ESTRATTO

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»
Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia
402

ANNA MARTELLOTTI

LINGUISTICA E CUCINA

LEO S. OLSCHKI EDITORE
MMXII

La sorprendente analogia tra lingua e cucina come espressioni della cultura di un popolo permette di avviare, con la scorta della linguistica generale, una riflessione teorica sull'arte culinaria, individuandone gli elementi sistematici e il loro funzionamento.
Il metodo comparativo della linguistica storica consente di ricostruire le cucine morte, l'etimologia delle vivande e la storia gastronomica, trovando nelle tradizioni arabe, normanne e sveve le origini della cucina italiana ed europea.

In copertina: *Hic fecerunt prandium* «qui prepararono il pranzo», dall'arazzo di Bayeux, sec. XI.

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»
Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia
402

ANNA MARTELLOTTI

LINGUISTICA E CUCINA

LEO S. OLSCHKI EDITORE
MMXII

Tutti i diritti riservati

Casa Editrice Leo S. Olschki
Viuzzo del Pozzetto, 8
50126 Firenze
www.olschki.it

ISBN 978 88 222 6186 1

«PARLA COME MANGI»

Con la nuova storiografia francese delle *Annales* la storia fatta di grandi personaggi, di eventi e di date è stata affiancata, e forse in qualche modo addirittura obliterata, da una crescente attenzione per gli aspetti della vita materiale, e accanto ai grandi quadri economici l'indagine è andata frantumandosi nelle problematiche più disparate: la vita privata, la posizione della donna, la condizione delle classi meno abbienti, le città, le università, carestie, epidemie, abbigliamento, ecc.

In tale contesto trova una sua precisa collocazione la storia dell'alimentazione, che ha raggiunto un buon livello di conoscenza: è stata indagata l'origine delle diverse specie vegetali e animali collocandone nel tempo la migrazione verso l'Europa, si sono studiati e approfonditi i più importanti sistemi alimentari che via via si presentano nella evoluzione storica, e si è fatta luce su alcuni argomenti complementari: valori rituali del cibo, modelli alimentari e identità culturale, relazione con le teorie dietetiche, interdizioni religiose, ecc.[1]

A ridosso della storia dell'alimentazione emerge qua e là la storia della cucina, e se per la Grecia antica si ricostruisce il banchetto degli eroi sulla scorta dei poemi di Omero, per la Roma imperiale si attinge alle ricette fin troppo sovraccariche descritte nel *De re coquinaria* di Apicio; sono poi disponibili singole trattazioni che in modo frammentario si occupano specificamente di cucina storica, dovute alla penna di studiosi con competenze diverse, ad esempio filologi che prendono le mosse dall'edizione di libri di cucina medievali come Constance B. Hieatt e Terence Scully o specialisti di lingue antiche come Jean Bottéro, Maxime Rodinson o Andrew Dalby, spesso sulla base di una inclinazione personale per argomenti ritenuti marginali e non perfettamente integrati agli altri più ovvi settori accademici; mentre l'interesse specifico per la gastronomia ha incoraggiato buongustai e amatori a tracciare più ampi quadri a cui però spesso manca il necessario sostrato di

---

[1] Si veda come esempio il manuale di *Storia dell'alimentazione*, curato da J.L. Flandrin e M. Montanari per Laterza.

ricerche specialistiche. In compenso recentemente si è pubblicato molto nel settore della manualistica gastronomica, così che anche alcune epoche lontane hanno rivelato con dovizia i loro segreti, ad esempio il tardo medioevo per quanto riguarda sia i principali paesi europei, sia il mondo arabo.

D'altra parte in questi ultimi anni l'interesse per il cibo ha assunto un rilievo sorprendente, per non dire esorbitante, associandosi alla curiosità per il folklore e le tradizioni popolari e alla ricerca di prodotti di artigianato; i cibi genuini sono diventati stimolo per escursioni e viaggi, tanto che le riviste turistiche così come i pieganti e i siti internet delle amministrazioni locali elencano fra le attrattive, accanto alle vestigia storiche e artistiche, le specialità gastronomiche e i prodotti tipici, decantando l'atichità delle loro tradizioni, che possono risalire indifferentemente all'epoca degli etruschi o alla metà dell'Ottocento.

