari secchi e conditi, mirabolani secchi e conditi;
Ramusio;

zenzaverata*

Al nobile, e discreto Bianco Alfan Zenzaverata di peducci fritti E Belletti in brodetto senza agresto;
Burchiello: Rime;

zeppole

farina ed agliare d'uoglio ed a fare zeppole e pizzze fritte;
Basile;

zesti*

sapeva candire le frutta alla siciliana, dare il sugo ai maccheroni napolitani, fabbricare i "zesti" di Carignano;
Faldella: Madonna;

zibebo

perché compran naranzi, limoni, cedri, riso, farro, uva schiava, zibebo, orzo, spelta, carobole da putti, castagne secche;
Garzoni;

zibibbo

frutta, erbaggi, zibibbo e fichi secchi;; lo zibibbo damasceno, i datteri di Candia;
Ramusio; Casti: Animali; D'Annunzio: Pagine;

zibibi

uve passe in quantità, zibibi e altre cose;
Garzoni;

zizole

peri, pomi, fighi, ua marzemina, e fina delle zizole;

Andreini: Amor; Goldoni: Commedie (1745)

zucada

A' crez che li grolli l'abi mangiat, costù. S'a' gh' dovès dà una zucada, l'arèf trovà a la prima;

Venexiana;

zucarini

zucarini, ciambelle, cialde e frutta di più sorte;

Fortini: Giornate;

zucaro

El zucaro garbo e late de grua ghe costa pì salò; l'afferraro lo dito e tanto zucaro che ne tiraro l'aresta, pe la quale cosa parze che se scetasse da no gran suonno e, vistose chelle gioie a canto, le dette zizzza e le tenne care quanto la vita;

Ruzante: Teatro; Basile; Fortini: Giornate;

zucca

zucca o il cedro per confettare; giovine, che vende zucca arrostita; avanti che comprino una zucca da porre in agreste; un giovinetto offerse una zucca piena di vino; ma non seppe che offrirgli di nuovo la zucca come la madre offre il seno al bambino che si lamenta;

Ramusio; Garzoni; Goldoni: Commedie (1774); D'Annunzio: Novelle (1902);

Deledda: Canne;

zuccari

di zuccari, zenzari e mirabolani secchi e conditi, pevere longo, buttiro assai e oglio di zerzelin e molte altre mercanzie; e così tutti i zuccari, o di medera o fino o candido;

Garzoni; Ramusio;

zuccaro

che mi dia le cose necessarie e qualche alberello di zuccaro rosato per rinfrescarmi; aggiunse un altro pezzo di zuccaro nel caffè; pasta di zuccaro;

Garzoni; Ramusio; T.Tasso: Lettere; Guazzo: Civil; Piccolomini: Creanza; Caffè; Conciliatore; Capuana: Profumo; Cagna: Alpinisti; Faldella: Figurine;

zuccate

vogliàno de' marzapani e' ccedrate, pinocchiati e zuccate;

Sacchetti: Rime;

zucche

ho ben martel di quelle zucche fritte, che mangiammo con lui l'anno passato; con quelle zucche e con quei pesci cotti marinati;

Berni: Rime; Ramusio; Doni: Marmi;

zuccherelle*

Castagne, Melarance, e Zuccherelle;
Berni: Rime;

zuccheri

andai in tanta biscotteria, zuccheri, cedrati e giazzo;
Ramusio; Goldoni: Commedie (1740);

zuccherini

Noi facciam berlingozzi e zuccherini; L'una pei zuccherini, e l'altra pei berlingozzi; le monicelle le quali fanno i zuccherini allo dio Cupido; zuccherini, de' quali era in Genova grande abbondanza; le trattava a zuccherini; Delle ciambelle, dei zuccherini e dei frutti;
Lorenzo: Rime; Aretino: Ragionamento; Grazzini: Commedie; Costo; Goldoni: Commedie (1755); Da Ponte: Memorie; Nievo: Confessioni, Novelliere; De Roberto: Viceré; De Amicis: Oceano; Pratesi: Eredità;

zuccherino

rimasto senza zuccherino, gliene porse un de' suoi;
Costo; Fogazzaro: Piccolo; Dossi: Desinenza;

zucchero

da condir buoni cibi e delicati con zucchero e con spezie; fa pigliare ogni mattina una piena tazza di brodo di cappone consumato con le polpe ben peste e distemperate con zucchero fino e cinamomo polverizzato mescolato insieme; et avean vini e corsi e grechi, preciosi e fini; Io non ho zucchero per la salata di domani a sera; Vino si fanno di riso e di zucchero e di datteri; Trovai ch'aveva messo in un cestello del caffè, dello zucchero, della cioccolata, con varie crostate fatte a posta pe' viaggiatori, due cartocci di confetti e qualche bottiglia d'un liquore squisito. Oh, è una pasta di zucchero; gli pose in bocca un altro po' di zucchero; thè al caffè ed allo zucchero di barbabietola; Volle che pigliassi un pezzo di zucchero; pani di zucchero;

Polo: Milione; Bandello: Novelle; Ariosto: Cinque; Ramusio; T.Tasso: Lettere; Goldoni: Commedie; Lettere: Da Ponte; Nievo: Novelliere; Collodi: Pinocchio; De Amicis: Cuore; Pirandello: Vecchi; D'Annunzio: Notturmo, Piacere; Capuana: Giacinta; Serao: Paese; Virtù;

zùcchero

sì, perchè ieri scrissi io medesimo il nome del mio signor maestro su un pacco di zùcchero e cioccolatte, dolce corrompimento che contrapesa, nella stima di lui, il sale che mancami;
Dossi: Desinenza, Goccie, Vita, Altriieri;

zucchette

zucche schiette o serpicolate o zucchette; "scapece" è fatta di zucchette o di molignane fritte;
Garzoni; Serao: Ventre;

zuchero

Respose allora il giovane, che tuttavia avea el lacte e il zucchero su la lingua; diversi pezzi d'una mistura fatta di zucchero candito, farina d'amito; mescugli di diverse cose con zucchero e garofani;

Arienti: Novelle; Pucci: Libro; Barberino: Reggimento; Garzoni;

zuffritto

Me ne faccio un zuffritto a la frittata;

Belli;

zughillo

E bbravi macaroni cor zughillo;

Belli;

zugo

Ar brusco, ar zugo, ar burro e in gelatina;

Belli;

zuppa

tavolate di legno per coricarsi, acqua e zuppa di fagioli una zuppa di riso e legumi condita di lardo; zuppa, zuppa, sempre zuppa; non si potrebbe mangiare quattro risi alla veneziana?; le trattoriacce che danno la zuppa a tre soldi ; zuppa turchesca; zuppa coll'erbuccie; zuppa colle polpettine; oggi Anastasia farà anche una piccola zuppa inglese;

Aretino: Poemi; Piccolomini: Amor; Straparola: Piacevoli; Goldoni: Commedie; Dovizi: Calandra; Conciliatore; Belli; Nievo: Confessioni; Tozzi: Con gli occhi; De Amicis: Oceano; Chelli: Eredità; Dossi: Desinenza; Oriani: Vortice; Boito: Storielle; Capuana: Marchese; Faldella: Madonna;

zuppe

le loro zuppe, le lasagne maritate, le fritelle sambucate; Tutte le di lui zuppe son saporite e buone; pentolone solo bagnava le zuppe dei padroni e dei castaldi, che tolta la ciotola in mano, sedevano in giro sui sacchi e sui barili a sbrodolarsi lo stomaco;

Luigino: Libro; Goldoni: Commedie (1750), (1758); De Marchi: Arabella;

Cagna: Alpinisti;

4. Analisi dei dati

La costruzione dell'elenco finale a partire da liste generate automaticamente ha seguito precisi criteri di selezione. Si è partiti dall'identificazione dei sostantivi in qualunque forma questi fossero stati recuperati (forme declinate, varianti e derivate); si sono impiegati aggettivi e verbi come strumenti di controllo delle forme sostantivali ma non come lemmi per l'ingresso nell'elenco¹; si sono considerati i sostantivi solo quando fossero portatori di un significato proprio e in nessun modo riconducibili a una significazione di tipo traslato. Pertanto non sono riportati nell'elenco i termini del cibo che rimandino a una qualche fattispecie di figurazione anche quando siano presenti come unica occorrenza²; per lo stesso motivo non sono menzionati gli autori e/o le opere che utilizzino termini del cibo che non si riconducano a un *reale*.

4.1 I cibi come *realia*

Il lessico dell'alimentazione come si è venuto a costituire nell'elenco si riferisce ad oggetti presenti in ambienti collocati nei pressi di un banchetto, di una cucina, di un pasto, di una merenda o di un ristoro, di un mercato o di una rivendita di generi alimentari e gastronomici, di una qualsiasi mensa ricca o povera che sia, formale o occasionale. L'elenco riporta a *cose* che sono servite al nutrimento o, per converso, che non sono presenti per il nutrimento imminente ma comunque realisticamente definibili a tale scopo. Siamo dunque nell'ambito del "realismo" che la critica letteraria con Biasin 1991 ha definito per il romanzo otto-novecentesco per la funzione realistica del cibo:

¹ A tal fine l'asterisco (*) indica forme attributive che ricorrono una sola volta con un termine del cibo; es: Formaggio parmegian*, laddove *parmegian* ricorre come aggettivo una sola volta nel corpus di riferimento.

² Per es.: *puddingo* in *Desinenza* di Dossi: "Vegetava costèi in Lomellina, tra i suoi fumiferi letamài, le sue stalle di vacche, le sue formaggerie, inconscia siccome un pòlipo, vèrgine come... - non ci ha paragone. Ella era una montagna di grascia; un puddingo di butiro e di manzo". O ancora di *ananas* in Giusti "tu d'una Costanza che per sue forme e per buontà di cuore è un fiore, un ananas d'ogni sapore" e prima ancora in Pietro Verri "talvolta ne spunta un raggio in più felice clima, ciò sarà come una banana o un ananas còlto in Europa per artificiali e separate cagioni domestiche non mai dipendenti dall'influenza generale e comune".

è questa la funzione che produce la verosimiglianza del testo, garantendone la coerenza a livello referenziale e collegando intimamente l'espressione letteraria al livello pre-testuale, storico o ambientale. Si può dire che in questa funzione, la scelta delle vivande è quasi obbligata, nel senso che Manzoni deve far mangiare la polenta bigia al lombardo Tonio, e Verga minestra di fave ai Malavoglia siciliani.

o a quella che Ghiazza 2011 chiama denotativa³:

il cibo è inteso in concreto e reale. Compare nell'opera come un dato oggettivo e rimanda in genere a un momento storico e a un territorio determinati (prodotti, usi e costumi legati a un tempo e a una comunità).

Non si intende in questa sede addentrarsi in settori contigui all'indagine prettamente linguistica ma semplicemente circoscrivere con sufficiente chiarezza i criteri adottati per la selezione delle informazioni che rientrano nell'universo dell'alimentazione intesi come cibi (ivi comprese le materie prime), le bevande, le preparazioni culinarie. Resta pertanto esclusa una vasta gamma di elementi che circondano la tavola in senso lato fra cui: le maniere della tavola, i contesti in cui i cibi vengono serviti e consumati, i luoghi e i tempi di preparazione e consumazione, le tradizioni gastronomiche, gli usi e i costumi alimentari⁴. Restano ugualmente escluse tutte le *cose* alimentari di cui, nel testo letterario, non viene fatta esplicita menzione per un loro immediato utilizzo su una qualsivoglia mensa pur essendovi implicitamente destinate. Caso tipico quest'ultimo è quello costituito dalla pratica della caccia e della pesca: interessano quaglie, starne e trote presenti sulla tavola, esito probabile di una precedente battuta di caccia e pesca, e non gli animali in quanto oggetto e/o prodotto dell' arte venatoria e tuttavia sicuramente interessanti, per esempio, per una ricostruzione ambientale d'epoca. Per lo stesso criterio, quello che fa capo al principio del nutrimento e non della sanità del corpo o alla nomenclatura di tipo enciclopedico ad esso destinata, non sono stati

³ Le altre funzioni sono: connotativa, comunicativa, strutturale, metaforica, metanarrativa, stilistica. Ai fini operativi di questa ricerca si sono tenute presenti inoltre le considerazioni della studiosa sulla funzione connotativa del cibo, che serve a caratterizzare la psicologia e il comportamento dei personaggi attraverso le loro pratiche alimentari e può anche caratterizzare una classe sociale o una collettività, e sulla funzione stilistica, che riguarda le scelte linguistiche operate dall'autore.

⁴ Il termine italiano *cucina* può significare (Biasin 1991 : 31): 1. Luogo, locale appositamente attrezzato per la preparazione e la cottura delle vivande; 2. Complesso dei mobili e degli apparecchi con cui la cucina è arredata; 3. Apparecchio a fornelli per la cottura dei cibi; 4. Atto del cucinare; 5. Il modo in cui le vivande vengono preparate; 6. Le vivande stesse.

considerati i termini botanici (propri del settore erboristico) e relative preparazioni⁵.

4.2 Il lessico del cibo: il *sugo* della storia

La riduzione dei dati originati dalla procedura automatizzata nelle diverse fasi dell'elaborazione ha prodotto una lista di poco meno di 1600 lemmi. L'elenco dei termini proposto è frutto di una capillare verifica in contesto di una lista ben più ampia di risultati comprendente sostantivi, aggettivi, verbi (declinati alle forme finite e infinite, in particolare participi passati). Quest'ultima lista è stata originata a sua volta dalla somma dei risultati considerati pertinenti rispetto agli elenchi estratti dalla procedura nelle varie elaborazioni (in totale cinque): si tratta della disamina di una notevole mole di dati che ha visto nell'isomorfismo, nelle forme varianti e nel linguaggio figurato le maggiori insidie⁶.

L'esito, il sugo di tutta la ricerca, si riduce a una non notevole sostanza in particolare di fronte alla constatazione che molti lemmi altro non sono che forme allotrope a vario titolo (es.: *cervelà* e *cervellà*; *leccornie* e *leccornie*; *mostazzoli* e *mustacciuolo*; *vitello* e *vedèlo*). Nel luoghi della composizione letteraria materialmente ci si nutre delle solite cose anche se non nella stessa misura: ci si chiede inoltre a cosa si ridurrebbe la mensa che con questa ricerca si è provato ad allestire senza il contributo di due autori come Garzoni e Ramusio in grado di fornire la maggior quantità di hapax del lessico in esame ma non altrettanto in grado di contaminare con la loro precisione linguistica culinaria la letteratura dalla rispettiva contemporaneità e oltre. Si potrebbe imputare questa penuria

⁵ La precisazione è d'obbligo visto che la trattatistica di cucina fino almeno al Savonarola era anche precettistica dietetica.

⁶ Si tratta di considerazioni metodologiche già esposte in precedenza e di cui si era a conoscenza fin dall'avvio del progetto. Qui preme sottolineare come alla procedura automatica non sia stata demandata la "responsabilità" dei risultati, ma di quanto invece questa sia ancora in capo al fattore umano e a specifiche conoscenze di ambito linguistico. Sono tuttavia possibili gradi di esattezza ben più elevati nel recupero dei dati adottando specifiche modalità nella definizione della procedura come bel illustra Boschetti 2009.

lessicale⁷ alla condizione “letteraria” del contesto considerato come ambito di indagine, e di conseguenza della refrattarietà di certe zone della produzione colta al trattamento di un materiale linguistico, quello del cibo, dai connotati troppo concreti e per nulla evocativi: non è un caso che un grande assente in questo catalogo sia proprio il Petrarca⁸. La critica letteraria può fornire anche in questo caso un aiuto alla comprensione per un efficace inquadramento del problema. Crimi 2003, investigando il tema del cibo nella letteratura comico-realistica fra Tre e Quattrocento, giunge a una prima conclusione:

Uno dei motivi per cui il cibo non attecchisce troppo nella nostra poesia, almeno all’inizio, al di là dei gusti personali di ciascun autore, è sicuramente da ricercare nella predilezione per *topoi* della fame e della miseria con i quali il poeta filtrava la propria esperienza (pensiamo ai sonetti di Cecco Angiolieri). In secondo luogo nella nostra poesia giocosa, per via degli antecedenti mediolatini, ha una certa rilevanza il tema del vino. È comunque da escludere che il silenzio sul tema possa essere provocato dal fatto che la gola, nella cultura cristiana, fosse annoverata tra i vizi.⁹

Lo studioso aggiunge un’ulteriore osservazione particolarmente importante da un punto di vista metodologico per la selezione operata nella lista esito di questa ricerca che non annovera le parole del cibo qualora esse appartengano al campo della figurazione:

Ricordiamo, pur non trattandosi di casi che premono al nostro discorso che il cibo può essere inserito nel contesto comico come modo di dire (ovviamente non si tratta di una peculiarità della poesia). [...]. Cibarie come la fava, la castagna, il fico, la nespola, il lupino possono spesso comparire per indicare un nonnulla. È piuttosto diffuso, inoltre, il senso metaforico, con valore erotico, da attribuire a un gran numero di cibi.¹⁰

Crimi 2003 procede quindi a individuare i luoghi del cibo nella letteratura di riferimento rilevandone una serie di funzioni: per esprimere la condizione

⁷ Si sottolinea ancora una volta che si tratta di lessico: non sono state prese in esame infatti le situazioni definire da soli verbi (es.: mangiare, bere, consumare, preparare il pranzo, etc.) né, in generale, fenomeni connessi alla sintassi nominale e verbarle.

⁸ Esiste un Petrarca che parla di cibo ed è stato esaminato da Tufano 2003.

⁹ Lo studioso ricorre cerca di rispondere al caso posto da una precedente constatazione, vale a dire la presenza del cibo, e del discorso sul cibo, in autori classici, comici e non, sia in testi in prosa che in versi. La letteratura dell’epoca comunale non dà spazio al cibo; in quella successiva quattrocentesca, ad una prima rassegna compiuta da Crimi stesso, il cibo sembra prerogativa esclusiva della novellistica mancando quasi totalmente nella produzione in versi.

¹⁰ È fin troppo scontato ricordare in questo senso il sonetto del Belli *Er padre del li santi*.

sociale dell'uomo attraverso lo stesso cibo acquistato e/o ingerito; cibo come offerta, dono e presentazione; cibo come strumento di corruzione e persuasione; cibo come richiesta. Allo stesso modo lo studioso procede a una localizzazione dei modi di consumare il cibo. Primo fra tutti il luogo del banchetto (ivi ovviamente compreso quello carnascialesco) tema diffuso nella produzione in versi e in prosa del Medioevo, tuttavia da considerare con un'avvertenza. Nella poesia trecentesca si parla di banchetti, ma si evita il rapporto diretto con il cibo, in quella più tarda quattrocentesca il banchetto diventa fine a se stesso, luogo del realismo a tutto campo e al contempo il non luogo della disquisizione¹¹. Seguono il momento del pranzo e della cena¹² rappresentati spesso con un catalogo di vivande: in questa forma il convivio può alludere alla golosità giocata in chiave satirica. Se i diversi temi legati al cibo si sviluppano a partire dalla poesia comico-realistica del Trecento è solo con la metà del Quattrocento che la componente realistica assume una forte letterarietà: “parlare di cibo significa affidare il testo alla riscrittura e filtrare l'esperienza reale con adeguati mezzi già ben collaudati”.

Andando, da un punto di vista cronologico, all'altro capo dei testi esaminati e addentrando nella produzione tardo ottocentesca, un altro critico, Biasin 1991, ci conduce all'analisi delle funzioni del cibo nel romanzo. Prima fra tutte la funzione realistica di cui si è già detto e da cui discende un corollario di certa rilevanza:

Ma si ricordi anche che un testo obbliga a effettuare certe scelte, cioè, per esempio, a non menzionare affatto alcun cibo, o una pietanza particolare, senza che per questo venga meno quello che Roland Barthes chiamava “effetto di realtà”, in altre parole la verosimiglianza della scena [...]. E molto dipende dall'ideologia dello scrittore, dalla sua intenzione, per esempio, di confermare il modello di realtà che ha davanti a sé o di criticarlo, o di proporne uno alternativo.

Altra funzione identificata è quella mimetica. Propria del romanzo verista, permette di rispecchiare l'evolversi della realtà contemporanea in fatto di gusti e cibi: nell'elenco la parola *mozzarella* ricorre in Basile, nella forma

¹¹ L'esempio fornito è quello per il sonetto di Sacchetti: *V'o' s'ete qui, brigata, tutti quanti*.

