



RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico
e Storico del Napoletano

III/2 (2025)



Federico II University Press



fedOA Press



RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico
e Storico del Napoletano

III/2 (2025)

Federico II University Press



fedOA Press



RiDESN

Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano

Direzione

Nicola De Blasi (Università di Napoli "Federico II")

Francesco Montuori (Università di Napoli "Federico II")

Comitato scientifico

Giovanni Abete (Università di Napoli "Federico II"), **Marcello Barbato** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Marina Castiglione** (Università di Palermo), **Michele Colombo** (Stockholms universitet), **Paolo D'Achille** (Università di Roma "Roma Tre"), **Chiara De Caprio** (Università di Napoli "Federico II"), **Luca D'Onghia** (Università di Siena), **Rita Fresu** (Università di Cagliari), **Mariafrancesca Giuliani** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Pär Larson** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Marco Maggiore** (Università di Pisa), **Elda Morlicchio** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Alessandro Parenti** (Università di Trento), **Emiliano Picchiorri** (Università di Chieti-Pescara "G. D'Annunzio"), **Rosa Piro** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Elton Prifti** (Universität des Saarlandes), **Carolina Stromboli** (Università di Salerno), **Lorenzo Tomasin** (Université de Lausanne), **Giulio Vaccaro** (Università di Perugia), **Zeno Verlato** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Raymund Wilhelm** (Universität Klagenfurt).

Comitato scientifico onorario

Patricia Bianchi (Università di Napoli "Federico II"), **Rosario Coluccia** (Università del Salento), **Michele Cortelazzo** (Università di Padova), **Franco Fanciullo** (Università di Pisa), **Claudio Giovanardi** (Università di Roma "Roma Tre"), **Rita Librandi** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Carla Marcato** (Università di Udine), **Ivano Paccagnella** (Università di Padova), **Edgar Radtke** (Universität Heidelberg), **Giovanni Ruffino** (Università di Palermo), **Wolfgang Schweickard** (Universität des Saarlandes), **Rosanna Sornicola** (Università di Napoli "Federico II"), **Ugo Vignuzzi** (Università di Roma "La Sapienza").

Comitato editoriale

Lucia Buccheri (Università di Napoli "Federico II"), **Cristiana Di Bonito** (Università di Napoli "Federico II"), **Salvatore Iacolare** (Università di Napoli "Federico II"), **Vincenzina Lepore** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Andrea Maggi** (Scuola Superiore Meridionale), **Claudia Tarallo** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Lidia Tornatore** (Università di Salerno).

Comitato di gestione

Duilia Giada Guarino

Beatrice Maria Eugenia La Marca

I contributi delle sezioni 1, 2 e 4 sono sottoposti a una revisione a doppio cieco.

In copertina e all'interno della rivista si riproduce un inserto dell'affresco *Fanciulla*, *cd. Saffo*, Napoli, MANN, Affreschi Inv. 9084. La fotografia impressa in copertina, realizzata da Giuseppe Gaeta, è un dettaglio di una vetrata di Palazzo Zevallos (NA).

La «Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano» è una rivista scientifica semestrale realizzata con Open Journal System ed edita da FedOA - Federico II University Press, Centro di Ateneo per le Biblioteche "Roberto Pettorino", Università degli Studi di Napoli Federico II (Piazza Bellini 59-60 - 80138 Napoli) | ISSN 2975-0806.

Indice

Saggi

- Francesca Cupelloni, *Trafilologia e linguistica: appunti dalla nuova edizione dell'Anonimo Meridionale (Doha, Museum of Islamic Art Library, TX721 .L53 1400, olim Sorengo, Fondation Bibliothèqu Internationale de Gastronomie, Inv. 1339, ff. 1r-15v)* 6
- Marco Maggiore, *Un presunto grecismo dei dialetti meridionali* 22

Autori e testi

- Lucia Buccheri e Francesco Montuori, *Le prime due edizioni (1512 e 1526) dello Spicilegium di Lucio Giovanni Scoppa (III)* 42
- Carolina Stromboli, *Un Regimen sanitatis in napoletano antico (terza parte)* 132

Discussioni e cronache

- Cristiana Di Bonito, *Notizie dalla seconda edizione del Laboratorio permanente di lessicografia (Napoli, 12-16 maggio 2025)* 162
- Davide D'Antonio, *Nap. cacamagna 'fogna', 'carcere' e la lessicografia napoletana dal Settecento ad oggi* 167
- Schedario 186

Studi dal laboratorio del DESN

- Marialuce Balsamo, *Espressioni fraseologiche e paremiologiche della Penisola Sorrentina. Osservazioni linguistiche e prospettive lessicografiche (con due voci per il DESN)* 218

Indice delle voci del DESN

- Le ultime voci del DESN* 260
- Indice delle forme notevoli 261



TRA FILOLOGIA E LINGUISTICA: APPUNTI DALLA NUOVA EDIZIONE
DELL'ANONIMO MERIDIONALE (DOHA, MUSEUM OF ISLAMIC ART
LIBRARY, TX721 .L53 1400, OLIM SORENGO, FONDATION BIBLIOTHÈQUE
INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE, INV. 1339, FF. 1R-15V)

Francesca Cupelloni

0. Premessa

La nuova edizione critica con studio linguistico dell'antico ricettario di cucina noto come "Anonimo Meridionale", avviata nell'ambito del Progetto PRIN AtLiTeG (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*), ha portato alla pubblicazione, su supporto cartaceo e digitale, di un testo dalla fisionomia alquanto enigmatica, collocato a capo di una tradizione altrettanto complessa quale è quella del *Liber de coquina* o "federiciana" (titolo forse esemplato sull'arabo *Kitāb al-Ṭabīḥ*). Nelle pagine che seguono trovano spazio alcune delle riflessioni filologiche e linguistiche emerse nel corso del lavoro.¹

