

ESTRATTO



ITER  
GASTRONOMICUM

I

Veronica Ricotta

*I Banchetti,  
compositioni di vivande,  
et apparecchio generale*

di  
Cristoforo  
Messi Sbugo

Edizione e studio linguistico



Leo S. Olschki

2023

*Direzione*

Nicola De Blasi, Rita Fresu, Giovanna Frosini, Sergio Lubello

*Comitato scientifico*

Gian Luigi Beccaria

Lucia Bertolini

Antonella Campanini

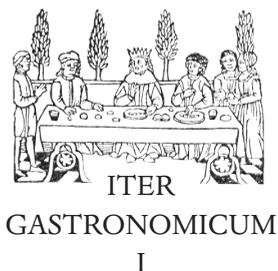
Frankwalt Möhren

Massimo Montanari

Ivano Paccagnella

Giovanni Ruffino

Wolfgang Schweickard



Veronica Ricotta

*I Banchetti,  
compositioni di vivande,  
et apparecchio generale*  
di  
Cristoforo  
Messi Sbugo

Edizione e studio linguistico

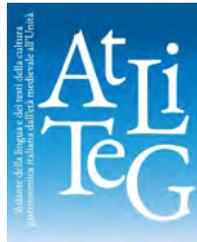


Leo S. Olschki  
2023

*Tutti i diritti riservati*

CASA EDITRICE LEO S. OLSCHKI  
Viuzzo del Pozzetto, 8  
50126 Firenze  
www.olschki.it

Volume pubblicato con il contributo di



Questa pubblicazione è finanziata all'interno del progetto  
MUR PRIN 2017XRCZTM «Atlante della lingua e dei testi della cultura  
gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità», realizzato presso le Università  
di Siena Stranieri (capofila), Cagliari, Napoli "Federico II", Salerno;  
coordinatrice nazionale è Giovanna Frosini.

 ATENEO INTERNAZIONALE  
Università per Stranieri di Siena



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SALERNO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI CAGLIARI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

---

ISBN 978 88 222 6865 5

## PRESENTAZIONE

L'idea di questa nuova collana, *Iter Gastronomicum*, dedicata allo stretto rapporto tra la storia della lingua italiana e la produzione di testi di cucina nelle varie epoche, è maturata all'interno di un progetto di ricerca nazionale (PRIN 2017 *AtLiTeG*, «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità»: <https://www.atliteg.org>), e risponde a interessi e studi che responsabili e partecipanti da tempo condividono.

Tra i vari obiettivi del progetto rientra l'allestimento di un *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia (VoSLIG)*, fondato su una banca dati derivanti da un *corpus* di testi affidabili, quindi da edizioni nuove o riviste con criteri filologicamente attendibili. È parso dunque opportuno avviare una nuova serie, che l'editore Olschki ha accolto fin da subito generosamente e con molto entusiasmo, per ospitare alcune di queste nuove edizioni, e ancora studi linguistici, lessicali e filologici sulle opere, sulle tradizioni e sugli autori più rilevanti della storia della gastronomia italiana dagli albori della lingua italiana ai suoi percorsi in età contemporanea.

Allo stesso tempo, la collana permetterà finalmente un aggiornamento critico della bella e meritoria antologia gastronomica curata per Einaudi da Emilio Faccioli più di cinquant'anni fa (1966), ormai inattendibile quanto ad affidabilità filologica dei testi e a correttezza delle annotazioni lessicali, seppur l'unica nel suo genere finora.

Grazie anche alla consulenza di un prestigioso Comitato scientifico – cui va la nostra gratitudine – *Iter Gastronomicum* si aprirà alla collaborazione dei ricercatori senza preclusioni di appartenenza o di scuola. Con l'edizione e lo studio di un testo fondamentale del Rinascimento, i *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo, mai pubblicato in edizione critica, inizia un viaggio nei testi e nella cultura, nella lingua e nella storia che ci auguriamo lungo e ricco di interesse e di fascino.

NICOLA DE BLASI, RITA FRESU,  
GIOVANNA FROSINI, SERGIO LUBELLO

## INTRODUZIONE

Questo negozio è un dizionario; la lingua è il sistema dei formaggi nel suo insieme: una lingua la cui morfologia registra declinazioni e coniugazioni in innumerevoli varianti, e il cui lessico presenta una ricchezza inesauribile di sinonimi, usi idiomatici, connotazioni e sfumature di significato, come tutte le lingue nutrite dall'apporto di cento dialetti. È una lingua fatta di cose; la nomenclatura ne è solo un aspetto esteriore, strumentale; ma per il signor Palomar impararsi un po' di nomenclatura resta sempre la prima misura da prendere se vuole fermare un momento le cose che scorrono davanti ai suoi occhi.

Italo Calvino, *Palomar*

Negli ultimi cinquant'anni l'analisi della lingua del cibo negli studi di Storia della lingua italiana ha portato risultati consistenti: è stato delimitato il campo della ricerca, sono stati pubblicati molti saggi specialistici e si sono costituiti gruppi di lavoro con l'intento di esaminare le tradizioni dei testi e la terminologia settoriale.

Una delle acquisizioni fondamentali dell'ultimo periodo è stato il chiarimento stesso dell'oggetto di studio anche attraverso la ricerca di una denominazione che potesse comprendere la variegata composizione di questa terminologia che è allo stesso tempo settoriale e comune data la pervasività del cibo nella vita quotidiana. Negli studi si sono accumulate diverse diciture come *lingua/linguaggio dell'alimentazione, della cucina, della gastronomia o dell'enogastronomia*, ecc. fino a quando Giovanna Frosini (2019, p. 152) ha proposto l'etichetta di *lingua del cibo*, con l'idea di contenere sotto questo iperonimo sia le materie prime alimentari sia gli esiti della loro trasformazione.

L'osmosi continua con la lingua comune, assieme a una corrispondenza difficilmente biunivoca tra le parole e le cose del cibo e la difficoltà che spesso si incontra nel designare il destinatario privilegiato dei testi della letteratura gastronomica mettono in discussione lo statuto stesso di lingua speciale. Nel suo saggio su *Linguaggi settoriali e lingua comune* Gian Luigi

Beccaria (1973, p. 7) cominciava proprio scrivendo che «il processo di unificazione della nomenclatura in Italia nell'ambito delle cose più comuni è stato assai lento» e che sul lessico materiale incide molto la situazione sociolinguistica dell'Italia, caratterizzata da un alto grado di geosinonimia. Riccardo Gualdo (2016, p. 373) in una panoramica sui *Linguaggi settoriali e specialistici* posiziona la terminologia gastronomica, insieme a quella dello sport e dell'artigianato, tra quelle «caratterizzate da stati ancora relativamente fluidi di specializzazione e di formalizzazione». Lo stesso studioso in una recente *Introduzione ai linguaggi specialistici* (GUALDO 2021) delinea le caratteristiche di questi ultimi, partendo dalla definizione di Michele Cortelazzo (1994, p. 8) che fa leva sul «settore di conoscenze» o sulla «sfera di attività specialistici» e l'individuazione di una «comunità (*gruppo di parlanti*) di specialisti, che elaborano conoscenze attraverso un lavoro collettivo.» (ID. 2021, p. 15). Nella visione in diacronia della lingua del cibo è possibile isolare le comunità di scriventi che hanno generato attraverso le loro opere un codice lessicale e linguistico più ampio, con riferimento quindi anche alla macrostruttura e alle strutture sintattiche dando vita al genere del libro di cucina o ricettario. Tra Medioevo e Rinascimento sono gli addetti ai lavori a imprimere su carta le conoscenze pratiche e le indicazioni procedurali per comporre vari tipi di vivande. Ciò è facilmente determinabile a partire dal testimoniale sopravvissuto che, tra opere manoscritte e poi a stampa, vanta una tradizione pressoché ininterrotta in Italia, con una evoluzione del testo e anche del lessico che va di pari passo con i cambiamenti culturali e sociali che segnano i secoli XIV-XVI.