¹² Con il Burchiello si inaugura il *topos* della cattiva cena o pranzo: il convitto può anche degenerare contrariando le aspettative dei commensali.

dialettale e rilevata da virgolette solo in Serao (*Ventre di Napoli*) come ugualmente per *pizzza*. Sul versante opposto, si potrebbe dire della reticenza del segno cibo, un sicuro maestro è D'Annunzio. Non è dato conto e non viene menzionato cosa il protagonista de *Il Piacere* mangi: contano le ambientazioni, gli arredi, la costruzione della tavola di sicuro mimesi di atteggiamenti sociali esibiti volti alla rappresentazione di mondi esclusivi. Il cibo può presiedere anche alla funzione narrativa nella contrapposizione eccesso-penuria: perfino superfluo citare l'episodio dell'assedio al forno in Manzoni, come del resto i diversi episodi nel Collodi *di Pinocchio* ed in particolare quello, fin troppo citato, dell'osteria del *Gambero Rosso*¹³. Ma il cibo può connotare la condizione psicologica di chi lo assume, oltre a quella economica: questo è particolarmente vero nei personaggi di Tozzi le cui brame culinarie arrivano a competere con i banchetti quattrocenteschi del Sacchetti¹⁴. Sulla funzione del cibo come pretesto conoscitivo nel rapporto dell'esperienza personale con il resto del mondo, il Ramusio è il rappresentante migliore nella capacità di riconoscere, di illustrare, e di riportare al lettore le proprie esperienze sensoriali gustative soprattutto esotiche (cfr. *batata*).

È indubbio che nel momento in cui si tenta di produrre un discorso organico sul cibo in letteratura si debba tener conto di tutte queste funzioni e anche di altre. Nell'autore più rappresentato, il Goldoni, vi ritroviamo tutte le fattispecie funzionali prese in esame: il cibo è “praticamente onnipresente assumendo e assume di volta in volta un modo diverso a seconda che venga considerato nel suo valore primario o che si carichi di significati ulteriori”¹⁵. Dalle *Commedie* del Goldoni si ricavano informazioni non solo sull'opulenta cucina veneziana di regime sostanzialmente carnivoro, ma anche sulla vita e le differenze sociali, sui modi di tenere una mensa, sui personaggi. Un esercizio narrativo stilistico questo che ritroviamo nel Garzoni prolifico descrittore di usi e costumi almeno fino alla sua epoca nonché detrattore dei cattivi costumi

¹³ La critica non ha ancora esaminato il resto dell'opera di Collodi: in *Sull'oceano* la funzione del cibo risulta avere una certa pregnanza stando a quanto recuperato da questa ricerca.

¹⁴ O a quelli satirici descritti dal Belli, uno fra tutti: *Er pranzo de li minenti*.

¹⁵ Tavazzi 2013 : 193.

in fatto di preparazioni gastronomiche (es.: *torta, pasta vs ravioli*). Le trame goldoniane si arricchiscono tuttavia di altri significati per quanto riguarda la presenza del cibo: oltre a quello di luogo narrativo, inteso come scambio, passaggio, introduzione di nuovi personaggi, vi è presente anche quello “tropologico”¹⁶ che ha a che vedere con la trasformazione analogica (metafora), lo slittamento per continuità (metonimia), l'accostamento per paragone o similitudine, la riduzione a simbolo (per cui un determinato cibo è anche altro da quello che è letteralmente) e che:

è anche altro da quello che è letteralmente, e questo altro (figura retorica, traslato) contiene spesso in sé tutto un discorso morale, o ideologico, o affettivo, o sociale, ma proprio perché traslato è prima di tutto discorso letterario – cioè indagine, conoscenza, espressione in termini propri della letteratura, e non della storiografia o della gastronomia.

Qualunque sia la funzione o il significato della presenza del cibo, questa indagine vuole offrire un contributo soprattutto quantitativo circa la penetrazione del lessico di cucina in contesti letterari. A farla da padrone sono le carni e i pesci. Tra le carni è il *cappone*, consumato lesso o arrosto, a presenziare nei banchetti e sulle tavole delle grandi occasioni in tutto il corso del periodo esaminato; con questo animale è la selvaggina ottima pietanza di accompagnamento: tordi, starne, pernici, piccioni. Emblematico il catalogo del Goldoni:

Tutto quel che la vol, lonza, straculo, cingial, lievro, agnello, cavretto, pollastri, dindi, capponi, ànere, quagge, gallinazze, beccanotti, pernise, francolini, fasani, beccafighi, tutto quel che la vol;

L'anguilla di dantesca memoria, cibo adatto ai giorni di magro, pesce resistente ai trasporti, dalle carni tenere è pure oggetto di golosa avidità, e per questo sono repressibili coloro che ne abusano, è il principe dei pesci con ma soprattutto senza vernaccia; alle anguille seguono triglie (pesce preferito dal Belli), tinche, trote. Che di carne, principalmente in forma di arrosto e secondariamente di lesso, o pesce (la modalità “in carpione” è in testa a tutte le citazioni) si tratti osserviamo che la loro presentazione può avvenire *sub specie*

¹⁶ Biasin 1991 : 27.

di torta o pasticcio, nella cui confezione possono introdursi ogni sorta di erba come il meticoloso Garzoni ci ricorda. E il concetto alimentare di “torta” espresso in questo corpus è uno degli elementi che ci allontana dal gusto contemporaneo dove la torta è quasi univocamente una preparazione dolce. Anche la *pasta* (quando non è ancora *sfoglia* o *frolla*), nelle sue infinite forme e varietà è lontana nelle sue rappresentazioni letterarie dal moderno e quotidiano ambiente di consumazione e connota con la sua presenza, insieme ad altre sostanziose pietanze, solo banchetti degni di tal nome: nella finzione artistica del passato la parola *spaghetti* è qualcosa di sconosciuto. La *minestra* nella sua versione vegetale, di magro (legumi e verdure) condivide con l'*insalata* la presenza sulle mense più semplici ed entrambe rappresentano una costante sulle tavole di tutti i tempi. Il pasto, sia esso sontuoso a base di carne e paste e *delicate vivande* o frugalissimo a base di pane e cipolla, è sempre accompagnato da vino, generalmente bianco e genericamente buono e dovrà attendere un bel po' prima di manifestarsi con una precisa denominazione (il *tockai* di Da Ponte per esempio)¹⁷. A dare prestigio alle carni, al pesce, agli arrostiti e ai lessi, vi sono *savori*, *guazzetti* o *guaccetti*, *salse* di vario tipo non meglio identificabili nella loro composizione (a meno che non si tratti di *agliata*), e *confetti*: alla letteratura moderna questi passeranno quale segno di cura dell'ospite o di delicata ricompensa.

Le attestazioni del cibo, nella loro materialità, mostrano una certa continuità nella storia letteraria: a essere ridimensionate sono soprattutto le quantità, il numero delle portate ma non la qualità delle sostanze che rimane troppo spesso definita genericamente e rappresentata da alcune precise tipologie. La finzione letteraria sembra apparentemente non essere stata contaminata o aver recepito la disponibilità di preparazioni che la coeva trattatistica culinaria, nel corso delle epoche, si sforzava di illustrare: solo il Garzoni pare raccogliere i suggerimenti che da essa provengono con uno

¹⁷ Non pochi problemi di registrazione in elenco ha posto la parola “vino”, laddove spesso un pasto quotidiano è composto di pane, vino e companatico. Per facilitare la lemmatizzazione si è scelto di riportare gli autori e le opere che registrassero una qualificazione non generica (come nel caso del semplice “buon vino”). Si veda in generale Leso 2007.

sguardo rivolto soprattutto a quello che la tradizione nostrana aveva fino ad allora elaborato¹⁸. Ma quello che risulta essere il dato più notevole è la “marginalizzazione” del lessico della cucina a generi che tutto sommato possiamo definire non portanti di una tradizione letteraria normalmente intesa: produzione novellistica (fino al Novecento), poesia comica, realistica e burlesca, produzione dialettale (sia in versi che in prosa), trattatistica di viaggio, memorialistica, saggistica. Il filone del romanzo mostra un’apertura al lessico gastronomico solo quando si fa realista e verista documentando la vita quotidiana dei semplici (Manzoni dei *Promessi Sposi*; Serao, Verga, Deledda) e la funzione del cibo qui è quella di portare evidenza alla rappresentazione di un mondo tutt’altro che comico.

4.3 Le forme del cibo

Con una prospettiva assai singolare ma altrettanto efficace Nystedt 2009 compie un’analisi comparatistica fra il lessico del *Libretto* del Savonarola e il vocabolario di base di Tullio De Mauro con l’obiettivo di verificare quanto e con quali variazioni il lessico del trattato del medico padovano del Quattrocento sia passato alla modernità se non alla contemporaneità¹⁹. La studiosa giunge a delle considerazioni:

Percorrendo le varie fasce del VdB in De Mauro, trovo in ognuna di esse le stesse parole incontrate in Savonarola e in effetti non molte altre di più, se non per alcuni neologismi – se così possono essere definiti – come ‘caffè’ e ‘pomodoro’ nella fascia FO, ‘birra’, ‘cioccolato’ e ‘sardina’ nella fascia AU, e novità come ‘ananas’, ‘aragosta’, ‘baccalà’, ‘cocco’, ‘patata’, ‘salmone’ e ‘spaghetto’ nella fascia AD.[...] Inoltre consideriamo il fatto che spesso in De Mauro un lemma può appartenere a una fascia del vocabolario di base e avere parallelamente l’etichetta TS [...]: il che indica “una certa diffusione anche nel linguaggio comune” come indicato da De Mauro.

¹⁸ Lefèvre 2004 si occupa della trattatista gastronomica in un secolo di svolta per il genere come è stato il Cinquecento mostrando come i ricettari, concepiti in e per un ambiente cortigiano, siano stati allestiti con un occhio di riguardo in vista della loro fruibilità grazie a un apparato paratestuale ben sviluppato e dell’insistenza dell’efficacia delle indicazioni contenute. La pragmaticità pare essere quindi un tratto dominante di questa produzione.

¹⁹ La studiosa prende in considerazione 320 termini “tecnici” del testo del Savonarola mettendoli in rapporto al lessico del Vocabolario di Base di De Mauro classificato in base alle fasce d’uso: FO (fondamentale), AU (alto uso), AD (alta disponibilità).

Al di là di una verifica capillare da condurre con le modalità seguite da Nystedt 2009, simili conclusioni si possono estendere, con le dovute cautele, anche ai risultati della presente ricerca. A livello di significati le parole del lessico alimentare (cibi, pietanze, ingredienti) sembrano resistere lungo tutto il corso della letteratura esaminata, e oltre. A livello di significanti certamente vi saranno variazioni maggiori dovuti ai cambiamenti ambientali e materiali necessariamente intercorsi e alla diffusione delle cucine regionali registrata negli ultimi decenni.

4.3.1 La regionalità

Per quanto si è venuto esponendo il menù della cucina di questa ricerca non presenta una grande varietà di piatti dal tono regionale: stupisce in questo senso l'attenzione della Serao nell'indicare col virgolettato alcune delle specialità locali, più che regionali, che sono sinonimo di italianità oggi nel mondo: i casi di *pastiera*, *pizza* e *mozzarella* (in Basile: *mozzarella*). Attenta a una diffusione nazionale la Serao produce spesso una spiegazione della parola sia in termini di composizione, una breve ricetta, sia in termini di ambito di consumo (es.: *formette*, *provola*, *spassatempo*, *spumone*, *sosamelli*, *struffoli*²⁰, ma non *lattemiele*, la panna). Completamente sciolto dalla percezione locale è Verga: il *caciocavallo* è documento dei nutrimenti delle classi popolari e oggetto da portare in dono ai nostalgici del luogo natio (alla stessa tregua del *casciofiore* del Belli) e da una terra dove il *cocomero* è ben più diffuso *dell'anguria* e dove il pomodoro si fa in *salsa* più che in *sugo*²¹.

²⁰ Probabile versione dolce di una delle tante forme della pasta ripiena elencate da Garzoni per *truffoli*. Al Serao va anche il primato, fra gli autori del corpus, di saper illustrare il cibo da strada collocandolo spesso in momenti di condivisione sociale.

²¹ Nel capitolo "Regionalismi di ieri e di oggi: qualche considerazione" Petrolini 2005 illustra il concetto lessicale di regionalismo nell'ambito del lessico gastronomico relativamente allo studio da lui compiuto: "con il termine generico di *regionalismi* (*lessicali*) intendo riferirmi a quelle voci dei nostri ricettari farnesiani che alla loro altezza cronologica erano certamente estranee all'italiano letterario comune ma erano invece più o meno usuali in quel tempo all'italiano scritto "non letterario" di particolari "regioni" d'Italia. Va da sé che il termine *regione* non andrà inteso in senso "politico-amministrativo" ma in riferimento a territori che rispetto alle attuali regioni amministrative potranno essere di volta in volta "sub regionali" o "sovra regionali". Per lo studioso il concetto di regionalismo parte innanzitutto dall'attestazione non letteraria quindi di provenienza non toscana e in particolare non fiorentina. Distingue poi fra regionalismi fonetici, morfologici, semantici, lessicali e sintattici.

Così prima di Verga il Goldoni delle Commedie, rivolto com'era a un pubblico contemporaneo ben definito geolinguisticamente, dimostra un impiego disinvolto di una lingua che risulta essere a volte più vernacolare che dialettale o regionale. Il segno “cibo” assume una valenza connotata sia socialmente che semanticamente e il tempo delle battute non lascia certo spazio a digressioni di ordine linguistico: è il caso di *lattesini*, non forma allotropa di *latticino*, bensì ingrediente, e quindi pietanza a base di, che indica le animelle ovvero le ghiandole del cervello presenti in animali molto giovani (vitelli, agnellini, capretti). Era un piatto assai diffuso a tutti i livelli benché economico e assai consumato dalla classe popolare: come le *cervella* venivano servite fritte o rosolate dopo una veloce sbollentatura. Ma anche il Goldoni sa piegarsi alla glossa linguistica quando in campo entri un forestierismo: è il caso di *antreme*²²; sa ugualmente riconoscere “il costume d'Italia a tavola” avvisando che il riso cotto col bue non è pari ai veneziani *cento risi colla quagietta*. In questo contesto anche le focacce faticano a diventar *panettone* e il primo a gustarlo nei suoi viaggi alla ricerca dell'Italia unita è proprio il Nievo delle *Confessioni* buon estimatore, sul fronte del salato, sia del manzoniano *stracchino*²³ che del romano *pecorino*. Dovremo aspettare ancora un po' per gustarli con dei piemontesi *grissini* accompagnati da un po' di *bondiola* di Parma.

Gran conoscitore delle cucine regionali è senza pari il Garzoni: in uno dei luoghi meno letterari ma più eruditi del corpus è l'autore che ci informa delle specialità locali e regionali citando i migliori *casei* dalle *robiole* ai non ancora meglio definibili *Bria di Francia*. Nel catalogo che compone le diverse forme assunte dalla pasta, che è sempre pasta ripiena, il Garzoni è ineccepibile nel

²² Il Goldoni usa un calco dal francese *entremets* registrato nel Vocabolario Moderno del Panzini nella prima edizione del 1905 (“quelle vivande che vengono servite dopo l'arrosto e prima delle frutta”). Ad esso Artusi preferirà la voce italiana *tramesso*, che nel corpus troviamo attestata al plurale come hapax in Piccolomini.

²³ Sull'uso dei formaggi in Manzoni si veda Medici 1958. In un episodio dei *Promessi Sposi*, a Renzo, oltre allo *stracchino*, vengono offerti due *raveggiuoli*: sia il formaggio che la sua denominazione sono toscani e sono cosa diversa dalla piemontese *robiola* cui intendeva accennare lo stesso Manzoni. Mentre *robiola* non compariva in alcun dizionario di lingua italiana, *raveggiolo* era attestato dal *Vocabolario milanese-italiano* di Cherubini il quale “traduce” con il termine toscano un formaggio tipicamente lombardo, oggi ben noto alla produzione commerciale. *Raveggiulo* è presente anche nella stesura del Fermo.

compendiare tutte le varietà provenienti dalla lavorazione dei cereali: i termini sono riportati alla forma italianizzata perché sembrano essere avvertiti come patrimonio nazionale più che regionale²⁴.

4.3.2 I forestierismi

Non sembrano siano così pregnanti i forestierismi culinari all'interno del corpus esaminato e la maggior parte relegata nelle zone più moderne della raccolta, da Goldoni in avanti. Antesignano è tuttavia il Ramusio che ci introduce al concetto alimentare della patata, meglio *batata* o *batatas* o *battata*²⁵, passando attraverso il gusto della più nota e diffusa *castagna*: oltre al sapore in comune avranno il consumo da parte delle classi più povere. Di tutt'altro segno, inteso sul piano della levatura sociale dei consumatori, sono i forestierismi di più antica o recente acquisizione: *alchermes*, *alcool*, *anisette*, *antremé*, *biancomangiare/i* o *mangiare bianco*; *bigné* o *bignè*, *bodino*, *bombons*, *bordeaux*, *borgogna*, *chablis*, *chiffer*, *cognac* o *cognacche*, *confettura*, *costoletta*, *cuscusu* o *cuscùsu*, *fricandò*, *fricassè*, *marmellata*, *potaggi*, *ponch* o *ponce*, *pudding*, *rack*, *ragù*, *roast-beef*²⁶, *salmi*, *sciampagna*, *scaloppine*, *seltz* o *selz*, *vermoth* o *vermut* o *vermuttino*, *wiskey*, e poco altro ancora.²⁷ Si registra, com'era prevedibile, soprattutto l'influenza del lessico della gastronomia francese che da una certa epoca in avanti aveva spopolato su tutte le tavole europee e quindi italiane: non con altrettanto vigore la cucina d'oltralpe pare sia riuscita a intaccare il gusto letterario italiano

²⁴ E in questo catalogo confluiscono anche le *tette di vacca*, piatto delle classi povere del nord Italia.

²⁵ Molto interessante l'oscillazione grafica nello stesso autore per la nominazione di un alimento del Nuovo mondo ancora ignoto all'Europa. Da Ponte nelle *Memorie* fornisce qui la prima attestazione nella forma grafica consolidata.

²⁶ Roast-beef è in coppia con beef-steak in capitolo dal sapore linguistico in Nievo (*Novelliere*): “di questo passo deve giungere un giorno che i bambocci di dodici anni saranno laureati enciclopedici, satolli di “beefsteaks” e di passioni, avranno viaggiato le cinque parti del mondo e le altre che fossero state scoperte”, e in Dossi (*Goccie*): “Fortuna, che tutto l'inglese del babbo consisteva in “beef-steak e roast-beef” con la giunta dell’“yes”!”.

²⁷ Si inserisca fra i forestierismi anche *olla podrida* attestata nel corpus con significato figurato in Frusta; Imbriani: Merope; D'Annunzio: Piacere. Sempre D'Annunzio gioca sui termini *frittata* – *omelette* in *Pagine*. In Faldella di *Donna folgore* esemplare il passo: “Tra quel toscano di odalische, che parevano natanti in un quadro ad olio, ed esalanti sudori profumati, splendeva la sua leggiadria sana, che si sarebbe detta di una purezza cristallina; una statua di schampagne ghiacciato”.

a livello di *realia*: è nel linguaggio figurato dei testi più moderni che spesso viene relegato il forestierismo²⁸.

