

Alcuni rari ispanismi gastronomici dal cantiere del VoSLIG (*Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*)

Giovanni Urraci

(Università degli Studi di Padova)

Abstract

This contribution is part of the PRIN 2017 AtLiTeG (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*), a project that aims to document the language of food through a multidisciplinary approach integrating a digital *corpus*, lexicographic tools, and a geo-textual atlas. The study examines the influence of the Spanish language on Italian culinary vocabulary between the sixteenth and seventeenth centuries, a period marked by intense linguistic and cultural contact. Specifically, it analyzes several short-lived and sparsely attested loanwords (*almivere*, *buglios*, and *mantegata*), whose history, semantics, and etymology are reconstructed. Particular attention is also given to the highly successful compound *oglia podrida*, with a focus on the processes of metonymy, nominalization of the modifier, and semantic expansion that have shaped its history.

Key Words – Italian Culinary Language; Gastronyms; Spanish Loanwords; *Almivere*; *Buglios*; *Mantegata*; *Olla podrida*

Il presente contributo si inserisce nell'ambito del progetto PRIN 2017 AtLiTeG (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*), avente quale scopo la documentazione della lingua del cibo mediante un approccio multidisciplinare che integra un *corpus* digitale, strumenti lessicografici e un atlante geo-testuale. L'indagine prende in esame l'influenza della lingua spagnola sul lessico culinario italiano tra Cinque e Seicento, un'epoca segnata da intensi contatti linguistico-culturali. In particolare, vengono analizzati alcuni prestiti effimeri e di limitata circolazione, ossia *almivere*, *buglios* e *mantegata*, dei quali si ricostruiscono storia, semantica ed etimologia. Un'attenzione specifica viene dedicata anche a uno degli ispanismi gastronomici di maggior fortuna, *oglia podrida*, di cui si considerano gli sviluppi dovuti a processi metonimici, di nominalizzazione del modificatore e di ampliamento semantico.

Parole chiave – lingua del cibo; gastronomi; ispanismi; *almivere*; *buglios*; *mantegata*; *olla podrida*

1. Premessa

Il presente contributo è espressione di ricerche condotte nell'ambito del PRIN 2017 AtLiTeG (Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità), a cui hanno collaborato quattro unità di ricerca coordinate da Giovanna Frosini¹. Il progetto, caratterizzato da un approccio multidisciplinare, ha prodotto un *corpus* digitale, allestito uno strumento lessicografico, il *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* (VoSLIG), ed elaborato un atlante geo-testuale che rappresenta diffusione e distribuzione dei gastronomi sul territorio nazionale². Gli strumenti menzionati hanno consentito la realizzazione dello studio illustrato in queste pagine garantendo l'accesso a una ricca messe di informazioni e agevolando i confronti tra differenti libri di cucina, imprescindibili per riconoscere le vicende storico-linguistiche che hanno interessato le parole considerate; in particolare, i dati che verranno presentati e commentati sono stati raccolti nel corso della compilazione di schede lessicografiche destinate al VoSLIG.

2. L'influenza spagnola sulla lingua del cibo

L'apice dell'influenza spagnola, raggiunto nei secoli XVI e XVII³, coincide con uno dei momenti più maturi della civiltà italiana e, pertanto, piuttosto che concretizzarsi nell'ambito delle significazioni generali, l'influsso degli ispanismi agisce primariamente entro filoni edonistici e mondano-esteriori (Beccaria 1968: 162), nei quali, evidentemente, rientra anche la gastronomia. Il contributo offerto dalla Spagna alla lingua del cibo⁴, con riferimento sia al castigliano sia al catalano, è riconosciuto già da Beccaria (1968) e D'Agostino (1994), che individuano un significativo nucleo di gastronomi del quale fanno parte, tra gli altri, *acqua arzente*⁵, *aloscia*⁶, *candiero*⁷, *oglia podrida*⁸, *ovo*

¹ Università per Stranieri di Siena (responsabile: Giovanna Frosini), Università di Cagliari (responsabile: Rita Fresu), Università di Napoli "Federico II" (responsabile: Nicola De Blasi) e Università di Salerno (responsabile: Sergio Lubello). Per la descrizione e i risultati del progetto si rimanda al sito <<https://www.atliteg.org/>> (ultimo accesso: 31/08/2025).

² Con il termine *gastronomo* ci riferiamo ai nomi attribuiti a preparazioni e vivande.

³ Le vicende storiche da cui il fenomeno consegue sono ben note e non ci pare qui utile ricordarle. Ci limitiamo a richiamare le considerazioni di D'Agostino (1994: 793), che definisce il Cinque-Seicento il periodo "invasivo", o della "massima espansione", degli ispanismi in Italia e che individua negli ultimi decenni del Seicento l'inizio della fase "recessiva". Con riferimento al ruolo dell'influsso spagnolo nella lingua italiana si vedano anche il pionieristico Zaccaria (1927) e l'imprescindibile Beccaria (1968).

⁴ Valore e portata della locuzione "lingua del cibo", riferita sia agli alimenti sia alla loro trasformazione e al risultato gastronomico, sono illustrati in Frosini e Lubello (2023: 9).

⁵ Da sp. *aguardiente* 'acquavite': 1600, G. Soderini, *Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare*, p. 100. Anche *acquarzente*, unverbato: 1671, F. Redi, *Esperimenti intorno a diverse cose naturali*, p. 30.

⁶ Da sp. *aloja* 'bevanda speziata a base di miele e limoni bolliti in acqua' (< prov. *aloixa* < lat. *aloxinum* 'assenzio'): 1685, F. Redi, *Bacco in Toscana*, p. 37. In Franciosini (1620: s.v. *aloja*) si legge: «un'acqua composta con mele, e spezie, che in molti luoghi di Spagna s'usa bere la state».

⁷ Da sp. *candiel* 'bevanda a base di uova, latte e zucchero; zabaione': 1685, F. Redi, *Bacco in Toscana*, p. 37.

⁸ Sulla voce torneremo, in maniera dettagliata, nella Sezione 6.

*mesido*⁹ e *piccatiglio*¹⁰. In linea con il quadro più generale, alcuni innesti hanno origine quattrocentesca, come il *mirausto* trasmesso da Maestro Martino, il cui ricettario presenta un non trascurabile elemento catalano¹¹; tuttavia, la maggior parte dei prestiti attecchisce solo nel secolo successivo: ne offrono una ricca documentazione il *corpus* AtLiTeG e il VoSLIG e, inoltre, una aggiornata e ricca trattazione è proposta da Lubello (2025: 21-27), il quale, oltre alle voci già citate, tratta anche della peculiare *ginestrata*¹², a cui si devono affiancare i sostantivi *capirottata*¹³ e *carabazzata*¹⁴, il verbo *salpimentare*¹⁵ e l'aggettivo *salpreso*¹⁶.

Con riferimento agli ispanismi, il Cinque-Seicento è il periodo dell'entrata massiccia di voci che sono prontamente uscite dal nostro lessico o che ne sono attualmente ai margini (D'Agostino 1994: 810). Lo stesso è vero per la terminologia che si dipana fra tavole e forni, la cui vitalità è spesso confinata a questi due secoli: i prestiti spagnoli non hanno il peso, assoluto e specifico, dei francesismi¹⁷ e il loro impatto sulle pratiche gastronomiche non appare paragonabile nemmeno a quello, talvolta strisciante, che aveva avuto in precedenza il modello arabo¹⁸; estromesse dal rinnovamento del gusto tardo-

⁹ Da sp. *huevos mejidos* 'uova sbattute in una soluzione concentrata di zucchero in acqua' (< sp. *mejer* 'aggregare, aggiungere mescolando'): av. 1606, V. Giustiniani, *Avvertimenti per uno scalco* (in Beccaria 1968: 25; a cui si rimanda per una approfondita e articolata analisi della denominazione).

¹⁰ Da sp. *piccadillo* 'pietanza costituita da ingredienti sminuzzati, generalmente carne o pesce, variamente condita' (< sp. *picar* 'tagliare'): 1627, V. Lancellotti, *Lo scalco pratico*. Cfr. VoSLIG s.v. *piccatiglio* [C. Murru].

¹¹ Il *mirausto* consiste in una «preparazione a base di pollame spezzato, rifatto in un intingolo a base di latte di mandorle» (Carnevale Schianca 2011: 408-409). La parola deriva da cat. *mig-raust*, che potrebbe avere un antecedente nel prov. *mieg-raust* 'mezzo arrostito' (cfr. Coluccia 2022: 196-197; Frosini e Lubello 2023: 73). Circa la figura di Maestro Martino, la fisionomia della sua lingua e la tradizione testuale a lui riconducibile cfr. almeno Lubello (2006: 398-399, 2012, 2019).