E se i piatti regionali, specialmente del sud, erano stati emarginati e quasi cancellati dal geniale e fortunato manuale di cucina "italiana" tutto orientato a nord di Pellegrino Artusi, e avevano trovato il modo di emergere solo tardivamente in trattati specifici, da qualche anno i libri di interesse locale hanno invaso il mercato, raccolti in collane o pubblicati in ordine sparso, spesso da editori minori; tra le pubblicazioni vendute in edicola la bella collezione di cucina regionale della Newton Compton del 2001 è stata ben presto seguita da un'altra della Mondadori Electa datata 2008,[2] a cui si affiancava un profluvio di piccole iniziative analoghe.

Intanto si è scavato più a fondo nell'area dei cosiddetti "prodotti del territorio" sulla via indicata ottanta anni fa dalla *Guida gastronomica d'Italia* del TCI (1931, recentemente ristampata), che accanto alle materie prime (verdure, frutta, carni, ecc.) e ai prodotti lavorati (formaggi, salumi o pesce salato) elencava le più caratteristiche vivande locali; in anni recenti si sono moltiplicate le pubblicazioni monografiche aperte ai prodotti meno industrializzati, come le *Guide enogastronomiche* del TCI (dedicate ai salumi, al pane, ai dolci), e gli *Atlanti* dei prodotti tipici dell'INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale: pane, pasta) e tante altre analoghe trattazioni dovute all'iniziativa di singole case editrici come la pionieristica ma tuttora valida *Enciclopedia dei prodotti tipici italiani* curata da Davide Paolini per le Garzantine, mentre il movimento Slow Food di Carlo Petrini ha affiancato alla riscoperta e alla promozione delle specialità locali in via di estinzione una assidua attività edi-

---

[2] *La cucina regionale italiana*, 27 voll., Roma, Newton Compton, 2001, che raccoglie monografie precedentemente stampate dallo stesso editore (ad esempio il volume di Luigi Sada sulla Puglia è del 1994). Con lo stesso titolo *La cucina regionale italiana*, 16 voll., Milano, Mondadori Electa, 2008, ampliata in seguito con monografie su singoli prodotti.

CAPITOLO PRIMO

CUCINISTICA GENERALE

1. L'OGGETTO DI STUDIO

In un ciclo di corsi universitari tenuti tra il 1906 e il 1911 e pubblicati due anni dopo per iniziativa dei suoi allievi, lo svizzero Ferdinand de Saussure gettava le basi della moderna scienza linguistica introducendo alcune coordinate teoriche che sono ancora valide a distanza di un secolo, e che crediamo di poter utilizzare nella nostra ricerca.

In primo luogo egli avvertiva la necessità di precisare che oggetto di studio della linguistica deve essere «la lingua»,[1] escludendo «tutto ciò che è estraneo al suo organismo, al suo sistema, insomma tutto ciò che si designa col termine di "linguistica esterna"», vale a dire etnologia, storia politica, istituzioni, lingua letteraria, lingua e dialetti, lingua dei libri e lingua corrente, estensione geografica delle lingue e frazionamento dialettale, pur ritenendo che «lo studio dei fenomeni linguistici esterni sia assai fruttuoso».[2]

La sua affermazione risulta tanto più sorprendente in quanto già a una prima impressione superficiale la lingua ci appare indissolubilmente legata a questi elementi esterni, e allo stesso modo anche il cibo o la cucina, come si è visto, acquistano rilevanza proprio in quanto divengono il nucleo di una pluralità di interessi, si caricano di valori culturali, dimostrano la loro potenzialità come base di conoscenza.[3]