Si inseriscono nei forestierismi anche tutte quelle voci arrivate coi cibi del Nuovo mondo: oltre alla menzionata *batata/patata*, *ananasso*²⁹, *baccalà*³⁰ o *bacalai* o *stockffissche* o *stoccofisso*, *pomidori/pomodoro* (in Serao solo *pomidori*), *caffè*, *cioccolato* o *cioccolatta* o *cioccolatte*, *fichi d'india*, *fragole*, *peperoni*, *tacchino* o *dindi* o *galli d'india*, *maiz*, *noci di cocco*, *sandwiches*, *vaniglia* o *vainiglia*, e *thè* o *tè* questi ultimi di orientale memoria. Al livello cronologico in cui vengono attestate nell'ambito letterario essi presentano alternanza fra più grafie tuttavia già in grado di produrre sensi traslati.³¹

4.3.3 Le forme dialettali, allotrope e composizione

Ritroviamo quasi esclusivamente forme locali nella poesia dialettale o in quella in lingua per dare voce a personaggi dialettofoni e ricreare la verosimiglianza della narrazione: *acito*, *aglie*, *agnelotti*, *agredorce*, *ammendole*, *ammenole*, *ànere*, *anisi*, *anzalata*, *arenga*, *aringa*, *aruste*, *aurata*, *baicoli*, *baldon*, *balogio*, *baracole*, *beccanotti*, *bescott*, *bicierìn*, *bondole*, *bòseghe*, *brasuole*, *broeto*, *broietti*, *bruscandoli*, *bruodo*, *butiro*, *buttiro*, *capon*, *cappe*, *carchioffoli*, *carciofani*, *carcioffola*, *casatielle*, *castradina*, *cefaro*, *cerese*, *crapette*, *crastole*, *chiozza*, *codica*, *codeghini*, *figà*, *fighi*, *firtole*, *gambari*, *grantìnie*, *macarena*, *macarune*, *mascherpa*, *masenette*, *neole*, *ojjio*, *ostreghe*, *'nzogna*, *panadella*, *paoni*, *paparele*, *pastetelle*, *persciuto*, *peverà*, *peverada*, *pignocà*, *pignocada*, *pizzelle*, *poenta*, *popon*, *porpette*, *presutto*, *puine*, *peverà*, *renghe*, *rizzole*, *rossielle*, *rufioli*, *sardella*, *sbiòssa*, *scarcioffi*, *sciacciatelle*, *sciriole*, *schiacche*, *soppa*, *sopressada*, *sparigi*, *spinazze*, *supa*, *suppa*, *tartufole*,

²⁸ Franchi 2009 fornisce un'ampia lista e disamina dei forestierismi di cucina tratte dal *Dizionario Moderno* del Panzini che conobbe la prima edizione nel 1905. Sul versante della linea artusiana, dell'italianismo linguistico in cucina, si registra *sgonfiotti*, su cui Frosini 2009, p. 324.

²⁹ In Giusti la forma *ananas* compare in senso figurato.

³⁰ Il 1 marzo 2017 il Ministero dello Sviluppo economico ha emesso il primo francobollo dedicato a un piatto tipico della tradizione italiana: il baccalà alla vicentina che ha soffiato di poco il primato alla pasta all'amatriciana. La vignetta del francobollo del valore di 0,95 euro raffigura una pentola di terracotta con il «baccalà alla vicentina» affiancata da alcuni pezzi di stoccafisso e una forma di polenta.

³¹ Ancora in Goldoni: *Commedie* (1749): *e mi ghe respondo: nol xe dindio, el xe capon*.

tortaniello, trijja, verzuoti, vierze, vruocole, zacaruze, zucada, zalame, zaleti, zeppole, zesti, zibebo, zizole, zucaro, zugo. E qualcosa altro³².

Una lista di forme dialettali di per sé non dice molto se la singola occorrenza non viene verificata nella rispettiva sede. Laddove l'autore è dialettale il termine funziona come attestazione di un elemento gastronomico all'interno del genere e del codice linguistico³³; laddove l'autore scriva in lingua o in una lingua di una qualche *koiné* il termine dialettale può assumere le forme di una mimesi del parlato (questo è il caso di Goldoni, Fogazzaro e D'Annunzio) o fungere da vero e proprio tecnicismo³⁴. Tecnicismi sono per esempio il *bicierin* di Fogazzaro o le *puine* di Garzoni e Baffo. In generale è ben diffusa in tutto il corpus l'allotropia tra forme in lingua e forme dialettali, spesso anzi la patina dialettale si riduce alla forma fonetica propria della zona di provenienza dell'autore. Questo si verifica particolarmente con la derivazione delle parole per indicare una preparazione a base di un particolare ingrediente: è il caso di *peverata/peverada* dove il suffisso *-ata* italiano e quello sonorizzato *-ada* è produttivo a partire dalla forma settentrionale di *pepe* e costruzione tipica della produzione lessicale gastronomica³⁵.

Anche nel campo dell'alterazione delle parole vale il principio del tecnicismo: in particolare i diminutivi e accrescitivi indicano derivazioni gastronomiche dall'ingrediente di base o da una preparazione più nota (*arrosto/arrosticiana, cacio/caciotta, castagna/castagnaccio, castrato/castratina, marasche/maraschino, sfogliata/sfogliatella, porco/porchette, miglio/migliaccio, tonno/tonnina/tonina*), in riferimento alla grandezza e secondo le regole linguistiche della zona di provenienza. Sull'altro fronte dell'alterazione altrettanto documentati sono i casi di falsa derivazione: *aceto/acetosa*,

³² Nell'elenco definitivo sono state omesse le voci dialettale del Belli recanti la doppia consonante iniziale che hanno funzione di enfattizzare la parlata romanesca e di cui esisteva allotropo nella forma piana, per es.: *ppollastro/pollastro*.

³³ È il caso di Ruzante con *baldon* e in generale di Basile, Porta, Belli: trattandosi di produzione in versi si dovrà inoltre verificare la posizione del termine all'interno del verso stesso.

³⁴ E qui si rimanda alle considerazioni di Petrolini 2005 sulla definizione regionalismo lessicale e della difficoltà di collocare una forma fra i dialettalismi o i regionalismi. Da notare che un forma dialettale come *renga* non compare mai in Goldoni, laddove *renga* rappresenta sempre la forma per l'italiano *arringa*, discorso.

³⁵ Si rimanda a Lubello 1999 per una disamina delle formazioni nel lessico della cucina.

brodo/brodetto, fritto/frittata, minestra/minestrone, moscato/moscadelle, porco/porcellette, sorba/sorbetto. Anche in questi fenomeni siamo nelle zone del comportamento descritto dai vari studiosi per il lessico della cucina.

5. Conclusioni

Il progetto di ricerca ha avuto lo scopo principale di misurare l'effettiva consistenza del lessico della cucina, inteso essenzialmente come lessico del nutrimento, all'interno della letteratura italiana. Per perseguire l'obiettivo si sono operate delle scelte con ricadute sui risultati ottenuti: prima di tutto la selezione di termini alimentari che risultano essere afferenti al concetto concreto di cibo e non soggetti nel contesto a qualche forma di figurazione. Si è consapevole della qualità e della quantità delle informazioni a cui non si è dato voce, informazioni utili soprattutto alla ricostruzione di luoghi e ambienti, usi e costumi e tuttavia l'interesse specifico è stato perseguito talvolta con dolorose rinunce. A partire dai dati raccolti le aspettative di ricerca, anche implicite e soggettive, non sono state disattese: nella finzione letteraria i protagonisti, i personaggi e le comparse a vario titolo si nutrono nel corso dei secoli sulla base di un menù quasi fisso. Se il vitto è fastoso, le pietanze sono ricche in termini di qualità (carni arroste o lesse, intigoli, paste ripiene, verdure acconciate in vario modo o in insalata accompagnate da vini preziosi); se si tratta invece di un pasto frugale, compaiono pane o polenta, verdura (insalata), e poco altro di sostanzioso è presente (formaggio o trippa): un po' di vino accomoda sempre il tutto. Si dovrà aspettare un bel po' prima di vedere la sobria e salutare dieta mediterranea far capolino tra le portate della letteratura italiana e forse si dovrà saggiare in altri luoghi, più tecnici e meno artistici, la prova della varietà della cucina italiana. Ma queste considerazioni non possono prescindere dall'analisi degli strumenti utilizzati e della metodologia scelta.

5.1 Il corpus

Nel migliore dei mondi possibili la scelta del corpus di riferimento è stata l'unica praticabile tra gli strumenti attualmente a disposizione degli studiosi. Ci si chiede se possa ancora costituire un valido luogo di ricerca alla luce del fatto che restano escluse molte zone della letteratura "minore" anche in lingua e che

vi siano incluse altre opere che con il canone letterario *tout-court* non hanno forse a che vedere (mi riferisco in particolare ad autori come Garzoni e Ramusio). Anche le limitazioni cronologiche (soprattutto verso le attestazioni di autori moderni) mostrano delle debolezze e vi sarebbe bisogno di un ampliamento.

Consapevole che le precedenti riflessioni toccano campi che esorbitano dalla presente ricerca (definizione di “canone”, tutela del diritto d’autore principalmente), sorge spontanea la domanda se a fini di ricerca e studio non possano essere approntate basi elettroniche tali da poter consentire indagini mirate alla verifica di determinati fenomeni in modo scientifico e rigoroso: in questo campo la ricerca che tratta la linguistica di ambito diacronico ha mostrato di aver saputo beneficiare delle innovazioni tecnologiche.

Vero è che il progetto si è mostrato ambizioso nel voler considerare la complessità della nostra tradizione letteraria come un tutt’uno indistinto, apparentemente impassibile al mutamento di stili e di forme. Appunto per questo si è scelto un ambito di indagine, quello lessicale, e uno strumento, basato sui principi della semantica distribuzionale, che permettesse una verifica dei fenomeni a prescindere da altri fattori caratterizzanti la progressione e la specializzazione delle forme letterarie nel corso di sei secoli di produzione. D’altro canto è stata la vasta produzione editoriale di carattere scientifico, o pseudo-scientifico, relativa alle forme linguistiche della cucina presso autori della nostra tradizione passata e recente a spingere per una ricognizione lessicale in modalità “complessiva”.

5.2 La metodologia

La scelta metodologica operata costituisce forse la sfida principale di questo progetto. Lo strumento individuato, e di cui si è discusso nel secondo capitolo, è stato utilizzato per l’analisi di un corpus in diacronia diversamente dagli scopi per cui viene normalmente impiegato. Un’ulteriore distorsione dal suo uso consueto è stata la ricerca per singola parola: la semantica distribuzionale ha

come oggetto il confronto fra notevoli entità di dati e non fra parola e base dati di piccole dimensioni come risulta essere la base elettronica qui utilizzata. L'esito è stato sorprendente, raffinato (in termini di qualità dei dati recuperati), preciso.

Tuttavia la procedura automatizzata non ha risolto e annullato il lavoro del ricercatore che ha dovuto selezionare, verificare i risultati. Pertanto è probabile che eventuali omissioni o sviste siano dovute più all'elemento umano che all'effettiva potenzialità di ricerca dello strumento impiegato. Esistono ampi margini di miglioramento e ottimizzazione sia per l'uno che per l'altro in una logica di continua ricerca e sperimentazione.

5.3 Prospettive di ricerca

Per quanto si è discusso nei paragrafi precedenti emergono sostanzialmente alcune possibili linee di futura ricerca che potrebbero essere sondate per uno sviluppo da una parte dell'oggetto in senso stretto della ricerca (la lingua della cucina), dall'altra di quelle discipline che afferiscono a vario titolo alle *digital humanities*.

Il lavoro di ricerca ha tenuto conto per quanto possibile della produzione scientifica di riferimento che ha dato i suoi migliori esiti nell'analisi di testi e di corpus ristretti, omogenei per genere e per collocazione temporale. Questa linea di confronto e analisi scientifica dovrebbe proseguire per consentire un puntuale riscontro dei dati e allargare gli studi sull'argomento. Si dovrebbe inoltre provare a sondare il livello di figurazione del lessico della cucina nelle fonti letterarie per verificare la portata dell'uno, i cosiddetti *realia*, in rapporto all'altro.

Sicuramente si dovrebbe ripensare in modo organico alla riduzione digitale dei testi della letteratura italiana secondo canoni e standard utili non solo alla rappresentazione della tradizione ma anche alla loro intrinseca disponibilità alla ricerca attraverso strumenti nuovi e sofisticati in linea né più né meno con quanto avviene nel campo delle ricerca linguistica a scopo commerciale.

Infine è auspicabile che la ricerca linguistica di tipo storico e diacronico si doti o comunque sia conoscenza di cosa il mercato delle tecnologie, in particolare delle tecnologie *open source*, metta a disposizione per agevolare il compito dello studioso senza con questo pensare di esautorare la sua competenza per delegarla a un soggetto macchina forse altrettanto addestrato ma non certo appassionato ai fatti di lingua.

Bibliografia

*L'ultima visita di tutti i siti internet indicati in questo elaborato risale al 31 marzo 2017.

- Alessio G. (1947). Ventresca. *Lingua Nostra*, 8, 86.
- Altieri Biagi M. L. (1971). Recensione a Camporesi (a cura di) (1970) *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. *Lingua e stile*, 4(2), 353-4.
- Antonelli G., M. Motolese, L. Tomasin (a cura di) (2014). *Storia dell'italiano scritto*. Roma, Carocci.
- Antonelli R. R. Ceserani, V. Coletti, C. Di Girolamo, G. Ferroni, R. Luperini, V. Spinazzola, M. Colsar (1999/2000). Riflessioni sul canone della letteratura italiana nella prospettiva dell'insegnamento all'estero. *Quaderns d'Italia*, 4/5, 11-46.
- Appunti di gastronomia. Direzione Claudio Benporat. 1989-2011.
- Arcangeli M. (a cura di) (2015). *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*. Soveria Mannelli, Rubettino.
- Artusi P. (20013). *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. A cura di P. Camporesi. Torino, Einaudi.
- Aspesi N. (1992). Ma la cucina ci salverà. *La Repubblica*, 06/05/1992. Disponibile all'Url: <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/1992/05/06/ma-la-cucina-ci-salvera.html>
- Avolio F. (1994), I dialettismi dell'italiano, in Seriani L- P. Trifone (a cura di), III, 561-95.
- Ballarini G. (2001), *Parole a fette: nomi e soprannomi dei salumi italiani*. Colorno, Tipografia Colonese.
- Bandini, F. (a cura di) (1960), *Cristoforo da Messi Sbugo: Banchetti, composizione di vivande e apparecchio generale*. Venezia, Neri Pozza.
- Barbera M. (2013). *Linguistica dei corpora e linguistic dei corpora italiana: un'introduzione*. Milano, QuASAR.
- Barilli F. (1998). Farina di grano duro e farina di grano tenero nelle paste alimentari italiane. *Appunti di gastronomia*, 26, 137-145.
- Barilli F. (2001). Le paste dure a Napoli città di "mangiafoglia" e di "mangiamaccheroni". *Appunti di gastronomia*, 39, 75-87.
- Barilli F. (2010). Le paste alimentari: una tradizione europea. *Appunti di gastronomia*, 64, 121-134.
- Baroni, M. (2009). Distributions in text. In A. Lüdeling and M. Kytö, (a cura di) *Corpus Linguistics. An International Handbook*, vol. 2, article 37. Berlin: Mouton de Gruyter. 803-822.
- Baroni, M. (2010). "Corpora" di Italiano. In *Enciclopedia dell'Italiano*. Treccani.it, disponibile alla pagina:
[http://www.treccani.it/enciclopedia/corpora-di-italiano_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/corpora-di-italiano_(Enciclopedia-dell'Italiano)/)
- Baroni M., A. Lenci (2008). Concepts and properties in Word Spaces. *Italian Journal of Linguistics*, 20(1), 55-88.

- Baroni M., Lenci A. (2010). Distributional Memory: A general framework for corpus-based semantics. *Computational Linguistics*, 36(4), pp. 673–721
- Beccaria F. (2003). Rime giocose nella letteratura gastronomica italiana. *Appunti di gastronomia*, 45, 60-70.
- Beccaria G.L. (1966). Vecchi termini gastronomici. “Ova missede”. *Lingua nostra*, 27, 10-12.
- Beccaria G.L. (1968). *Spagnolo e Spagnoli in Italia. Riflessi ispanici sulla lingua italiana del Cinque e del Seicento*. Torino, G. Giappichelli, 1968.
- Beccaria, G.L. (1973). *I linguaggi settoriali in Italia*. Milano, Bompiani.
- Beccaria, G.L. (1996) (a cura di), *Dizionario di linguistica e di filologia, metrica e retorica*. Milano, Garzanti.
- Beccaria, G.L. (2009). *Misticanze: parole del gusto, linguaggi del cibo*. Milano, Garzanti.
- Beccaria G. L., A. Stella, U. Vignuzzi (a cura di) (2005). *La Linguistica in Cucina. I nomi dei piatti tipici*. Edizioni Unicopli, Milano.
- Beltrami G.P., A. Bocellari (2006). Banche dati e dizionari on-line. Il *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini* e la banca dati dell'italiano antico dell'*Opera del Vocabolario Italiano*. In W. Schweickard (a cura di) *Nuovi media e lessicografia storica. Atti del colloquio in occasione del settantesimo compleanno di Max Pfister*. Tübinga, Max Niemeyer, 3-14.
- Benotto G. (2013). Modelli distribuzionali delle relazioni semantiche: il caso dell'iperonimia. In C. Adornetti, F. Cominetti (eds.), *Animali, Umani, Macchine. Atti del Convegno 2012 del CODISCO*, 85-98.
- Benporat C. (1990). *Storia della gastronomia italiana*. Milano, Mursia.
- Benporat C. (1996). *Cucina italiana del Quattrocento*. Firenze, Olschki.
- Benporat C. (2000). Evoluzione della cucina italiana alla fine del '500. *Appunti di gastronomia*, 33, 33-43.
- Benporat C. (2003). Cucine dei ricchi e cucina dei poveri: due realtà opposte? *Appunti di gastronomia*, 44, 5-8.
- Benporat C. (2007). *Cucina e Convivialità Italiana del Cinquecento*. Firenze, Olschki.
- Bertini Malgarini P. (1994). L'italiano fuori d'Italia. In Serianni L. - Trifone P. (a cura di) *Storia della lingua italiana*, III. Torino, Einaudi, 883-922.
- Bertini Malgarini B., U. Vignuzzi (2012). «La cucina è una bricconcella»: il modello artusiano e la gastronomia italiana fra anolini, agnolotti, cappelletti, tortellini. In Frosini G., M. Montanari (a cura di), 109-122.
- Biasin G.P. (1991). *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna, il Mulino.
- Biber D. (1993 a). Representativeness in Corpus Design. *Literary and Linguistic Computing*, 8 (4), 243-257.
- Biber D. (1993 b). Using register-diversified corpora for general language studies. *Computational Linguistics*, 19 (2), 219-241.
- Biffi M. (2007). L'Accademia della Crusca e il Web: gli strumenti lessicali e lessicografici. *Studi italiani*, 37, 169-177.
- Bizzoni, Y. (2014). Multimodal Distributional Semantics and Word2Vec - A Qualitative Comparison, disponibile alla pagina:
https://www.academia.edu/18071646/Multimodal_Distributional_Semantics_and_Word2Vec_-_A_Qualitative_Comparison

- Bombi R. (2015). Tipologie di anglicismi e “blend” nella lingua speciale della cucina. In Busà M.G. S. Gesuato (a cura di) *Lingue e contesti. Studi in onore di A.M. Mionni*. Padova, Cleup, 397-408.
- Bonazzi A. (2009). Ricette. Segni. Sensi. Note di macrosintassi da “Artusi” alla “Cucina italiana”. In A. Ferrari (a cura di) *Sintassi storica e sincronica dell'Italiano. Subordinazione, coordinazione, giustapposizione. Atti del 10. Congresso della Società Internazionale di Linguistica e Filologia Italiana (Basilea, 30 giugno – 3 luglio 2008)*. Firenze, Franco Casati, 245-256.
- Boschetti F. (2009). *A Corpus-based approach to philological issues*. PhD thesis, University of Trento.
- Boschetti F., A. Cimino, F. Dell’Orletta, G. E. Lebani, L. Passaro, P. Picchi, G. Venturi, S. Montemagni, A. Lenci (2014). Computational Analysis of Historical Documents: An Application to Italian War Bulletins in World War I and II. In *Proceedings of the LREC 2014 Workshop on “Language resources and technologies for processing and linking historical documents and archives – Deploying Linked Open Data in Cultural Heritage” (LRT4HDA 2014)*, Reykjavik, 26 May 2014. Disponibile alla pagina: <http://colinglab.humnet.unipi.it/wp-content/uploads/2012/12/WW-LREC2014.pdf>
- Bossche B.V. den, M. Bastiaensen, C. Salvadori Lonegan (a cura di) (2000). *Soavi sapori della cultura italiana. Atti del XIII Congresso dell’Associazione Internazionale Professori di Italiano, Verona/Soave 27-29 agosto 1998*. Firenze, Cesati.
- Bourdain A. (2016). Mangiare bere scopare morire. *Internazionale*, 1149 (15 aprile), 102-104.
- Calò C. (1946). *Antica terminologia culinaria italiana. Tesi in Glottologia*. Tesi di Laurea, Università di Padova, relatore Carlo Tagliavini, A.A. 1945-1946
- Camporesi P. (1980). *Alimentazione folklore società*, Parma, Pratiche.
- Capatti A. (1998). Lingua, regioni e gastronomia dall’Unità d’Italia alla seconda guerra mondiale. In Capatti A., A. De Bernardi, A. Varni (a cura di) *Storia d’Italia. Annali*. 13: *L’alimentazione*. Torino, Einaudi, 755-801.
- Capatti A., M. Montanari (2006). *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Bari: Editori Laterza. Già Laterza 1999.
- Caradonna F. (2001). I salumi, un patrimonio della cultura alimentare italiana. *Appunti di gastronomia*, 39, 99-119.
- Carnevale Schianca E. (2011). *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*. Firenze, Olschki.
- Castellani A. (2009). Il cibo, le virtù e i vizi alimentari nella letteratura emblematica tra Cinquecento e Seicento. In C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), 161-174.
- Castiglione M., G. Rizzo (a cura di) (2007). *Parole da gustare: consuetudini alimentari e saperi linguistici. Atti del Convegno “Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca”*. Catelbuono, Palermo (4-6 maggio 2006). Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.
- Catricalà M. (1981). Sul lessico di cucina del ‘500. In G. Cantini Guidotti (a cura di) *Atti del Convegno Nazionale sui lessici tecnici del Sei e Settecento (1-3 dicembre 1980)*. Firenze, Eurografica, 135-146.
- Catricalà M. (1982). La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo. *Studi di lessicografia italiana*, IV, 147-268.
- Catricalà M. (1983). Gastrologia. *Studi di lessicografia italiana*, 5, 253-258,
- Catricalà M. (2015a). Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi a confronto tra gustemi e word design. In Ghiazza S. (a cura di) *Cibo e/cultura. Convegno di Studi Università di Bari, 31 maggio 2013*. Bari, Università degli Studi, 93-115.