¹² Da cat. *genestada*, documentato per la prima volta agli inizi del Trecento nel *Llibre de Sent Soví*, fonte di straordinario valore per la sua antichità e perché esplicita la metonimia alla base del nome: «mit-hi safrà en guisa que torn a color de genesta» (Santanach 2014: 201). Il gastronomo deve infatti essere ricondotto al lat. *genīstam* 'ginestra', con riferimento alla tonalità gialla donata a questa vivanda a base di latte, farina e zucchero dall'aggiunta dello zafferano. Le ricette italiane che descrivono questa pietanza sono più tarde, risalgono alla fine del XV secolo e si innestano nella tradizione di Maestro Martino. La storia della parola è delineata in Urraci (2024: 138-140).

¹³ Si tratta di una zuppa preparata con polpa di cappone battuta o altro pollame. L'etimologia della parola è oggetto di una vivace discussione, le cui diverse posizioni sono ben riassunte in Pregnolato (2022: 1022). L'ipotesi più convincente ci pare essere la derivazione da «cat. *capirot*, prestito dal prov. *capeiro(n)*, equivalente del fr. *chaperon* 'cappuccio a mantellina', con riferimento alla salsa che "incappuccia" la zuppa» (VoSLIG s.v. *caperottata* [F. Cupelloni]). Tale ricostruzione è a nostro avviso supportata dall'antichità della prima attestazione spagnola di *capirottada*, trasmessa da *El libro de buen amor* di metà Trecento, dove si legge: «gallynas con capirottada comía amenudo» (DHLE s.v.). In italiano il termine è documentato per la prima volta nel ms. Western 211, Wellcome Institute for the History of Medicine, Londra, databile tra il XV e il XVI secolo, in cui si rinviene la forma *capilluta* (cfr. Carnevale Schianca 2011: 111).

¹⁴ 'Minestra di zucche o di altri ortaggi dalla polpa succosa cotti in brodo di carne', dallo sp. *calabaza* o dal cat. *carabassa* 'zucca': 1524, A. Camuria, *Apparecchi diversi da mangiare* (cfr. Stromboli 2025: 74; VoSLIG s.v. *carabazzata* [F. Cupelloni]).

¹⁵ Da sp. *salpimentar* 'condire con sale e pepe': 1560, D. Romoli, *La singolare dottrina*, p. 145v.

¹⁶ 'Conservato sotto sale', da sp. *salpresar* 'cospargere di sale': 1570, B. Scappi, *Opera*, p. 258r.

¹⁷ Per quanto riguarda l'impatto del francese sulla lingua del cibo cfr. Fusco (1997), Thomassen (1997), Schweickard (2007) e Frosini e Lubello (2023: 28-30).

¹⁸ Un profilo degli arabismi nella lingua del cibo, sintetico ma ricco, è delineato in Lubello (2023: 29-36). Per un quadro aggiornato circa l'influenza esercitata dalla tradizione gastronomica arabopersiana sui primi ricettari europei medievali cfr. Martellotti (2024).

secentesco, orientato dalle cucine di Francia¹⁹, le parole di origine spagnola hanno di norma una portata cronologicamente circoscritta e, non di rado, risultano effimere (Frosini e Lubello 2023: 55).

Fanno eccezione parole amerindie per le quali il castigliano è solo un tramite, fra tutte *cacao*, *cioccolato*, *mais* e *patata*, denominazioni che spesso giungono in Italia attraverso gli scritti di viaggio oppure mediante le traduzioni di testi spagnoli dedicati alle nuove scoperte, talvolta coinvolgendo ulteriori intermediari o canali multipli ma, comunque, sempre per via libresca e con una trasmissione rapida che è risposta alla voglia di impadronirsi di queste novità (Beccaria 1968: 113). Per il resto, sono poche le parole che hanno conosciuto un successo duraturo: sovengono *oglia podrida* e *torrone*²⁰. Più numerose sono le voci rare, tra cui *almivere*, *buglios* e *mantegata*, su cui nei prossimi capitoli porteremo l'attenzione. La limitata diffusione di questi termini, vincolati a un numero esiguo di testi, non ne determina la marginalità e tanto meno la trascurabilità: essi sono indispensabili per delineare un quadro accurato della realtà linguistico-culturale che li accoglie, con particolare riferimento al Seicento, che dall'abbondanza di simili occasionalismi, piena espressione del gusto e delle inclinazioni del tempo, è caratterizzato.

3. Almivere ‘soluzione concentrata di zucchero in acqua; sciroppo’

Almivere è voce eccezionalmente rara, priva di riscontri nei repertori lessicografici e, per quanto ci è stato possibile appurare, documentata in due soli libri di cucina: *Lo scalco pratico* (1627) di Vittorio Lancellotti²¹ e il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze, databile alla seconda metà del XVII secolo²². Lancellotti (1627) fa ampio uso del termine, del quale trasmette ben 71 occorrenze. Sono invece solo 7 quelle contenute nel codice dell'Annunziata, per di più in ricette attinte proprio a *Lo scalco pratico*; al tempo stesso, e il dato ci pare significativo, in quanto potenziale indicatore di una più

¹⁹ Una efficace sintesi relativa alla variazione del gusto che si accompagna alla penetrazione della nuova moda francese è in Capatti e Montanari (2005: 126-131).

²⁰ Da sp. *torrón* (< sp. *turrar* ‘arrostire’ < lat. *torrēre* ‘seccare’): 1549, C. Messi Sbugo, *Banchetti*, p. 4r. La storia della parola rimanda alla Spagna, mentre quella del referente al mondo arabo; in proposito cfr. Fresu (2015) e VoSLIG (s.v. *torrone* [C. Murru]).

²¹ Il nome di Vittorio Lancellotti ritornerà più volte nelle prossime pagine, in quanto il suo *Lo scalco pratico* esibisce un nucleo significativo di ispanismi peculiari. Nato a Camerino, egli fu uno degli scalchi più autorevoli del primo Seicento. La sua carriera si svolse presso diverse corti ducali in Emilia e Toscana, tra cui quella di Alessandro I Pico della Mirandola, nonché in alcuni importanti palazzi cardinalizi romani: dapprima fu al servizio di Scipione Borghese, quindi, dal 1607, di Pietro Aldobrandini e, infine, dal 1622, del nipote Ippolito Aldobrandini, al quale è appunto dedicato il trattato di scalcheria (cfr. Fabbri Dall'Oglio 2002: 106). L'opera, che consta di 308 pagine, raccoglie un'ampia selezione di liste di pietanze relative a pranzi e banchetti organizzati dall'autore stesso, ordinati in base al mese in cui ebbero luogo. Tali liste, veri e propri menu, si caratterizzano per l'impostazione pragmatica e funzionale (Roversi 2003: 8), riconducibile alla finalità manualistica del testo: la descrizione delle portate è spoglia di una componente narrativa e privilegia gli aspetti di maggiore rilievo per lo scalco, ossia ingredienti, modalità di preparazione e decorazione dei piatti.

²² Ms. conv.soppr.F.VIII.1834 della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. Questo codice cartaceo si compone di 182 carte, di cui 12 bianche, e si presenta anonimo e anepigrafo; riferimenti interni e considerazioni linguistiche lo collocano nella Firenze del secondo Seicento, più nello specifico in ambienti connessi alla corte medicea. Accoglie 386 ricette, di cui 314 di cucina, molte delle quali prive di titolo, e settantadue che rientrano nella categoria dei “segreti”. Di questo testo è attualmente in corso di pubblicazione l'edizione critica (cfr. Urraci 2025b).

ampia circolazione del termine, l'anonimo autore del ms. fiorentino sembra conoscere, o quanto meno dedurre, il significato della parola: a testimoniarlo non è tanto la sua ripresa, che potrebbe essere priva di consapevolezza, quanto piuttosto la presenza di una originale glossa esplicativa che ne accompagna il primo utilizzo: «cotti nel'almivere cioè in zucchero chiaro» (Annunziata: 29v).