---

[1] F. DE SAUSSURE, *Corso di linguistica generale*, introduzione, traduzione e commento di T. De Mauro, Bari, Laterza, 1967, p. 18: «Se studiamo il linguaggio sotto parecchi aspetti in uno stesso momento, l'oggetto della linguistica ci appare un ammasso confuso di cose eteroclite senza legame reciproco. Appunto procedendo in tal modo si apre la porta a parecchie altre scienze – alla psicologia, all'antropologia, alla grammatica normativa, alla filologia, ecc. – che noi separiamo nettamente dalla linguistica, ma che, col favore d'un metodo poco corretto, potrebbero rivendicare il linguaggio come uno dei loro oggetti. A nostro avviso, non vi è che una soluzione a tutte queste difficoltà: *occorre porsi immediatamente sul terreno della lingua e prenderla per norma di tutte le altre manifestazioni del linguaggio*».

[2] *Ivi*, p. 31 sgg.

[3] MONTANARI, *Cibo storia didattica*, cit., p. 164.

Riprendendo dunque la bella tautologia di Saussure, affermiamo che la cucinistica deve avere come suo oggetto il cucinare, escludendo gli elementi accessori, come la storia dell'alimentazione, la sociologia, l'etnologia, la letteratura, ecc., che ingrossano e appesantiscono le monografie dedicate a singole cucine e le storie di civiltà gastronomiche, venendo spesso incontro alla necessità di integrare i pochi dati ricavabili da un corpus di ricette ristretto o manchevole.

La volontà di liberarsi di ingombranti sovrastrutture emerge nella già citata monografia su *La cucina italiana* di Capatti e Montanari, quando affermano di voler «restituire alla storia della cucina una sua specifica dimensione», evitando «la tentazione di sottoporla all'egemonia della letteratura» o di «subordinare la storia della cucina a vicende, anch'esse, di diversa natura come quelle della storia politica».[4]

Questi elementi esterni sono ovviamente importanti, ma sono appunto esterni e fanno oggetto di altri campi di ricerca; senza «chiudere le porte a scambi con altre discipline», ribadiamo dunque che la cucinistica non si pone finalità sociologiche, etnografiche o linguistiche, e che i risultati devono riferirsi esclusivamente alla cucina.[5]

Resta comunque ancora da chiarire cosa si intenda per "cucina", e ricorrendo nuovamente all'individuazione della lingua come «un repertorio di parole e costrutti proprio di una particolare comunità linguistica»,[6] si può proporre di definire ad esempio la "cucina italiana oggi" come l'«insieme delle consuetudini alimentari degli italiani». Ovviamente lo studioso, nel circoscrivere concretamente questa realtà culinaria, si troverà di fronte alle stesse difficoltà con cui si scontra il linguista nel delimitare i margini della "lingua italiana", e lo si vedrà in seguito, ma la definizione saussuriana stabilisce un principio importante finora trascurato, presupponendo l'esistenza di una cucina parlata che non ha necessariamente alle spalle una cucina scritta.

Il linguista osserva che «la scrittura viene dopo il parlare, è una possibilità aggiuntiva con caratteristiche speciali, che meritano ogni attenzione proprio per la loro specificità rispetto agli usi parlati» (DeM, p. 7 sg.); e analogamente la cucina esiste prima dei ricettari. Come la lingua vive e si trasmette ad opera dei parlanti, allo stesso modo la cultura culinaria si realizza e si tramanda at-

---

[4] Capatti-Montanari, p. vii sg.

[5] Come osserva De Mauro nel suo commento, «la preoccupazione di Saussure... è quella di determinare se c'è e quale è il fine specifico della indagine linguistica; e non già quella di chiudere le porte a scambi con altre discipline» (nota 51 a p. 378).

[6] Per l'analisi sincronica seguo T. De Mauro, *Linguistica elementare: con esercizi e test di verifica*, Roma-Bari, Laterza, 2006, d'ora in avanti DeM; la citazione è a p. 14.