- Catricalà M. (2015b). “Pane all’olio e tarte au citron”: costruzioni semantiche gastronomiche e questioni di semantica. In Busà M.G. S. Gesuato (a cura di) *Lingue e contesti. Studi in onore di A.M. Mioná*. Padova, Cleup, 385-396.
- Cherubini F. (1839), *Vocabolario milanese-italiano*. Imp. Regia Stamperia, Milano (rist. anast. Rusconi, Milano 1983).
- Cipriani A. (2005). *Mangiare per vivere: breve storia sociale dell'alimentazione*. Prefazione di M. Montanari. Montecatini Terme, Rotary Club.
- Coco C. (2007). *Venezia in cucina*. Roma-Bari, Laterza.
- Colia A. (2011a). *La lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi*. Tesi di dottorato, Università degli Studi di Siena. [in attesa di pubblicazione].
- Colia A. (2011b). La lessicografia settecentesca della salute e dell'alimentazione: “Il Dizionario ragionato degli alimenti” di Francesco Leonardi. *Contributi di filologia dell'Italia mediana*, 25, 215-244.
- Colia A. (2012). Fra francese e italiano: la lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi. In Frosini G., M. Montanari (a cura di), 51-68.
- Coluccia R. (2006) Strumenti informatici e riflessi sul lavoro del lessicografo. In W. Schweickard (a cura di) *Nuovi media e lessico-grafia storica. Atti del colloquio in occasione del settantesimo compleanno di Max Pfister*.Tübingen, Niemeyer, 2006, 59-71
- Cougnat A. (1905). *Il ventre dei popoli. Saggi di cucine Etniche e Nazionali*. Torino, Fratelli Bocca editori.
- Coveri L. (2011). “Farinata”. In Gruppo di Ricerca dell'Atlante Linguistico della Sicilia (a cura di) *Per i linguisti del nuovo millennio. Scritti in onore di G.Ruffino*. Palermo, Sellerio, 205-208.
- Consani C. (a cura di) (2001). *Studi e ricerche di terminologia alimentare*. Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- Cortellazzo M. (2007), *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare*. Limena (PD), La linea Editrice.
- Cortelazzo M., C. Marcato (1998). *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*. Torino, UTET.
- Cremante R. (1972). Notarelle Artusiane. *Studi e problemi di critica testuale*, IV, 216-29 (recensione a Camporesi, 1970).
- Crimi G. (2002). Notarelle burchiellesche. *La cultura*, 40 (1), 109-119.
- Crimi G. (2003). Per una retorica del cibo nella poesia comico-realistica fra Tre e Quattrocento. In Spila (a cura di), 65-88.
- Crimi G. (2005). *L'oscura lingua e il parlar sottile. Tradizione e fortuna del Burchiello*. Roma, Vecchiarelli.
- Curzan A., C.C. Palmer (2006). The importance of historical corpora, reliability and reading. In Facchinetti R., M Rissanen (a cura di) *Corpus-based studies of diachronic English*. Bern, Peter Lang, 17-34.
- D'Achille P., Viviani A. (2007). Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi. In Castiglione M., G. Rizzo (a cura di), 107-123.
- D'Achille, P. (2012). “Parole e cose” della (prima) colazione. In Id. *Parole nuove e datate: studi su neologismi, forestierismi, dialettismi*. Firenze, Cesati, 209-222.
- Dardi A. (1992). *Dalla provincia all'Europa: l'influsso del francese sull'italiano tra il 1650 e il 1715*. Firenze, Le Lettere.

- D'Astore F. (2002). Vincenzo Corrado e la letteratura culinaria: "La cucina è Arte; ma è Arte di genio e di gusto". In Quondam A. (a cura di) *Il canone e la Biblioteca. Costruzioni e decostruzioni della tradizione letteraria italiana*. Roma, Bulzoni, 343-351.
- De Blasi N. (1991). Precisazioni cronologiche su termini gastronomici. *Lingua nostra*, 52, 104-107.
- Deerwester S.; S. T. Dumais.; G. K. Furnas.; T. K. Landauer.; R. Harshman (1990). Indexing by Latent Semantic Analysis. *Journal of the American Society for Information Science*, 41(6), 391-407.
- De Fazio D. (2009). Le voci di cucina nel 'Dizionario della lingua italiana' di Tommaseo-Bellini. In C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), 301-310.
- DEDI = Cortellazzo M. – Marcato C. (1994) *Dizionario etimologico*, Torino, Utet.
- DEI = Alessio G. – Battisti C. (1950-1957), *Dizionario etimologico italiano*. Firenze.
- DELI = Cortellazzo M. – Zolli P. (1979-1988), *Dizionario etimologico della lingua italiana*. Bologna, Zanichelli.
- De Mauro T., M. Voghera (1996). Scala mobile. Un punto di vista sui lessemi complessi. In P. Benincà, G. Cinque, T. De Mauro, N. Vincent (a cura di) *Italiano e dialetti nel tempo. Saggi di grammatica per Giulio C. Lepschy*. Roma, Bulzoni, 99-129.
- DESF = Pellgrini G.B. (1984), *Dizionario etimologico storico friulano*. Udine.
- DETI = Cappello T. – Tagliavini C. (1981), *Dizionario degli etnici e dei toponimi italiani*. Bologna, Pàtron.
- EV = Prati A. (1968), *Etimologie venete*. Venezia-Roma.
- DISC = *Dizionario italiano Sabatini-Coletti*, Firenze, Giunti, 1997.
- Detti. E. (1953). Dal fornaio e dal pastaio. *Lingua Nostra*, 13, 118-120.
- Erk K., S. Padò (2008). A structured vector space model for word meaning in context. In *Proceedings of the Conference on Empirical Methods in Natural Language Processing*. Honolulu, 897-906.
- Et coquatur (1996). *Et coquatur ponendo ... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*. Prato, Istituto Internazionale di Storia Economica 'Francesco Datini'.
- Fabbri P. (1991). "Palatogrammi", in Pollarini A. (a cura di) *La cucina briconcella. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiar bene cento anni dopo*. Casalecchio di Reno, Grafis, 73-87.
- Facchinetti R., M. Rissanen (2006). Introduction. In Facchinetti R., M Rissanen (a cura di) *Corpus-based studies of diachronic English*. Bern, Peter Lang, 7-15.
- Faccioli E. (1992). *L'arte della cucina in Italia*. Einaudi, Torino.
- Faccioli E. (2005). La cucina. In *Storia d'Italia, 5.1, I documenti. Gente d'Italia: costumi e vita quotidiana*. Torino. Einaudi, 981-1030.
- FEW = Wartburg W. (1928-), *Französisches etymologisches Wörterbuch*. Bonn, Leipzig, Basel.
- Firpo L. (1974). *Gastronomia del Rinascimento*. Torino, Loescher.
- Firth, J. R. (1957). A synopsis of linguistic theory 1930–1955. In *Studies in linguistic analysis*, Oxford, Blackwell, 1–32.
- Flandrin J.L., M. Montanari (a cura di) (1997). *Storia dell'alimentazione*. Roma-Bari, Laterza.
- Folena G. (1954). Cappe e Capparazze. *Lingua Nostra*, 15 (3), p.75.

- Folena G. (1963-64). Per la storia della ittonimia volgare tra cucina e scienza naturale. *Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo*, 5-6.
- Franchi M. (2006). "Linguaggio di cucina" e vini 'da pasto e da bottiglia': trent'anni di lessico gastronomico in Panzini. *Lingua e stile*, 1, 27-59.
- Franchi M. (2009). "Arte culinaria" e forestierismi nel 'Dizionario moderno' di Panzini. , in Robustelli - Frosini (a cura di) , 331-348.
- Frosini G. (1993). *Il cibo e i signori*. Firenze, Accademia della Crusca.
- Frosini G. (1994). Ancora su... Il cibo e i Signori. *Studi linguistici italiani*, 20 (2), 287-301.
- Frosini G. (2006). Recensione a Cella R. (2003) I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV). Accademia della Crusca, Firenze 2003. *La lingua italiana*, 2, 151-62.
- Frosini G. (2009a). «Lo studio e la cucina, la penna e le pentole». La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi, in Robustelli C., G. Frosini (a cura di) , 311-330.
- Frosini G. (2009b²). L'italiano in tavola. In: Trifone, P. (a cura di) *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*. Nuova ed, Roma: Carocci, 79-103.
- Frosini G., M. Montanari (a cura di) (2012). *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011*. Firenze, Accademia della Crusca.
- Fusco F. (1997). Cronologia e adattamento di francesismi della gastronomia nell'italiano Sette-Ottocento. *Quaderni della Sezione di Glottologia e Linguistica*, 9, 151-160.
- Fusco F. (1998). Francesismi della gastronomia. In Morresi R. (a cura di) *Le lingue speciali. Atti del Convegno di Studi. Università di Macerata 17-19 ottobre 1994*. Roma, Il Calamo, 285-296.
- Gastrologia (1979). *Lectures*, 2 (volume monografico).
- GDLI = Battaglia S. (a cura di) (1965-2009). *Grande Dizionario della Lingua Italiana*. Torino, Utet.
- Giacalone Ramat A., A. Sansò (2011). From passive to impersonal: a case study from Italian and its implications. In A Malchukov - A. Siewierska (a cura di) *Impersonal Constructions: A cross-linguistic perspective*. Amsterdam, John Benjamins Publishing Company, 189-228.
- Ghiazza S. (a cura di) (2015). *Cibo e/è cultura. Convegno di studi, Bari 31 maggio-1 giugno 2013*. Bari
- Giangoia, R. E. (2006). *A convito con Dante. La cucina della "Divina Commedia"*. Torino, Ed. Il Leone verde.
- Glessgen M.D. (2006). Esigenze della tecnologia informatica nella filologia e lessicografia storica. In In W. Schweickard (a cura di) *Nuovi media e lessicografia storica. Atti del colloquio in occasione del settantesimo compleanno di Max Pfister*. Tubinga, Max Niemeyer, 14-24.
- Grasso Caprioli L., R. Ziosi, S. Durante (a cura di) (2013). *LC: lessico italiano del canto*. Napoli, Liguori.
- Goidanich P.G. (1914). *Ricerche etimologiche, Serie 1. Denominazioni del pane e di dolci caserecci in Italia*. Bologna, Tip. Gamberini e Parmeggiani.
- GRADIT = De Mauro T.(a cura di) (1999-200). *Grande dizionario italiano dell'uso*. Torino, Utet.
- Gualdo R. (1996). *Il lessico medico del "De regime pignatium" di Michele Savonarola*. Firenze, Accademia della Crusca.
- Harris, H. (1954). Distributional structure. *Word*, 10(23), 146-162.

- Innocenti P. (1994). Per una bibliografia della cucina e della tavola italiana. In Fondazione B.IN.G, O. Bagansco (a cura di) *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. 14.-19.* Sorengo, B.IN.G, 1, 15-39.
- Kytö M. (2011). Corpora and historical linguistics. *Revista Brasileira de Linguística Aplicada*, Belo Horizonte, 11 (2), 417-457.
- Lana M. (2004). Il testo nel computer. Dal Web all'analisi dei testi. Torino, Bollati Boringhieri.
- Lapata M., S. Padò (2007). Dependency-based Construction of Semantic Space Models. In *Computational Linguistics*, 33(2), 161-199..
- Laurioux, B. (1996). I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio, *Archivio Storico Italiano*, 154, 33-58.
- Lefèvre M. (2003). *Res culinaria e Ars coquinaria*: distinzioni, analisi di genere ed esperienze specifiche nell'ambito dei trattati di cucina del Cinquecento. In Spila (a cura di), 113-134.
- LEI = Pfister M. (a cura di) (1979-) *Lessico etimologico italiano*. Wiesbaden
- Lenci, A. (2008). Distributional semantics in linguistic and cognitive research. *Rivista di Linguistica*, 20(1), 1-30.
- Lenci A. (2010). Modelli distribuzionali del lessico. Metodi computazionali per l'analisi semantica. *Informatica Umanistica*, 3, 57-69.
- Leone S. (2010). La guerra del Tiramisù e della Zuppa Inglese. *Appunti di gastronomia*, 62, 109-116.
- LesMu = Fiamma Nicolodi e Paolo Trovato (a cura di) 2007. *Lessico della letteratura musicale italiana: 1490-1950*. Firenze, Franco Cesati Editore.
- Leso E. (2007). Sulle parole del vino. In *Studi in onore di Pier Vincenzo Mengaldo per i suoi settant'anni*. Firenze, Sismel-Edizioni del Galluzzo, 2, 1829-1843.
- Levshina N. (2015). *How to do Linguistics with R. Data exploration and statistical analysis*. Amsterdam, Philadelphia, John Benjamins Publishing Company.
- L'Indice (2014). Speciale food: una succulenta storia dell'umanità. *L'indice dei libri del mese*, 31(10), 19-23.
- LIZ 4.0. = Stoppelli, P., E. Picchi, (a cura di) 2001. *Letteratura italiana Zanichelli. CD-ROM dei testi della letteratura italiana*. Bologna: Zanichelli.
- Lubello S. (1997). Per una filologia delle fonti antiche: i libri di cucina antico-italiani nel LEI. In Holtus, G., J. Kramer (a cura di) *Festschrift für Max Pfister zum 65. Geburtstag*. Tübingen, Niemeyer, 329-339.
- Lubello S. (1998a). Excerpta coquinaria: tra filologia e cucina. In Ruffino G. (a cura di) *Atti del 21. Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia romanza, Palermo 18/24 sett. 1995. VI: Edizione e analisi linguistica dei testi letterari e documentari del Medioevo. Paradigmi interpretativi della cultura medievale*. Tübingen, Max Niemeyer Verlag, 278-289.
- Lubello S. (1998b). LIZ. Letteratura Italiana Zanichelli, Bologna 1995. *Zeitschrift für romanische Philologie*, 114 (2), 370-373.
- Lubello S. (1999). Perlustrazioni all'interno di una Fachsprache tardo-medievale. In Bierbach M., B von Gemmingen (a cura di) *Kulturelle und sprachliche Entlehnung: Die Assimilierung des Fremden*. Bonn, Romanistischer Verlag, 99-103.

- Lubello S. (2001). Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni. In Gualdo R. (a cura di) *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XIV)*. Congedo Editore, Galatina, 229-42.
- Lubello S. (2002). I ricettari di cucina italiani dei secoli XIV-XVI. In Silvestri D., A. Marra, I. Pinto (a cura di), 1141-53.
- Lubello S. (2006). La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia. In: Librandi R., R. Piro (a cura di) *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI). Atti del Convegno di Studi (Matera 14-16 ottobre 2004)*. Firenze, SISMELE – Edizioni del Galluzzo, 389-404.
- Lubello S. (2009). *Parole e testi della cucina italiana tardo medievale*. In C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), 99-110.
- Lubello S. (2010a). Le prime voci del DAGI (Dizionario dell'antica gastronomia italiana). In *Actes du XXV Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes*. Berlin, New York, De Gruyter Verlag, 769-778.
- Lubello S. (2010b). Gastronomia (lingua della). In Simone R. (a cura di) *Enciclopedia dell'Italiano*. Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 553-554.
- Lubello S. (2015). Rec. a Martellotti A. (2012). *Linguistica e cucina*. Firenze, Olschki. *Zeitschrift für romanische Philologie*, 131(3), 842-847.
- Luperini R. (2000). Il canone del Novecento e le istituzioni educative. In N. Merola, (a cura di) *Il canone letterario del Novecento italiano*. Soveria Mannelli, Rubbettino, 13-14.
- Maia A. (2007). *La contrada di Bengodi. Cibo e cucina nel 'Decameron' di Boccaccio*. Torino, Il leone verde.
- Marcato C. (2010). "Parole e cose migranti" tra Italia e Americhe nella terminologia dell'alimentazione. Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- Marcato C. (2011). Lessico alimentare: la "muffuletta", specialità di New Orleans. In Gruppo di ricerca dell'Atlante Linguistico della Sicilia (a cura di) *Per i linguisti del nuovo millennio. Scritti in onore di G. Ruffino*. Palermo, Sellerio, 201-204.
- Marrone G. (2015). Senso e forma del cibo. Sulla semiotica dell'alimentazione. In Montanari M., F. Sabban (a cura di) *Il cibo nelle arti e nella cultura*. Torino, Utet, 3-10.
- Marello C. (2007). L'Italiano e le altre lingue nella varietà dei corpora. Una introduzione. In Barbera M., E. Corino, C. Onesti (a cura di) *Corpora e linguistica in rete*. Perugia, Guerra Edizioni, vii-xii.
- Martellotti A. (2005). *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*. Firenze: Olschki.
- Martellotti A. (2012). *Linguistica e cucina*. Firenze, Olschki.
- Marinetti F. T., Fillia (1932). *La cucina futurista*. Sonzogno, Milano.
- Medici M. (1958). Robiola e raveggiolo. *Lingua Nostra*, 19, 93-94.
- McEnery T., A. Wilson (1996). *Corpus linguistics*. Edinburgh, Edinburgh University Press.
- Meldini P. (1997). L'emergere delle cucine regionali. L'Italia. In Flandrin J-L., M. Montanari (a cura di) *Storia dell'alimentazione*. Roma-Bari, Laterza, 1997, 646-664.
- Meldini P. (2012). Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini. In Frosini G., M. Montanari (a cura di), 177-184.
- Merola V. (2003). Ignoranti e ingegnosi a tavola: Garzoni e Tesauro. In Spila (a cura di), 135-148.

- MIDIA: *Morfologia dell'Italiano in diacronia*. Disponibile alla pagina: Manetti G., A. Sorbini (a cura di) (1994). *Il cibo nella letteratura gialla*. Follonica, Zefiro.
- Mikolov T., K. Chen, G. Corrado, and J. Dean (2013 a). Efficient estimation of word representations in vector space. *CoRR*, abs/1301.3781. Disponibile alla pagina: <https://arxiv.org/abs/1301.3781>
- Mikolov T., I. Sutskever, K. Chen, G.S. Corrado, J. Dean (2013 b). Distributed Representations of Words and Phrases and their Compositionality. In *Advances in Neural Information Processing Systems 26*, 3111-3119. Disponibile alla pagina: <https://papers.nips.cc/paper/5021-distributed-representations-of-words-and-phrases-and-their-compositionality>
- Montanari M. (2004), *Il cibo come cultura*. Roma-Bari, Laterza.
- Montanari M. (2010). *L'identità italiana in cucina*. Roma-Bari, Laterza.
- Montanari M., F. Sabban (a cura di) (2004). *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi-Cucine, pasti, convivialità*. Torino, Utet.
- Montaneri G. (1976). *Contributo allo studio della terminologia culinaria nel dominio linguistico friulano*. Tesi di Laurea, Università di Udine.
- Nesi A. (2012). Le denominazioni della pasta. Intorno a una proposta di fine Ottocento. In Natale S., D. Petrini, N. Puccio, T. Stellino *Noio volevan savnar : studi in onore di Edgar Radtke per il suo sessantesimo compleanno*. Frankfurt am Main, Lang, 231-245.
- Nicolodi F., P. Trovato (a cura di) (2007). *LesMu : lessico della letteratura musicale italiana : 1490-1950*. Firenze, Franco Casati.
- Niola M. (2012). *Non tutto fa brodo*. Bologna, Il mulino.
- Nystedt J. (a cura di) (1987). *Michele Savonarola, Libreto de tutte le cosse che se magnano*. Stockholm, Acta Universitatis Stockholmiensis. Romanica Stockholmiensis.
- Nystedt J. (2009). Ingredienti e terminologia di “di base” nella cucina del Quattrocento e di oggi. In , in Robustelli C, G. Frosini (a cura di) , 29-46.
- Paccagnella I. (1983). Cucina e ideologia alimentare nella Venezia del Rinascimento. Appunti da fonti letterarie. In Pertusi A., G. Ortalli, I. Paccagnella *Civiltà della tavola dal Medioevo al Rinascimento*. Vicenza, Neri Pozza, 37-64.
- Paccagnella I. (2009). “Et quid non faceret propter saciare la gulam?”. Terminologia gastronomica fra fame macaronica e vita sobria. In Robustelli C., G. Frosini (a cura di), 175-190.
- Panetta M. (2003). Note sulla funzione del cibo in Basile, Cortese e Sgruttendio. In Spila (a cura di), 149-174.
- Panzini A. (1905), *Dizionario Moderno. Supplemento ai Dizionari Italiani*. Hoepli, Milano.
- Paoli U.E. (1942). Maccheroni non maccheroni. *Lingua Nostra*, 4 (6), 97-99.
- Pedersen T. (2007). Unsupervised Corpus-based Methods for WSD. In E. Agirre and P. Edmonds (a cura di.) *Word Sense Disambiguation: Algorithms and Applications*. Berlino, Springer 133–166.
- Pellegrini G.B. (1963). Gli arabismi nella lingua italiana. *Cultura e scuola*, 7 (1), 45-51.
- Pellegrini G.B. (1972). *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo all'Italia*. Brescia, Paideia.