Tra le sfide di chi osserva la lingua del cibo vi è anche dunque quella di valutare le forme e i modi in cui questo campo si costituisce in *Fachsprache*, studiando i testi della cultura gastronomica italiana, mettendo a frutto negli studi la sinergia tra filologia e lessicografia, tra lo studio delle tradizioni e lo studio della lingua nelle sue varie strutture, un approccio che appare particolarmente fruttuoso per l'avanzamento delle conoscenze.

Gli studi dedicati alla lingua del cibo sono stati tradizionalmente incentrati sul lessico e forse anche per questo, mancando a questa terminologia dei requisiti di precisione e biunivocità tra le parole e le cose, quella del cibo è stato derubricata dal novero dei linguaggi specialistici. Si rende sempre più urgente una valutazione anche testuale e pragmatica cosicché nell'osservazione complessiva si potrà aprire alla considerazione della lingua del cibo sotto le etichette di *comunicazione specialistica* e *discorso specialistico* (GUALDO 2021, p. 117).

Quanto alla testualità, già Cortelazzo (1994, p. 19) notava come l'«organizzazione testuale» è «il livello che più differenzia le lingue speciali sia tra di loro sia nei confronti della lingua comune» e ciò è perfettamente esperi-

## OPERE CITATE PER ABBREVIAZIONE

- ALBA – RICOTTA 2023 = MONICA ALBA – VERONICA RICOTTA, «Togli...togli...e metti»: ripetizione e variazione nei testi di cucina, in *Repetita iuvant, perseverare diabolicum: un approccio multidisciplinare alla ripetizione*, a cura di D. Mastrantonio, V. Bianchi, M. Marrucci, O. Paris, I. Abdelsayed, M. Bellinzona, Siena, Edizioni Università per Stranieri di Siena, 2023, pp. 85-96.
- ANDREOSE 2002 = ALVISE ANDREOSE, *La prima attestazione della versione VA del Milione (ms. 3999 della Biblioteca Casanatense di Roma)*. *Studio linguistico*, «Critica del testo», 5/3 (2002), pp. 655-668.
- ANGELINI 2017 = IRENE ANGELINI, *Lettere mercantili in volgare parmense: il carteggio dei Garso*, Tesi di Dottorato in Storia della lingua italiana, Università degli Studi di Trento, Dipartimento di Lettere e Filosofia, Corso di Dottorato «Le Forme del Testo» (XXX ciclo). Tutore: prof. Nello Bertoletti, a.a. 2016/2017.
- ANTONELLI – MOTOLESE – TOMASIN 2014 = GIUSEPPE ANTONELLI – MATTEO MOTOLESE – LORENZO TOMASIN (a cura di), *Storia dell'italiano scritto. III. Italiano dell'uso*, Roma, Carocci, 2014.
- 2021 = GIUSEPPE ANTONELLI – MATTEO MOTOLESE – LORENZO TOMASIN (a cura di), *Storia dell'italiano scritto. V. Testualità*, Roma, Carocci, 2021.
- AQUILECCHIA 1984 = GIOVANNI AQUILECCHIA, “Redazioni a stampa” originarie e seriori. Considerazioni di un editore di testi cinquecenteschi, in *La critica del testo. Problemi di metodo ed esperienze di lavoro*. Atti del convegno di Lecce (22-26 ottobre 1984), Roma, Salerno Editrice, 1985, pp. 67-80.
- ASOR ROSA 1982-1992 = *Letteratura italiana*, diretta da Alberto Asor Rosa, Torino, Einaudi, 15 voll.
- AZZI 1857 = CARLO AZZI, *Vocabolario domestico ferrarese-italiano*, Ferrara, Fratelli Buffa, 1857.
- BANDINI 1960 = FERNANDO BANDINI (a cura di), *Cristoforo da Messisbugo: Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Venezia, Neri Pozza, 1960.
- BECCARIA 1973 = GIAN LUIGI BECCARIA, *I linguaggi settoriali in Italia*, Milano, Bompiani, 1973.
- BECCARIA 2009 = GIAN LUIGI BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti, 2009.
- BENPORAT 1990 = CLAUDIO BENPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990.
- 1991 = CLAUDIO BENPORAT, *Cucina e alimentazione nel mondo di Cristoforo Colombo*, Bologna, Forni, 1991.
- 1996 = CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996.

## NOTA AL TESTO

La tradizione dei *Banchetti* è costituita dalla *princeps* postuma del 1549 e da un manoscritto che – come si evince dalla dimostrazione in questo capitolo – si colloca successivamente alla stampa. Sono qui raccolte le descrizioni dei due testimoni, e altre informazioni sulle stampe seriori; i risultati della collazione tra gli esemplari della *princeps*, condotta secondo le indicazioni della bibliografia testuale, e quelli della collazione tra il testo della stampa e quello del manoscritto.

### IL MANOSCRITTO DEI *BANCHETTI*

M = 1538-1549

Per la descrizione del manufatto riporto la scheda redatta da Milena Ricci (2010) compresa nel «Censimento dei manoscritti delle biblioteche italiane» e pubblicata nel catalogo *Manus – OnLine*:<sup>1</sup>

Manoscritto cartaceo, guardie cartacee; fascicoli legati; 1538-1549 data desumibile (1538: anno di nomina a cardinale del dedicatario Ippolito II d'Este; 1549: anno di stampa della prima edizione del trattato); cc. III + 167 + III; cartulazione recente a matita nell'angolo inferiore sinistro del *recto* di ogni carta; cartulazione originale a penna in inchiostro rosso, in cifre arabe, nell'angolo superiore destro del *recto*.

Dimensioni: mm 205 × 140 (c. 31r)

Rigatura: a secco per squadratura.

Specchio di scrittura: 15 [160] 30 × 22 [100] 20, c. 90r.

Disposizione del testo: a piena pagina su 26/27 linee di testo.

Scrittura e mani: italica di una sola mano in inchiostro nero; titoli in capitale in inchiostro rosso.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> La scheda, che fa parte del censimento a cura dell'Istituto Centrale per il Catalogo Unico – Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (ICCU), è consultabile all'indirizzo <https://manus.iccu.sbn.it/cnmd/0000169860> (Data creazione: 03/06/2010. Data modifica: 03/06/2010).

<sup>2</sup> Rispetto alla scheda di Ricci 2010, in cui si legge che la scrittura è una «umanistica corsiva», propendo per riconoscere una italica, con il conforto della consulenza di Antonio Ciaralli, che qui ringrazio, che la ritiene di ottima fattura e ne rileva la pesantezza del tratto.

Decorazione: Decorato.

Datazione: 1538-1548.