Riportiamo, di seguito, una selezione di contesti pertinenti ripresi da entrambi i libri di cucina²³:

(1) Starne arrosto lardate, servite sopra un nido di pasta di strufoli, fatti di farina, rossi d'ova, butiro, tagliati a dati, fritti nel strutto, siroppati nell'**almivere**. (Lancellotti 1627: 14)

(2) Bianco magnare fritto, passato per **almivere**, in porcellana, un piatto per signore. (Lancellotti 1627: 27)

(3) Un pasticcio all'inglese, di vitella, piccioni spolpati, bocconi d'animelle, cervella di vitella, parmigiano grattato, fette di presciutto, medolla, e grasso di vaccina, fettoline di cedro, pignoli, pistacchi, sugo di limone, solite spetierie, impastato con pasta di marzapane, con ghiaccio sopra fatto con **almivere**, a modo di marzapane. (Lancellotti 1627: 53)

(4) Zuppa di biscotti reali, inzuppati bene con vino moscatello, coperti di medolla di vaccina ben cotta, servendoci sopra fette di presciutto arrosto, fatto passare nell'**almivere**, cioè zucchero purificato. (Lancellotti 1627: 85)

(5) [...] e quando cominciò a quagliare, si messe sopra rossi d'ova dure cotte nell'**almivere**. (Lancellotti 1627: 98)

(6) Piccatiglio di vitella arrosto, con fette di pan' dorato, stato a molle in salsa reale sotto, servito con rossi d'ova cotti nel' **almivere** cioè in zucchero chiaro, e fette di sommata medesimamente passate per **almivere**. Con salsa reale sopra, e fettoline di cedro condito. (Annunziata: 29v)

(7) [...] e sopra questa frittata, con pistachi sopra ficcati per lo lungo, rossi di ova dure cotte nel' **almivere** tramezzate di bocconi di pane di Spagna fritti, infarinati con polvere di mostaccioli, con acqua muschiata, e sopra la seconda frittata, frezzata tutta di lardoni di cedro candito. (Annunziata: 132r)

(8) [...] il piatto unto di butirro, spolverizzato di zucchero, con fette di pane di Spagna, e sopra il latte, mettendolo in forno, e cominciato a strigniere, si mette sopra rossi di ova cotti nell' **almivere**, tosti, rimettendolo poi in forno a finire di strigniere. (Annunziata: 132v)

Gli esempi precedenti riassumono gli usi prevalenti dell'**almivere**, impiegato per sciroppare o cuocere altri ingredienti, più spesso i tuorli, oppure per fare un ghiaccio, ossia una glassa. Rilevante è anche la coerenza tra il riferimento allo *zuchero chiaro* del codice dell'Annunziata (29v) e quello allo *zuccaro purificato* presente in Lancellotti (1627: 85): per preparare l'**almivere** si usa zucchero che è stato privato delle impurità, e

²³ Negli esempi, qui e oltre, il grassetto è sempre nostro.

dunque reso più bianco, mediante la bollitura con albumi montati e il successivo filtraggio.

Per quanto riguarda l'origine della parola, l'ipotesi spagnola è coerente con gli innesti iberici che caratterizzano la lingua di Lancellotti. Plausibilmente, la derivazione è dallo sp. *almíbar* 'azúcar disuelto en agua y cocido al fuego hasta que toma consistencia de jarabe' (DLE s.v.); più precisamente, si tratterà di un adattamento della variante *almívar*, la cui prima attestazione è individuata dal DCECH (s.v. *almíbar*) tra il 1493 e il 1495. A sua volta, *almíbar* deriva dall'ar. sp. *al-mība* 'sciropo di mela cotogna', per cui Dozy ipotizza una provenienza dal persiano *mey be* 'nettare di mela cotogna' (DCECH s.v.). Indagini nel NTLLE mostrano che *almívar* è lessema vitale almeno sino al primo 1700, e che ha quali referenti sciropi prodotti mediante l'ebollizione sia del solo zucchero sia di zucchero e frutta. La voce *almívar* è inoltre registrata da due dizionari plurilingue italiano-spagnolo, ossia Vittori 1609 ('licore di confetture liquide') e Franciosini 1620 ('miva, cioè sugo di cotogne inzuccherate'), e, infine, particolarmente eloquente risulta la definizione che ne offre Oudin (1607: s.v.): 'sucre fondu, sirop, composte ou confitures faite avec du sucre'.

4. Buglios 'torta a strati, preparata in diverse fogge e rivestita di glassa'

Forma altrettanto rara, sebbene dotata di maggiori appigli in ambito italo-romanzo, anch'essa trasmessa dal solo Lancellotti (1627), è *buglios*. Allo scalco di Camerino si devono sei occorrenze della parola.

(9) **Buglios**, in forma di rosone, in piatto imperiale, a otto ordini sopra allo sfoglio, quale era di pasta fatta con fiore di farina, butiro, rossi d'ova, zuccaro, e pasta di marzapane; il primo ordine era di ova misside, sopra le quali si stendeva un sfoglio della sopradetta pasta, sottile fritto nello strutto buono; il secondo ordine di bianco magnare; e il terz'ordine di cotognata rossa; il quarto ordine di pasta reale, e cedro condito; e poi si deve tornare da capo all'ova misside, e seguitare di ordine in ordine come sopra; tramezando sempre gl'ordini con il sudetto sfoglio sottile fritto; coprendolo con un sfoglio simile al primo, e formare un rosone reale, cotto in forno, agghiacciato bene di zuccaro a modo di lustro di marzapane, servito con una corona di zuccaro intorno all'orlo del piatto, e sopra diversi fiori fatti di zuccaro. (Lancellotti 1627: 26)

(10) **Buglios** in forma di cappello a dieci ordini; prima si fece la pasta di fiore di farina, rossi d'ova, zuccaro, acqua rosa, e pasta di marzapane; la base grande di questa pasta dentro una tiella, poi sopra un'ordine d'ova reali, cotte nell'almivere, e sopra uno sfoglio di pasta frolla, fritta nel butiro, della grandezza, e ritondezza del cappello, e sopra questa pasta un'ordine di bianco magnare sottile, e sopra un'altro sfoglio simile; poi sopra un'ordine di cotognata rossa, con il solito sfoglio, e un'altro ordine sopra di pignoccata, cedro condito, e pistacchiata, e agro di cedro, con suo sfoglio sopra, con un'altro ordine d'arbolata, fatti con rossi d'ova, e sugo di biete, acqua rosa, muschio, spetieria, stemperato ogni cosa insieme, cotto nell'almivere, cioè dentro una tiella nel forno, e sopra il solito sfoglio, e ricominciando da capo dal primo ordine, seguitando, finché fu alto a bastanza; e copertosi con l'istessa pasta della base, e si formò un cappello, con suo centiglio; cotto al forno, poi agghiacciato bene di zuccaro. (Lancellotti 1627: 123)

(11) **Buglios**, in forma d'un cappello, a dodici ordini. (Lancellotti 1627: 202)

(12) **Buglios** in forma di stella, di ott'ordini. (Lancellotti 1627: 250)

(13) **Buglios** in forma d'un cappello simile a quello scritto nella merenda fatta a Parma d'agosto. (Lancellotti 1627: 288)

(14) **Buglios**, in forma di cappello altre volte scritto, con suo centiglio, e pennini naturali di diversi colori. (Lancellotti 1627: 293)

Sebbene il gastronimo non sia registrato nei repertori lessicografici, le due estese descrizioni offerte da Lancellotti (1627) non lasciano dubbi sulla natura del referente: si tratta, evidentemente, di una pietanza a più *ordini* 'strati', di notevole impatto scenografico e preparata in forme differenti (cappello, rosone e stella), ricoperta da uno strato di glassa e varie decorazioni; la farcia, alternata a sfoglie di pasta, è costituita da variegate preparazioni di credenza, tra cui bianco mangiare, cotognata, marzapane, pignocata, pistacchiata e varie confetture, oltre a uova, per lo più cotte nell'almivere. La versione più complessa, composta di dodici strati e in forma di cappello, venne servita nel corso di un banchetto offerto dal cardinale Ippolito Aldobrandini il 13 agosto 1626 (Lancellotti 1627: 201).

La voce trasmessa da *Lo scalco pratico* è variante solo formale di *buglio*, termine presente in undici occorrenze in Crisci (1634)²⁴ e *hapax* ne *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* (1684) di Carlo Nascia²⁵.

(15) **Buglio** di pasta fritta guarnito di nevole, e gelo. (Crisci 1634: 245)

(16) **Buglio** alla reale guarnito con zuccaro, oro, e fiori. (Crisci 1634: 271)

(17) **Buglio** alla portoghese guarnito d'amarene siroppate. (Crisci 1634: 272)

(18) **Buglio** d'ova meschi a corona guarnito alla reale. (Crisci 1634: 273)

(19) **Buglio** alla spagnola guarnito di cedronata. (Crisci 1634: 277)

(20) **Buglio** alla spagnola guarnito di gelo, e ova meschi. (Crisci 1634: 278)

(21) **Buglio** guarnito di pasta d'alcorso, e argento. (Crisci 1634: 310)

(22) **Buglio** ripieno di botiro, gelo di cotogni, e zuccaro. (Crisci 1634: 314)

(23) **Buglio** di canolichi di pasta ripieno di cose siroppate. (Crisci 1634: 316)

(24) **Buglio** di gelo, lattaroli, ova filate guarnite di moscardini, cime di cedro siroppate, lavorato con oro, e argento. (Crisci 1634: 325)

(25) **Buglio** in monte alla reale, d'ova meschi, e gelo guarnito, sostenuto da quattro segnali di zuccaro del naturale. (Crisci 1634: 331)

²⁴ Lo scalco Giovan Battista Crisci pubblica a Napoli, nel 1634, la *Lucerna de corteggiani*, una ricca raccolta di menu per tutti i giorni dell'anno dedicata a Ferdinando II di Toscana. Tale collezione ha il grande merito di trasmettere «il primo vero repertorio di prodotti e specialità del Centro-Sud [...] dall'Abruzzo alla Puglia, dalla Campania alla Basilicata alla Calabria» (Capatti e Montanari 2005: 26)

²⁵ Di Carlo Nascia sono note le origini palermitane e sappiamo inoltre che egli fu cuoco del duca Ranuccio II Farnese, presso il quale prese servizio nel 1659. Cfr. Alberini (1981: VII-XXVII) e Petrolini (2005).