1. Stato dell'arte

Con la dismissione dell'intera Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Sorengo (Lugano), si è registrata una delle perdite più significative di patrimonio

¹ Il riferimento è al volume recentemente pubblicato all'interno della collana «Iter Gastronomicum» (Firenze, Olschki) dal titolo *I più antichi ricettari italiani di cucina (secc. XIV-XVI). I. La tradizione del Liber de coquina* (Cupelloni 2025).

testuale nel settore degli antichi manoscritti di cucina. Perdita soltanto recentemente colmata grazie a Simone Pregnolo, a cui si deve l'individuazione della B.IN.G. nella Collezione gastronomica della Biblioteca del MIA – Museum of Islamic Art Library (Doha).² Tra i materiali recuperati figurano, oltre ad altri importanti esemplari, un prezioso codice della tradizione cosiddetta «dei dodici commensali» – com'è stata recentemente ribattezzata la filiera volgare finora nota come «dei dodici ghiotti» – e il manoscritto di cui qui ci occupiamo.³

Il codice trasmette, uno dopo l'altro (ai ff. 1r-15v e ff. 15v-24v), due ricettari riconducibili rispettivamente ai “commensali” (il *Liber quoquine*) e alla tradizione latino-romanza del *Liber de coquina* (il testo noto come “Anonimo Meridionale”). Possiamo oggi leggere entrambi i testi attraverso l'edizione procurata esattamente quarant'anni fa dallo studioso svedese Ingemar Boström, allora direttore dell'Istituto di Lingue Romanze dell'Università di Stoccolma.⁴

Publicata nel 1985 nella serie degli *Acta Universitatis Stockholmiensis*, l'edizione Boström propone anche un primo studio linguistico (non esaustivo) del ricettario in esame, nonché un glossarietto latino-volgare dei termini di cucina adoperati, ma rinuncia a un inquadramento storico-filologico di ampio respiro né vi compare una descrizione dettagliata del manoscritto. La datazione (prima metà del secolo XV) e la localizzazione (genericamente meridionale) vengono proposte nell'introduzione, che condensa, in una sola pagina, dati codicologici e criteri adottati.⁵ Sarà quindi utile ripartire dalle coordinate tracciate per tentare di illuminare alcune zone ancora oscure del testo, e di farlo a partire dalla lingua, che andrà esaminata alla luce delle complesse dinamiche di tradizione e traduzione del *Liber*.

² Per la notizia della B.IN.G. ritrovata cfr. Pregnolo 2025.

³ Per la ricognizione dei mss. della B.I.N.G. vedi Pregnolo 2022; per la ridenominazione, da «dodici ghiotti» a «dodici commensali», più neutra e denotativa, cfr. Frosini-Lubello 2023, pp. 63-68.

⁴ Il testo si legge alle pp. 1-31 (riedito parzialmente in Martellotti 2005, pp. 199-280 [testo collazionato] e parzialmente ristampato in Faccioli 1987, pp. 99-117).

⁵ Cfr. Boström 1985, p. VI. Per la descrizione del codice, cfr. Bagnasco 1994, pp. 1798-1799.

L'unico tentativo finora esperito di dipanare il groviglio dei rapporti tra i testimoni dell'antica filiera testuale e di ordinarli in un discorso lineare, presupponendo passaggi e coperture plurime, si deve ad Anna Martellotti (2005), secondo la quale alla base della tradizione vi sarebbe non un testo latino ma lo stesso Meridionale, tradotto in latino soltanto successivamente, secondo una prassi non inusuale tra XIV e XV secolo.⁶

La suggestiva ipotesi – avanzata sulla scorta di un efficace tentativo di filologia delle sequenze analogo a quello compiuto per la tradizione dei “commensali” – resta tuttavia da chiarire.⁷ Se è vero che il Meridionale, nonostante la posteriorità della copia, sembra riflettere uno stadio precedente della tradizione rispetto ai codici latini – come rivelano anche varie spie testuali (cfr. §3) –, rimane effettivamente ancora aperta la possibilità di una direzione evolutiva opposta, dal latino al volgare; un'ipotesi, questa, supportata da quanto finora emerso dalla nuova analisi linguistica del testo (cfr. §4), ricchissimo di adattamenti e conguagli a partire dal latino, con frequenti inserti anche in apertura del ricettario.⁸

3. Aggiornamenti filologici

Tornando al testo a esattamente quarant'anni di distanza, esso potrà dunque essere inquadrato, almeno in via ipotetica, nel settore dei volgarizzamenti mediani e meridionali di tradizione arabo-latina; trattati che dall'arabo arrivano, attraverso il latino, fino ai volgari romanzi.⁹ Con questo genere di trattatistica l'Anonimo condivide, oltre alla supposta origine federiciana, un linguaggio

⁶ Per i testi scientifici si pensi, fra gli altri, alla traduzione della *Santà del corpo*, tradotta dal francese in latino: cfr. Bisson 2001.

⁷ Per i dodici commensali, cfr. Bertolini–Redon 1993. Sul complesso intreccio fra volgare e latino nella tradizione del *Liber*, cfr. Lubello 2011.

⁸ Il testo si apre infatti con la ricetta latina della *turta parmisciana*, a sottolineare fin dal primo titolo il carattere di alta cucina della raccolta (Martellotti 2005, p. 24). Sul *continuum* diafasico latino-volgare nei ricettari tardomedievali cfr. almeno Rapisarda 2001.