Stampe e incisioni: presenza di stampe e incisioni a c. 2v, 10v, 48v, 165r.

Scuola/Autore: illustrazioni xilografiche alle c. 2v (immagine dell'autore di profilo); 10v (immagine di un banchetto); 48v (immagine di una cucina con i cuccinieri al lavoro), 165r (emblema della tartaruga con la scritta «Omnia mea mecum porto»).

Legatura: Presente.

Datazione: 1770-1794.

Origine: legatura tiraboschiana, eseguita a Modena sotto la direzione di Girolamo Tiraboschi.<sup>3</sup>

Materia delle assi o dei quadranti: Assi in cartone.

Materia della coperta: coperta in pelle, bazzana rossa.

Decorazione della coperta: a secco, presenza di oro: autore, titolo e stemma impressi in oro sul dorso; doppia profilatura a secco sui piatti; tagli dorati.

Restauro: legatura restaurata, lavaggio delle carte e risarcimento delle stesse con carta giapponese nei punti di perforazione dell'inchiostro; restauro della pelle del dorso; rifacimento della cucitura.

Stato di conservazione: perorazioni risarcite dovute all'acidità dell'inchiostro; sbiadimento dell'inchiostro dovuto al lavaggio.

Incipit lettera di dedica: Pubblicata che fu Ill.mo e Rev.mo mons.re la disiderata novella (c. 3r)

Explicit lettera di dedica: humilmente con ogni riverenza mi raccomando (c. 3v)

Incipit testo: Memoriale per fare uno apparecchio generale per la venuta di ogni gran principe (c. 4r)

Explicit testo: servarai l'ordine medesimo che s'è detto di sopra dei cevali (c. 164v)

Bibliografia: CHIAPPINI 1984: 50-51; CHIAPPINI 1988, p. 265 (n. 202); CHIAPPINI 1994, pp. 225, 262 (n. 67); RICCI 2010.

Il manoscritto dei *Banchetti*, segnalato per la prima volta nel 1984 da Luigi Chiappini, è conservato a Modena alla Biblioteca Estense Universitaria, con segnatura Estense. It. 2, già α.P.9.4.<sup>4</sup> Il confronto con la documentazio-

---

<sup>3</sup> «Appartenente all'antico fondo estense, il codice, seppure di modesta fattura, doveva presentare originariamente una coperta più sontuosa, che gli antichi cataloghi descrivono "in termine ligneo serico villosus rubro ducto"» (BETTINI 1997, p. 303).

<sup>4</sup> In ZANARDI 2015, p. 208 viene segnalato un manoscritto conservato a Ferrara, Biblioteca Comunale Ariostea (con segnatura S.16.3.1, che in realtà è una riproduzione in microfilm del manoscritto della Estense di Modena). Ringrazio per il controllo Mirna Bonazza, responsabile dei Manoscritti e Rari della Biblioteca Ariostea e dell'Archivio Storico Comunale di Ferrara.

BANCHETTI, COMPOSITIONI DI VIVANDE,  
ET APPARECCHIO GENERALE, DI CRISTOFORO DI MESSI SBUGO

Publicata che fu, Illustrissimo e Reverendissimo Monsignore, la desiderata novella di quella honoratissima dignitate, che già molti anni prima vi avevano prescritto i meriti grandi, il valor singulare e le virtù infinite che vi illustrano l'animo, tal che egli rimane in dubbio o se voi da lei, o se essa da voi riceva maggior splendore, sentei subito infondersi in me quella grande e smisurata allegrezza che sentir deve uno fedele, sincero e affezionatissimo servidore, come io vi sono.

Là onde, ardendo tutto di desiderio di far similmente conoscer agli altri la inestimabile consolatione che mi gioiva nel core, diliberai di fare una festa magnifica burlando sempre, collo alludere a certi denari li quali, da l'altrui ingordigia rapiti, mai non mi pervenero alle mani. E sì come quei baiocchi (bontà di chi li raccolse) se ne andarono in fumo, così a punto il banchetto ch'io facevo era tutto ombra, sogno, chimera, fittione, mettafora e allegoria.

Le quai cose descritte e narrate con quel miglior ordine ch'io seppi e che lor conveniva, all'honorato e glorioso nome di Vostra Signoria Reverendissima avendo destinato di dedicare, come per un perpetuo testimonio della somma allegrezza mia; essendomi stato il ciò fare proibito da chi mi può comandare, differendo ad altro tempo la editione (se pur ella mi fia mai concessa), non ho però voluto mancare di consacrarle hora alcuni convitti veri, abondanti di varie e diverse vivande, dalla diligenza, dall'industria e dalla esperienza del mio basso e rozzo ingegno ritratte e composte, e in effetto fatte, a fin che Vostra Signoria Reverendissima, da questo benché picciolo indicio,<sup>1</sup> possa comprendere quale e quanta sia la prontezza e la efficacia dell'amorevolissima servitù mia verso lei, quantunque poi (come bisognerebbe) le forze non m'accompagnino, alla cui buona gratia humilmente con ogni riverenza mi raccomando.

---

<sup>1</sup> indicio *om. M.*

|IIIr| MEMORIALE PER FARE<sup>2</sup> UNO APPARECCHIO GENERALE

MEMORIALE per fare uno apparecchio generale per la venuta di ogni gran prencipe, o per ogni andata, o banchetti diversi, o per nozze, o per qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.

Fatta prima la provisione dell'alloggiamento in una corte o palazzo, se non potendo in uno solo palazzo accomodarsi, cercando altre case più propinque per supplemento di quello che non si può in uno solo, sì per le persone come per li cavalli; poscia, avuta la lista della comettiva e fatta quella dei banchetti, scorrendo il qui descritto «Memoriale», potrai al tutto provvedere e accomodarti secondo i tempi e i Paesi dove ti troverai, come ti sarà monstrato a pieno.

Prima troverai tappezzeria, lettieri, letti, materazzi, pagliarizzi, cavezzali con lenzuola, coperte, coperturi, piummi e guanciali forniti, trabacche, sparaveri o capeletti, che ti piaccia chiamarli, forniti pel luoco il quale si deve apparare e profumare a tempo.

Arpioncelli, chiodi, bulette over broche, martelli, scale per apparare e piche per sorgere le tappezzerie, quando s'appara, e per accendere torchi posti in alto e ammorzargli, cavedoni, palette, mogliette, zampini, mantasetti, scaldaletti, solfanetti e schermagli.

Tavole, trespoli, panche, panchette, scaranne e cossini da sedere in camera e dove si starà a vedere ballare, se si ballarà, e scanni da destro.

Mantili per le prime tavole, per credenze, bottiglierie; tinelli, per imbandire e da rispetto, salviette, trucchabocca, tovaglie da acqua mani, e da vivande, truccacoltelli e strazzi.

Coltelli con le sue forzine<sup>3</sup> per trinzare, e coltelli per le tavole e cucchiare, e pironi.

Candellieri per la prima tavola, d'argento; e per le altre tavole e camere, e credenze, bottiglierie, e cucina, e officii, di ottone, o di legno; |IIIv| candellieri da doppiieri appesi al palco, e da terra, e lumiere, e panadelli accadendo.<sup>4</sup>

Poi lampade, e lanternoni per attaccare con le sue corde e girelle, lucerne da solaro, moccaduri da lume, vite da attaccare.