Capitolo secondo

CUCINISTICA STORICA

1. L'oggetto di studio

Incoraggiati dall'aver verificato la stretta correlazione tra cucina e lingua nel funzionamento sincronico anche sotto il profilo del rapporto tra cucina nazionale, varianti regionali e dialetti culinari, e constatato la perfetta corrispondenza dei meccanismi di conservazione e di evoluzione nello svolgimento diacronico, tenteremo ora di stabilire le regole di una cucinistica storica, prendendo ugualmente spunto dalla linguistica, con la finalità di studiare l'etimologia di un piatto, di ricostruire cucine morte, di delineare la storia di una cucina.

È ben vero che l'argomento è più concreto, in quanto invece di parole tratteremo di preparazioni gastronomiche, di piatti, di pietanze che richiedono tempi di allestimento, disponibilità di materie prime e luoghi deputati alla loro realizzazione: la nostra indagine sarà quindi più materiale e più pratica, saremo costretti a cercare tangibilmente le cucine dove sono stati allestiti per la prima volta e dove si è continuato a preparare quei piatti, e useremo un linguaggio più disinvolto parlando di cose semplici, come maccheroni, stufati e salsette che tutti hanno sotto gli occhi e spesso anche in bocca. E poiché l'oggetto di studio è rappresentato da specialità culinarie, per prima cosa dobbiamo imparare a conoscerle: non basta leggere cursoriamente una ricetta, prendere atto di una denominazione e scorrere qualche frase, ma è necessario ripercorrere i procedimenti descritti, immaginare il combinarsi degli ingredienti, arrivando a memorizzare le risultanze nelle loro caratteristiche salienti, tanto da poter distinguere le varianti consolidate e cogliere i possibili allontanamenti dalla norma, svelando talvolta errori di copiatura.

Proprio nel momento in cui introduciamo un confronto con la linguistica storica è necessario ribadire che la nostra attenzione deve rivolgersi esclusivamente alle preparazioni gastronomiche, tenendo da parte le loro denominazioni: il nostro oggetto di studio è infatti la storia della cucina e non la cronologia del vocabolario culinario.

Non intendiamo ovviamente rinunciare alla testimonianza dei dati linguistici, che possono costituire una fonte preziosa per ricostruire la storia alimentare e gastronomica, a patto di non dimenticare che appartengono a una sfera diversa: troveremo la conferma di come l'evoluzione della lingua e della cucina siano determinate da processi analoghi, ma al contempo risulterà evidente come le due storie parallele spesso non si corrispondano.

Le etimologie di cucina sono in effetti tra le più sfuggenti, e spesso propongono ipotesi tanto suggestive quanto inattendibili, o si arrestano di fronte al muro invalicabile dell'etimo ignoto; d'altra parte in presenza di termini chiaramente riconducibili ad epoche remote, come ad esempio nel caso di evidenti derivazioni latine, ci si chiede se sia sopravvissuta la parola o la vivanda a cui si riferisce,[1] e la risposta può venire soltanto dal confronto delle ricette.

Talvolta si mantiene nel tempo sia la pietanza sia il suo nome; in altri casi sopravvive il termine, ma viene successivamente attribuito a vivande differenti: molte denominazioni della polenta sono desunte da preparazioni antecedenti, ad esempio il molisano *macco* antico nome del purè di fave, o *migliaccio* che era evidentemente un semolino di miglio, segnalando le materie prime di cui il mais ha preso il posto (fave e granaglie) nella preparazione di minestre dense; un altro esempio può essere offerto dal termine latino *buccellatum*, che designava come si è visto il grande pane dei legionari romani, ed è passato a denominare i dolci popolari che ne sono derivati, confermando il valore simbolico di quell'alimento poverissimo, ma al contempo denunziandone la scomparsa, giacché il pane secco da ammollare è attualmente rappresentato dal pan biscotto e dalle friselle. Ovvero può sopravvivere la vivanda, perdendo il suo nome e acquistandone un altro: la torta parmesana, che costituisce il più spettacolare dei piatti descritti dal *Liber*, trova esito nel pasticcio di maccheroni, mentre il suo nome passa alla parmigiana di melanzane, che ne conserva la struttura con i suoi strati multipli.