⁹ Si pensi, ad esempio, al *De medicina equorum* di Giordano Ruffo, col relativo volgarizzamento napoletano di Cola de Jennaro, e alla versione anch'essa napoletana tardo-quattrocentesca

estremamente composito e stratificato come la materia con cui si confronta. Quantitativamente molto diversa è però la tradizione manoscritta cui appartiene; basti pensare ai 27 manoscritti latini e ai 7 volgari del trattato del *Moamin*, tutti collocabili tra la metà del Duecento e la metà del Cinquecento. Della tradizione del Meridionale si conoscono invece, ad oggi, soltanto cinque codici, che spaziano dal primo quarto del XIV secolo al terzo quarto del XV secolo: tre manoscritti latini, conservati rispettivamente alla Bibliothèque Nationale de France (Lat. 7131 e Lat. 9328) e alla Biblioteca Apostolica Vaticana (Pal. 1768), e due volgari: oltre al nostro, il ms. Bologna, Biblioteca Universitaria, 158.¹⁰

In una geografia dinamica e complessa di centri di produzione ancora da definire più precisamente, quest'ultimo testimone – noto anche come “Anonimo Toscano” – occupa un posto di particolare rilievo. Sulla scorta di un indizio interno (la presenza dell'espressione *frittelle ubaldine*), ne è stata ipotizzata la committenza da parte di Ubaldino della Pila, fratello di quell'Ottaviano degli Ubaldini che figura insieme a Federico II nel decimo canto dell'*Inferno* (vv. 118-20). Se è più problematico stabilire l'esistenza del testo-fonte perduto, denominato da Martellotti *Liber amissus*,¹¹ ormai passato in giudicato è invece il suo carattere di volgarizzamento, come dimostra, fra le altre cose, la presenza di un riferimento esplicito alla fonte mediolatina perduta, a cui l'anonimo volgarizzatore si richiama di fronte a un ingrediente di difficile identificazione: «Poi togli

del trattato arabo noto come *Moamin*, sui quali cfr., rispettivamente, Montinaro 2015, 2017; Glessgen 1996, 2001.

¹⁰ La rassegna aggiornata in Cupelloni 2022; per la nuova edizione complessiva, cfr. Cupelloni 2025.

¹¹ Cfr. Martellotti 2005, *passim*. Frankwalt Möhren (2016, p. 95), editore del Toscano, ha recentemente avanzato l'ipotesi che si tratti invece di una traduzione diretta del testo latino tradito dai testimoni a noi noti (o di un loro collaterale); tuttavia, se è patente il carattere traduttivo del Toscano, meno sicura è la sua dipendenza da una delle versioni a noi pervenute, tanto più in presenza di una tradizione altamente frammentaria e difficilmente razionalizzabile come quella federiciana.

radice di petroselli, di rafano, d'anaci (in libro est acciorum), e bianco di porro, e finochi, pere, cappari e cime di cauli» (Ricetta n. 63, *De la composta*).¹²

Quanto ai rapporti tra tutti i testimoni, pur nell'impossibilità di costruire uno stemma, «non esistendo in questo tipo di tradizione i termini necessari per la ricostruzione genealogica della storia del testo»,¹³ da un nuovo confronto effettuato emergono alcuni nuovi elementi che permettono di ipotizzare una maggiore vicinanza del Toscano al *Liber* latino rispetto a quella riconoscibile nel Meridionale. Metterà conto indicarne almeno uno, particolarmente significativo per l'importanza della ricetta in cui figura, quella del *biancomangiare* – gastronomo dall'origine linguistica a tutt'oggi dibattuta fra Oriente e Occidente.¹⁴

Il *Liber*, nella versione dei codici Lat. 7131 e 9328, presenta in calce una ulteriore variante della preparazione: «Et potes cum riso integro preparare et cum lacte caprino ad usum ultramontanum» (*Liber* II 7).¹⁵ Ora, il sintagma *ad usum ultramontanum* si conserva, variamente storpiato, in tutti i testimoni latini e volgari («a modo el tramotano [*sic*]» è, ad esempio, nel Toscano), ma non nel Meridionale, che legge invece «ad usanza de oltra mare». ¹⁶ La *lectio singularis*, così come altre varianti del codice, potrebbe non essere affatto casuale: come si ricorderà, *oltremare* in italiano antico si riferisce tipicamente alla sponda orientale del Mediterraneo, che per i contemporanei dei primi re angioini «costituisce il confine tra Oriente e Occidente». ¹⁷ È quindi sintomatico che proprio in questo testimone, ritenuto da Martellotti riflesso dello stadio iniziale della tradizione, venga indicata l'origine orientale di una ricetta che potrebbe essersi occidentalizzata soltanto in seguito, come dimostra il riferimento ai *Gallici* nei soli codici mediolatini trecenteschi (pure precedenti al Meridionale, quanto a

¹² Cfr. Cupelloni 2025, p. 212. La variante *acciorum*, riconducibile al tipo meridionale *acço*, è documentata nel solo codice Lat. 7131 a fronte di *apii* nel 9328.

¹³ Bertolini 1998, p. 740.

¹⁴ Cfr. Pfister 2007; Frosini 2014.

¹⁵ Si cita dalla nuova edizione critica (cfr. Cupelloni 2025, p. 159), che sostituisce Mulon 1968.

¹⁶ Cfr. Boström 1985, p. 7.

¹⁷ Balard 2004, p. 86. Per la definizione si rinvia anche al TLIO s.v.

datazione): «et vocatur gallice *blanc mangier*, id est 'alba comestia'» (probabile indizio, fra l'altro, dell'orizzonte di attesa non francofono della raccolta).¹⁸

Spie lessicali come questa sono particolarmente importanti non soltanto per ricostruire con dovizia di dati la storia degli antichi gastronimi – oggi finalmente oggetto d'indagine scientifica grazie al VoSLIG, il nuovo *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia* –, ma anche per arricchire il dibattito riguardo al nucleo originario della tradizione, che, qualora fosse effettivamente federiciano, avrebbe subito una trasformazione progressiva nel corso della sua trasmissione manoscritta, dal Meridione all'Italia centrosettentrionale, all'Europa.