(26) Di **buglio** di sombriero alla spagnuola. Questo lo farai a piramide cioè al fondo del piatto metterai un foglio di pasta fina lavorato e sopra di esso confettura di Venezia e frutti canditi e così di foglia in foglia sino che havrai perfetionata la piramide, e che di foglia in foglia caschino dell'ova filate, e deta piramide tutta coprirai con pasta tirata a otto, o dieci fogli, e che copra sino a basso dell'orlo del piatto, e che il bordo sia coperto con sfoglio italiano ma lavorato e poi piglierai un coltello caldo, e taglierai per il lungo delicatamente la pasta tirata, tanto che comparischi detta robba che vi è dentro, e poi per sopra vi getterai della tressia di zuccaro bianca ma prima va bagnata con siroppo di zucaro, e sopra del **buglio** vi metterai un cervo fatto di zuccaro. (Nascia 1684: 70-71)

I gastronomi *buglio* e *buglios* possono essere confrontati con sp. *bollo*, che designa primariamente pani o dolci di forma tondeggiante²⁶, coerentemente con il rimando etimologico al lat. BŪLLA 'bolla' (DCECH s.v.). Le prime attestazioni di questa accezione si rinvencono nell'*Universal vocabulario en latín y en romance* (1490) di A. De Palencia e nel *Vocabulario español-latino* (1495) di A. De Nebrija, che riportano la seguente definizione: 'bollo de pan. Spira panis. Orbis panis'.

Nel Seicento spagnolo il termine *bollo* identifica anche una preparazione assai più ricca ed elaborata, affine a quella proposta dagli scalchi italiani, che troviamo accuratamente rappresentata nel trattato *Arte de Cozina, pasteleria, vizcocheria y conserveria* (1611) di F. Martínez Montañón, cuoco alle corti dei re Filippo II, III e IV. In particolare, risulta pertinente, per forma e ingredienti, il *bollo sombrero* (Martínez Montañón: 84r), che non può non richiamare il *buglios in forma di cappello* di Lancellotti e il *buglio di sombriero* di Nascia. Sia in Spagna sia in Italia queste espressioni gastronomiche sono circoscritte alla cucina più alta, propria di un contesto marcatamente elitario e, dunque, per sua natura ristretto; non di meno, non vi è una effettiva contrapposizione con il referente più comune della parola, di cui queste vivande costituiscono una rielaborazione: come sovente accade, le tavole dei signori trasformano ricette relativamente semplici in piatti spettacolari. Al riguardo, si consideri che persino una fonte coeva al Lancellotti, il *Vocabulario español-italiano* (1620) di L. Franciosini, si limita a descrivere il *bollo* come «un carollo, un berlingozzo, o ciambella, vale pasta mescolata, o intrisa, con uova, e altre cosa, e in forma rotonda, e assai grossetta» (Franciosini 1620: s.v. bollo); una definizione coerente con quella che di *bollo maymon* darà circa un secolo dopo J. F. de Ayala Manrique: «en nuestro tiempo llaman assi il bollo fino hecho con huevo y azucar, esponjado y tostado por fuera» (NTLLE s.v. bollo). Altrettanto degna di nota, perché segnale di una diramazione semantica sin qui non considerata, è la glossa presente nel *Diccionario de autoridades* (1726-1739: s.v. bollo): «panecillo esponjado de varias figuras y tamanos, y amasado con diferentes ingredientes: como leche, manteca, huevos, giste, azúcar, etc los quales se usan para tomar chocolate».

In definitiva, il lessema in questione esibisce una gamma di significati che oscilla tra l'identificazione di piccoli dolci di forma rotonda e la più generica denotazione di panetti d'impasti diversi, un'accezione evidentemente sviluppatasi per estensione della prima e non necessariamente connessa al valore dell'etimo; più raro, e tipicamente secentesco, è invece il rimando a una torta a più piani, un significato sfuggito alla ricca documentazione che il LEI raccoglie s.v. bulla. Eppure, le attestazioni di *buglio(s)* sono tutt'altro che marginali, in quanto, a nostro avviso, con riferimento ai continuatori italo-romanzi di lat.

²⁶ «Pieza esponjosa hecha con masa de harina, agua y otros ingredientes, como leche, azúcar, mantequilla o huevos, y cocida al horno» (DLE s.v. bollo). Sono pienamente pertinenti anche le due accezioni della loc. *bollo maimón*: 'roscón de masa de bizcocho' e 'mazapán relleno de conservas' (DLE s.v. bollo).

bùlla, dimostrano la convivenza tra parole autoctone e derivate, o comunque mediate, dallo spagnolo.

Di ascendenza spagnola saranno il *buglios* di Lancellotti e il *buglio* di Crisci e Nascia²⁷, così come l'origine dei prodotti coinvolti suggerisce lo sia l'accezione 'panetto di cioccolata' rintracciabile in it. *boglio*, parola documentata dal solo Redi (1685: 184) ed effettivamente ricondotta a sp. *bollo* sia dal DEI sia dal VEI. Lo stesso può essere detto di un nucleo di voci dialettali che esprimono il medesimo significato, ossia 'panetto (o tavoletta) di cioccolato': nap. *bùglio* (cfr. Altamura 1968: s.v.), di cui si attestano anche le varianti *boglio*, *pùglio* e *pùglia* (cfr. Riccio 2005: 69), cal. *pógli*a e *pógghia* e abr. *póyya* (cfr. LEI s.v. *bulla*) e, per quanto riguarda il settentrione d'Italia, ven. e vic. *bolo* e mil., parm. e piem. *bol* (cfr. Prati 1968: s.v. *bolo*²). Più complessa è la valutazione di liv. *bollo* 'sorta di pan dolce', del derivato comasco *bulèt* 'pane contadinesco fatto di vinacce, castagne secche, granturco, il tutto macinato e impastato insieme' e, più in generale, della ricca messe di gastronomi che il LEI (s.v. *bulla*) elenca sotto la categoria 4.d.ζ. "cibi"; tuttavia, ci pare verosimile che la coniazione di tali forme sia priva di influenze spagnole e, dunque, che esse derivino direttamente dal latino.

La questione è già stata discussa da Vidossi (1938: 105), le cui osservazioni risultano in linea con la nostra interpretazione, benché egli ignorasse l'accezione attestata nei ricettari secenteschi. Da un lato, infatti, lo studioso prende in considerazione la posizione espressa dal REW, che si limita a derivare direttamente dal latino l'it. *bol(l)o*; dall'altro riconosce come nella storia della parola non possa non aver avuto un ruolo lo spagnolo e, pertanto, presume percorsi distinti e paralleli per le diverse forme. Affronta inoltre la questione dell'alternanza tra le varianti in *-l(l)-* e quelle in *-gli-*, richiamando l'ipotesi di un fraintendimento della grafia spagnola formulata da Goidanich (1914: 31) e successivamente ripresa anche da Prati (1968: s.v. *bolo*²): l'incongruenza dipenderebbe dal fatto che *boglio* e simili entrarono per via orale, udite dagli spagnoli, mentre *bol(l)o* penetrò attraverso il canale scritto; un quadro coerente con gli usi degli scalchi secenteschi, ai quali non saranno mancati contatti diretti con le lingue di Spagna.

5. Mantegata 'focaccina dolce lievitata, impastata con burro e latte di pinoli'

Il solo libro di cucina a documentare il gastronomo *mantegata* sono i *Banchetti* (1549) di C. Messi Sbugo²⁸ (cfr. Catricalà 1982: 179), dai quali viene tradata la seguente ricetta:

²⁷ Alla luce dei riscontri rinvenuti nello spagnolo, anteriori a quelli italiani, e della presenza del termine nel marchigiano Lancellotti (1627) e nel napoletano Crisci (1634), nonché della denominazione *sombrero alla spagnuola* adottata da Nascia (1684), ci pare sia da respingere la ricostruzione etimologica formulata da Petrolini (2005: 307-308): egli, nella sua disamina del lessico de *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*, riconduce il termine al parmense *buj* 'alveare, arnia', ipotizzando una connessione che sarebbe dovuta alla somiglianza tra questo dolce piramidale, da cui colano "ova filate", e un favo da cui stilla il miele.