Talvolta la soluzione ci appare ambigua, in quanto non è chiaro se un nome preso in prestito da un'altra lingua indichi un nuovo preparato o sia stato attribuito a una vivanda già esistente che abbia eventualmente subito solo qualche ritocco nel procedimento. È il caso delle polpette medievali, che nelle loro denominazioni non sembrano riconoscere la derivazione dagli analoghi manufatti latini, gli *esicia omentata*, mentre additano con evidenza la cucina araba: lo spagnolo *albóndiga* deriva da ar. *al-banadiq* 'la nocciola', mentre in italiano si parla di *ravioli spogliati* vedendoli come una ghiotta evoluzioni dei fagottini

---

[1] Cfr. A. VÁRVARO, *Permanenza della cultura materiale e permanenza della terminologia*, in *La cultura materiale in Sicilia*, «Atti del I Congresso internazionale di studi antropologici siciliani» (Palermo, 12-15 gennaio 1978), pp. 23-28.

ripieni di carne di origine orientale; possiamo dunque ipotizzare che il periodo di dominazione germanica ne abbia cancellato l'uso a vantaggio degli onnipresenti arrosti e che, se anche si erano conservate a livello basso, solo il prestigio della gastronomia araba e gli elaborati piatti in cui erano inserite ne abbia nuovamente consentito l'introduzione in un contesto culinario più raffinato.

Anche il linguista potrà trarre in ultima analisi qualche utile conclusione da queste ricerche, perché accanto alle preparazioni e parallelamente ad esse si sviluppa e si tramanda un consistente lessico di cucina che dal tardo medioevo è arrivato brillantemente nei nostri vocabolari, talvolta attraverso una trasmissione ininterrotta nell'uso della lingua, talvolta ricondottovi dopo una breve o lunga assenza per il tramite di qualche dialetto: crediamo che solo la conoscenza storica della cucina italiana dai suoi inizi normanno-svevi agli esiti attuali possa illuminare le modalità di trasmissione e di trasformazione del corposo vocabolario latino e volgare tardomedievale di area culinaria confluito nella nostra lingua.

2. La documentazione scritta: i ricettari

Fin dall'inizio abbiamo definito la cucina di una nazione come l'insieme delle consuetudini alimentari della sua popolazione, e per delinearne i contenuti abbiamo fatto ricorso alla comunità dei mangianti, confermando la priorità dell'uso rispetto alla tradizione scritta, ma nel lasciare l'attualità per epoche passate dove viene a mancare la testimonianza orale, si deve necessariamente ricorrere alla documentazione libresca, e se finora si è discusso di preparazioni e di ricette come se fossero entità autonome che vivono di vita propria, si dovrà finalmente parlare delle opere che ce le hanno tramandate, cioè della manualistica di cucina: solo i ricettari infatti ci forniscono una descrizione dettagliata dei diversi piatti, mentre come si è accennato la citazione letteraria di un manicaretto, pur rilevante ai fini della ricostruzione storica, poco ci rivela sulla sua realizzazione.

Tenendo presente l'identificazione dei piatti con le parole, potremmo assimilare i ricettari a vocabolari specialistici che illustrano in ampie voci i lemmi prescelti,[2] o paragonarli ai repertori di exempla a cui i predicatori medie-

[2] In effetti l'organizzazione in ordine alfabetico, che troviamo attualmente nelle enciclopedie gastronomiche, ha avuto una presenza assai marginale nei tempi antichi: la troviamo ad esempio nel *Liber de ferculis* di Giambonino, scritto a Venezia tra la fine del Duecento e l'inizio del secolo successivo, sul modello del manuale di Jazla da cui le ricette sono estratte, e per analogia nel ricettario *Veneziano* compilato in quegli stessi anni nella città lagunare.