- Pellegrini G.B. (1989). *Ricerche sugli arabismi italiani con particolare riguardo alla Sicilia*. Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.
- Pensato R. (2012a). Biblioteche con uso cucina 1: i libri di cucina e le bibliografie gastronomiche. *Biblioteche oggi*, 30 (5), 46-52.
- Pensato R. (2012b). Biblioteche gastronomiche: seconda parte della rassegna "Biblioteche con uso di cucina". *Biblioteche oggi*, 30 (7), 46-52.
- Pensato R. (2012c). Le risorse gastronomiche digitali: si conclude la rassegna "Biblioteche con uso di cucina". *Biblioteche oggi*, 30 (9), 43-50.
- Perbellini M. (2009). *Collocazioni lessicali in spagnolo, fra teoria linguistica e grammatica descrittiva*. Tesi di Dottorato di Ricerca in Linguistica. Università degli studi di Verona.
- Petrini C., U. Volli (2009). *Cibo, gioco, festa, moda*. In Cavalli Sforza L.L. (a cura di) *La cultura italiana*. Torino, Utet, 6, 73-89.
- Petrolini G. (2005). *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*. Battei, Parma.
- Petrolini G. (2008a). «Gnocchi», «gnocche» e «maccheroni»: Nuove letture. In C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), pp. 513-530.
- Petrolini G. (2008b). *Per indizi e per prove. Indagini sulle parole. Saggi minimi di lessicologia storica italiana*. Firenze, Franco Casati.
- Pertusi A., G. Ortalli, I Paccagnella (1983). *Civiltà della tavola dal Medioevo al Rinascimento*. Vicenza, Neri Pozza.
- Pfister M. (2007). Bramangiarì e capirota: la prospettiva storico-etimologica. In Castiglione - Rizzo (a cura di), 219-225.
- Pietrini D. (2012). «Tra un'apericena e un frushi»: le nuove abitudini gastro-linguistiche degli italiani. In Natale S., D. Petrini, N. Puccio, T. Stellino *Noio volevan savuar: studi in onore di Edgar Radtke per il suo sessantesimo compleanno*. Frankfurt am Main, Lang, 77-95.
- Pietrogrande, S. (1950), *La terminologia culinaria nel dominio linguistico italiano. Parte I: Paste da minestra e minestre*. Tesi di Laurea, Università di Padova, relatore Carlo Tagliavini, A.A. Prati A. (1948). Capriata e capirotonda. *Lingua nostra*, 9, 72-73.
- Polimeni G. (2012). I sinonimi in cucina: nomi di piatti e di elementi nelle ricette di Pellegrino Artusi. In Frosini G., M. Montanari (a cura di), 95-108.
- Princi Braccini G. (1979). Etimo germanico e itinerario italiano di «pizza». *Archivio glottologico italiano*, 64, 42-89.
- Proietti D. (2008). Tra DiaCORDIS e CORIS: corpora elettronici e storia moderna e contemporanea dell'Italiano. In R. Rossini Favretti R. (a cura di) *Frames, corpora and knowledge representation*. Bologna, Bononia University Press, 201-243.
- Quaglino M. (2008). «E non cominceremo a trasformare il 'menu' in saporosa 'godenda'?». Autarchia linguistica e cucina nella stampa quotidiana e periodica (1930-1945). In C. Robustelli, G. Frosini (a cura di), 365-376.
- Raffaelli S. (2006). La vicenda dei neologismi a corso forzoso nell'Accademia d'Italia. In Adamo G, V. Della Valle (a cura di) (2006) *Che fine fanno i neologismi. A cento anni dalla pubblicazione del Dizionario moderno di Alfredo Panzini*, Firenze, Leo S. Olschki, 91-104.
- Rastier F. (2013). *La misura e la grana. Semantica del corpus ed analisi del WEB*. Pisa, Edizioni ETS.
- Renzi L. (2002). Il progetto Italant e la grammatica del corpus. *Verbum. Analecta Neolatina*, 4(2), 271-94.

- Renzi L., G. Salvi (2010). Prefazione. In L. Renzi, G. Salvi (a cura di) *Grammatica dell'italiano antico*, Bologna, il Mulino, 1-21.
- Ricca D., J. Visconti (2013). Sulla semantica di davvero e veramente: dati (con)testuali ed evoluzione diacronica. In F. Geymonat (a cura di) *In traccia di Bice Mortara Garavelli*. Alessandria, dell'Orso, 141-161.
- Riccio A. (2016). *Gli strumenti per la ricerca linguistica. Corpora, dizionari e database*. Roma, Carocci.
- Ricolfi M. (2007). Il terribile diritto. La proprietà intellettuale: un incentivo od un ostacolo all'innovazione ed alla creatività. In Barbera M., E. Corino, C. Onesti (a cura di) *Corpora e linguistica in rete*. Perugia, Guerra Edizioni, xvii-xviii.
- Rigoli P. (1981). Pietanze in tavola. In Marini P., P. Rigoli, A. Dall'Igna (a cura di) *Cucine, cibi e vini nell'eta di Andrea Palladio* con Bandini F. (a cura di) *Una grida del 1561 contro il lusso dei signori a Vicenza*. Vicenza, Neri Pozza, 19-35.
- Robustelli C., G. Frosini (2009) (a cura di). *Storia della lingua e storia della cucina. Parole e cibo: per la storia della società italiana. Atti del VI Convegno ASLI, Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007)*. Firenze, Franco Cesati Editore.
- Roncaglia G. (2002). Informatica umanistica: le ragioni di una disciplina. *Intersezioni*, 32(3), 353-377.
- Ronco G. (2002). Pani e dolci caserecci nell'Atlante Linguistico Italiano, in Silvestri D., A. Marra, I. Pinto (a cura di), p. 1155-71.
- Rossi A. (1984). I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina. *Studi di lessicografia italiana*, 6, 67-232.
- Rossini Favretti R. (a cura di) (2000). *Linguistica e informatica. Corpora, multimedialità e percorsi di apprendimento*, Roma, Bulzoni Editore.
- Rossini Favretti, Rema, (2000). La linguistica dei corpora in Europa: prospettive di analisi. *Lingua e stile*, 36 (2), 367-381
- Rossini Favretti R. (2008). Text, collocation and frames. In R. Rossini Favretti R. (a cura di) *Frames, corpora and knowledge representation*. Bologna, Bononia University Press, 79-94.
- Rovere G. (2012). Aspetti della variazione diafasica nel dominio della medicina. In Natale S., D. Petrini, N. Puccio, T. Stellino *Noio volevan savuar : studi in onore di Edgar Radtke per il suo sessantesimo compleanno*. Frankfurt am Main, Lang, 259-273.
- Sabatini F. (2006). La Storia dell'italiano nella prospettiva della "Corpus Linguistics". In (a cura di) E. Corino, C. Marellò, C. Onesti *Atti del XII Congresso Internazionale di Lessicografia: Torino, 6-9 settembre 2006*. Alessandria, Edizioni Dell'Orso, 31-37
- Sabatini F. (2007). Storia della lingua italiana e grandi corpora. Un capitolo di Storia della linguistica. In Barbera M., E. Corino, C. Onesti (a cura di) *Corpora e linguistica in rete*. Perugia, Guerra Edizioni, xiv-xvi.
- Sahlgren M. (2006). *The Word-Space Model*. Ph.D. thesis, University of Stockholm, Stockholm.
- Sahlgren M. (2008). The distributional hypothesis. *Rivista di Linguistica*, 20(1), 34-53.
- Salvadori Lonergan C., B. Van den Bossche, M. Bastiaensen (a cura di) (2000). *Soavi saporì della cultura italiana*. Atti del XIII Convegno A.I.P.I. (Associazione internazionale professori di italiano), Verona-Soave, 27-29 agosto 1998. Firenze, Franco Cesati Editore.
- Santus E., Q. Lu, A. Lenci, C.R Huang (2014). Unsupervised Antonym-Synonym Discrimination in Vector Space. In R. Basili, A. Lenci, B. Magnini (a cura di) *First Italian*

- Conference on Computational Linguistics CLiC-it 2014, 9-10 December 2014, Pisa.* Pisa University Press, 328-333.
- Savelli G. (2000). La misura del privilegio: il vino di Cisti il fornaio. Salvadori Lonergan C., B. Van den Bossche, M. Bastiaensen (a cura di), 177-188.
- Schiaffini A. (1975). Sui prestiti linguistici. In De Mauro T., Mazzantini P. (a cura di) *Italiano antico e moderno*. Milano, Ricciardi, 213-222.
- Schosler L. (2004). Historical corpora. Problems and methods. In (a cura di) A. Bozzi, L. Cignoni, J.-L. Lebrave *Digital technology and philological disciplines*. Pisa ; Roma : Istituti editoriali e poligrafici internazionali, 455-470.
- Serafini C. (2003). La noia e lo schifo. Rappresentazioni del cibo in Federigo Tozzi. In Spila (a cura di), 247-256.
- Serianni, L. (2009). "Prontate una falsa di pivioni": il lessico gastronomico dell'Ottocento. In Tesio G. (a cura di) *Di cotte e di crude. Cibi, culture, comunità. Atti del convegno internazionale di studi*. Torino, Centro Studi Piemontesi, 99-122.
- Schweickard W. (2007). I gallicismi nel lessico culinario italiano. In Castiglione, Rizzo (a cura di), 267-284.
- Sgroi S.C. (2007). L'alimentazione nella dizionaristica. Esercizi e problemi di analisi morfologica. In Castiglione M., G. Rizzo (a cura di), 285-346.
- Sereni E. (1998). *I napoletani da "mangia foglia" a "mangiamaccheroni": note di storia dell'alimentazione*. Lecce, Argo.
- Silvestri D., A. Marra, I. Pinto (a cura di) (2002). *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici (Napoli, 13-16 ottobre 1999)*. Napoli, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale".
- Sorbini A. (2012). Fra caponatine e anolini: il cibo nei gialli di Camilleri e Varesi. In Pistelli M., N. Cacciaglia (a cura di). *Perugia in giallo 2009. Indagini sul poliziesco italiano*. Roma, Donzelli, 21-28.
- Spadaro di Passanitello C. (1989). La fonte vaticana dei primi libri di cucina italiani. *Appunti di gastronomia*, 5, 5-13.
- Spila C. (a cura di) (2003). *La sapida eloquenza: retorica del cibo e cibo retorico*. Studi e (testi) italiani, 12 (vol. monografico).
- Stammerjohann, H., G. Seymer (2007). L'italiano in Europa: francese, italiano, tedesco. In Maraschio N. (acura di) *Firenze e la lingua italiana fra Nazione e Europa. Atti del Convegno di studi (Firenze, 27-28 maggio 2004)*. Firenze, Firenze University Press, 41-55.
- Stammerjohann H. (2013). *La lingua degli angeli*. Firenze, Accademia della Crusca.
- Stefinlongo A. (2006) Il nome nel piatto. Deonomastica e alimentazione. In D'Achille P., E. Caffarelli (a cura di) *Lessicografia e onomastica (Atti delle Giornate internazionali di studio. Università degli Studi Roma Tre, 16-17 febbraio 2006)*. Roma, Società Editrice Romana, 2006, 89-104.
- Štichauer P. (2009). Morphological Productivity in Diachrony: The Case of the Deverbal Nouns in -mento, -zione and -gione in Old Italian from the 13th to the 16th Century. In F. Montermini, G. Boyé, J. Tseng (a cura di) *Selected Proceedings of the 6th Décembrettes*. Somerville, MA: Cascadilla Proceedings Project, 138-147.
- Štichauer P. (2015). *La formazione delle parole in diacronia : studi di morfologia derivazionale dell'italiano tra il Cinquecento e l'Ottocento*. Praga, Karolinum.

- Stromboli C. (2005), *La lingua del Lo Cunto de Li cunti di Giambattista Basile*. Tesi di Dottorato in Filologia moderna, Università degli Studi di Napoli "Federico II".
- Stubbs M. (1996). *Text and corpus analysis*. Oxford, Blackwell.
- Taavitsainen I., P. Pahta, M. Mäkinen (2006). Towards a corpus-based history of specialized languages: "Middle English Medical Texts". In Facchinetti R., M Rissanen (a cura di) *Corpus-based studies of diachronic English*. Bern, Peter Lang, 79-93.
- Taavitsainen I. & P. Pahta (2013). The Corpus of Early English Medical Writing (1375–1800): a register-specific diachronic corpus for studying the history of scientific writing. In A. Meurman-Solin and J. Tyrkkö (a cura di) *Principles and Practices for the Digital Editing and Annotation of Diachronic Data*. Disponibile alla pagina: http://www.helsinki.fi/varieng/series/volumes/14/taavitsainen_pahta/#sect3
- Tanga, M.I. (2008). *I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani*. Torino, Il Leone Verde
- Tavazzi V.G.A. (2003). Dalla polenta alla scalcaria: funzioni del cibo nelle commedie di Goldoni. In Spila (a cura di), 193-204.
- TB = Tommaseo N., Bellini B. (1865- 1879) *Dizionario della lingua italiana*. Torino
- Thomassen H. (1995). 'Alla marinara', 'Alla Marengo': il tipo di sintagma lessicalizzato che viene costruito con 'alla'. In Ruffino G. (a cura di) *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza, Palermo 18-24 settembre 1995*. Niemeyer, Tübingen, III, 945-57.
- TLIO = *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*. Diretto da Pietro Beltrami. Firenze, Opera del Vocabolario Italiano. Disponibile all'url: <http://tlio.oivi.cnr.it/TLIO/>
- Tomasi F. (2010). Metodologie informatiche e discipline umanistiche. Roma, Carocci.
- Tozzi Fontana M., M. Montanari (2000). *Il latte: storia, lessici, fonti*. Bologna
- Trifone P. (2006). *Rinascimento dal basso. Il nuovo spazio del volgare tra Quattrocento e Cinquecento*. Roma: Bulzoni.
- Tufano I. (2003). Petrarca frugale. In Spila (2003), 55-44.
- Turney, P. D. , P. Pantel. (2010). From frequency to meaning: Vector space models of semantics. *Journal of Artificial Intelligence Research*, 37, 141–188.
- Valsasina S. (2005). I letterati e la tavola. *Appunti di gastronomia*, 56, 75-104.
- Vedovelli M. (2005). L'italiano nel mondo da lingua straniera a lingua identitaria: il caso "freddoccino". *Studi italiani di linguistica teorica applicata*, 34 (3), 585-609.
- Verdenelli M. (2000). Cibi e sapori in Giacomo Leopardi. In *In Bossche-Bastiaensen-Salvadori Lonegan* (a cura di), 197-218.
- Viale M. (2010). *La diatesi passiva nella storia dell'italiano. Analisi dei testi scientifici e narrativi tra Seicento e Ottocento*. Padova, Cleup, 2010.
- Vidossi G. (1960). Appunti sulle denominazioni dei pani e dei dolci caserecci in Italia. In *Saggi e scritti minori di floklöre*. Torino, Bottega d'Erasmus, 295-326 (già 1938, *Archivio Glottologico Italiano*, 30, 69-109).
- Vignuzzi U. (2005). Magni come parli. Dialetto e cucina nella letteratura romanesca. In G. L. Beccaria, A. Stella, U. Vignuzzi (a cura di), 103-33.
- Vigolo M.T. (2008). Plurilinguismo e multiculturalità nel lessico dell'alimentazione. In Orioles V., F. Toso (a cura di) *Circolazioni linguistiche e cultura nello spazio mediterraneo. Miscellanea di Studi*. Genova, Microart's Edizioni, 227-263.

- Vivarelli A. (2005). *All'osteria con Pinocchio. Le ricette di un burattino*. Torino, Il leone verde.
- Zamboni A. (1986). Gli anglicismi nei dialetti italiani. In *Elementi stranieri nei dialetti italiani: atti del 14. Convegno del C.S.D.I., Ivrea, 17-19 ottobre 1984*. Pisa, Pacini, 79-123.
- Zolli P. (1982). Il contributo dei dialetti all'italiano comune. *Cultura e scuola*, 81, 7-21.
- Zolli P. (1991²). Ursini F. (a cura di) *Le parole straniere*. Bologna, Zanichelli.

Appendice

Si riportano i testi che compongono il corpus della LIZ 4.0, come segnalati in *Schede di Letteratura Italiana* a corredo del versione in CD-ROM e a cui si rimanda per ulteriori informazioni delle opere elencate.

Abba G.C., *Storia dei Mille narrata ai giovinetti*, in *Scritti garibaldini*, a cura di E. Travi, Brescia, Morcelliana, 1983.

Accetto T., *Rime amorose*, a cura di S.S. Nigro, Torino, Einaudi, 1987; *Della dissimulazione onesta*, a cura di S.S. Nigro, Genova, Costa & Nolan, 1990.

Achillini C., *Poesie*, a cura di A. Colombo, Università di Parma, 1991.

Agazzari, Filippo degli, *Assempri*, in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*, a cura di G. Varanini e G. Baldassarri, III, Roma, Salerno Editrice, 1993.

Alamanni L., *Della coltivazione*, in *Versi e prose*, a cura di P. Raffaelli, Firenze, Le Monnier, 1859.

Alberti L.B., *I Libri della famiglia*, a cura di R. Romano e A. Tenenti, Torino, Einaudi, 1972.

Alberto della Piagentina, *Boezio vulgarizzato*. In *“Il Boezio” nella traduzione trecentesca di Alberto della Piagentina*, a cura di S. Battaglia, Torino, UTET, 1929.

Aleardi A., *Canti*, in *Canti italiani e patrii, Idillio, Canti spirituali, La campagna di Roma*, a cura di G.P. Pighi, Verona, Cassa di Risparmio di Verona Vicenza e Belluno, 1975.

Alfani G., *Rime*. In *Poeti del Dolce stil nuovo*, a cura di M. Marti, Firenze, Le Monnier, 1969.

Alfieri V., *Della tirannide*, in *Scritti politici e morali*, a cura di P. Cazzani, a cura di P. Cazzani, Asti, Casa d'Alfieri, 1951.

Alfieri V., *Del principe delle lettere*, in *Scritti politici e morali*, a cura di P. Cazzani, Asti, Casa d'Alfieri, 1951.

Alfieri V., *Panegirico di Plinio a Traiano*, in *Scritti politici e morali*, a cura di P. Cazzani, Asti, Casa d'Alfieri, 1951.

Alfieri V., *Rime*, a cura di F. Maggini, Asti, Casa d'Alfieri, 1954.

Alfieri V., *Tragedie*, a cura di L. Toschi, Firenze, Sansoni, 1985.

Alfieri V., *Vita*, a cura di G. Dossena, Torino, Einaudi, 1967.

Alfieri V., *Satire*, in *Scritti politici e morali*, a cura di C. Mazzotta, III, Asti, Casa d'Alfieri, 1984.

Algarotti F., *Viaggi di Russia*, a cura di W. Spaggiari, Parma, Fondazione Bembo-Ghianda Editore, 1991.