²⁸ Cristoforo Messi Sbugo fu maestro di casa e spenditore alla corte estense, in particolare sotto i ducati di Alfonso I ed Ercole II. La sua opera, la cui destinazione è chiaramente ed esplicitamente cortigiana, si articola in tre sezioni principali: *Conviti*, in cui vengono descritti quattordici dei più importanti banchetti tenutisi a corte tra il 1524 e il 1548; *Apparecchio generale*, una sorta di *vademecum* per l'organizzazione di qualsiasi pranzo; *Compositioni di vivande*, che raccoglie un'ampia selezione di ricette. I *Banchetti* sono stati recentemente editi per le cure di Veronica Ricotta (cfr. Ricotta 2023); rimandiamo inoltre a Catricalà (1982) per un'approfondita analisi del lessico attestato in questa pietra miliare della storia della gastronomia italiana.

(27) A fare dieci **mantegate**. Piglia de pignuoli ben netti e mondi libra una, e pestali nel mortaio; ne farai come un latte, con oncie sei d'acqua rosata. Poi pigliarai libre tre di farina bianca e torli dieci d'uova e libra una di zuccharo e libra mezza di buttiero fresco, e di specie d'ogni sorte oncia una in tutto, e oncia una di levaturo et un poco di sale. Poi pigliarai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo. E così impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua, tanto che la pasta habbia del tenero; e la sbatterai sopra una tavola per spacio di due hore. E nello sbattere della pasta, gli andrai ponendo a poco a poco libra meza di pignuoli mondi ammaccati. Poi piglierai due vasi e li metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo. Poi la batterai per spatio di meza altr' hora, et fatto questo la compartirai in dieci **mantegate**, overo **crescentine**, come vuoi dire. Poi piglia libra meza di buttiero disfatto et ongi il fondo d'una tiella grande, et pongliela dentro, et ongi anchora esse di sopra, e poi ponle a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perché vanno cotte adaghio. E cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di zuccharo fino fra tutte. E potriasi fare anche senza specie. (Ricotta 2023: 129)

Altre occorrenze della parola si hanno in Citolini (1561: 504) e Garzoni (1585: 686); entrambi, però, come accade anche in altri casi, è probabile si limitino ad attingere ai *Banchetti*. Numerose sono poi le attestazioni in opere lessicografiche dei secoli XVII e XVIII (s.v. mantegata), che appaiono tuttavia poco precise e sembrano descrivere almeno due referenti distinti. Proponiamo una ricognizione parziale di tali fonti:

- 1598, G. Florio, *A World of Wordes*: 'a kind of paste meate used in Italy';
- 1611, G. Florio, *A New World of Words*: 'a kinde of daintie paste-meate';
- 1653, A. Oudin, *Recherches italiennes et françoises*: 'rostie au beurre';
- 1660, N. Duëz, *Dittionario italiano e francese*: 'rostie au beurre';
- 1684, F. Pomei, *Indice universale, nel quale si contengono i nomi di quasi tutte le cose del mondo*: 'rostita di butiro, pane unto, pane col butiro, fetta di pane col butiro';
- 1695, N. Nerio, *Dictionarii grammaticalis opus suis numeris expletum*: 'fetta di pane col butiro, offa butiro tosta'.

Concludiamo questa panoramica documentando la presenza della voce nei veneziani *Diari* (1523) di M. Sanudo, una fonte di particolare interesse in quanto anteriore al ricettario ferrarese:

(28) vivande date al pasto fece il Serenissimo domino Andrea Gritti doxe a li XLI, a dì ultimo novembrio 1523: a tavola numero 34. [...] fugazine, zoè **mantegade**. (Stefani 1892: 239)

I processi etimologici coinvolti nello sviluppo del gastronomo non sono del tutto trasparenti. *Mantegata* evoca lo sp. *manteca*, evidentemente con riferimento al burro usato nella preparazione. Il lessico spagnolo contiene altresì le forme *mantecada(s)* e *mantecado*, che potrebbero rappresentare una fonte diretta: il primo nome, probabilmente il più antico, identifica un crostino con burro e zucchero ed è documentato almeno dal 1620; del secondo, che denota invece una sorta di pane impastato col burro, troviamo

traccia soltanto a partire dal 1734²⁹. Nello spagnolo si ritrova dunque la medesima polisemia riscontrabile nel dominio italiano, con lo stesso termine impiegato per riferirsi a due differenti pietanze: un pane al burro e un crostino imburrito.

In ogni caso, è evidente l'antioriorità sia dei *Diari* di Sanudo sia dei *Banchetti* di Messi Sbugo rispetto a questa documentazione. Ciò ci porta a credere che il gastronomo sia penetrato in Italia settentrionale come prestito non dal castigliano bensì dal catalano, lingua che attesta *mantegada*, in un significato pienamente congruo, ossia 'panellet pastat amb mantega', sin dal XIV secolo (cfr. DCVB s.v.).

6. Olle podride e alla spagnola, podritine e pasticci podriti

L'olla (o oglia) podrida è una pietanza ben nota: si tratta di un piatto eccezionalmente ricco e sostanzioso, dalla consistenza simile a quella di un minestrone, che lega carne, salsiccia, erbe, legumi e spezie stufandoli insieme, per lungo tempo, in una pentola. Le prime occorrenze del lessema sono in Scappi (1570)³⁰, che attesta le varianti *oglia potrida* e *oglia putrida*, e il nome gode ancora oggi di una certa vitalità, come suggerisce la registrazione della voce *olla podrida* in GRADIT e SC.

È indubbio che la pietanza abbia raggiunto la più ampia diffusione e la maggiore notorietà nel corso del XVII secolo³¹. Delle numerose occorrenze rintracciabili in quest'arco temporale ci limitiamo a riportare quelle emerse dallo spoglio dei principali libri di cucina, raggruppandole per varianti formali:

- *oglia podrida*: 1629, M. Giegher, *Li tre trattati*, p. 48; seconda metà XVII sec., *Ricettario della Santissima Annunziata di Firenze*, c. 16v;
- *oglia podrita*: 1627, V. Lancellotti, *Lo scalco pratico*, p. 33; 1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 138; 1694, A. Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. 394;
- *oglia potrida*: 1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 92;
- *oglia pudrida*: 1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 11;
- *oglia putrida*: 1609, C. Evitascandalo, *Il libro dello scalco*; 1629, M. Giegher, *Li tre trattati*, p. 10; 1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 117;
- *oglia putrita*: seconda metà del XVII sec., *Ricettario di cucina di San Martino delle Scale* [Palermo]³²; 1694, A. Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. 417.

²⁹ Per entrambe le documentazioni cfr. NTLLE s.vv. mantecada e mantecado. *Mantecada* è registrato in Franciosini (1620) con il significato 'pane arrostito, e unto con burro'; *mantecado* 'cierto género de bollo amassado con manteca' è nel *Diccionario de autoridades* (1726-1739).

³⁰ Bartolomeo Scappi fu cuoco segreto, ossia personale, dei papi Pio IV e Pio V, al quale l'*Opera* è dedicata; prima ancora fu al servizio di vari signori e cardinali tra Milano, Venezia, Bologna e Roma. Il suo voluminoso ricettario costituisce un documento fondamentale, capace di riassumere l'intero sapere gastronomico rinascimentale: suddiviso in sei libri, consta di 450 carte e 27 incisioni, e raccoglie ben 1022 ricette e 111 menù. La più completa e affidabile biografia di Scappi è raccontata da Di Schino e Luccichenti (2007: 13-25); per quanto concerne invece la lingua dell'*Opera* rinviamo a Urraci (2024, 2025a) e Porcu (2025).

³¹ Il successo della pietanza fu straordinario non solo in Italia, come dimostrano il calco strutturale fr. *pot-pourri* (TLFi) e la presenza di *olla podrida* nell'inglese sin dal 1590 (OED). Testimone della diffusione della parola è anche la rapidità con cui essa diventa veicolo di usi figurati: lo si può osservare sin dalla prima attestazione napoletana, ne *Lo cunto de li cunti* (1634-1636), dove *ogliepotrite* ha il significato di 'confusione, mescolanza' (cfr. Stromboli 2017: 53).

³² Cfr. Rapisarda, Spadaro e Musso 2007: 313. In Sicilia l'og(g)hia putrida, o pignatu à la spagnola, è ricca di citazioni sin dal Seicento e la sua documentazione è altrettanto ampia nel Settecento, salvo poi uscire dall'uso, e anche dai vocabolari, nell'Ottocento (cfr. D'Onofrio 1997: 95-99).