4. Aggiornamenti linguistici

Come è stato già mostrato da Glessgen (2001), testi di ambito scientifico tradotti dal latino – e tale sembra essere, a quest'altezza, anche un libro di cucina come il nostro, considerando il precoce costituirsi della lingua del cibo in *Fachsprache* –¹⁹ tendono a presentare lessemi ad alta estensione areale, anziché un inventario lessicale nutrito da una varietà regionale circoscritta ed esclusiva.²⁰ Se è vero che ciò rende particolarmente ardua la proposta di una localizzazione geolinguistica a maglie più fini, è altresì vero che la valorizzazione di alcuni aspetti, grafici, fono-morfologici e lessicali, permette di fornire alcuni elementi utili per una determinazione meno vaga dell'area d'origine dell'ex ricettario di Sorengo.

Il nuovo sondaggio effettuato sulle riproduzioni ad alta definizione del manoscritto mostra la convivenza nel testo di fenomeni linguistici mediani, alto-meridionali e settentrionali.²¹ Che un simile ibridismo risalga all'originale è

¹⁸ Cfr. Mulon 1968, p. 377: «Ce "id est alba comestia" donne à croire qu'à la différence du Tr[aité], le Lib[re] s'adresse à une cerle non francophone?».

¹⁹ Cfr. Frosini–Lubello 2023, pp. 38-40.

²⁰ Glessgen 1993, p. 92.

²¹ Si ringraziano la Direttrice del MIA, Shaika Nasser Al-Nassr, e l'Amministratore Delegato di Qatar Museums, Mohammed Saad Al Rumaihi, che hanno concesso la riproduzione fotografica gratuita di alcune carte del manoscritto TX721 .L53 1400 conservato presso la Collezione gastronomica della Biblioteca del MIA.

improbabile e comunque indimostrabile; più economico ipotizzare l'esistenza di una trafilata di copia settentrionale, di cui non mancano indizi anche negli altri testimoni della tradizione.²²

Cominciamo dai tratti mediani e meridionali – non sempre facili da discriminare –,²³ selezionando i fenomeni più distintivi.²⁴

FONETICA. VOCALISMO TONICO. Si registra l'assenza di dittongamento delle vocali toniche medio-basse sia di tipo toscano sia di tipo metafonetico: *bono* 15 occ., *cocto* 17 occ., *ferro* 17, 80, 138, *foco* 16 occ., *grosso* 69, *insemi* 7 occ. (da notare l'uscita in *-i* dell'indeclinabile, documentata in area abruzzese e mediana, ma anche nei volgari toscani),²⁵ *manera* 38, *mele* 12 occ., *pedi* 21, *ova* 2, *ovo* 42, *tempo* 16, 81, 100, 111, 113. Di interpretazione incerta è, in questo contesto, la forma *aucielli*,²⁶ data l'assenza di casi di dittongamento metafonetico, la forma sarà piuttosto da intendere alla luce del digramma *ci* per l'affricata palatale sorda, come dimostrano vari casi analoghi nel testo – si veda, ad esempio, la grafia *cociere* (20 occ.), accanto a *cocere* (24 occ.). Quanto alla cosiddetta metaforesi sabina, benché la sua ricostruzione sia notoriamente indiziaria, seguendo Baldelli (1983, p. 203) essa si può postulare, in quanto la forma dittongata non è mai registrata. La chiusura metafonetica delle medioalte è rappresentata piuttosto coerentemente: *acito* (13 occ. contro 12 di *aceto*), *brudo* (7 occ. contro 18 di *brodo*), *capuni* (27, 61), *frisco* e *frischo* (6 occ.; plur. *frischi*: 114), *nuci* sing. (8 occ. contro 1 di *nuce*: *nuce moscate* 96), *pisci* (9 occ.), *pullo* (23; specie al plur.: 27 occ.), *pulpi* (72; ma 2 di *polpe* 11, 67), *puni* (36 occ. contro 4 occ. di *poni*: 2,

²² Cfr. Cupelloni 2025, in part. p. 187.

²³ Cfr. Manni–Tomasin 2016, p. 48: «alcuni dei tratti oggi caratteristici (o esclusivi) delle varietà centromeridionali rappresentano in realtà il relitto di un'antica e ben più estesa *medianità*» (corsivo degli autori).

²⁴ Il numero indicato tra parentesi si riferisce alla numerazione delle ricette secondo l'ed. Boström; gli esempi sono ordinati secondo l'apparizione nel ricettario; per gli esempi superiori alle 5 occorrenze, si dà conto soltanto del numero totale. Con «ind.» si indica l'indice.

²⁵ Vedi dati OVI.

²⁶ Per l'esito metafonetico cfr. ad es. De Blasi 1986, p. 407.

3, 62, 90), *quisto* e *quillo* (27, 38, 66, 89, 115, pur residuali rispetto ai concorrenti *questo*, 20 occ., e *quello*, 14 occ.), *spisso* (19 occ., contro una di *spesso* 22). Meri latinismi sono *dicta* (16 occ.), *dicte* (39 occ.) e, probabilmente, *multo* (9 occ.), che s'alterna con *molto* (12 occ.). L'influsso del modello latino spiega anche l'unica occorrenza di *pone*, come dimostra il sostantivo latino successivo (*pone codaium* 33, a fronte di 33 occ. di *puni*). Quanto ai numerali, si segnala la forma metafonetica *dui*, riferita a maschili (*dui fanti* 26; *dui ovorucci* 54) e, per sovraestensione analogica, anche ai femminili (*le dui parti* 38, 57; *dui volte* 46; *libre dui* 117).