Alighieri D., *Commedia*, in *La Commedia secondo l'antica vulgata*, a cura di G. Petrocchi, Firenze, Casa editrice Le Lettere, 1994.

Alighieri D., *Convivio*, a cura di F. Brambilla Ageno, Firenze, Le Lettere, 1995.

Alighieri D., *La Vita Nuova*, a cura di M. Barbi, Firenze, Le Monnier, 1932.

Alighieri D., *De Vulgari Eloquentia*, a cura di A. Marigo, Firenze, Le Monnier, 1968.

Alighieri D., *Rime*, a cura di G. Contini, Torino, Einaudi, 1965.

Alighieri D., *Il Fiore*, in *Il Fiore e il Detto d'Amore attribuibili a Dante*, a cura di G. Contini, Milano, Mondadori, 1984.

- Alighieri D., *Il Detto d'amore*, in *Il Fiore e il Detto d'Amore attribuibili a Dante*, a cura di G. Contini, Milano, Mondadori, 1984.
- Andrea Cappellano, *De amore*, a cura di G. Ruffini, Milano, Guanda, 1980.
- Andreini G.B., *Amor nello specchio*, a cura di S. Maira e M. Borracci, Roma, Bulzoni, 1997.
- Andreini G.B., *Due commedie in commedia*, in *Commedie dell'arte*, a cura di S. Ferrone, II, Milano, Mursia, 1986.
- Angiolieri C., *Rime*, a cura di A. Lanza, Roma, Archivio Guido Izzi, 1990.
- Anonimo Romano, *Cronica*, a cura di G. Porta, Milano, Adelphi, 1979.
- Aragona Tullia d', *Dell'infinità d'amore*, in *Trattati d'amore del Cinquecento*, a cura di G. Zonta, Bari, 1912.
- Aretino P., *Commedie*, in Aretino P., *Teatro*, a cura di G. Petrocchi, Milano, Mondadori, 1971.
- Aretino P., *Dialogo*, in *Ragionamento e dialogo*, a cura di P. Procaccioli, Milano, Garzanti, 1984.
- Aretino P., *Poemi cavallereschi*, a cura di D. Romei, Roma, Salerno Ed. 1995.
- Aretino P., *Ragionamento*, in *Ragionamento e dialogo*, a cura di P. Procaccioli, Milano, Garzanti, 1984.
- Aretino P., *Sonetti sopra i XVI modi*, in Aretino P., *Poesie varie*, a cura di G. Aquilecchia e A. Romano, Roma, Salerno Editrice, 1992.
- Aretino P., *Teatro*, a cura di G. Petrocchi, Milano, Mondadori, 1971.
- Arienti, Giovanni Sabadino degli, *Novelle porretane*, in *Le porretane*, a cura di B. Basile, Roma, Salerno Editrice, 1981.
- Ariosto L., *Commedie*, in *Opere minori*, a cura di C. Segre, Milano-Napoli, Ricciardi, 1954.
- Ariosto L., *Orlando furioso*, a cura di L. Caretti, Torino, Einaudi, 1966.
- Ariosto L., *Rime*, in , in *Opere minori*, a cura di C. Segre, Milano-Napoli, Ricciardi, 1954.
- Ariosto L., *Satire*, , in *Opere minori*, a cura di C. Segre, Milano-Napoli, Ricciardi, 1954.
- Baffo G., *Poesie*, in *Poesie*, Milano, Sunday Press Italiana, s.d.
- Bandello M., *Novelle*, in Bandello, M. *La prima parte delle novelle*, a cura di D. Maestri, Alessandria, Edizione dell'Orso, 1992 [1993, 1995, 1996].
- Bandello M., *Rime*, a cura di M. Danzi, Modena, Panini, 1989.
- Barbieri N., *La Supplica. Discorso familiare a quelli che trattano de' comici*, a cura di F. Taviani, Milano, Edizioni il Polifilo, 1971.
- Baretti G., *La frusta letteraria*, a cura di L. Piccioni, Bari, Laterza, 1932.
- Bargagli S., *I Trattenimenti*, a cura di L. Riccò, Roma, Salerno Ed., 1989.
- Bartoldi D., *La ricreazione del savio*, a cura di B. Mortara Garavelli, Parma, Guanda, 1992.
- Basile G.B., *Lo cunto de li cunti*, a cura di M. Rak, Milano, Garzanti, 1986.
- Beccari A., *Rime*, in Maestro Antonio da Ferrara, *Rime*, a cura di L. Bellucci, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1967.
- Beccaria C., *Dei delitti e delle pene*, a cura di G. Armani, Milano, Garzanti, 1987.
- Belli G.G., *I sonetti*, a cura di G. Vigolo, Milano, Mondadori, 1966.
- Belo F., *Il pedante*, in *Commedie del Cinquecento*, a cura di N. Borsellino, II, Milano, Feltrinelli, 1967.

- Bembo P., *Gli Asolani*, a cura di G. Dilemmi, Firenze, Accademia della Crusca, 1991.
- Bembo P., *Prose della volgar lingua*, in *Prose e rime di Pietro Bembo*, a cura di C. Dionisotti, Torino, UTET, 1966.
- Bembo P., *Rime*, in *Prose e rime di Pietro Bembo*, a cura di C. Dionisotti, Torino, UTET, 1966.
- Beolco A. → Ruzante
- Berchet G., *Lettera semiseria di Grisostomo*, a cura di R. Cadioli, Milano, Rizzoli, 1992.
- Berchet G., *Poesie politiche e romanze*, in *Opere*, a cura di E. Bellorini, Bari, Laterza, 1911.
- Bernardino da Siena, *Prediche senezj del 1427*, in *Prediche volgari sul campo di Siena, 1427*, a cura di C. Delcorno, Milano, Rusconi, 1989.
- Berni F., *Rime*, a cura di D. Romei, Milano, Mursia, 1985.
- Bestiario moralizzato*, in *Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, Einaudi, 1996.
- Bettinelli S., *Lettere virgiliane e inglesi*, a cura di V.E. Alfieri, Bari, Laterza, 1930.
- Betussi G., *La Leonora*, in *Trattati d'amore del Cinquecento*, a cura di G. Zonta, Bari, 1912.
- Betussi G., *Il Raverta*, in *Trattati d'amore del Cinquecento*, a cura di G. Zonta, Bari, 1912.
- Boccaccio G., *Amorosa visione* (testo A), a cura di V. Branca in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, III, Milano, Mondadori, 1974.
- Boccaccio G., *Caccia di Diana*, a cura di V. Branca in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, I, Milano, Mondadori, 1967.
- Boccaccio G., *Comedia delle ninfe fiorentine*, a cura di A.E. Quaglio, Firenze, Sansoni, 1958.
- Boccaccio G., *Corbaccio*, a cura di G. Padoan in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, V, t. II, Milano, Mondadori, 1994.
- Boccaccio G., *Decameron*, a cura di V. Branca in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, IV, Milano, Mondadori 1976.
- Boccaccio G., *Elegia di Madonna Fiammetta*, a cura di G. Padoan in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, V, t. II, Milano, Mondadori, 1994.
- Giovanni B., *Esposizioni sopra la Comedia di Dante*, a cura di G. Padoan, in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, VI, t. II, Milano, Mondadori, 1965.
- Boccaccio G., *Il Filocolo*, a cura di A.E. Quaglio in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, I, Milano, Mondadori 1967.
- Boccaccio G., *Il Filostrato*, a cura di V. Branca in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, II, Milano, Mondadori, 1964.
- Boccaccio G., *Ninfale fiesolano*, a cura di A. Balduino in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, III, Milano, Mondadori, 1974.
- Boccaccio G., *Rime*, a cura di V. Branca in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, V, t. I, Milano, Mondadori, 1992.
- Boccaccio G., *Teseida*, a cura di A. Limentani in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, II, Milano, Mondadori, 1964.
- Boccaccio G., *Trattatello in laude di Dante* (I red.), a cura di P.G. Ricci in *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, III, Milano, Mondadori, 1974.
- Boccalini T., *Ragguagli di Parnaso*, a cura di L. Firpo, Bari, Laterza, 1948.
- Boiardo M.M., *Amorum libri*, in *Opere volgari*, a cura di P.V. Mengaldo, Bari, Laterza, 1962.

- Boiardo M.M., *Orlando innamorato*, a cura di A. Scaglione, Torino, UTET, 1963.
- Boiardo M.M., *Pastorale*, in *Opere volgari*, a cura di P.V. Mengaldo, Bari, Laterza, 1962.
- Boine G., *Il Peccato*, a cura di G. Ungarelli, Torino, Einaudi, 1975.
- Boito A., *Il libro dei versi*, in *Poesie e racconti*, a cura di R. Quadrelli, Milano, Mondadori, 1981.
- Boito A., *Le novelle*, a cura di O. Pugliese, Firenze, Loggia dei Lanzi, 1998.
- Boito A., *Re Orso*, in *Poesie e racconti*, a cura di R. Quadrelli, Milano, Mondadori, 1981.
- Boito C., *Nuove storielle vane*, in *Senso. Nuove storielle vane*, a cura di R. Bertazzoli, Milano, Garzanti, 1990.
- Boito C., *Storielle vane*, a cura di R. Bigazzi, Firenze, Vallecchi, 1970.
- Bonvesin de la Riva, *Libro delle tre scritture*, in *Le opere volgari di Bonvesin de la Riva*, a cura di G. Contini, Roma, Società Filologica Romana, 1941.
- Bonvesin de la Riva, Poemetti. In, *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, I, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Borsieri P., *Avventure letterarie di un giorno*, a cura di G. Alessandrini, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- Brignole Sale A.G., *Maria Maddalena peccatrice e convertita*, a cura di D. Eusebio, Parma, Fondazione Pietro Bembo, Guanda, 1994.
- Bruno G., *Candelaio*, in *Ouvres complètes*, I, texte établi par G. Aquilecchia, Paris. Les Belles Lettres, 1994-1999.
- Bruno G., *Dialoghi*, *Ouvres complètes*, II-VII, texte établi par G. Aquilecchia, Paris. Les Belles Lettres, 1994-1999.
- Buonarroti M., *Rime*, a cura di G. Testori e E. Barelli, Milano, Rizzoli, 1990.
- Buonarroti M. (il Giovane), *La Tancia*, a cura di L. Fassò, Torino, Einaudi, 1976.
- Burchiello, *Rime*, in *Sonetti del Burchiello, del Bellincioni e d'altri poeti fiorentini alla burchiellesca*, Londra [Lucca], 1751.
- Burchiello, *Altri sonetti*, in *Sonetti inediti*, a cura di M. Messina, Firenze, Olschki, 1952.
- Caffè* (II), 1764-1766, a cura di G. Francini e S. Romagnoli, Torino, Bollati Boringhieri, 1993.
- Cagna A. G., *Alpinisti ciabattoni*, a cura di L. Mondo e G. Grassi, Torino, Einaudi, 1972.
- Camerana G., *Poesie*, a cura di G. Finzi, Torino, Einaudi, 1968.
- Campanella T., *La città del Sole*, in *Opere di G. Bruno e T. Campanella*, a cura di A. Guzzo e R. Amerio, Milano-Napoli, Ricciardi, 1956.
- Campanella T., *Scelta di poesie filosofiche*, in *Le poesie*, a cura di F. Giancotti, Torino, Einaudi, 1998.
- Cantari del Trecento* a cura di A. Balduino, Milano Marzorati, 1970.
- Capuana L., *Giacinta*, a cura di G. Pampaloni, Firenze, Vallecchi, 1972.
- Capuana L., *Marchesa di Roccaverdina*, a cura di G. Finzi, Milano, Mondadori, 1991.
- Capuana L., *Profumo*, a cura di P. Azzolini, Milano, Mondadori, 1996.
- Carducci G., *Tutte le poesie*, a cura di C. Del Grande, Milano, Bietti [testo Edizione nazionale, Bologna, Zanichelli 1935-40].
- Caro A., *Gli amori pastorali di Dafne e di Cloe*, a cura di L. Silori, Roma, Salerno Editrice, 1982.

- Caro A., *Gli Straccioni*, in *Commedie del Cinquecento*, a cura di N. Borsellino, II, Milano, Feltrinelli, 1967.
- Caro A., *Traduzione dell'Eneide*, in *Versione dell'Eneide di Annibal Caro*, a cura di A. Pompeati, Torino, UTET, 1954.
- Castelletti C., *Stravaganze d'amore*, a cura di P. Stoppelli, Firenze, Olschki, 1981.
- Casti G.B., *Gli animali parlanti*, a cura di L. Pedroia, Roma, Salerno Ed., 1987.
- Castiglione B., *Il Libro del Cortegiano*, a cura di A. Quondam e N. Longo, Milano, Garzanti, 1981.
- Caterina Da Siena, *Lettere*, Edizione del Centro Nazionale di Studi Cateriniani, a cura di G. Anodal, Roma, Bibliotheca Fides, 1973.
- Cavalca D., *Racconti esemplari*, in *Esempi*, a cura di M. Ciccuto in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*, a cura di G. Varanini e G. Baldassarri, III, Roma, Salerno Editrice, 1993.
- Cavalcanti G., *Poesie*, a cura di D. De Robertis, Torino, Einaudi, 1986.
- Cecco d'Ascoli, *Acerba*, in F. Stabili, *L'Acerba*, a cura di A. Crespi, Ascoli Piceno, 1927.
- Cellini B., *La vita*, a cura di G. Davico Bonino, Torino, Einaudi, 1973.
- Cenne Della Chitarra, *Risposta ai 'Sonetti dei mesi'* in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, II, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Cesarotti M., *Poesie di Ossian* in *Opere dell'abate M. Cesarotti*, II-V, Firenze, 1807.
- Chelli G.C., *L'eredità Ferramonti*, Torino, Einaudi, 1972.
- Chiabrera G., *Canzonette morali*, in *Maniere, Scherzi e Canzonette morali*, a cura di G. Raboni, Parma, Fondazione Pietro Bembo, Guanda editore, 1998.
- Chiabrera G., *Maniere dei versi toscani*, in *Maniere, Scherzi e Canzonette morali*, a cura di G. Raboni, Parma, Fondazione Pietro Bembo, Guanda editore, 1998.
- Chiabrera G., *Scherzi, i in* in *Maniere, Scherzi e Canzonette morali*, a cura di G. Raboni, Parma, Fondazione Pietro Bembo, Guanda editore, 1998.
- Cicerchia N., *Passione*, in *Cantari del Trecento*, a cura di A. Balduino, Milano, Marzorati, 1970.
- Cino Da Pistoia, *Poesie*, in *Poeti del Dolce stil nuovo*, a cura di M. Marti, Firenze, Le Monnier, 1969.
- Collenuccio P., *Filotimo*, in *Apologhi in volgare*, a cura di G. Masi, Roma, Salerno Editrice, 1998.
- Collenuccio P., *Specchio d'Esopo*, in *Apologhi in volgare*, a cura di G. Masi, Roma, Salerno Editrice, 1998.
- Collodi C., *Le avventure di Pinocchio*, a cura di M. Paglieri, Milano, Mondadori, 1990.
- Colonna F., *Hypnerotomachia Poliphili*, a cura di G. Pozzi e L.A. Ciapponi, Padova, Antenore, 1980.
- Colonna V., *Rime*, a cura di A. Bullock, Roma-Bari, Laterza, 1982.
- Compagni D., *Cronica delle cose occorrenti ne' tempi suoi*, a cura di G. Luzzato, Torino, Einaudi, 1968.
- Compiuta Donzella, *Sonetti*, in *Poeti Italiani del Duecento*, a cura di G. Contini, I, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Il Conciliatore*, a cura di V. Branca, Firenze, Le Monnier, 1965.

- Conti, G. de', *Canzoniere*, a cura di L. Vitetti, Lanciano, Carabba, 1933.
- Corazzini S., *Poesie*, in *Poesie edite ed inedite*, a cura di S. Jacomuzzi, Torino, Einaudi, 1968.
- Correggio, N. da, *Rime*, a cura di A. Tissoni Benvenuti, Bari, Laterza, 1969.
- Costo T., *Il Fuggilozio*, a cura di C. Calenda, Roma, Salerno Editrice, 1989.
- Croce G.C., *Le piacevoli e ridicolose simplicità di Bertoldino*, in *Bertoldo e Bertoldino*, a cura di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1978.
- Croce G.C., *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, in *Bertoldo e Bertoldino* a cura di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1978.
- Crudeli T., *L'arte di piacere alle donne e alle amabili compagnie*, in *Poesie*, a cura di G. Milan, Poppi, Comune di Poppi, 1989.
- Crudeli T., *Poesie*, a cura di G. Milan, Poppi, Comune di Poppi, 1989.
- Cuoco V., *Saggio storico sulla rivoluzione napoletana del 1799*, a cura di F. Nicolini, Roma-Bari, Laterza, 1976.
- D'Annunzio G., *Canto novo*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio G., *Elegie romane*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio G., *Forse che sì forse che no*, *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, II, Milano, Mondadori, 1989.
- D'Annunzio G., *Fuoco*, in *Prose di romanzi*, a cura di N. Lorenzini, II, Milano, Mondadori, 1989.
- D'Annunzio G., *Giovanni Episcopo*, in *Prose di Romanzi*, a cura di A. Andreoli, I, Milano, Mondadori, 1988.
- D'Annunzio, G., *L'innocente*, in *Prose di Romanzi*, a cura di A. Andreoli, I, Milano, Mondadori, 1988.
- D'Annunzio G., *Intermezzo di Rime*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio G., *L'Isotteo*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio, G., *Laudi*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, II, Milano, Mondadori, 1984.
- D'Annunzio G., *Leda senza cigno*, in *Prose di romanzi*, a cura di N. Lorenzini, II, Milano, Mondadori, 1989.
- D'Annunzio G., *Notturmo*, in *Prose di ricerca, di lotta, di comando e di conquista*, I, Milano, Mondadori, 1947.
- D'Annunzio G., *Novelle della Pescara*, in *Tutte le novelle*, a cura di A. Andreoli e M. De Marco, I, Milano, Mondadori, 1992.
- D'Annunzio G., *Odi navali*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio G., *Pagine del libro segreto*, in *Prose di ricerca, di lotta, di comando e di conquista*, II, Milano, Mondadori, 1950.
- D'Annunzio G., *Il Piacere*, in *Prose di Romanzi*, a cura di A. Andreoli, I, Milano, Mondadori, 1988.

- D'Annunzio G., *Poema paradisiaco*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio G., *Primo vere*, in *Versi d'amore e di gloria*, a cura di A. Andreoli e N. Lorenzini, I, Milano, Mondadori, 1982.
- D'Annunzio G., *Terra vergine*, in *Tutte le novelle*, a cura di A. Andreoli e M. De Marco, I, Milano, Mondadori, 1992.
- D'Annunzio G., *Tragedie, sogni e misteri*, Milano, Mondadori, 1968-1980.
- D'Annunzio G., *Trionfo della morte*, in *Prose di Romanzi*, a cura di A. Andreoli, I, Milano, Mondadori, 1988.
- D'Annunzio G., *Le vergini delle rocce*, in *Prose di romanzi*, a cura di N. Lorenzini, II, Milano, Mondadori, 1989.
- Dante da Maiano, *Rime*, a cura di R. Bettarini, Firenze, Le Monnier, 1969.
- Da Ponte L., *Libretti per Mozart*, in *Tutti i libretti di Mozart*, a cura di M. Beghelli, Milano, Garzanti, 1990.
- Da Ponte L., *Memorie*, a cura di G. Gambarin e F. Niccolini, Bari, Laterza, 1918.
- Da Porto L., *La Giulietta*, a cura di C. De Marchi, Firenze, Giunti, 1994.
- Davanzati Chiaro, *Rime*, a cura di A. Menichetti, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1964.
- D'Azeglio M., *I miei ricordi*, a cura di A. M. Ghisalberti, Torino, Einaudi, 1971.
- De Amicis E., *Amore e ginnastica*, in *Opere scelte*, a cura di F. Portinari e G. Baldissone, Milano, Mondadori, 1996.
- De Amicis E., *Cuore*, a cura di L. Tamburini, Torino, Einaudi, 1974.
- De Amicis E., *La maistrina degli operai*, in *Opere scelte*, a cura di F. Portinari e G. Baldissone, Milano, Mondadori, 1996.
- De Amicis E., *Sull'oceano*, a cura di F. Custodi e F. Portinari, Milano, Garzanti, 1996.
- Della Casa G., *Galateo*, a cura di S. Orlando, Milano, Garzanti, 1988.
- Della Casa G., *Rime*, a cura di R. Fedi, Salerno Ed., Roma, 1978.
- Della Porta G.B., *Fantesca*, in *Commedie del Cinquecento*, a cura di N. Borsellino, II, Milano, Feltrinelli, 1967.
- Della Valle F., *La reina di Scozia*, in *La tragedia classica dalle origini al Maffei*, a cura di G. Gasparini, Torino, UTET, 1963.
- De Marchi E., *Arabella*, Milano, Mondadori, 1961.
- De Marchi E., *Demetrio Pianelli*, a cura di E. Mazzali, Milano, Garzanti, 1991.
- De Roberto F., *Illusione*, in *Romanzi, novelle e saggi*, a cura di C.A. Madrignani, Milano, Mondadori, 1984.
- De Roberto F., *Viceré*, in *Romanzi, novelle e saggi*, a cura di C.A. Madrignani, Milano, Mondadori, 1984.
- De Santis F., *Storia della letteratura italiana*, a cura di N. Gallo, Torino, Einaudi, 1958.
- Doni A. F., *I marmi*, a cura di E. Chiorboli, Bari, Laterza, 1928.
- Dossi C., *L'altriieri*, in *Opere*, a cura di D. Isella, Milano, Adelphi, 1995.
- Dossi C., *Colonia Felice*, in *Opere*, a cura di D. Isella, Milano, Adelphi, 1995.