Le tante varianti della voce sono da ricondursi al composto spagnolo *olla podrida*, datato dal DCECH (s.v. pudrir) agli inizi del XVI secolo. *Olla* significa ‘pentola’ e proviene dal lat. *ōlla*, variante popolare di *aulla* ‘pentola senza anse’ (cfr. DELIN s.v.); il significato letterale di *podrida*, participio di *podrir*, dal lat. *putrēre*, è invece ‘imputridita’. La semantica del composto non è del tutto trasparente: *podrida*, in accordo con *olla* ma riferito al suo contenuto, potrebbe denotare il risultato della lunga cottura a fuoco lento che porta gli ingredienti a disfarsi; oppure, ed è questa l’ipotesi sostenuta dal DCECH, ad essere pertinente è una peculiare accezione di *podrido*, propria del linguaggio familiare, ossia ‘molto pieno, traboccante’ – un significato metaforicamente traslato da ‘verminoso’, e quindi ‘imputridito’.

L’origine della pietanza si fa esplicita nella sinonimica denominazione *oglia alla spagnola*, rinvenibile sporadicamente nel Seicento e, con maggiore frequenza, nell’Ottocento³³. Si tratta di una etichetta sotto cui rientrano anche alcune preparazioni che si discostano, almeno in parte, dalla ricetta originaria: pur venendo preservate ricchezza e natura degli ingredienti, in particolare per quanto concerne l’impiego di carne e legumi, non sempre la preparazione richiede una cottura prolungata che porti gli alimenti a disfarsi³⁴; ciò suggerisce una sorta di rivisitazione dell’oglia podrida, o meglio testimonia un ampliamento del significato del gastronomo. Un analogo allentamento dei vincoli semantici, accompagnato a una certa duttilità morfologica, si manifesta nei casi di omissione del determinante e, dunque, di ricorso alla denominazione ellittica e metonimica *oglia*; un fenomeno che si ripropone con particolare intensità ne *Il cuoco reale e cittadino* (1791 [1724])³⁵: sulle pagine di questo ricettario *oglia* non identifica un singolo piatto, bensì una tipologia di preparazioni, a cui è dedicata una sezione del libro che viene così introdotta: «l’oglia è una gran zuppa, che si può servire tanto in magro che in grasso» (p. 194). Seguono ricette per l’oglia di grasso, l’oglia alli colombacci ed altri volatili, l’oglia in magro e l’oglia di radiche e legumi all’olio (pp. 194-196), una straordinaria varietà che dimostra come *oglia* costituisca un iperonimo definito solo in parte dai tratti semantici prototipici dell’oglia podrida.

Nell’orizzonte di una ricerca rivolta a lessemi di uso inconsueto, riteniamo d’interesse, oltre ai casi di preservazione della sola testa del composto visti in precedenza, due ulteriori sviluppi paralleli: la nominalizzazione del modificatore e la sua estensione a contesti distanti da quelli canonici.

Il primo fenomeno determina la formazione del sostantivo *podrita*, di cui si annovera un numero esiguo di attestazioni, confinate ancora una volta in Lancellotti (1627), che conia anche il diminutivo *podritina*, e nel *Ricettario della Santissima Annunziata*, all’interno di una ricetta ripresa però dallo stesso Lancellotti³⁶. I contesti d’uso, dei quali offriamo subito sotto una esemplificazione, suggeriscono una certa specificità determinata dalla possibilità di impiegare la *podrita* come una sorta di salsa o, comunque, quale copertura per arrostiti e lessi, una funzione che ci risulta estranea all’oglia podrida.

³³ Alcuni esempi: *oglia alla spagnola* (1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 174; 1694, A. Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. 506); *oglia alla spagnuola* (1684, C. Nascia, *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell’anno*, p. 377; 1790, F. Leonardi, *L’apicio moderno*, p. 306; 1814, V. Agnoletti, *La nuovissima cucina economica*, p. 119; 1820, A. Nebbia, *Il cuoco maceratese*, p. 167).

³⁴ Al riguardo, si vedano i contesti raccolti nel VoSLIG s.v. *oglia alla spagnola* [G. Urraci].

³⁵ Per una introduzione a questo ricettario, traduzione del francese *Le cuisinier roial et bourgeois* di François Massialot (Paris, Sercy, 1691), si veda Iacolare 2022.

³⁶ Anteriore è l’occorrenza di *putrida spagnuola* in Garzoni (1585: 883), certamente rilevante sebbene risponda a un uso figurato della locuzione.

(29) Starne mez'arrosto, poi bollite coperte d'una **podrita** di fettoline di cardi, groppetti di sedani, fette di ventresca, e di presciutto, e fette di tartufoli, con finocchietti bianchi cotti in brodo, poi fritti intorno, tramezzati di orecchie di capretto bollite, e fritte, con fette di pane sotto. (Lancellotti 1627: 4)

(30) Starne bollite, coperte d'una **podrita** regalata, fatta di torzi di cavoli, barbaglia di porco, cervellata, cipolle ripiene, ceci bianchi, fette di sommata, ò di presciutto, con tartufoli intieri sopra, che siano stati tartufolati in butiro, con fette di pane sotto, in porcellana. (Lancellotti 1627: 26)

(31) **Podrita** bastarda, con torzi di cavoli, carciofoli, cipolle intiere, ceci bianchi, finocchietti, piccioni, animelle, testicciuole di capretto senz'osso, code di castrato, lingua di vitella, petto di mongana, prugnoli, fette di sommata, e presciutto, e salame. (Lancellotti 1627: 80)

(32) **Podrita** in piatti imperiali, con schiene di castrato, capponi spezzati, torzi di cavoli ripieni, cipolle ripiene, ceci bianchi, rape ripiene, cardi, e selini in fette, e sommata, fette di presciutto, salame grattato, tartufoli intieri, con tordi arrosto sopra, servita con un festone di pasta di sfoglio, intorno. (Lancellotti 1627: 297)

(33) Piccioni bolliti, serviti con una **podritina** sopra di torzi di cavoli, cipolle intiere ripiene, ceci bianchi, fettoline di presciutto, tartufoli tartufolati intieri intorno, in porcellana un piatto per signore, e sparaci nel butiro intorno. (Lancellotti 1627: 87)

(34) Una **podritina** di polpette. Polpette di vitella, torsi di carciofi, piselli, fette di tartufi, prugnoli, uva spina, occhi, e orecchie, e lingue di capretto, fette di sommata, e prosciutto, sugo di salame pesto, e passato con grasso di vitella, e poca spetieria, con brodetto di rossi di ova fresche, e sugo di limone con fette di pane sotto. In porcellana con copertorino di zucchero tocco di oro. (Annunziata: 33v)

Risultato del medesimo processo di nominalizzazione, conseguente alla caduta della testa del composto, sono vari gastronomi dialettali riconducibili ad aree tra loro distanti: berg. *putrida* 'manicaretto composto con molti ingredienti'³⁷, camp. *lepudrida* 'minestra di baccelli con prosciutto'³⁸ e ven. *potrida* 'sorta di manicaretto fatto per lo più di coratelle di polli' e 'specie di vivanda fatta d'un mescolglio di varie cose'³⁹.

Chiudiamo la disamina delle vicende che hanno interessato il nome *oglia podrita* segnalando l'acquisizione di una certa autonomia funzionale e semantica da parte dell'aggettivo *podrito* (o *putrido*), che matura una ulteriore, specifica accezione gastronomica. In dettaglio, si devono segnalare le occorrenze di *podrito* (agg.) in Lancellotti (1627) e l'attestazione della loc.agg. *in putrida* in Vasselli (1647) e nel *Ricettario della Santissima Annunziata di Firenze*. Propriamente, l'aggettivo descrive pasticci ripieni con gli ingredienti dell'oglia e, dunque, aventi una farcia composta di carne, legumi e verdure ridotti a una consistenza più o meno densa; per estensione, ed è questo l'aspetto che cattura maggiormente la nostra attenzione, sia l'aggettivo sia la locuzione vengono associati a pietanze, più spesso insalate, che mescolano e variamente amalgamano tanti ingredienti vari e differenti: quest'uso è coerente con l'immagine

³⁷ Cfr. Francia e Gambarini 2001-2004. Nel bergamasco si rintracciano occorrenze del gastronomo sin dal 1670: «a chi'l manda col piàt turta o putrida» (Assonica 1670: 310).

³⁸ Cfr. DES. Rilevante è anche il logudorese *òl'a* 'fave fresche cotte con lardo', parola evidentemente derivata da sp. *olla*.