VOCALISMO ATONO. Si riscontra una chiara tendenza alla conservazione di *e* atona, con un certo margine di oscillazione: (-)ce (70 occ.) a fronte di una sola occorrenza di (-)ci (*giungnici* 48, 58), *cemino* (38, 71, 97) e *cimino* (24, 57), *cepolle* (100) e *cipolla* (28 occ.), *destemperare* (71 occ.), *refredare* (6 occ.), *vetello* (ind.) e *vitello* (63). Anche *o* atona tende a conservarsi, con vari casi di chiusura: *amandole* (12 occ.) e *amandule* (12, 13), *broccoli* (ind., 104), *citrangoli* (66, 70, 77) e *citranguli* (49, 51, 67, 76, 72), *cocchiaro* (10) e *cucchiaro* (10, 19, 30, 97), *liguriste* (ind., ma *ligorista* 35), *maiorana* (9 occ.), *petrosimoli* (91) e *petrosimuli* (10 occ.).

In posizione iniziale merita attenzione il fenomeno presente nelle forme *overno* 'inverno' (41) e *oscierà* (13), documentate esclusivamente in testi marchigiani, umbri e sabini (dati OVI). Comune nei testi mediani è anche la chiusura di *o* in *u* atona in forme che non dispongono del modello latino (cfr. Trifone 2006, p. 245): *nuvelle* (28, 87, ma *novelle* 29 e nell'indice del ricettario), *picciola* (95; *picciuli*: 3, ma *picciola* 95), *tuvalglia* (26, 4 occ., ma *tovalglia* 13).

In posizione finale, il testo documenta un'opposizione funzionale fra *u* e *o* limitata all'articolo determinativo maschile singolare *lu/lo* (e relative preposizioni: *collu capone* 91, *dellu lepore* 20, *nellu pastello* 52, ecc.) e ai pronomi (*talglialu*, *suffrigelu* 29, *non lu lardare* 34, *tollilu* 35, *lu concia* 56),²⁷ con due casi isolati di conservazione di *u* finale nei sostantivi *coru* (21) e *circolu* (78). L'articolo *lu* viene adoperato per i sostantivi che si riferiscono a uomini (*allu infirmo*

²⁷ Cfr. almeno Vignuzzi 1994, p. 343.

96), animali (*lu capone* 86, *lu lepore* 32), parti del corpo (*lu dosso* 21, *lu pulmone* 20, *lu stomaco* ind., ecc.). Probabili esempi di neoneutro (Vignuzzi 1994, pp. 337-338; Avolio 1996, pp. 296-302) sono *lo lacte* (10, 12), *lo riso* (12), *lo vino* (20, 141, 142), *lo grano* (22), *lo pane* (47, 143), *lo grasso* (55), *lo verde* (109), *lo mele* (142), *lo aceto* (192). Come già osservava Boström, *lu* e *lo* s'alternano con una serie di sostantivi come *brodo*, *brodicto*, *sapore* e *suco*.²⁸

CONSONANTISMO. Si attesta un minuto drappello di esiti betacistici: *baccha* (indice del ricettario, ma *vacca* nelle ricette nni 41, 45, 109, 98 e plur. 23), *birdi* (28, ma *verde* 9 occ.). Inoltre: conservazione di *jod* primario in *iungi*, *iungili* 23, *iungice* 34, 47, 108, a fronte di 17 occorrenze di *giungere* (e forme flesse); palatalizzazione della sibilante davanti a *-i* in *scì* (11, 26, 30, 81; ma *sì* 25 occ.), e di *-ll-* in *moglica* (75); assimilazioni LD > ll in *callo* (143) e *rescallare* (10), ND > nn in *annare* (37). Forme come *fando* (89, 117; anche nell'indice del ricettario) e *serando* (82, 107, 117), ampiamente documentate nella *scripta* mediana, andranno senz'altro intrepertate come reazioni ipercorrette, analogamente agli esiti MB > m(m) in *lomardi* (98), *gamari* (115; l'indice del ricettario documenta, viceversa, *ambandolata* e *gambari*).²⁹

Mediano appare anche il trattamento dei gruppi consonantici PL- e BL- in posizione iniziale, in netto regresso nei volgari alto-meridionali già a partire dal XIV secolo:³⁰ *blanco* (4, 97, 106; *blianco* nell'indice del ricettario) e *bianco* (11 occ.), *clara* (12, 144, 145) e *chiara* (145), *plena* (ind.; *plene* 72) e *piena* (21; *piena* ind.), *plu* (46) e *più* (35, 117), *blete* (83).

MORFOLOGIA. Accanto alla forma dell'articolo maschile singolare *lu*, già esaminata,³¹ che dà luogo a vari casi di discrasia sintagmatica (*nellu texto*, *lu dicto*

²⁸ Cfr. Boström 1985, p. 55: «Mettiamo in rilievo il fatto interessante che *brodo*, *brodicto*, *sapore* e *suco* ammettono l'art. *lu*, mentre *acito*, *lacte* e *vino* non lo fanno».

²⁹ Fenomeno irradiato dall'Italia mediana verso quella centromeridionale, piuttosto che fenomeno di sostrato presente da un'antichità remotissima in tutta l'Italia del Sud (cfr. almeno Vårvaro 1979).

³⁰ Cfr. Manni-Tomasin 2016, p. 51.

³¹ Forma dominante nelle Marche, in Abruzzo, in Puglia, nella Campania meridionale, a cui

brodo, lu fecato, ecc.), si segnala la forma pronominale del maschile singolare *el* (12 occ.), alternante con *ello* (12 occ.), *illo* (4 occ.) ed *elli* (4 occ.), mentre al plurale si impiega *illi*; le forme corrispondenti del femminile sono *ella* ed *elle*.