- Dossi C., *Desinenza in A*, in *Opere*, a cura di D. Isella, Milano, Adelphi, 1995.
- Dossi C., *Gocce d'inchiostro*, in *Opere*, a cura di D. Isella, Milano, Adelphi, 1995.
- Dossi C., *Vita di Alberto Pisanà*, in *Opere*, a cura di D. Isella, Milano, Adelphi, 1995.
- De' Dottori C., *Aristodemo*, in *La tragedia classica*, a cura di G. Gasparini, Torino, UTET 1963.
- Dovizi B. (il Bibbiena), *La Calandra*, a cura di G. Padoan, Padova, Antenore, 1985.
- Ecquicola, M., *Libro de natura de amore, La redazione manoscritta del Libro de natura de amore*, a cura di L. Ricci, Roma, Bulzoni, 1999.
- Erizzo S., *Le Sei Giornate*, a cura di R. Bragantini, Roma, Salerno, 1977.
- Esopo toscano*, in *Esopo toscano dei frati e dei mercanti*, a cura di V. Branca, Venezia, Marsilio, 1989.
- Faldella G., *Donna Folgore*, a cura di G. Catalano, Milano, Adelphi, 1974.
- Faldella G., *Le figurine*, a cura di G. Ferrara, Milano, Bompiani, 1983.
- Faldella G., *Madonna di Fuoco e Madonna di Neve*, a cura di G. Contini, Milano, Ricciardi, 1969.
- Ficino M., *El libro dell'Amore*, a cura di S. Niccoli, Firenze, Olschki, 1987.
- I Fioretti di san Francesco*, a cura di G. Davico Bonino, Torino, Einaudi, 1974.
- Firenzuola A., *La prima veste dei discorsi degli animali*, in *Le novelle*, a cura di E. Ragni, Roma, Salerno Editrice, 1971.
- Firenzuola A., *I Ragionamenti*, in *Le novelle*, a cura di E. Ragni, Roma, Salerno Ed., 1971.
- Fogazzaro A., *Daniele Cortis*, a cura di M. Santoro, Milano, Garzanti, 1988.
- Fogazzaro A., *Malombra*, a cura di L. Baldacci, Milano, Garzanti, 1991.
- Fogazzaro A., *Piccolo mondo antico*, a cura di L. Baldacci, Milano, Garzanti, 1973.
- Fogazzaro A., *Piccolo mondo moderno*, a cura di M. Santoro, Milano, Garzanti, 1990.
- Folengo T., *Baldus*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1989.
- Folgóre Da San Geminiano, *Sonetti dei mesi*, in *Poeti giocosi del tempo di Dante*, a cura di M. Marti, Milano, Rizzoli, 1956.
- Fortini P., *Le giornate delle novelle dei novizi*, a cura di E. Mauriello, Roma, Salerno Editrice, 1988.
- Foscolo U., *Aiace*, in *Opere di Foscolo*, a cura di M. Puppo, Milano, Mursia, 1966.
- Foscolo U., *Dei Sepolcri*, in *Poesie e carmi*, a cura di F. Pagliai, G. Folena, M. Scotti, Firenze, Le Monnier, 1985.
- Foscolo U., *Dell'origine e dell'ufficio della letteratura*, in *Lezioni, articoli di critica e di polemica (1809-1811)*, a cura di E. Santini, Firenze, Le Monnier, 1933.
- Foscolo U., *Le Grazie*, a cura di M. Scotti in *Poesie e carmi*, a cura di F. Pagliai, G. Folena, M. Scotti, Firenze, Le Monnier, 1985.
- Foscolo U., *Sonetti e Odi*, a cura di F. Pagliai e G. Folena, in *Poesie e carmi*, a cura di F. Pagliai, G. Folena, M. Scotti, Firenze, Le Monnier, 1985.
- Foscolo U., *Tieste*, in *Opere di Foscolo*, a cura di M. Puppo, Milano, Mursia, 1966.
- Foscolo U., *Ultime lettere di Jacopo Ortis (red. 1817)*, a cura di G. Gambarin, Firenze, Le Monnier, 1970.
- Foscolo U., *Viaggio sentimentale di Yorick (Didimo Chierico)*, in *Prose varie d'arte*, a cura di M. Fubini, Firenze, Le Monnier, 1951.

- Francesco da Barberino, *Reggimento e costumi di donna*, a cura di G. E. Sansone, Roma, Zauli Editore, 1995.
- Francesco D'Assisi, *Laudes Creaturarum*, in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, I, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Franco N., *Priapea*, s.n.c., Lanciano, Carabba, 1916.
- Franco V., *Rime*, a cura di S. Bianchi, Milano, Mursia, 1995.
- Frescobaldi D., *Sonetti e Canzoni*, a cura di F. Brugnolo, Torino, Einaudi, 1984.
- Fucini R., *Le Veglie di Neri*, a cura di c. Cassola e M. Ciccuto, Milano, Rizzoli, 1979.
- Galilei G., *Dialogo sopra i due massimi sistemi del mondo*, a cura di L. Sosio, Torino, Einaudi, 1970.
- Galilei G., *Il Saggiatore*, in *Opere*, a cura di F. Flora, Milano-Napoli, Ricciardi, 1953.
- Gambara V., *Rime*, a cura di A. Bullock, Firenze-Perth, Olschki, 1995.
- Garzoni T., *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di P. Cherchi e B. Collina, Torino, Einaudi, 1996.
- Gelli G.B., *I capricci del Bottaiò*, in *Dialoghi*, a cura di R. Tissoni, Bari, Laterza, 1967.
- Gelli G.B., *La Circe*, in *Dialoghi*, a cura di R. Tissoni, Bari, Laterza, 1967.
- Genovesi A., *Memorie autobiografiche*, in *Autobiografia e Lettere*, a cura di G. Savarese, Milano, Feltrinelli, 1962.
- Gherardi G., *Paradiso degli Alberti*, a cura di A. Lanza, Roma, Salerno Ed., 1975.
- Giacomino Da Verona, *De Babilonia civitate infernali*, in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Giacomino da Verona, *De Ierusalem celesti*, in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Giacomo Da Lentini, *Poesie*, a cura di R. Antonelli, Roma, Bulzoni, 1979.
- Giacosa G., *Come le foglie*, in *Teatro*, a cura di P. Nardi, II, Milano, Mondadori, 1948.
- Giacosa G., *Diritti dell'anima*, in *Teatro*, a cura di P. Nardi, II, Milano, Mondadori, 1948.
- Giacosa G., *Tristi amori*, in *Teatro*, a cura di P. Nardi, II, Milano, Mondadori, 1948.
- Giamboni B., *Libro de' Vizî e delle Virtudi*, a cura di C. Segre, Torino, Einaudi, 1968.
- Giannone P., *Vita scritta da lui medesimo*, a cura di S. Bertelli, Milano, Feltrinelli, 1960.
- Giordano Da Pisa, *Esempi*, a cura di G. Baldassarri, in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*, a cura di G. Varanini e G. Baldassarri, II, Roma, Salerno Ed., 1993.
- Giusti G., *Poesie*, in *Opere*, a cura di N. Sabatucci Torino, UTET, 1976.
- Goldoni C., *Commedie*, in *Tutte le opere*, a cura di G. Ortolani, I-VIII, Milano, Mondadori 1935-1956.
- Goldoni C., *Tragicommedie*, in *Tutte le opere*, a cura di G. Ortolani, IX, Milano, Mondadori 1950.
- Gottifredi P., *Specchi d'amore*, in *Trattati d'amore del Cinquecento*, a cura di G. Zonta, Bari, 1912.
- Gozzano G., *Tutte le poesie*, a cura di A. Rocca, Milano, Mondadori, 1980.
- Gozzi C., *Fiabe*, in *Opere. Teatro e polemiche*, a cura di G. Petronio, Milano, Rizzoli, 1962.
- Gozzi C., *Ragionamento ingenuo*, in *Opere. Teatro e polemiche*, a cura di G. Petronio, Milano, Rizzoli, 1962.

- Gravina G.V., *Della ragion poetica*, in *Scritti critici e teorici*, a cura di A. Quondam, Roma-Bari 1973.
- Grazzini A.F. (il Lasca), *Le Cene*, a cura di R. Brusciagli, Roma, Salerno Ed. 1976.
- Grazzini A.F. (il Lasca), *Commedie*, in *Teatro*, a cura di G. Grazzini, Bari, Laterza 1953.
- Grossi T., *Ildegonda*, in *Poeti minori dell'Ottocento*, a cura di L. Baldacci e G. Innamorati, II, Milano-Napoli, Ricciardi, 1963.
- Guarini G.B., *Il Pastor fido*, a cura di E. Bonora, Milano, Mursia, 1977.
- Guazzo S., *La civil conversazione*, a cura di A. Quondam, Modena, Franco Cosimo Panini, 1993.
- Guicciardini F., *Ricordi*, a cura di E. Pasquini, Milano, Garzanti, 1965.
- Guicciardini F., *Storia d'Italia*, a cura di S. Seidel Menchi, Torino, Einaudi, 1971.
- Guidi A., *Endimione*, in *Poesie approvate*, a cura di B. Maier, Ravenna, Longo, 1981.
- Guinizzelli G., *Poesie*, in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, II, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960.
- Guittone D'Arezzo, *Rime*, in *Le rime* a cura di F. Egidi, Bari, Laterza, 1940.
- Iacopo Da Varagine, *Legenda Aurea*, a cura di V. Marucci, in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*, a cura di G. Varanini e G. Baldassarri, I, Roma, Salerno Ed., 1993.
- Iacopone Da Todi, *Laude*, a cura di F. Mancini, Roma-Bari, Laterza, 1980.
- Imbriani V., *io ne scampi dagli Orsenigo*, in *Romanzi*, a cura di F. Pusterla, Parma, Fondazione Bembo/Guanda Editore, 1992.
- Lando O., *Paradossi cioè sentenze fuori dal comune*, a cura di A. Cornaro, Roma, Edizioni di storia e letteratura, 2000.
- Lando O., *La sferza de' scrittori antichi e moderni*, a cura di P. Procaccioli, Roma, Beniamino Vignola Editore, 1995.
- Lapo Gianni, *Rime*, in *Poeti del Dolce stil nuovo*, a cura di M. Marti, Firenze, Le Monnier, 1969.
- Latini B., *Il favoello*, *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, II, Milano-Napoli 1960.
- Latini B., *La rettorica*, a cura di F. Maggini, Firenze, Le Monnier, 1968.
- Latini B., *Il tesoretto*, in *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, II, Milano-Napoli 1960.
- Giussani G.P. (Il Latrobio), *Brancaleone*, a cura di R. Bragantini, Roma, Salerno Ed., 1998.
- Lemene F. de, *Cantate a voce sola*, a cura di E. Canonica, Parma, Fondazione P.Bembo/Guanda Editore, 1996.
- Leonardo da Vinci, *Scritti letterari*, a cura di A. Marinoni, Milano, Rizzoli, 1974.
- Leopardi G., *Canti*, in *Tutte le opere di G.Leopardi*, a cura di F. Flora, I Milano, Mondadori, 1958.
- Leopardi G., *Discorso di un italiano intorno alla poesia romantica*, in *Tutte le opere di G.Leopardi*, a cura di F. Flora, II Milano, Mondadori, 1958.
- Leopardi G., *Discorso sopra lo stato presente dei costumi degl'italiani*, a cura di M. Dondero, Milano, Rizzoli, 1998.
- Leopardi G., *Lettere*, in *Epistolario*, a cura di F. Moroncini e G. Ferretti, Firenze, Le Monnier, 1934-1941.

- Leopardi G., *Operette morali*, a cura di O. Besomi, Milano, Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori, 1979.
- Leopardi G., *Paralipomeni della Batracomiomachia*, a cura di F. Flora, I Milano, Mondadori, 1958.
- Leopardi G., *Poesie varie*, in a cura di F. Flora, I Milano, Mondadori, 1958.
- Leopardi G., *Sopra gli errori popolari degli antichi*, in *Tutte le Opere*, a cura di W. Binni e E. Ghidetti, I, Firenze, Sansoni, 1989.
- Leopardi G., *Storia dell'astronomia dalla sua origine fino all'anno MDCCCXXIII*, a cura di W. Binni e E. Ghidetti, I, Firenze, Sansoni, 1989.
- Leopardi G., *Zibaldone di pensieri*, a cura di G. Pacella, Milano, Garzanti, 1991.
- Libro della natura degli animali, in *Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, Einaudi, 1996.
- Lubrano G., *Sonetti*, in *Scintille poetiche*, a cura di M. Pieri, Ravenna, Longo, 1982.
- Luigini F., *Libro della bella donna*, in *Trattati del Cinquecento sulla donna*, a cura di G. Zonta, Bari, Laterza, 1913.
- Machiavelli N., *L'asino*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Capitoli*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Clizia*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Decennali*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Dell'arte della guerra*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Discorsi sopra la prima deca di Tito Livio*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Discorso o dialogo intorno alla nostra lingua*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Istorie fiorentine*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Lettere*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Mandragola*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Machiavelli N., *Novella di Belfagor*, in *Tutte le opere*, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1971.
- Macchiavelli N., *Il principe*, a cura di G. Inglese, Torino, Einaudi, 1995.
- Machiavelli N., *Vita di Castruccio Castracani*, a cura di G. Inglese, Torino, Einaudi 1995.
- Macinghi Strozzi A., *Lettere*, a cura di A. Bianchini, Milano, Garzanti 1987.
- Maffei S., *Merope*, in *La tragedia classica dalle origini al Maffei*, a cura di G. Gasparini, Torino, UTET, 1963.
- Magalotti L., *Relazione della China*, a cura di T. Poggi Salani, Milano, Adelphi, 1974.
- Maggi C.M., *Le rime milanesi*, a cura di D. Isella, Fondazione P. Bembo/Guanda editore, 1994.
- Manerbi N., *Volgarizzamento della 'Legenda aurea'*, in Iacopo da Varagine, *Legenda Aurea*, a cura di V. Marcucci, in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*, a cura di G. Varanini e G. Baldassarri, I, Roma, Salerno Editrice, 1993.
- Manzoni A., *Adelchi*, in *Le tragedie secondo i manoscritti e le prime stampe*, a cura di L. Sanesi, II, Firenze, Sansoni, 1958.

- Manzoni A., *Il Conte di Carmagnola*, in *Le tragedie secondo i manoscritti e le prime stampe*, a cura di L. Sanesi, II, Firenze, Sansoni, 1958.
- Manzoni A., *Fermo e Lucia*, in *I promessi sposi. 1. Fermo e Lucia, Appendice storica su la colonna infame*, a cura di L. Caretti, Torino, Einaudi, 1971.
- Manzoni A., *Inni e odi*, in *Poesie*, a cura di G. Bezzola, Torino, Einaudi, 1976.
- Manzoni A., *Poesie giovanili*, in *Tutte le poesie 1797-1812*, a cura di G. Lonardi, Venezia, Marsilio, 1987.
- Manzoni A., *Promessi sposi (1827)*, in *Tutte le opere*, a cura di A. Chiari e F. Ghisalberti, II, t. II, Milano, Mondadori, 1954.
- Manzoni A., *Promessi sposi (1840)*, in *Tutte le opere*, a cura di A. Chiari e F. Ghisalberti, II, t. I, Milano, Mondadori, 1958.
- Manzoni A., *Storia della colonna infame*, in *I promessi sposi. 1. Fermo e Lucia, Appendice storica su la colonna infame*, a cura di L. Caretti, Torino, Einaudi, 1971.
- Mare Amorofo, in *Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, Einaudi, 1996.
- Marco Polo, *Il Milione (versione toscana del '300)*, a cura di V. Bertolucci Pizzorusso, Milano, Adelphi 1975.
- Marino G.B., *Adone*, in *Tutte le opere di G.B. Marino*, a cura di G. Pozzi, II, Milano, Mondadori, 1976.
- Marino G.B., *Dicerie sacre*, in *Tutte le opere di G.B. Marino*, a cura di G. Pozzi, II, Milano, Mondadori, 1960.
- Marino G.B., *La Galeria*, a cura di M. Pieri, Padova, Liviana 1979.
- Marino G.B., *Rime amorose*, a cura di O. Besomi e A. Martini, Modena, Panini, 1987.
- Marino G.B., *Rime boscherecce*, a cura di J. Hauser-Jakubowicz, Modena, Franco Cosimo Panini, 1991.
- Marino G.B., *Rime lugubri*, a cura di V. Guercio, Modena, Franco Cosimo Panini, 1999.
- Marino G.B., *Rime marittime*, a cura di O. Besomi, C. Marchi e A. Martini, Modena, Panini, 1988.
- Marino G.B., *La Sampogna*, a cura di V. De Maldé e A. Martini, Parma, Fondazione P. Bembo/U. Guanda Editore, 1993.
- Marino G.B., *La strage degli innocenti*, in *Dicerie sacre e La strage degli innocenti*, a cura di G. Pozzi, Torino, Einaudi, 1960.
- Martello P.J., *Rime per la morte del figlio*, a cura di G. Spagnoletti, Torino, Einaudi, 1972.
- Masuccio Salernitano, *Il Novellino*, a cura di G. Petrocchi, Firenze, Sansoni 1957.
- Medici L. de', *Canzoniere*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.
- Medici L. de', *Commento de' miei sonetti*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.
- Medici L. de', *Poemeti in ottava rima*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.
- Medici L. de', *Poemeti in terzine*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.
- Medici L. de', *Rappresentazione di S. Giovanni e Paolo*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.
- Medici L. de', *Canzoniere*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.