CAPITOLO TERZO

LINGUISTICA E CUCINA

1. CUCINE MORTE

Si dà il nome di lingua morta a un sistema linguistico non più in uso e, poiché abbiamo definito la lingua come «un repertorio di parole e costrutti proprio di una determinata comunità linguistica», viene a mancare l'elemento principale di individuazione, rappresentato appunto dai parlanti.

In assenza di tale testimonianza, una lingua si ricostruisce attraverso un corpus di testi (tradizione letteraria, opere documentarie, iscrizioni, ecc.) numericamente delimitato, da cui si ricavano i dati necessari alla determinazione della struttura fonologica, della grammatica e del lessico, fermo restando che alcuni livelli di analisi restano più problematici (ad esempio le modalità della pronunzia).

Gli esempi più vicini a noi sono rappresentati dal latino e dal greco classico, lingue non più in uso che però conosciamo bene e che possiamo studiare su manuali più o meno complessi avvalendoci di vocabolari diversamente estesi e corposi.

Questo modello di ricostruzione presenta come già sappiamo una visione allo stesso tempo ristretta e indeterminata della realtà linguistica, in quanto mancano i molti elementi che non sono emersi nello scritto, e infatti non appena il corpus inaspettatamente si amplia, come sta avvenendo ad esempio per il greco in seguito al ritrovamento di papiri conservati nelle sabbie del deserto, il vocabolario si arricchisce di nuovi termini; e d'altra parte vengono giustapposti usi e vocaboli appartenenti ad epoche diverse, che non hanno mai fatto parte dello stesso sistema (di questo siamo avvertiti dalle grammatiche storiche e dalle datazioni approssimative riportate nei dizionari più accurati).

In conclusione, la nostra conoscenza del latino e del greco, basata sui classici, è adeguata per leggere i testi letterari, ma dobbiamo ammettere l'esistenza di una immensa frangia di realtà linguistica che sfugge alla nostra indagine.

Portando avanti le nostre analogie introduciamo il concetto di *cucina morta* in riferimento alle civiltà culinarie di epoche passate ove, non potendo ricorrere alle testimonianze dirette della comunità che le esprimeva, la nostra ricostruzione si basa esclusivamente sulla documentazione scritta, e ancor più che per le lingue si dovrà tenere conto delle enormi lacune che inficiano le nostre conoscenze.

Per restare in tema scegliamo come esempio la cucina romana o, se vogliamo circoscrivere più precisamente un'epoca, la grande gastronomia della Roma imperiale, un fenomeno imponente che abbraccia, se pure con varietà diatopiche e diastratiche assai rilevanti, un ampio territorio, e che costituisce parte essenziale della cultura che la capitale esporta in tutto l'impero.

Essa ci è nota attraverso un corpus di testimonianze scritte di notevole consistenza, che vanno dalla letteratura specifica, rappresentata in primo luogo dal *De re coquinaria* di Apicio e da serie di ricette desumibili da opere scientifiche di altro tipo (di agraria, medicina, botanica o zoologia), alle attestazioni letterarie come la famosa «cena di Trimalcione» del *Satyricon* e numerosi altri testi in prosa e in versi. La sfida è allettante e le nostre librerie espongono corposi ricettari "dell'antica Roma", anche se forti dubbi pesano sulla plausibilità della ricostruzione, in quanto l'opera attribuita ad Apicio è come si è già detto un eclettico manuale di cucina che, prendendo le mosse da alcune monografie dello stravagante buongustaio vissuto nell'età di Tiberio, viene infine rimaneggiato da un medico del IV secolo interessato alle pozioni per andare di corpo; per di più il discontinuo contenuto del libretto, in combinazione con la narrazione di Petronio Arbitro, evidenzia il carattere eccezionale e trasgressivamente esagerato della cucina imperiale che, se si è probabilmente affermata nell'ambiente dei liberti arricchiti, è rimasta inaccessibile ad ampi strati di popolazione e ha creato forti insofferenze negli intellettuali e nelle cerchie dei benpensanti.