Per gli indeclinabili si registrano: *como* (6 occ., senza controesempi), *et* (*passim*, accanto a *e*), *insemi* (7 occ., senza controesempi), *sopre* e *desopre* (9 occ., ma 60 occ. di *sopra* e *disopra*).³² Si segnala inoltre l'aggettivo pronominale *chiasceuno* (78) e *chiasceduno* (81, due occ.), forme tipiche (ma non esclusive) dell'area umbra e senese recuperate grazie al ricontrollo del manoscritto (Boström corregge indebitamente in *ciascuno*).

Per la morfologia verbale, ridotta quasi soltanto a voci dell'imperativo, ci si limita qui a evidenziare le forme *agi* 'abbi' (19, 39, 140) e *mestica/mesteca* 'mescola' (10 occ.), caratteristiche dell'area mediana.³³

SINTASSI E TESTUALITÀ. La ricerca di esplicitezza tipica della tipologia testuale in oggetto si manifesta attraverso il ricorso a procedimenti amplificanti che tendono alla ridondanza comunicativa, come i prevedibili accumuli nominali polisindetici e la reiterata esplicitazione dei deittici anaforici *dicto* e *supradicto*. Notevole – e sistematica – è la sconcordanza tra il pronome e il participio passato quando questo è preceduto dal verbo *essere*: cfr. per es. *quando elli è bollita* (24); *quando ello è quasi cotti* (58), *quando ello è cocta* (64), *et quando el serando perbolliti* (82), *quando el è ben lesse* (91).

LESSICO. Numerosi gli arabismi presenti nel ricettario, a partire da *sapece* (*schibezo* nel Meridionale, con sonorizzazione, affricazione e metaplasmo), voce recentemente annoverata da Schweickard (2023, p. 36) tra gli arabismi di tramite iberoromanzo, con attestazioni napoletane quattro-seicentesche.³⁴

va aggiunta l'Umbria orientale, col Lazio orientale e meridionale (cfr. Rohlfs §418).

³² Per *sopre* e *desopre*, tipiche dell'antico umbro, del Lazio e delle Marche, cfr. Rohlfs §814.

³³ *Cronaca* di Buccio di Ranallo, volgarizzamento sabino della *Mascalcia* di Rusio, *Metamorfosi* volgarizzate dal Bonsignori (dati OVI). Per lo spoglio morfologico esaustivo si rinvia al commento linguistico in preparazione.

³⁴ Dall'ar. *as-sikbāġ* / *as-sakbāġ*, attraverso il cat. *escabetx*, XIV sec., o lo spagn. *escabeche*, 1418 (cfr. anche LEI-Orientalia s.v. *sikbāġ*). La definiscono voce d'area napoletana il GDLI e

Altrettanto nutrito il drappello di denominazioni gastronomiche con indicazione di provenienza geografica, documentate specialmente nell'indice del ricettario: *çesame ad usanza de Napuli, versuco de Parisio, salcicce d'Ascisi, tortelli assisiati*, ecc.³⁵

Quanto agli elementi settentrionali, basterà qui notare, asistematicamente: le numerose sonorizzazioni, particolarmente concentrate nell'indice del ricettario (*cavo, codega, lebore e lebero* – con metaplasmo, *senave, savore* ecc.); assibilazioni e affricazioni, come *çesame, conzare, dezuno, frosa, salvasino, zunchata, salciçe* (ind.) e *salcize* (11; cfr. anche *salcizam* nella ricetta latina n. 135), *caza* (17), *comeza* (22), *solso* (36), *fustazeli* (59), ecc.; la presenza di forme come *çenzabro* (44, 59), che – con Manni–Tomasin 2016, pp. 65-66³⁶ – riporta ad area settentrionale (cfr. anche *çinçaberis* nella ricetta latina n. 128); il passaggio di *e* a *o* in *somenta* (71) e *somençe* (91; settentrionale ma anche umbro: dati OVI); l'uso dell'ausiliare *fi* (66: «Questo civo sî fi dicto limonia de pescie»³⁷).

5. Prospettive

Alla luce della nuova perizia linguistica effettuata, qui riportata sotto forma di appunti e presentata in forma ampliata nella monografia appena pubblicata, l'etichetta finora invalsa di "Anonimo Meridionale" pare dunque ulteriormente precisabile nei termini di "Anonimo Mediano" o "Centromeridionale", data

lo Zingarelli 2025 (vedi VoSLIG s.v.). L'uso del termine *askipecia* da parte di Federico II, con conservazione dell'articolo arabo, è documentato in una celebre lettera del 1240 (cfr. Sada-Valente 1995, p. 57).

³⁵ Per *vergius*, francesismo precoce, cfr. almeno Montuori 2017, p. 102. Quanto alle *salcicce d'Ascisi*, come sottolinea Lubello (2008, p. 318), potrebbero essere «legate da Assisi solo in quanto città natale del loro probabile inventore, il frate Elia da Cortona, nato ad Assisi e al fianco dell'imperatore negli ultimi anni del suo regno».

³⁶ La forma annoverata nello studio è *çençavro*, con diverso trattamento della consonante labiale.