³⁹ Cfr. Boerio 1829.

evocata nei parlanti dalla pietanza spagnola e, quindi, con l'accezione di *olla podrida* come 'guazzabuglio, accozzaglia, congerie' (GDLI s.v.).

1. '(Di un pasticcio) ripieno di carne, legumi, verdure e altri ingredienti stufati'.

(35) Pasticci **podriti** di brasette, e polpette di vitella, tartufoli, fettoline di cardi, fette di presciutto, rossi d'ova, bocconi di cervellata brodosi, coperti, e poi ricoperti, serviti con un'intaglio agghiacciato di zucchero. (Lancellotti 1627: 13)

(36) Pasticci reali **podriti**, di bocconi di vitella, piciconi spezzati, polpettine di vitella, prugnoli, fettoline di tartufoli, rossi d'ova, fette di presciutto, solite spetierie, uva spina, sugo di limone, con suo brodetto di rossi d'ova, serviti con intaglio sopra. (Lancellotti 1627: 127)

(37) Pasticci **podriti**, di bocconi grossi di vitella, bene battuta, e lardata, medolla, e grasso di vaccina, bocconi d'animelle, fegatelli di polli, fettoline di cardi, fette di sommata, e di presciutto, rossi d'ova, con vachi d'agresta, e suo brodetto di rossi d'ova, con sugo di limone, e intaglio sopra. (Lancellotti 1627: 211)

(38) Pasticciotti **podriti**, di brasole di vitella, tartufoli, bocconi d'animelle, grasso, e medolla di vaccina, fettoline di presciutto, con suo brodetto, e sugo di limone, con intaglio di pasta di zucchero sopra, uno per signore. (Lancellotti 1627: 237)

2. 'Strabordante, caratterizzato da una ricca mescolanza di ingredienti differenti'.

(39) Insalatine **podrite**, in porcellana, un piatto per signore. (Lancellotti 1627: 65)

(40) Insalate reali **podrite**, con neve sotto. (Lancellotti 1627: 182)

(41) Insalate regolate **podrite**. (Lancellotti 1627: 201)

(42) Insalate **in putrida**, fatta con erbaggi odorosi, e gentili, tarantello, caviale di storione, inchiove di Genova, pistacchi, e tartuffoli, condite con aceto d'ambra, e olio di Toscana. (Vasselli 1647: 81)

(43) Insalate **in putrida**, che mostravano nel mezzo, sopra d'una conca marina, Venere, con Amore, ogni cosa di zucchero dorato, sollevata sopra la coda di quattro delfini, intagliati di cedro, con teste di cacio parmegiano dorate, circondata da varie erbe odorose, bottarghe in fette sottili, inchiove, olive senz'osso, caviale di Lorè, tartuffoli grossi in fette, radiche di più sorti, granelli di melagrani, e altri infiniti ingredienti, condite con olio di Toscana, sale, e aceto d'ambra. (Vasselli 1647: 91)

(44) Picconi grossi **in putrida**. (Annunziata: 129v)

Riferimenti bibliografici

Agnoletti, Vincenzo (1814), *La nuovissima cucina economica*, Roma, Vincenzo Poggioli.
 Alberini, Massimo (1981), 'Carlo Nascia e il suo tempo', in Nascia, Carlo, *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*, 2 voll., Bologna, Arnaldo Forni, VII-XLVII.

- Altamura, Antonio (1968), *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, Fiorentino.
- Assonica, Carlo (1670), *Il Goffredo del signor Torquato Tasso travestito alla rustica bergamasca*, Venezia, Nicolò Pezzana.
- Boerio, Giuseppe (1829), *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, Andrea Santini e figlio.
- Capatti, Alberto; Montanari, Massimo (2005), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma, Laterza.
- Carnevale Schianca, Enrico (2011), *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki.
- Catricalà, Maria (1982), 'La lingua dei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo', *Studi di lessicografia italiana* 4, 147-268.
- Citolini, Alessandro (1561), *La tipocosmia*, Venezia, Appresso Vincenzo Valgrisi.
- Coluccia, Chiara (2022), 'Cibo e dialetto. Lessicografia napoletana ottocentesca e lessico gastronomico antico', *Studi di lessicografia italiana* 39, 167-216.
- Crisci, Giovan Battista (1634), *Lucerna de corteggiani*, Napoli, Dominicum Roncagliolum.
- D'Agostino, Alfonso (1994), 'L'apporto spagnolo, portoghese e catalano', in Serianni, Luca; Trifone, Pietro (eds.), *Storia della lingua italiana*, vol. 3: *Le altre lingue*, Torino, Einaudi, 791-824.
- D'Ascoli, Francesco (1993), *Nuovo vocabolario dialettale napoletano*, Napoli, Adriano Gallina Editore.
- DCECH = Corominas, Joan; Pascual, José Antonio (eds.) (1980-1991), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, 6 voll., Madrid, Gredos.
- DCVB = Alcover, Antoni Maria; de Borja Moll, Francesco (eds.) (1930-1962), *Diccionari Català-Valencià-Balear*, 10 voll., Palma de Mallorca, Miramar, <<https://dcvb.iec.cat>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- DEI = Battisti, Carlo; Alessio, Giovanni (eds.) (1950-1957), *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, Barbera.
- DELIN = Cortelazzo, Manlio; Zolli, Paolo (eds.) (1999) [1979-1988], *Il nuovo Etimologico – Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, Bologna, Zanichelli.
- De Nebrija, Elio Antonio (1495), *Vocabulario español-latino*, Salamanca.
- De Palencia, Alfonso (1490), *Universal vocabulario en latín y en romance*, Siviglia, Paulus de Colonia cum suis sociis.
- DES = Wagner, Max Leopold (1962), *Dizionario etimologico sardo*, Heidelberg, Carl Winter.
- Diccionario de Autoridades (1726-1739) = Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las phrases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, Madrid, Francisco Del Hierro.
- D'Onofrio, Salvatore (1997), *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia*, Galatina, Congedo.
- DLE = Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, versión 23.7 en línea, <<https://dle.rae.es>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- Duëz, Nathanaël (1660), *Dittionario italiano e francese. Dictionnaire italien e françois*, Leida, Jean Elsevier.
- Evitascandalo, Cesare (1609), *Libro dello scalco*, Roma, Carlo Vullietti.

- Fabbri Dall'Oglio, Maria Attilia (2002), *Il trionfo dell'effimero. Lo sfarzo e il lusso dei banchetti nella cornice fastosa della Roma barocca. Viaggio nell'evoluzione del gusto e della tavola nell'Italia fra Sei e Settecento*, Roma, Ricciardi e associati.
- Florio, John (1598), *A Worlde of wordes*, Londra, Arnold Hatfield for Edw. Blount.
- Florio, John (1611), *Queen Anna's New World of Words*, Londra, Melch. Bradwood.
- Francia, Carmelo; Gambarini, Emanuele, *Dizionario italiano-bergamasco*, Bergamo, Grafital.
- Franciosini, Lorenzo (1620), *Vocabolario español-italiano. Segunda parte*, Roma, Iuan Pablo Profilio.
- Fresu, Rita (2015), 'Torrone. Non solo a Natale', in Arcangeli, Massimo (ed.), *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del Gusto*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 336-340.
- Frosini, Giovanna; Lubello, Sergio (eds.) (2023), *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci.
- Fusco, Fabiana (1997), 'Cronologia e adattamento di francesismi della gastronomia nell'italiano sette-ottocentesco', *Quaderni della Sezione di Glottologia e Linguistica dell'Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti* 9, 151-160.
- Garzoni, Tommaso (1585), *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Venezia, Gio. Battista Somasco.
- GDLI = Battaglia, Salvatore (ed.) (1961-2004), *Grande dizionario della lingua italiana*, 21 voll., Torino, UTET, <<https://www.gdli.it/>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- Giegher, Mattia (1629), *Li tre trattati*, Padova, Guaresco Guareschi al Pozzo dipinto.
- Goidanich, Pier Gabriele (1914), *Denominazioni del pane e di dolci caserecci in Italia*, Bologna, Gamberini e Parmeggiani.
- GRADIT = De Mauro, Tullio (ed.) (1996), con la collaborazione di Giulio C. Lepschy e Edoardo Sanguinetti, *Grande Dizionario Italiano dell'Uso*, 6 voll., UTET, Torino.
- Iacolare, Salvatore (2022), 'Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato', *Zeitschrift für romanische Philologie* 138 (4), 1119-1136.
- Il cuoco reale e cittadino. Il quale insegna ad ordinare ogni sorta di Vivanda e la miglior maniera de Ragù i più alla moda, ed i più squisiti* (1791²) [1724], Venezia, Lorenzo Baseggio.
- Lancellotti, Vittorio (1627), *Lo scalco pratico*, Roma, appresso Francesco Corbelletti.
- Latini, Antonio (1692-1694), *Lo scalco alla moderna*, 2 voll., Napoli, Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii.
- LEI = Pfister, Max; Prifti, Elton; Schweickard, Wolfgang (eds.) (1979-), *Lessico Etimologico Italiano*, Wiesbaden, Dr. Ludwig Reichert Verlag, <<https://online.lei-digitale.it/>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- Leonardi, Francesco (1790), *L'apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, 6 voll, Roma, s.e.
- Lubello, Sergio (2006), 'La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia', in Librandi, Rita; Piro, Rosa (eds.), *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII-XVI)*, Atti del convegno (Matera, 14-15 ottobre 2004), Firenze, SISMEL Edizioni del Galluzzo, 389-404.
- Lubello, Sergio (2012), 'Varietà di «lingue» e tradizioni nel De arte coquinaria di Maestro Martino', in Bianchi, Patrizia et al. (eds.), *La variazione nell'italiano e nella sua storia. Varietà e varianti linguistiche e testuali*, 2 voll., Firenze, Franco Cesati, 227-235.
- Lubello, Sergio (2019), 'Il De arte coquinaria di Maestro Martino: antecedenti e dintorni', in Chiabò, Myriam (ed.), *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, Roma, Roma nel Rinascimento, 75-86.