- Medici L. de', *Rime in forma di ballata*, in *Tutte le opere*, a cura di P. Orvieto, Roma, Salerno, 1992.
- Meli G., *Bucolica*, in *Opere*, a cura di G. Santangelo, I, Milano, Rizzoli, 1965.
- Meli G., *Favole morali*, in *Opere*, a cura di G. Santangelo, II, Milano, Rizzoli, 1965.
- Metastasio P., *Azioni sacre*, in *Tutte le opere di P. Metastasio*, a cura di B. Brunelli, II, Milano, Mondadori, 1947.
- Metastasio P., *Melodrammi*, in *Tutte le opere di P. Metastasio*, a cura di B. Brunelli, I, Milano, Mondadori, 1953; id, *Opere*, a cura di M. Fubini, Milano-Napoli, Ricciardi, 1968.
- Monte Andrea, *Rime*, a cura di F. F. Minetti, Firenze, Accademia della Crusca, 1979.
- Monti V., *Caio Gracco*, in *Opere*, a cura di M. Valgimigli, e C. Muscetta, Milano-Napoli Ricciardi, 1953
- Monti V., *Poesie e poemi*, in *Opere*, a cura di M. Valgimigli, e C. Muscetta, Milano-Napoli Ricciardi, 1953; id, *Poesie*, a cura di G. Bezzola, Torino, UTET 1969.
- Monti V., *La traduzione dell' 'Iliade'*, in *Opere*, a cura di M. Valgimigli, e C. Muscetta, Milano-Napoli Ricciardi, 1953.
- Morelli G. di Paolo, *Ricordi*, in *Mercanti scrittori*, a cura di V. Branca, Milano, Rusconi, 1986.
- Morra, I. di, *Rime*, a cura di A. M. Grignani, in "Rivista di Letteratura italiana", II, 3, 1984, pp. 529-554.
- Motti e facezie del piovano Arlotto*, a cura di G. Folena, Ricciardi, Milano-Napoli, 1995.
- Nievo I., *Confessioni di un Italiano*, a cura di P. Ruffilli, Milano, Garzanti 1984.
- Nievo I., *Novelliere campagnolo e altri racconti*, a cura di I. De Luca, Torino, Einaudi, 1956.
- Novella del Grasso legnaiuolo*, a cura di P. Procaccioli, Parma, Guanda, 1990.
- Novellino*, a cura di G. Favati, Genova, Fratelli Bozzi, 1970.
- Onesto da Bologna, *Rime*, in *Le rime di Onesto da Bologna*, a cura di S. Orlando, Firenze, Sansoni, 1974.
- Orbiccianni B., *Rime*, in *Rimatori siculo-toscani del Duecento*, a cura di G. Zaccagnini e A. Parducci, Bari, Laterza, 1915.
- Oriani A., *La disfatta*, Milano, Modadori, 1953.
- Oriani A., *Gelosia*, Milano, Mursia, 1993.
- Oriani A., *I racconti*, a cura di E. Ragni, Roma, Salerno Ed., 1977.
- Pallavicino F., *Il corriere svaligiato*, a cura di A. Marco, Archivio Barocco, Università di Parma, 1984.
- Pallavicino F., *La retorica delle puttane*, a cura di L. Coci, Parma, Fondazione P.Bembo/U. Guanda Editore, 1992.
- Palmieri M., *Vita civile*, a cura di G. Belloni, Firenze, Sansoni, 1982.
- Pannuccio dal Bagno, *Rime*, a cura di F. Brambilla Ageno, Firenze, Accademia della Crusca, 1977.
- Paolo da Certaldo, *Libro di buoni costumi*, in *Mercanti scrittori*, a cura di V. Branca, Milano, Rusconi, 1986.
- Parini G., *Alcune poesie di Ripano Eupilino*, in *Tutte le poesie di Giuseppe Parini*, a cura di E. Mazzali, Milano, Ceschina, 1968.

- Parini G., *Dialogo sopra la nobiltà*, in *Poesie minori e Prose*, a cura di G.M. Zuradelli, Torino, UTET, 1961.
- Parini G., *Discorso sopra la poesia*, in a cura di E. Bellorini, I, Bari, Laterza, 1913.
- Parini G., *Il Giorno (I red.)*, a cura di D. Isella, Milano-Napoli, Ricciardi, 1969.
- Parini G., *Il Giorno (II red.)*, a cura di D. Isella, Milano-Napoli, Ricciardi, 1969.
- Parini G., *Le Odi*, a cura di D. Isella, Milano-Napoli, Ricciardi, 1975.
- Pascoli G., *Il fanciullino*, a cura di G. Agamben, Milano, Feltrinelli, 1996.
- Pascoli G., *Poesie*, Milano, Mondadori, 1967.
- Passavanti I., *Specchio di vera penitenza*, a cura di G. Baldassarri, in *Racconti esemplari di predicatori del Due e Trecento*, a cura di G. Varanini e G. Baldassarri, II, Roma, Salerno Ed., 1993.
- Pellico S., *Francesca da Rimini*, in *Scritti scelti di Silvio Pellico*, a cura di A. Romanò, Torino, Loescher, 1960.
- Pellico S., *Le mie prigioni*, a cura di A. Jacomuzzi, Milano, Mondadori, 1986.
- Petrarca F., *Canzoniere*, a cura di M. Santagata, Milano, Mondadori, 1996.
- Petrarca F., *Frammenti e rime extravaganti*, in *Trionfi, Rime extravaganti, codice degli abbozzzi*, a cura di V. Pacca e L. Paolini, Milano, Mondadori, 1996.
- Petrarca F., *Secretum*, in *Opere latine*, a cura di A. Bufano, II, Torino, UTET, 1975.
- Petrarca F., *Trionfi*, in *Trionfi, Rime extravaganti, Codice degli abbozzzi*, a cura di V. Pacca e L. Paolino, Milano, Mondadori, 1996.
- Piccolomini A., *L'Amor costante*, in *Commedie del Cinquecento*, a cura di N. Borsellino, I, Milano, Feltrinelli, 1962.
- Piccolomini A., *De la bella creanza de le donne*, in *Trattati del Cinquecento su la donna*, a cura di G. Zonta, Bari, Laterza, 1913.
- Pindemonte I., *Poesie campestri*, in *Poesie e prose campestri*, a cura di A. Ferraris, Torino, Fògola, 1990.
- Pindemonte I., *Prose campestri, Poesie campestri*, in *Poesie e prose campestri*, a cura di A. Ferraris, Torino, Fògola, 1990.
- Pindemonte I., *Traduzione dell' 'Odissea'*, in *L'Odissea di Omero*, a cura di G. Reichenbach, UTET, Torino, 1944.
- Pirandello L., *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, a cura di G. Macchia e M. Costanzo, I, Milano, Mondadori, 1973.
- Pirandello L., *Maschere nude*, a cura di M. Loecchio-Musti, Milano, Mondadori, 1967-1968; *maschere nude*, a cura di A. D'Amico, Milano, Mondadori, 1986-1993.
- Pirandello L., *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, in *Tutti i romanzi*, a cura di G. Macchia e M. Costanzo, I, Milano, Mondadori, 1973.
- Pirandello L., *Saggi*, in *Saggi, poesie e scritti vari*, a cura di M. Loecchio-Musti, Milano, Mondadori, 1973.
- Pirandello L., *Suo marito*, in *Tutti i romanzi*, a cura di G. Macchia e M. Costanzo, I, Milano, Mondadori, 1973.
- Pirandello L., *Il turno*, in *Tutti i romanzi*, a cura di G. Macchia e M. Costanzo, I, Milano, Mondadori, 1973.

- Pirandello L., *Uno, nessuno, centomila*, in *Tutti i romanzi*, a cura di G. Macchia e M. Costanzo, I, Milano, Mondadori, 1973.
- Pirandello L., *I vecchi e i giovani*, in *Tutti i romanzi*, a cura di G. Macchia e M. Costanzo, I, Milano, Mondadori, 1973.
- Poesie dell'età barocca, in *Lirici marinisti*, a cura di B. Croce, Bari, Laterza, 1910.
- Poesie del Risorgimento, in *Poeti minori dell'Ottocento*, a cura di L. Baldacci e G. Innamorati, II, Milano-Napoli, Ricciardi, 1963.
- Poesie musicali del Trecento, in *Poesie musicali del Trecento*, a cura di G. Corsi, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1970.
- Poeti Siciliani, in B. Panvini, *Poeti italiani della corte di Federico II*, Napoli, Liguori, 1994.
- Poliziano A., *Detti piacevoli*, a cura di T. Zanato, Roma, Istituto dell'Enciclopedia italiana, 1983.
- Poliziano A., *Orfeo*, in A. Benvenuti Tissoni, *L'Orfeo del Poliziano*, Padova, Antenore, 1986.
- Poliziano A., *Rime*, a cura di D. Delcorno Branca, Firenze, Acc. della Crusca, 1986.
- Poliziano A., *Stanze per la giostra di Giuliano de' Medici*, in *Poesie italiane*, a cura di S. Orlando, Milano, Rizzoli, 1988.
- Polo, M., *Il milione (versione toscana del '300)*, in *Milione*, a cura di V. Bertolucci Pizzorusso, Milano, Adelphi, 1975.
- Pona F., *La Lucerna*, a cura di G. Fulco, Roma, Salerno Ed., 1973.
- Porta C., *Poesie*, a cura di D. Isella, Milano, Mondadori, 1987.
- Praga E., *Poesie*, a cura di M. Petrucciani, Bari, Laterza 1969.
- Pratesi M., *Eredità*, a cura di V. Pratolini, Milano, Bompiani, 1942.
- Prati G., *Edmenegarda*, in *Poesie varie*, a cura di O. Malagodi, Bari, 1916.
- Prati G., *Psiche*, in *Poesie varie*, a cura di O. Malagodi, Bari, 1916.
- Pucci A., *Libro di varie storie*, a cura di A. Varvaro, Palermo, Accademia di Scienze, lettere ed Arti, 1957.
- Pucci A., *Rime*, in *Rimatori del Trecento*, a cura di G. Corsi, Torino, UTET, 1969.
- Pulci L., *Il Morgante*, a cura di D. Puccini, Milano, Garzanti 1989.
- Ramusio G.B., *Navigazioni e viaggi*, a cura di M. Milanese, Torino, Einaudi, 1978-1988.
- Restoro da Arezzo, *La composizione del mondo*, a cura di A. Morino, Parma, Fondazione P. Bembo/U. Guanda, 1997.
- Rustico Filippi, *Sonetti*, a cura di P.V. Mengaldo, Torino, Einaudi, 1971.
- Ruzante, *Teatro*, a cura di L. Zorzi, Torino, Einaudi, 1967.
- Sacchetti F., *Rime*, in *Il libro delle rime*, a cura di F. Brambilla Ageno, Firenze, Olschki, 1990.
- Sacchetti F., *Le sposizioni di Vangeli*, a cura di A. Chiari, Bari, Laterza, 1938.
- Sacchetti F., *Il Trecentonovelle*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1970.
- Sannazaro I., *Arcadia*, in *Opere volgari*, a cura di A. Mauro, Bari, Laterza, 1961.
- Sannazaro I., *Sonetti e canzoni*, in *Opere volgari*, a cura di A. Mauro, Bari, Laterza, 1961.
- Sansovino F., *Ragionamento d'amore*, in *Trattati d'amore del Cinquecento*, a cura di G. Zonta, Bari, Laterza, 1912.

- Sarpi P., *Istoria del Concilio tridentino*, a cura di C. Vivanti, Torino, Einaudi 1974.
- Savioli L., *Amori*, in *Poeti minori del Settecento*, a cura di A. Donati, Bari, Laterza, 1912.
- Savonarola G., *Trattato circa il reggimento e governo della città di Firenze*, a cura di L. Firpo, Roma, Angelo Berardetti Editore, 1965.
- Scala F., *Il teatro delle favole rappresentative*, a cura di F. Marotti, Milano, Edizioni il Polifilo, 1976.
- Scroffa C., *I Cantici di Fidenzio*, a cura di P. Trifone, Roma, Salerno Ed. 1981.
- Serafino Aquilano, *Rime*, in *Le rime di Serafino de' Ciminelli dall'Aquila*, a cura di m. Menghini, Bologna, Romagnoli-Dall'Acqua, 1894.
- Serao M., *Il paese di Cuccagna*, a cura di G. Cattaneo, Milano, Garzanti, 1981.
- Serao M., *Il ventre di Napoli*, a cura di Q. Marini, Pisa, Edizioni ETS, 1995.
- Serao M., *La virtù di Cecchina e Termo secco*, Roma, Edizioni E/O, 1995.
- Serdini S. (il Saviozzo), *Rime*, a cura di E. Pasquini, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1965.
- Sergardi L., *Le satire*, a cura di A. Quondam, Ravenna, Longo Editore, 1976.
- Serra R., *Esame di coscienza di un letterato*, in *Scritti letterari, morali e politici*, a cura di M. Isnenghi, Torino, Einaudi, 1974.
- Slataper S., *Il mio Carso*, Milano, Mondadori, 1995.
- Stampa G., *Rime*, in Gaspara S., Franco V., *Rime*, a cura di A. Salza, Bari, Laterza, 1913.
- Straparola G.F., *Le piacevoli notti*, a cura di G. Rua, Bari, Laterza, 1927.
- Svevo I., *La coscienza di Zeno*, in *Romanzi*, a cura di B. Maier, Milano, Dall'Oglio, 1964.
- Svevo I., *Novella del buon vecchio e della bella fanciulla*, in *Romanzi*, a cura di B. Maier, Milano, Dall'Oglio, 1964.
- Svevo I., *Senilità*, in *Romanzi*, a cura di B. Maier, Milano, Dall'Oglio, 1964.
- Svevo I., *Una vita*, in *Romanzi*, a cura di B. Maier, Milano, Dall'Oglio, 1964.
- Tansillo L., *Canzoniere*, a cura di E. Pèrcopo, T.R. Toscano, Napoli, Liguori, 1996.
- Tarchetti I.U., *Fosca*, a cura di F. Portinari, Torino, Einaudi, 1971.
- Tarchetti I.U., *Racconti fantastici*, a cura di G. Finzi, Milano, Bompiani, 1993.
- Tarsia, G. di, *Rime*, a cura di C. Bozzetti, Milano, Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori, 1980.
- Tasso T., *Aminta*, in *Teatro*, a cura di M. Guglielminetti, Milano, Garzanti, 1985.
- Tasso T., *Apologia in difesa della Gerusalemme Liberata*, in *Prose*, a cura di E. Mazzali, Milano-Napoli, Ricciardi, 1959.
- Tasso T., *Dialoghi*, a cura di E. Raimondi, Firenze, Sansoni, 1958.
- Tasso T., *Discorsi del poema eroico*, in *Discorsi dell'arte poetica e del poema eroico*, a cura di L. Poma, Bari, Laterza, 1964.
- Tasso T., *Discorsi dell'arte poetica*, in *Discorsi dell'arte poetica e del poema eroico*, a cura di L. Poma, Bari, Laterza, 1964.
- Tasso T., *Gerusalemme conquistata*, a cura di L. Bonfigli, Bari, Laterza, 1934.
- Tasso T., *Gerusalemme liberata*, a cura di L. Caretti, Milano, Mondadori, 1988.

- Tasso T., *Intrichi d'amore*, a cura di E. Malato, Roma, Salerno Editrice, 1976.
- Tasso T., *Le lagrime della beata Vergine*, in *Opere*, IV, a cura di B. Maier, Milano, Rizzoli, 1964.
- Tasso T., *Le lagrime di Cristo*, in *Opere*, IV, a cura di B. Maier, Milano, Rizzoli, 1964.
- Tasso T., *Le lettere*, a cura di C. Guasti, Firenze, Le Monnier, 1854-1855; *Lettere inedite e disperse*, in *Vita di T. Tasso*, a cura di A. Solerti, Torino-Roma, Loescher, 1895.
- Tasso T., *Il Re Torrismondo*, in *Teatro*, a cura di M. Guglielminetti, Milano, Garzanti, 1985.
- Tasso T., *Rime*, in *Opere*, a cura di B. Maier, I-II, Milano, Rizzoli, 1963.
- Tasso T., *Rinaldo*, a cura di M. Sherberg, Ravenna, Longo, 1990.
- Tasso T., *Rogo amoroso*, in *Opere*, a cura di B. Maier, IV, Milano, Rizzoli, 1964.
- Tasso T., *Le sette giornate del Mondo creato*, in *Il mondo creato*, a cura di B. Maier, Milano, Rizzoli, 1964.
- Tassoni A., *La Secchia rapita*, a cura di O. Besomi, Padova, Antenore, 1990.
- Tebaldi A. (il Tebaldeo), *Rime*, a cura di T. Basile e J.J. Marchand, Modena, Franco cosimo Panini, 1992.
- Tesauro E., *Idea delle perfette imprese*, a cura di M.L. Doglio, Firenze, Olschki, 1975.
- Tommaseo N., *Il duca d'Atene*, in *Opere*, a cura di M. Puppo, Firenze, Sansoni, 1968.
- Tommaseo N., *Due baci*, in *Opere*, a cura di M. Puppo, Firenze, Sansoni, 1968.
- Tommaseo N., *Fede e bellezza*, in *Opere*, a cura di M. Puppo, Firenze, Sansoni, 1968.
- Tommaseo N., *Poesie*, in *Poesie e prose*, a cura di P.P. Trompeo e P. Ciureanu, Torino, UTET, 1966.
- Tommaseo N., *Il sacco di Lucca*, in *Opere*, a cura di M. Puppo, Firenze, Sansoni, 1968.
- Tozzi F., *Bestie*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Tozzi F., *Con gli occhi chiusi*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Tozzi F., *Gli egoisti*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Tozzi F., *Novelle*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Tozzi F., *Il podere*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Tozzi F., *Ricordi di un impiegato*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Tozzi F., *Tre croci*, in *Opere. Romanzi, Prose, Novelle, Saggi*, a cura di M. Marchi, Milano, Mondadori, 1987.
- Trissino G.G., *Sofonisba*, in *La tragedia classica dalle origini al Maffei*, a cura di G. Gasparini, Torino, UTET, 1963.
- Trissino G.G., *Rime 1529*, a cura di A. Quondam, Vicenza, Neri-Pozza, 1981.
- Tristano Riccardiano, in *Il romanzo di Tristano*, a cura di A. Scolari, Genova, Costa & Nolan, 1990.
- Uberti, F. degli, *Dittamondo*, in *Il Dittamondo e le Rime*, a cura di G. Corsi, Bari, Laterza, 1952.

- Uberti, F. degli, *Rime*, in *Il Dittamondo e le Rime*, a cura di G. Corsi, Bari, Laterza, 1952.
- Vannozzo F. di, *Rime*, in *Le rime di Francesco di Vannozzo*, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1928.
- Vasari G., *Le Vite de' più eccellenti architetti, pittori e scultori italiani da Cimabue a' tempi nostri* (red. Torrentino), a cura di L. Bellosi e A. Rossi, Torino, Einaudi, 1986.
- Venexiana (LA), a cura di G. Padoan, Padova, Antenore, 1974.
- Verdi G., *Tutti i libretti di Verdi*, a cura di L. Baldacci e G. Negri, Milano, Garzanti, 1984.
- Verga G., *I Carbonari della montagna*, in *I Carbonari della montagna; Sulle Lagune*, a cura di R. Verdirame, Firenze, Le Monnier, 1988.
- Verga G., *Dal tuo al mio*, in *Romanzi e racconti*, a cura di E. Ghidetti, II, Firenze, Sansoni, 1993.
- Verga G., *Eros*, in *Romanzi e racconti*, a cura di E. Ghidetti, I, Firenze, Sansoni, 1993.
- Verga G., *Eva*, in *Una peccatrice; Storia di una capinera; Eva; Tigre reale*, Milano, Mondadori, 1970.
- Verga G., *I Malavoglia*, in *I grandi romanzi*, a cura di F. Cecco e C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1987.
- Verga G., *Il marito di Elena*, in *Romanzi e racconti*, a cura di E. Ghidetti, II, Firenze, Sansoni, 1993.
- Verga G., *Mastro don Gesualdo*, *I grandi romanzi*, a cura di F. Cecco e C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1987.
- Verga G., *Novelle*, in *Tutte le novelle*, a cura di C. Riccardi, Milano, Mondadori, 1990.
- Verga G., *Storia di una capinera*, in *Una peccatrice; Storia di una capinera; Eva; Tigre reale*, Milano, Mondadori, 1970.
- Verga G., *Sulle lagune*, in *I Carbonari della montagna; Sulle Lagune*, a cura di R. Verdirame, Firenze, Le Monnier, 1988.
- Verga G., *Teatro*, a cura di G. Oliva, Milano, Garzanti, 1987.
- Verga G., *il Tigre reale*, a cura di M. Spampinato Beretta, Banco di Sicilia – Le Monnier, 1993.
- Verri A., *Le avventure di Saffò*, in *I romanzi*, a cura di L. Martinelli, Ravenna, Longo, 1975.
- Verri P., *Sull'indole del piacere e del dolore*, in *Del piacere e del dolore e altri scritti*, a cura di R. De Felice, Milano, Feltrinelli, 1964.
- Versi d'amore tra XII e XIII secolo, in Stussi A., *Versi d'amore in volgare tra la fine del XII e l'inizio del XIII*, "Cultura neolatina", LIX, 1999, pp. 1-69.
- Vico G.B., *Poesie*, in *Opere*, a cura di A. Battistini, Milano, Mondadori, 1990.
- Vico G.B., *Principi di scienza nuova*, in *Opere*, a cura di A. Battistini, Milano, Mondadori, 1990.
- Vico G.B., *Vita scritta da sé medesimo*, in *Opere*, a cura di A. Battistini, Milano, Mondadori, 1990.
- Vignali A., *La cazzaria*, a cura di P. Stoppelli, Roma, Edizioni dell'Elefante, 1984.
- Villani G., *Nuova cronica*, a cura di G. Porta, Parma, Fondazione P. Bembo/U. Guanda, 1990-1991.
- Villani M.e F., *Cronica*, Parma, Fondazione P. Bembo/U. Guanda, 1995.
- Zena R., *La bocca del lupo*, a cura di G. Marcenaro, Genova, De Ferrari Editore, 1989.
- Zena R., *Quattro racconti*, in *Confessione postuma; Quattro storielle dell'altro mondo*, a cura di A. Briganti, Torino, Einaudi 1977.