³⁷ Su cui cfr. almeno Mussafia 1864, p. 16; Rohlf s 736.

la frequenza nel testo di indici di medianità riconducibili ad area umbro-mar-chigiano-abruzzese e la concomitante assenza di forme con *-u* da *-o* latina. A suffragare l'ipotesi di una collocazione linguisticamente mediana interviene, oltre alla nuova perizia paleografica effettuata,³⁸ la considerazione congiunta dell'altro testimone volgare della filiera noto come "Toscano", che mostra una *allure* decisamente sud-orientale lasciando intravedere con maggiore nettezza i contorni di una trafilata mediana o perimediana all'interno della tradizione del *Liber*.³⁹

Bibliografia

- Avolio 1996 = Francesco Avolio, *Il neutro di materia nei dialetti centro-meridionali: fonti, dati recenti, problemi aperti*, in «Contributi di filologia dell'Italia mediana», 10 (1996), pp. 291-337.
- Bagnasco 1994 = *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia. Sec. XIV-XIX*, 3 voll., a cura di Orazio Bagnasco, Sorenco, Edizioni B.IN.G., 1994.
- Baldelli 1983 = Ignazio Baldelli, *Medioevo volgare da Montecassino all'Umbria*, Bari, Adriatica, 1983.
- Bertolini 1998 = Lucia Bertolini, *Fra pratica e scrittura: la cucina nell'Europa del tardo Medioevo*, in «Archivio Storico Italiano», 156 (1998), pp. 737-743.
- Bertolini-Redon 1993 = Lucia Bertolini e Odile Redon, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, in «Bullettino senese di storia patria», 100 (1993 [ma 1995]), pp. 35-81.
- Bisson 2001 = Sebastiano Bisson, *Una versione latina del Régime du corps di Aldobrandino da Siena (Oxford, Bodleian Library, Canon. Misc. 388)*, Tesi di laurea, Scuola di Specializzazione per Conservatori di Beni Archivistici e Librari della Civiltà Medievale, Università di Cassino, 2001.
- Boström 1985 = Ingemar Boström, *Anonimo Meridionale. Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, s.d. [1985].

³⁸ Cfr. Pregnotato i.c.s.

³⁹ Cfr. Cupelloni 2022 e 2025.

- Corpus OVI = *Corpus OVI dell'Italiano antico*, a cura di Pär Larson, Elena Artale e Diego Dotto, online, URL: <http://gattoweb.ovi.cnr.it> [ultima consultazione: 17.03.2025].
- Cupelloni 2022 = Francesca Cupelloni, *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, in «Zeitschrift für Romanische Philologie», 138/4 (2022), pp. 1055-1080.
- Cupelloni 2025 = Francesca Cupelloni, *I più antichi ricettari italiani di cucina (secc. XIV-XVI). I. La tradizione del Liber de coquina*, Firenze, Olschki, 2025.
- De Blasi 1986 = Libro de la destructione de Troya. *Volgarizzamento napoletano trecentesco da Guido delle Colonne*, a cura di Nicola De Blasi, Roma, Bonacci, 1986.
- Frosini 2014 = Giovanna Frosini, «Se vuoi fare blas mangiare di pesce»... *Mettere a tavola l'italiano: storia e parole*, in *La terminologia dell'agroalimentare*, a cura di Francesca Chessa, Cosimo De Giovanni e Maria Teresa Zanola, Milano, FrancoAngeli, 2014, pp. 21-32.
- Frosini–Lubello 2023 = Giovanna Frosini e Sergio Lubello, *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci, 2023.
- GDLI = *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 21 voll., fondato da Salvatore Battaglia, Torino, UTET, 1961-2002.
- Glessgen 1993 = Martin-Dietrich Glessgen, *Tra latino, toscano e napoletano: stratigrafia lessicale nel Libro de Moamyn falconario*, in *Lingue e culture dell'Italia meridionale (1200-1600)*, a cura di Paolo Trovato, con una *Bibliografia delle edizioni di testi meridionali antichi (1860-1914)* a cura di Lida Maria Gonelli, Roma, Bonacci, 1993, pp. 191-201.
- Glessgen 1996 = Martin-Dietrich Glessgen, *Die Falkenheilkunde des Moamin im Spiegel ihrer volgarizzamenti. Studien zur Romania Arabica*, 2 voll., Tübingen, Niemeyer, 1996.
- Glessgen 2001 = Martin-Dietrich Glessgen, *La traduzione arabo-latina del Moamin eseguita per Federico II: tra filologia testuale e storia*, in «Medioevo romanzo», 25/1 (2001), pp. 63-81.
- LEI-Orientalia = *LEI. Lessico Etimologico Italiano*, fondato da Max Pfister, diretto da Elton Prifti e Wolfgang Schweickard, sezione *Orientalia*, redatto da Wolfgang Schweickard, Wiesbaden, Reichert, 2023-.
- Lubello 2008 = Sergio Lubello, «Torta parmigiana» e «brodo martino»: *deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico*, in «Rivista italiana di onomastica» («Quaderni Internazionali di Rlon», 3), 2008, pp. 313-322.
- Lubello 2011 = Sergio Lubello, *La tradizione del Liber de coquina: dal volgare al latino al volgare?*, in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII-XVI*. Atti del