Bacini e bronzini d'argento per le prime tavole e altri per le altre tavole. Saliere d'argento per la prima tavola, e poi salini per le altre.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> fare *om.* M.

<sup>3</sup> fozzine F.

<sup>4</sup> 'per ogni eventualità' (FACCIOLI 1966 [1987], p. 288, n. 3).

<sup>5</sup> Salere... altre *om.* FACCIOLI 1966 [1987], p. 288.

## CONVITI DIVERSI

[I] CENA DI PESCE LA QUALE fece fare da me a Belfiore lo Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arcivescovo all' hora di Melano, al presente Reverendissimo Cardinale di Ferrara, all' Illustrissimo Signor Don Hercole suo fratello, in quel tempo Duca di Chiartres, hora Duca di Ferrara, e all' Illustrissima Signora Madamma Renea sua mogliera, e all' Illustrissimo Signor Don Francesco Estense e ad altri Signori e Gentiluomini e Gintildonne, i quali tutti arrivavano al numero di cinquantaquattro nella prima tavola, e fu questo di sabbato, alli dì 20 di Maggio, il giorno di San Bernardino del 1529. E perché la cosa s' intenda più intieramente, dico che prima si corse all' anello, il giorno sino ad hore 21, per molti honorati cavaglieri, brazza venticinque di velluto morello crimisino. Il che fatto, entrati tutti i più nobili nel palaggio, mentre nel salotto del giardino si recitò una farsa e si fece una divina musica di diverse voci e vari stromenti, s' apparecchiò in esso giardino una tavola con tre mantili l' uno sopra l' altro, con salviete a più modi, e con diverse foggie di piegature divinamente fatte. La qual tavola fu di diversi fiori e arme maravigliosamente adornata, con suoi salini e coltelli; sopra della quale era una bellissima frascata con festoni e varie arme artificiosamente fabricata. Dopo li forno poste le sottoscritte robbe di sopra, per l' ordine ch' io le racontarò.

Pane uno intorto di late e zuccaro, e un biscotello per persona.

Di marzapani biscottati pezzi numero 60, e pignocati numero 60 in piatelletti 15.

Cavi di latte cinquantaquattro in piatelletti 54.

Insalata d' herbe e cedri fatta in varie arme e lettere in piatelletti 54.

D' insalata di spargi, piatelletti 54.

D' insalata d' anchioe, piatelletti 54.

Fiadoncelli di cibibo e pignuoli 150 in piatelletti 150.

Di pastelli pieni di polpette di sturioni piatti 15.

|VIIIv| Di tarantello allessò freddo con prassemoli sopra, piati 15.

Barboni accarpionati 120, in piati 15.

Figure di zuccaro numero 15 di grandezza di tre palmi, tra le quali erano cinque figure di Venere, e cinque di Bacco e cinque di Cupido, dorate tutte in parte, e dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della tavola, sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze e bottigliarie con vini preciosissimi di varie sorti e con tutte le cose necessarie alla credenza.

[G1r] | 1r |

COMPOSITIONE DELLE  
PIÙ IMPORTANTI  
VIVANDE[1] PRIMA: PER FARE CINQUANTA PANI  
DI LATTE E ZUCCARO DI ONCIE NOVE L'UNO.

Fatto che averai la tua sconza, o levaturo, pigliarai di fiore di farina butratata libre 35 e tanto meno quanto meno sarà quella di che averai fatto il levaturo, e libre 6 di zucchero ben bianco, e torli d'uova 75, e libre 3 d'acqua rosata, e libre 6 di latte fresco, e oncie 6 di butiero fresco; e impasterai il tuo pane, e avvertirai bene che l'acqua, o latte, non scottasse e farai ancora che i torli d'uova sian caldetti, e li scalderei, ponendoli nell'acqua calda. E li porrai il conveniente sale, e farai la pasta sì che non sia né dura né tenera, ma più tosto ch'abia del saldetto. E la granarai molto bene e poi farai il tuo pane e lo lascerai ben levare. E lo cuocerai con grande ordine, sì che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo giuditio stia bene. E questo pane è più bello a farlo tondo che intorto o in pinzoni, sia dopoi più grande o più picciolo, come tu vorrai. Ti governerai adunque secondo questo modo, che è provato.

## [2] BRAZZATELLE DI LATTE E ZUCCARO

A fare 50 brazzatelle, di oncie 4 l'una, pigliarai libre 15 di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3, di latte libre 3 e di zucchero bianco libre [G1v] | 1v | 2, uova numero 25, di buttiero oncie 4. E queste cose insieme grammerai molto bene. Poi farai le tue brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai levare con gran diligenza. E dopoi che saranno levate, farai bogliere la tua acqua e le getterai dentro dette brazzatelle a cuocere; e come verranno di sopra le cavarai fuori e le porrai in acqua fresca. E quando d'ivi le leverai, le porrai a cuocere nel forno; e se li vorrai porre ànesi dentro, sarà buona opera.

[3] A FARE SOSAMELLI PERFETTISIMI NUMERO XXXVI.<sup>28</sup>

Piglia libre 1 di farina bianca e libre 2 di zucchero pisto e ben passato per lo sedazzo, e oncia una di canella fina pista, e due picicotti di pevere pisto, e tre torli d'uova ed uno col chiaro, e uno ottavo di pevere lungo, e acqua

---

<sup>28</sup> In M in cifre arabe: 36.

[H1r] | 5r | [15] TRUFFOLO PER FAR TORRE,  
CASTELLI, PEGNE E ALTRE COSE.

Prima piglierai fiore di farina e la impastarai con uova battute, zucchero e acqua rosa, e un pochetto di buttiere, secondo la quantità di che le vorrai fare, e con un poco di zaffarano. E impastata che la averai, ne farai pezzi grandi come dadi e li lascerai un buon pezzo fatti, che si sughino bene. Dapoi li frigerai in grasso buono ben collato, o buttiere, o bon olio. E poi che li averai levati della pattella, li lascerai un poco seccare, li rfrigerai in mele ben chiarificato e ben collato; e poi che serano refritti nel mele, ne fabbricherai un castello o torre o altra cosa che parerai, tenendoli sbrosfati sempre d'acqua rosa, zucchero e canella.

## [16] A FARE DIECI PIATI DI CASCOSSE.

Piglia di farina bianca libre due e meza, e quattro torli de uova, e oncie quattro di dileguito o buttiere, e oncie tre di zucchero, e oncie tre d'acqua rosa e un poco di zafarano.

E impastata che l'averai, farai due spoglie grossette. Poi piglierai libra una di mandole ambrosine monde, e libra una d'uva passa, e libra una de pignuoli mondi, e le polpe d'un buon cappone, e oncie sei di zucchero, e oncia una di canella fina pesta. E pesta bene ogni cosa insieme, con un quarto di pevere e dieci torli d'uova; e messederai bene ogni cosa insieme, con libra meza di buttiere accompagnato. Poi farai le dette spoglie a liste, lunghe una spana e larghe tre dita; e l'impirai del detto pastume, lasciando bene della pasta dai lati per poterle asserare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in una tiella onta, inrosellandole con un torlo d'uovo e un poco di buttiere e zaffarano e acqua rosata. E poi le porrai a cuocere, nel forno o sotto il testo, con gran destrezza, perché non creppino. E volendole fare di giorno da pesce, lascerai il deleguto e le polpe di [H1v] | 5v | cappone.