Ripetiamo dunque che la ricostruzione basata esclusivamente sulla tradizione scritta, anche in presenza di una abbondante serie di testi, fa acqua da tutte le parti, mentre il ricorso alla comparazione in qualche caso fortunato consente di raggiungere risultati soddisfacenti anche in presenza di una documentazione esigua.

Ricostruiamo la cucina dei normanni di Sicilia

Per mettere alla prova le teorie che abbiamo formulate fin qui ci proponiamo l'obbiettivo difficile ma accattivante di ricostruire la cucina dei normanni di Sicilia, una realtà che finora ha suscitato scarso interesse, ma che rappresenta in effetti un momento cruciale per la nascita della gastronomia

INDICE

«Parla come mangi» . . . . . Pag. V

Capitolo I – Cucinistica generale . . . . . » 1

1. *L'oggetto di studio* . . . . . » 1
2. *Sincronia e diacronia* . . . . . » 4
3. *La cucina come sistema* . . . . . » 6
4. *La fonetica degli ingredienti* . . . . . » 9
5. *Il lessico dei piatti* . . . . . » 11
6. *Il pasto come segno* . . . . . » 16
7. *Variabilità del sistema* . . . . . » 19
8. *Lingua e parola* . . . . . » 25
9. *Le trasformazioni nel tempo* . . . . . » 27
10. *Dialettologia* . . . . . » 40
11. *Sopralinguismo* . . . . . » 50

Capitolo II – Cucinistica storica . . . . . » 55

1. *L'oggetto di studio* . . . . . » 55
2. *La documentazione scritta: i ricettari* . . . . . » 57
3. *La trasmissione orale* . . . . . » 66
4. *Il metodo comparativo in cucina* . . . . . » 70

Capitolo III – Linguistica e cucina . . . . . » 85

1. *Cucine morte* . . . . . » 85
   Ricostruiamo la cucina dei normanni di Sicilia . . . . . » 86
2. *Etimologie di piatti* . . . . . » 95
   La lunga storia del pasticcio di maccheroni . . . . . » 99
3. *Le vivande e i loro nomi* . . . . . » 113
   Salumi medievali . . . . . » 115
   Paste alimentari . . . . . » 134
4. *Conservatività dei dialetti gastronomici italiani* . . . . . » 153

Abbreviazioni bibliografiche . . . . . » 167

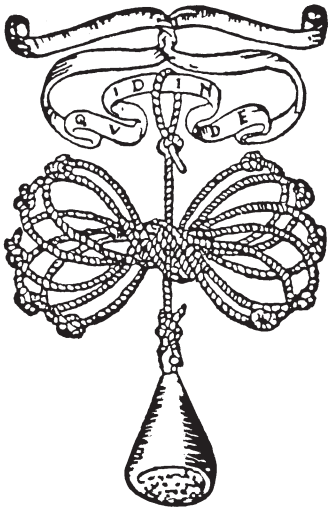
CDC arti grafiche

CITTÀ DI CASTELLO • PG

FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI AGOSTO 2012

ANNA MARTELLOTTI, filologa, già professore associato presso l'Università di Bari, si interessa da tempo di gastronomia medievale (*Libro di buone vivande*, Fasano, Schena, 1991), con particolare attenzione ai contatti con il mondo arabo (*Il* Liber de ferculis *di Giambonino da Cremona*, Fasano, Schena, 2001), e alla prima cucina italiana (*I ricettari di Federico II*, Olschki, 2005).
Ha inoltre pubblicato con Elio Durante numerose monografie di argomento musicale e letterario (Firenze, S.P.E.S.) a cui si è recentemente aggiunto *«Giovinetta peregrina». La vera storia di Laura Peperara e Torquato Tasso*, Olschki, 2010.

ISSN 0066-6807



ISBN 978 88 222 6186 1