- Lubello, Sergio (2023), *Minima culinaria. Storie di parole, incontri di culture*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- Martellotti, Anna (2024), *La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia. Indagine storico-filologica sui ricettari Normanni*, Firenze, Olschki.
- Martínez Montaña, Francisco (1611), *Arte de Cozina, pasteleria, vizcocheria y conserveria*, Madrid, Luis Sanchez.
- Mattei, Venantio (1669), *Teatro nobilissimo di scalcheria*, Roma, Giacomo Dragonelli.
- Nascia, Carlo (ed. Alberini, Massimo 1981) [1684], *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*, 2 voll., Bologna, Arnaldo Forni.
- Nebbia, Antonio (1820), *Il cuoco maceratese*, Bassano, Remondini topografo ed editore.
- Nerio, Nicolao (1695), *Dictionarii grammaticalis opus suis numeris expletum*, Roma, Heredes Corbelletti.
- Nocentini, Alberto (2010), con la collaborazione di Alessandro Parenti, *L'Etimologico. Vocabolario della lingua italiana*, Milano, Le Monnier.
- NTLLE = Real Academia Española, *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, <<https://apps.rae.es/ntlle/>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- OED = Simpson, John Andrew; Weiner, Edmund (eds.) (1989²) [1884–1928], *The Oxford English Dictionary*, Oxford, Clarendon Press.
- Oudin, César (1607), *Tesoro de las dos lenguas española y francesa. Thresor des deux langues françoise et espagnolle*, Paris, Marc Orry.
- Oudin, Antoine (1653), *Recherches Italiennes & Françaises*, Paris, Antoine De Sommaville.
- Petrocchi, Polcarpo (1894), *Nòvo dizionario universale della lingua italiana*, Milano, Fratelli Treves.
- Petrolini, Giovanni (2005), *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Parma, Battei.
- Pomei, Francesco (1684), *Indice universale, nel quale si contengono i nomi di quasi tutte le cose del mondo, della scienza e delle arti, co' loro termini principali*, Venezia, Nicolò Pezzana.
- Porcu, Francesca (2025), '«In questo modo si può fare»: articolazione testuale e strategie informativo-prescrittive nell'«Opera» di Bartolomeo Scappi', in De Blasi, Nicola et al. (eds.), *Dulcis in fundo*, Atti del convegno di studi conclusivo del PRIN 2017 AtLiTeG (Siena, Università per Stranieri, 3-4 giugno 2024), Firenze, Olschki, 49-68.
- Prati, Angelico (ed. Folena, Gianfranco; Pellegrini, Giovan Battista 1968), *Etimologie venete*, Venezia-Roma, Istituto per la Collaborazione Culturale.
- Pregnotato, Simone (2022), 'Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare', *Zeitschrift für romanische Philologie* 138 (4), 1018-1054.
- Rapisarda, Stefano; Spadaro, Carmelo; Musso, Pasquale (2007), 'Il Ricettario di cucina di San Martino delle Scale (Palermo, Biblioteca comunale, 3QQB151). Edizione e studio', *Bollettino del Centro di studi filologici e linguistici siciliani* 21, 243-321.
- Redi, Francesco (1671), *Esperimenti intorno a diverse cose naturali, e particolarmente a quelle, che ci son portate dall'Indie*, Firenze, Insegna della nave.
- Redi, Francesco (1685), *Bacco in Toscana*, Firenze, Piero Matini.
- Riccio, Giovanna (2005), *Ispanismi nel dialetto napoletano*, Trieste, Università degli studi di Trieste.
- Ricotta, Veronica (2003), *I Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale di Cristoforo Messi Sbugo. Edizione e studio linguistico*, Firenze, Olschki.

- Romoli, Domenico (1560), *La singolare dottrina [...] dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di dì in dì per tutto l'anno [...]* Opera sommamente utile a tutti, Venezia, Michele Tramezzino.
- Roversi, Giancarlo (2003), 'Presentazione', in Lancellotti, Vittorio, *Lo scalco pratico*, Bologna, Arnaldo Forni.
- Scappi, Bartolomeo (1570), *Opera*, Venezia, Michele Tramezzino.
- Santanach, Joan (ed.) (2014), *Llibre de Sent Soví*, Barcellona, Editorial Barcino.
- SC = Sabatini, Francesco; Coletti, Vittorio (eds.), *Dizionario della lingua italiana*, <https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- Schweickard, Wolfgang (2007), 'I gallicismi nel lessico culinario italiano', in Castiglione, Marina; Rizzo, Giuliano (eds.), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del convegno «Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca» (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 267-284.
- Soderini, Giovanvittorio (1600), *Trattato della coltivazione delle viti, e del frutto che se ne può cavare*, Firenze, Filippo Giunti.
- Stromboli, Carolina (2017), *Le parole del cunto. Indagini sul lessico napoletano del Seicento*, Firenze, Franco Cesati.
- Stromboli, Carolina (2025), *Un ricettario meridionale del primo Cinquecento. Edizione e glossario di Apparecchi diversi da mangiare*, Firenze, Olschki.
- Stefani, Federico (ed.) (1892), *I diarii di Marino Sanuto*, vol. 35, Venezia, Marco Visentini.
- TB = Tommaseo, Nicolò; Bellini, Bernardo (1861-1879), *Dizionario della lingua italiana*, 4 voll., Torino, Società L'Unione tipografica-editrice, <<https://www.tommaseobellini.it/>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- Thomassen, Helga (1997), *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main, Peter Lang.
- TLFi = *Trésor de la Langue Française informatisé*, ATILF - CNRS & Université de Lorraine, <<http://www.atilf.fr/tlfi>> (ultimo accesso: 31/08/2025).
- Urraci, Giovanni (2024), '«La qual si chiama dal vulgo butirata». I gastronomi in -ata attraverso l'Opera (1570) di Bartolomeo Scappi', *Studi di lessicografia italiana* 41, 167-216.
- Urraci, Giovanni (2025a), 'Costanti e innovazioni nel lessico della cucina rinascimentale. Prime ricognizioni sull'«Opera» (1570) di Bartolomeo Scappi', in De Blasi, Nicola et al. (eds.), *Dulcis in fundo*, Atti del convegno di studi conclusivo del PRIN 2017 AtLiTeG (Siena, Università per Stranieri, 3-4 giugno 2024), Firenze, Olschki, 69-88.
- Urraci, Giovanni (2025b), *Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze. Edizione, fonti e glossario*, Firenze, Olschki.
- Vasselli, Gio. Francesco (1647), *L'Apicio ovvero il maestro de' conviti*, Bologna, HH. del Dozza.
- VEI = Prati, Angelico (1951), *Vocabolario etimologico italiano*, Torino, Garzanti.
- Vidossi, Giuseppe (1938), 'Appunti sulle denominazioni dei pani e dei dolci caserecci in Italia', *Archivio Glottologico Italiano* 30, 69-109.
- Vittori, Girolamo (1609), *Tesoro de las tres lenguas. Francesa, Italiana, y Española. Dernière édition revue et augmentée*, Ginevra, Samuel Crespin.

VoSLIG = *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*, realizzato nell'ambito del progetto AtLiTeG, <<https://vocabolario.atliteg.org/lemmario>> (ultimo accesso: 31/08/2025).

Zaccaria, Enrico (1927), *L'elemento iberico nella lingua italiana*, Bologna, Cappelli.

Manoscritti

Annunziata = Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale, conv.soppr.F.VIII.1834.

Giovanni Urraci

Università degli Studi di Padova (Italia)

giovanni.urraci@unipd.it