## [17] A FARE DIECI PIATTI DI CASATELLE OVERO DIECI TORTELLE.

Piglia quattro povine fresche, e di formaggio grasso libra una e meza, e uova quindici, e di zucchero libra una e mezza, d'uva passa libra meza, d'acqua rosa oncie quattro, e di buttiere libra meza, e oncia meza di canella, e un quarto di pevere, e un poco di zaffarano, e componi bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, osservando il medesimo ordine che fu servato nelle cascosse. E averai un bussolo grande da tagliare le dette spoglie, come sono quelli da tortelli. Poi li metterai il battuto sopra, lasciandoli tanta pa-

[Tav.1r]

TAVOLA DI QUESTO PRESENTE LIBRO.  
DI DIVERSE VIVANDE, DI PASTA, DA GRASSO, E DA MAGRO

Sfogliata sutta, overo sfogliatini car. 2  
Sfogliata catellana, overo sfogliatini car. 2  
Sfogliata sgrostata de pizzoni. car. 2  
Sfogliata sgrostata d'occhi, o latticini di vitello. car. 2  
Sfogliata di persutto; o mortadelle. car. 3  
Sfogliata sutta doppia. car. 3  
Sfogliata piena doppia, di cui se ne puote servire per torte car. 3  
Pizze sfogliate. car. 4  
Mantegate. car. 4  
Ritorteli alle melanese pieni, e vuoti car. 4  
Truffoli per far torri, castelli e pegne car. 5  
Cascosse, overo brazzatelle piene. car. 5  
Casatelle car. 5  
Confetti restaurativi, in guisa di tortelletti, overo morselli. car. 5  
Tortella bruscha de figadetti, o ad altro. car. 6  
Tortella bruscha di code de gambari, o d'altro. car. 6  
Pasta Tedesca in diverse arme piene e vuote. car. 7  
Offelle. car. 7  
Stelle di pasta reale, piene di pastume reale stampito car. 7  
Stellette. car. 7  
Stellette d'altra sorte. car. 8  
Fiadoncelli di morolla car. 8  
Fiadoncelli d'altra sorte car. 8  
Rosoni di pasta. car. 8  
Guanti, o reticelle car. 9  
Fiordeligi pieni. car. 9  
Pasta finta in tegole de fasoli. car. 9  
Fiadoni di formento, o farro, o riso car. 9  
Fiadoni d'uova e formaggio. car. 9  
Pastadelle tedesche. car. 10  
Pastadelle d'altra sorte. car. 10  
Pastadelle di carne car. 10  
Tortelletti grassi da servisene, e d'essi soli e per coperte car. 10  
Tortelletti grassi d'altra sorte. car. 11  
Tortelli alla lombarda per adoperarli e soli, e per coperta car. 11

## APPUNTI SULLA LINGUA

Sono tre le componenti principali che si intrecciano nella lingua dei *Banchetti*:<sup>1</sup> il fondo dialettale, costituito dalla varietà ferrarese e più ampiamente emiliana e padana dell'autore e della sua epoca;<sup>2</sup> l'influsso del modello fiorentino e letterario che agisce anche favorito dal successo della stampa;<sup>3</sup> il prestigio ancora attivo del latino.<sup>4</sup> Andrà inoltre considerata la mediazione della lingua cancelleresca e amministrativa, con cui l'autore ha dimestichezza nelle sue funzioni di spenditore di corte.<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> A una composizione linguistica tripartita dei *Banchetti* fa cenno già il lavoro di CATRICALÀ 1982: dedicato segnatamente al lessico, nell'introduzione si legge anche «un rapido esame», di cui si tiene debito conto, degli elementi fonno-morfologici (*Ivi*, pp. 161-167), dove viene notato che «l'uso locale del parlato, l'adeguamento al modello toscano e a quello latino continuano ad essere compresenti» (*Ivi*, p. 161).

<sup>2</sup> Per la descrizione del ferrarese si fa riferimento per la fase più antica (Tre e Quattrocento) a STELLA 1968 e CONTINI 1938, pur con l'interferenza con il veneto nei manoscritti del *Fiore di virtù* si tiene conto anche di CORTI 1960; per il Quattrocento e il Cinquecento: MENGALDO 1962 e 1963; GHINASSI 1976; MATARRESE 1988, 1990 e 1933; su Modena e Ferrara dal Trecento al Cinquecento: FORESTI – MARRI – PETROLINI 1992, pp. 357 e 359-366 e 1994, p. 346 e pp. 372-376, per il periodo che qui interessa. Si veda anche STELLA 1994, in partic. pp. 282-290.

<sup>3</sup> Come ben sintetizza Maurizio Dardano (2017, p. 16) «Per un'Italia policentrica, divisa linguisticamente dalle *koinai* delle corti, dalle varietà regionali e dai dialetti, la diffusione della stampa assume un'importanza particolare, si afferma come uno dei più attivi motori di unificazione linguistica, sostituendo l'azione di un inesistente Stato nazionale».

<sup>4</sup> Per il passaggio graduale dal latino al volgare a Ferrara si veda Matarrese (1988, p. 516), che ha individuato come *terminus post quem* per l'impiego del volgare nella documentazione ufficiale il 1481 (anno indicato per Mantova sulla base di una ordinanza del marchese Federico Gonzaga e di un aneddoto dalle *Facezie* di Ludovico Carbone). Si veda anche PALERMO 2010 per le prime tracce occasionali del passaggio al volgare a Ferrara collocate nel XV secolo, e DOMOKOS 2014 per una sintesi. Fin dai tempi di Guarino a Verona, il volgare era relegato «a funzioni esclusivamente pratiche, di divulgazione e intrattenimento» e nel Quattrocento «si afferma negli usi cancellereschi, occupando un settore come quello della comunicazione diplomatica, strategicamente importante ai fini della sua evoluzione verso forme sovramunicipali» (MATARRESE 1990, p. 794, con bibliografia).

<sup>5</sup> Per la lingua della cancelleria alla corte estense rimando agli studi di Ghino Ghinassi (1976) e di Tina Matarrese (1988 e 1990). Si tiene conto anche dei quadri sulla lingua cancelleresca negli ambienti di corte (allargando questo termine al concetto di "Stati territoriali") di GHINASSI 1976; VITALE 1983 per Milano; di BRESCHI 1986 per Urbino e di FELICI 2018 per il caso di Firenze; per un quadro d'insieme in diacronia si veda anche LUBELLO 2014.