- Convegno internazionale di studio (Salerno, 24-25 novembre 2010), a cura di Sergio Lubello, Strasbourg, ÉLiPhi, 2011, pp. 187-199.
- Manni–Tomasin 2016 = Paola Manni e Lorenzo Tomasin, *Storia linguistica interna: profilo dei volgari italiani*, in *Manuale di linguistica italiana*, a cura di Sergio Lubello, Berlin-Boston, De Gruyter, pp. 31-61.
- Martellotti 2005 = Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*, Firenze, Olschki, 2005.
- Möhren 2016 = Frankwalt Möhren, *Il libro de la cocina. Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Publishing, 2016.
- Montinaro 2015 = Antonio Montinaro, *La tradizione del De medicina equorum di Giordano Ruffo. Con un censimento dei testimoni manoscritti e a stampa*, Milano, Ledizioni, 2015.
- Montinaro 2017 = Antonio Montinaro, *Cola de Jennaro, Della natura del cavallo e sua nascita (Tunisi, 1479). Edizione di un volgarizzamento dal Liber marescalcie di Giordano Ruffo*, Strasbourg, ÉLiPhi, 2017.
- Montuori 2017 = Francesco Montuori, *Le origini della lessicografia napoletana: la prima edizione dello Spicilegium di L. G. Scoppa*, in *Le parole del dialetto. Per una storia della lessicografia napoletana*, a cura di Nicola De Blasi e Francesco Montuori, Firenze, Cesati, 2017, pp. 93-137.
- Mulon 1968 = Marianne Mulon, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, in «Bulletin Philologique et Historique», 1 (1968), pp. 369-435.
- Mussafia 1864 = Adolfo Mussafia, *Monumenti antichi di dialetti italiani*, Vienna, I. R. Tipografia di Corte e di Stato, 1864.
- Pfister 2007 = Max Pfister, *“Bramangiari” e “capirota”: la prospettiva storico-etimologica*, in *Parole da gustare: consuetudini alimentari e saperi linguistici. Atti del Convegno (Castelbuono-Palermo, 4-6 maggio 2006)*, a cura di Marina Castiglione e Giuliano Rizzo, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, pp. 219-225.
- Pregnotato 2022 = Simone Pregnotato, *Prolegomeni medioevali all'AtLiTeG*, in *Lessicografia storica, dialettale e regionale. Atti del XIV Convegno Internazionale dell'ASLI (Milano, Università degli Studi, 5-7 novembre 2020)*, a cura di Michele A. Cortelazzo, Silvia Morgana e Massimo Prada, Firenze, Cesati, 2022, pp. 93-105.
- Pregnotato 2025 = Simone Pregnotato, *Il cibo e gli Emiri (notizia sulla B.IN.G. ritrovata in Qatar)*, in «Studi linguistici italiani», 2 (2025), pp. 300-323.
- Rapisarda 2001 = Stefano Rapisarda, *Il Thesaurus pauperum in volgare siciliano*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2001.

- Sada–Valente 1995 = Luigi Sada e Vincenzo Valente, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari, Puglia Grafica Sud, 1995.
- Schweickard 2023 = Wolfgang Schweickard, *Alcune osservazioni sugli orientatismi*, in «RiDESN - Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano», 1/2 (2023), pp. 31-45.
- TLIO = *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, fondato da Pietro G. Beltrami, diretto da Paolo Squillacioti, online, URL: <http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO> [ultima consultazione: 17.03.2025].
- Tomasin 2016 = Lorenzo Tomasin, *Sugli esiti di zingiber*, in «Vox Romanica», 75 (2016), pp. 59-72.
- Trifone 2006 = Pietro Trifone, *Rinascimento dal basso. Il nuovo spazio del volgare tra Quattro e Cinquecento*, Roma, Bulzoni, 2006.
- Vàrvaro 1979 = Alberto Vàrvaro, *Capitoli per la storia linguistica dell'Italia meridionale e della Sicilia. I. Gli esiti di ND, MB*, in «Medioevo Romano», 6 (1979), pp. 189-206.
- Vignuzzi 1994 = Ugo Vignuzzi, *Il volgare nell'Italia mediana*, in *Storia della lingua italiana*, a cura di Luca Serianni e Pietro Trifone, vol. III, Torino, Einaudi, 1994, pp. 329-372.
- VoSLIG = *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*, online, URL: <https://vocabolario.atliteg.org/lemmario> [ultima consultazione: 17.03.2025].
- Zingarelli 2025 = Nicola Zingarelli, *lo Zingarelli 2025. Vocabolario della lingua italiana*, a cura di Mario Cannella, Beata Lazzarini e Andrea Zaninello, Bologna, Zanichelli, 2025, ed. digitale.

Questo studio risponde all'intento di valorizzazione della collezione di testi di storia della gastronomia già B.IN.G. ora custodita presso la Biblioteca del Museum of Islamic Art, Qatar Museums di Doha, e di promozione degli studi filologici e linguistici, secondo quanto stabilito dall'Accordo di Collaborazione Scientifica stipulato tra i Qatar Museums e il Progetto AtLiTeG, nelle persone di Giovanna Frosini e Simone Pregolato, in data 19 febbraio 2025.



RIASSUNTO - Il contributo prende in esame, in prospettiva filologica e linguistica, il ricettario di cucina noto come "Anonimo Meridionale" (*olim* Sorengo, Fondation Bibliothèque Internationale de Gastronomie, Inv. 1339, cc. 1r-15v), fra i cinque testimoni superstiti della tradizione del *Liber de coquina*, nota anche come "federiciana". La nuova indagine, condotta grazie ai nuovi materiali raccolti per il Progetto AtLiTeG (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*), consente di collocare il testo in area mediana.

Parole chiave: *Liber de coquina*, Federico II, ricettari, Anonimo Meridionale, filologia, linguistica.

ABSTRACT - This paper focuses, with a philological and linguistic perspective, on the culinary manuscript known as the "Anonimo Meridionale" (*olim* Sorengo, Fondation Bibliothèque Internationale de Gastronomie, Inv. 1339, cc. 1r-15v), one of the five surviving witnesses of the *Liber de coquina* tradition, also known as "federiciana". Conducted with the aid of newly collected materials for the AtLiTeG Project (*Atlas of the Language and Texts of Italian Gastronomic Culture from the Medieval Period to the Unification*), this research allows for the positioning of the text in central Italy.

Keywords: *Liber de coquina*, Frederick II, recipe books, Anonimo Meridionale, philology, linguistics.

Contatto dell'autrice: francesca.cupelloni@uniroma1.it