Data la cronologia, il tipo di opera e il suo contesto di produzione si rendono necessarie alcune ulteriori specificazioni. *In primis* sul ferrarese quattro-cinquecentesco che, stando alla documentazione e agli studi disponibili, ha perso molti dei tratti che lo distinguevano dalle varietà prossime di area emiliano-romagnola e da quelle contigue dell'area lombarda e veneta, con le quali la lingua di Ferrara condivide i tratti della *koiné* padano-settentrionale.<sup>6</sup> In un caso come questo il dato extralinguistico è fondamentale per la definizione della natura del fondo dialettale.<sup>7</sup>

Si dovrà tenere a mente, per una ricostruzione del contesto cronologico e culturale in cui si colloca pienamente anche la composizione dei *Banchetti*, che il volgare della Ferrara dei primi decenni del Cinquecento fu «tra i primi ad accogliere, e anche ad anticipare, per opera dell'Ariosto, quella unificazione letteraria, nella direzione indicata dal Fortunio e dal Bembo, che nell'emarginare le culture cortigiane avrebbe operato a sancire definitivamente la separazione tra lingua letteraria e lingua parlata».<sup>8</sup> I *Banchetti*, tuttavia, scritti in larga misura in una prosa di carattere prescrittivo, con un intento che è allo stesso tempo dichiaratamente celebrativo (del dedicatario Ippolito II d'Este ma anche di Messi Sbugo stesso, quasi un "testamento") e pratico, poiché rivolto agli addetti ai lavori, mostrano i segni di un dialogo imperfetto con la varietà toscana di prestigio. La tendenza alla smunicipalizzazione convive con diversi elementi di resistenza al fiorentino libresco, dalla grafia al lessico, come testimoniano la rappresentazione tipicamente settentrionale delle palatali toscane *ce* e *ci* realizzate con *z* (ancora oggi nell'emiliano orientale) poi ulteriormente sviluppato in *s* (più diffuso nell'emiliano occidentale), come in tutte le aree settentrionali, l'altissimo grado di oscillazioni grafico-fonetiche interpretabili come reazioni ipercorrette tra forme degeminate e raddoppiate, l'assenza di anafonesi, il mantenimento di *-ar-*; la sonorizzazione diffusa delle consonanti sorde intervocaliche; il lessico, in cui non sono rare le intersezioni interregionali, ma ben distinte dal versante toscano, come nel caso di *setaccio* (*setazzo*).

Va ricordato anche, con Giovanni Petrolini, che l'attenzione al «dossaggio» dei vari elementi, «modello etimologico latino, modello letterario toscano, modelli cancellereschi, realtà fonetiche locali, razionalizzazioni morfologiche o ipermorfologiche più o meno "personali"», consente di

<sup>6</sup> All'altezza cronologica dei *Banchetti* sono scomparsi i fenomeni più caratterizzanti (come l'articolo *o* > *ILLE*) in favore di un avvicinamento agli elementi di *koiné*: cfr. GASCA QUEIRAZZA 1995, p. 100 per i tratti condivisi dalle altre varietà settentrionali.

<sup>7</sup> Cfr. CONTINI 1938, p. 596, che sottolinea l'importanza dei dati extralinguistici per l'individuazione del ferrarese in un codice miscelaneo quattrocentesco.

<sup>8</sup> MATARRESE 1990, p. 560.

A

**abbroffare** v. ‘spruzzare’ *abroffala* (1) 299.65v. || LEI s.v. *broff(f)-/bruff(f)-; brüff-/briff-* [7, 553, 33].

**accarpionare** v. ‘intingere nell’aceto’ (2) *accarpionare* 275R.60r; 275.60r. vd. **carpionare**  
**accarpionato** agg. ‘intinto e conservato nell’aceto’ *accarpionate* (3) II.5r; II.5v; XII-I.20r; *accarpionati* (6) I.viii, I.1r; I.2r; II.7r; IV.10r; VII.14r. || CATRICALÀ 1982, p. 247.

**acerbo** agg. (3) *acerbe* 321R.70r; *acerbo* Mem.IIIv; *azerbe* Tav.6r. || TLIO s.v.

**aceto** s.m. (67) *aceto*. || FROSINI 1994, p. 164; TLIO s.v.; LEI s.v. [1, 381,1]; CARNEVALE SCHIANCA 2011, 4b-6b; MÖHREN 2016, p. 200; PREGNOLATO 2019, p. 282.

**acetoso** agg. ‘aspro’ (10) *suppa acetosa* ‘zuppa dolce con aggiunta di agresto’ (7) *acetoso*. || NYSTED 1988, p. 199; CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 7; LEI s.v. [1, 381, 31]; TLIO s.v.; MÖHREN 2016, pp. 200-201.

**acqua rosa/rosata** locuz. (13) *acqua rosa*, (82) *acqua rosata*. || FROSINI 1993, p. 185; CARNEVALE SCHIANCA 2011, 11b-12b PREGNOLATO 2019.

**acqua zucarata** locuz. (9) *a. zuccharata* V.12v; VI.13v; XIV.22v; *a. zucherata* Mem.vr; *a. zucarata* II.8r; IV.11v; XI.18v; XII.19v.

**aeroni** s.m. ‘aironi’ (1) *aeroni* Mem.IIIv.

**affumato** agg. ‘affumicato’ (8) *affumata* Mem.IIIr x 2; II.5r; 115.28v; 118.29v; 294.64r; *affumate: anguille affumate; renghe bianche e affumate* Mem.IVr.

**agliata** s.f. ‘salsa piccante a base di aglio e aceto’ (4) *agliata bianca* 198R.45v; *agliata* 198.45v x 2; *alliata* I.viii. || NYSTED 1988, p. 200 (*ayata*); CATRICALÀ 1982, p. 233; CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 14a-15a; MÖHREN 2016, p. 201.

**aglio** s.m. (2) *aglio* Mem.IVv; 261.57r; (5) *alio* 198.45v; 263.57v; 277.60v x 2; 277.61r. ||

FROSINI 1994, p. 103-104; TLIO s.v.; CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 15b-17a; MÖHREN 2016, p. 201; PREGNOLATO 2019, p. 282.

**aglione** s.m. ‘varietà di aglio dolce’ (2) *aglione* 210.47v; Tav.4r

**agnello** s.m. (1) *agnelli* 67.17v; (6) *agnello*. || CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 17a-18a; LEI s.v. [1, 1338, 5]; TLIO s.v.; MÖHREN 2016, p. 201.

**agoni** s.m. (solo plur.) ‘sarde d’acqua dolce’ (3) *agoni* Mem.IVr; IV.10v, *agonni* I.2r. || BANDINI 1960, p. 239 («quando risale il fiume e va in mare si chiama *cheppia*»); CATRICALÀ 1982, p. 199; CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 18ab.

**agresto** s.m. ‘succo di uva acerba’ *agreste* Mem.IIIv; (90) *agresto*. || TLIO s.v.; NYSTED 1988, p. 200; BANDINI 1960, p. 239; CATRICALÀ 1982, p. 233; CHIAPPINI 1984, p. 201; LEI s.v. *agrestis* [1, 1372-1377]; CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 18a-20a; MÖHREN 2016, p. 202.

**aguselle** s.f. (solo plur.) ‘pesci di mare lunghi e stretti, simili alle anguille’ (3) *aguselle* Mem.IVr; II.6v; *anguselle* 275.60r. || BANDINI 1960, p. 239; LEI s.v. *acucella* [1, 508, 21].

**albana** s.m. ‘vino bianco romagnolo’ (1) *albana* Mem.IIIv.

**albari** s.m. (solo plur.) ‘specie di pagelli’ *albari* Mem.IVr. || CATRICALÀ 1982, p. 199.

**alberges** s.f. ‘tipo di albicocche’ (1) *alberges* Mem.IVv. || BANDINI 1960, p. 239; CATRICALÀ 1982, p. 225.

**alemana, alla** agg., locuz. ‘alla maniera tedesca’ (6) *alemana* I.3r; *sapore alla a.* II.6v; *fagianani alla a.* V.12v; *pernici alla a.* XIII.19r; *lombo di bue alla a.* 260R.56v; Tav. 5v.

**allardato** agg. ‘lardellato’ *allardati* (2) 7.2v; 46.13r. || Da *lardo*, CATRICALÀ 1982, p. 248.

**allesso** agg. e s.m. ‘lessato’ e ‘lesso’ (14) *allessa*; (15) *allesse*; (17) *allessi*. || CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 23b.

- allessare** v. (6) *allessalo* 124.30v, *allesserei* 67.17v, *allessare* 220.49v; 255.54r; 259.56v; 312.68v. || CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 23b.
- amabile** agg. sost. ‘caratteristica di varie tipologie di vino’ (1) *amabile* Mem.IV. || CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 25b.
- ambrosine** agg. (solo plur.) ‘sorta di mandorle’ (40) *mandole ambrosine*. || CHIAPPINI 1984, p. 202 (*amborsine*).
- ammalvare** v. ‘diventare come malva’ (1) *ammalvare* 120.29v. || BANDINI 1960, p. 239. vd. *malvare*
- ammogliare** v. ‘bagnare’ (26) *ammogliare nell’acqua calda* 302.66r; *ammogliate in brodo* 287.63r; *ammogliate* 139.34r; 287.63r; *ammoglio* (22).
- anadra** s.f. (14) *anadra* 233.52r; *anadre* (10); *anitre* Mem.IV; *anarazzi* IX.16v; X.17r. || BANDINI 1960, p. 239; CATRICALÀ 1982, p. 214; CHIAPPINI 1984, p. 202 (*anarazzo*); CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 30b-32a.
- anchioe** s.m. (solo plur.) ‘acciuoghe’ (4) *anchioe*: Mem.IV; I.VIII; II.5r; VII.13v. || BANDINI 1960, p. 239; CATRICALÀ 1982, p. 199; CHIAPPINI 1984, p. 202; LEI s.v. *apiua* [3, 65, 2].
- anesi** s.m. (solo plur.) ‘anici’ (11) *anesi confetti*. || BANDINI 1960, p. 239; NYSTED 1988, p. 202 (*aneso*, *aniso*, *anixo*); CHIAPPINI 1984, p. 202 (*anexi crudi* e *anesi confetti* ‘confetti di anici’); LEI s.v. [2, 2377, 35]; CARNEVALE SCHIANCA 2011, p. 33b; MÖHREN 2016, p. 205.
- inglese** agg. ‘inglese’ (1) *sapore inglese* I.1r. vd. *inglese*
- anguille** s.f. (solo plur.) (1) *anguille affumate* Mem.IV. || FROSINI 1993, p. 92; LEI [2, 1218, 40]; TLIO s.v. *anguilla*; CARNEVALE SCHIANCA 2011, pp. 34a-38a; MÖHREN 2016, p. 205; PREGNOLATO 2019, p. 283.
- anime** s.m. (solo plur.) ‘semi’ (32) *anime*.
- ammogliare** v. ‘inzuppare in un liquido in modo da ammorbidente’ (3) *ammogliare* 302.66r; *ammogliate* 287.63r; *che siano state ammogliate* 139.44r. vd. *mogliare*
- ammoglio** s.m. (25) *ammoglio*.
- antipasti** s.m. (solo plur.) *antipasti* Tav.5r.
- appastato** agg. avvolto in una pasta (in crosta)’ (8) *anadre appastate* VIII.8r; V.12r IV.15r; XII.19r; *capponi appastati* IX.16r e *passim*.
- appigliare** v. ‘rapprendere’ (1) *appigliano* 162.39r.
- apprendere** v. ‘rapprendere’ (1) *appresa* 220.49v; 264.57v.
- arbicocchi** s.m. (solo plur.) ‘albicocche’ (1) *arbicocchi* Mem.IV.
- arcelle** s.f. (solo plur.) ‘arselle’ (1) *arcelle* Mem.IV. || Dal lat. tardo *arcella* (poi *arsella* attraverso la forma genovese), CATRICALÀ 1982, p. 200; NOCENTINI 2010 s.v. *arsella*; LEI s.v. *arcella* [3, 865, 14]
- arbori** s.m. (solo plur.) ‘tipi di pesce da acqua salata’ (1) *arbori* I.3v. || NYSTED 1988, p. 203 *arbori*.
- arrostitire** v. (7) *arrostitire* 260.56v; 261.57r; *arrostita* 221.49v; 256.56r; 279.61v; *arrostitite* 200.46r; *arrostiti* 158.38r.
- arrosto** agg. e s.m. (97) *arrosto*. || TLIO s.v.; CARNEVALE SCHIANCA 2011, 50b-56a; PREGNOLATO 2019, p. 284.
- arzavole** s.f. (solo plur.) ‘piccole anatre selvatiche’ (1) *arzavole* Mem.IV. || settentrionalismo di area emiliana, prob. dal lat. *quercedūla*, var. di *querquedula* (cfr. GRADIT s.v. *arzavola*).
- assunare** v. ‘raccolgere’ (1) *assunari* 279.61r. || Dal prov. *azunar* ‘riunire’, voce sett.; BANDINI 1960, p. 239; CATRICALÀ 1982, p. 248.
- àstesi** s.m. (solo plur.) ‘astici’ (1) *astesi* Mem.IV. || Dal gr. *astakòs*, CATRICALÀ 1982, p. 200; ROSSI 1984.
- attuffare** v. ‘immergere; anche macerare’ (3) *attuffarai* 246.54v; *attuffare* 249.55r; *attuffato* 260.57r; agg. ‘broadoso’ *atuffata* R.48r; anche *tuffata* R225.50r.
- azimo** s.m. ‘pane privo di lievito’ (1) *azimi d’hebrei* Mem.VI. || NYSTED 1988, p. 205; CATRICALÀ 1982, p. 171; LEI s.v. *azymum/azyma* [3, 2764, 32].
- azza** s.f. ‘accia, filo di canapa o lino’ (2) *azza*; *azze* 284.62v. || BANDINI 1960, p. 239 («per cucire l’arrosto ripieno»).

## INDICE DEI NOMI \*

- Abano*, 34.  
 Accolti, Benedetto (Cardinale Ravenna), 103 [VI].  
 Alba, Monica, 290n.  
 Alfonso I d'Este, 29n, 30, 34, 34n, 98 [IV], 281, 285.  
 Alfonso II d'Este, 10, 11n, 285, 320.  
 Alighieri, Dante, 6n.  
 Alvarotti, Giacomo, 33.  
 Andreose, Alvise, 273n.  
 Angelini, Irene, 265n.  
 Apicio, marco Gavio, 10.  
 Aprile, Marcello, 279n.  
 Ariosto, Lodovico, 29, 34, 89 [II], 251n.  
 Arlotto, Piovano, 61n.  
 Artusi, Pellegrino, 55n, 248n, 276.  
  
 Bacci, Andrea, 11.  
 Baldelli, Ignazio, 3.  
 Bandini, Fernando, 33, 34n, 47, 53-55, 74n, 295.  
 Barbara d'Austria, 11.  
*Basilea*, 53.  
 Battini, Annalisa, 45, 45n.  
*Bassano*, 35n.  
 Beccaria, Gian Luigi, 2.  
*Belfiore*, 81 [I], 281.  
 Bembo, Pietro, 246.  
 Benporat, Claudio, 5, 5n, 8, 10n, 11, 284n, 285n.  
  
 Beolco, Angelo (Ruzante), 30, 93 [II], 102n.  
*Bergamo*, 30, 52.  
 Bertelli, Sergio, 9.  
 Bertini Malgarini, Patrizia, 4.  
 Bertoletti, Nello, 263n.  
 Bertolini, Lucia, 6n, 288n.  
 Bevilacqua, Bonifacio, 117 [XIII]  
 Bianchi, Federica, 48n.  
 Biffi, Marco, 4.  
 Boiardo, Matteo Maria, 247n, 251n, 268n  
 Boiardo, Matteo Maria, 251n.  
*Bologna*, 34, 48, 119.  
 Bonazza, Mirna, 44n.  
 Bonazzi, Andrea, 248n.  
 Bonelli [editore], 284n.  
 Borgogno, Giovanni Battista, 252n, 263n.  
 Boström, Ingemar, 7n.  
 Breschi, Giancarlo, 245n.  
*Brescia*, 52, 52n.  
 Bughlat, Giovanni de [editore], 45, 45n.  
 Buono, Benedict, 269n.  
  
 Caccia, Giovanni Agostino, 269n.  
 Calestani, Girolamo, 261n.  
 Campeggi, Lorenzo, 10.  
 Carbone, Ludovico, 245n.  
 Carlo I (Conte d'Angiò e Re di Provenza), 284n.  
 Carlo V (Imperatore), 4, 10, 34.  
 Carnevale Schianca, Enrico, 8n, 32n, 295n.

---

\* L'indice comprende antroponimi e toponimi, i primi indicati in tondo e i secondi in corsivo. Se l'occorrenza compare in nota il numero di pagina è accompagnato dall'abbreviazione *n*. Se il nome o il luogo compaiono nella sezione dei *Conviti* il numero di pagina è accompagnato dal numero del banchetto descritto, in numeri romani tra quadre. In questo indice si escludono le occorrenze comprese nella sezione della *OPERE CITATE PER ABBREVIAZIONE* e i nomi che ricorrono frequentemente come studi citati nell'*INDICE LESSICALE* (cfr. i criteri ivi alle pp. 295-296). Data l'elevata occorrenza è escluso anche il nome di Cristoforo Messi Sbugo, con tutte le sue varianti.

- Caro, Annibal, 262n.  
 Casadei, Alberto, 30n.  
 Cascioli, Simonetta, 296.  
 Castellani Pollidori, Ornella, 266n.  
 Castellani, Arrigo, 3, 55n, 58n, 63, 65, 65n, 258n, 264n, 268n, 309.  
 Castiglione, Baldassar, 247n, 251n.  
 Catricalà, Maria, 3, 248, 255n, 256n, 257n, 261n, 264n, 265n, 268n, 269n, 270n.  
 Ceccherini, Irene, 6n.  
 Cennini, Cennino, 248n.  
 Ceresoli, Maia Giuseppina, 52n.  
 Cervio, Vincenzo, 11, 11n, 48n.  
 Chiappini, Luigi, 29n, 32n, 33, 33n, 35n, 36n, 37, 37n, 38n, 44, 47, 48, 295, 297, 298, 300-307, 309-314, 316, 317, 319, 320-326.  
*Chicago*, 49.  
 Chierici da Lignago, Paolo, 37n.  
 Cialdini, Francesca, 34n.  
 Citolini, Alessandro, 308.  
*Città del Vaticano*, 8n, 48.  
 Clemente VII (Papa), 34.  
*Clermont*, 50.  
 Colella, Gianluca, 277n.  
 Colle, Francesco, 11n.  
 Contini, Gianfranco, 246n, 257n, 263n, 265n.  
 Corio, Bernardino, 284n.  
 Corsaro, Antonio, 252.  
 Cortelazzo, Michele, 2.  
 Corti, Maria, 245n, 263n, 265n.  
 Cosimo I, 285.  
 Costabile, Paolo (Di Costabili, Pavolo), 109 [IX].  
 Cremonini, Patrizia, 30n, 32n, 33n, 35n, 38n, 46, 46n, 48n, 50, 52n, 286n.  
 Cupelloni, Francesca, 7n, 31n.  
  
 D'Aragona, Eleonora, 34.  
 D'Arienzo, 277n.  
 D'Este, Isabella, 30n.  
 D'Onghia, Luca, 30n, 102n.  
 Da Carpi, Girolamo (Sellari, Girolamo), 37, 37n, 38n.  
 Da Sesto, Girolamo (detto il Caglia), 30n.  
 Da Vinci, Leonardo, 248n.  
 Dalla Chiesa, Giovanni [editore], 51, 52, 53.  
 Dalla Viola, Alfonso, 30, 88 [I], 91 [II], 92 [II].  
 Dardano, Maurizio, 245n, 286.  
 De Blasi, Nicola, 4.  
 De Caprio, Chiara, 273n.  
 De Paolis, Pierfrancesco, 52n.  
 De Roberto, Elisa, 248n, 278n.  
 De Rosselli, Giovanna, 8, 10.  
 De' Rossi, Martino (da Como, Martino) 8, 11, 32, 32n, 271, 309, 311, 313, 323.  
 Degli Albonesi, Afranio, 30n, 97 [III].  
 Del Falcone, Giannes, 84 [I].  
 Del Savio, Michela, 248n.  
 Di Contrarii, Alfonso, 98 [IV].  
 Di Giovanni Giocoli, Agnese, 34.  
 Di Nuvolara, Annibale (Conte), 115 [XIII].  
 Di Pascale, Francesca, 9, 285n.  
 Don Pietro da Lucca, 53n.  
 Duval, Jean, 8, 10.  
  
 Ercole I, 34n.  
 Ercole II d'Este, 29, 29n, 33, 34, 35, 35n, 36-38, 38n, 40, 45, 50, 81 [I], 89 [II], 107 [VIII], 112 [XI], 281.  
 Evitascandalo, Cesare, 256n.  
  
 Faccioli, Emilio, 8, 11, 34n.  
 Felici, Andrea, 245n, 248n, 256n.  
 Felici, Costanzo, 11, 11n.  
 Ferdinando I d'Aragona, 5n, 11n.  
*Fermo*, 296, 300, 309.  
*Ferrara*, 34, 35n, 36n, 37, 37n, 38, 44n, 45, 47, 48, 50, 61, 63, 81 [I], 89 [II], 95 [III], 98 [IV], 101 [105], 109 [IX], 245n, 246, 247, 255, 281.  
 Ferroni, Giulio, 30n.  
 Filippi, Camillo, 38n.  
*Firenze*, 9, 31n, 47n, 48n, 50n, 51, 61n, 63n, 80, 122, 233, 245n, 269.  
 Folengo, Teofilo, 11.  
 Foresti, Fabio, 245n, 247n, 251n, 262n.  
 Forni, Arnaldo [editore], 34n.  
 Fortunio, Giovanni Francesco, 246.  
 Francesco d'Este, 81 [1], 98 [IV], 110 [X], 115 [XII], 281, 316, 317.  
 Franchi di Berceto, Giorgio, 259n.  
 Frenguelli, Gianluca, 277n.  
 Frosini, Giovanna, 1, 3, 4, 247n, 256n, 263n, 267n, 270n.  
  
 Gasca Queirazza, Giuliano, 246n.  
 Ghinassi, Ghino, 245n, 247n, 251n, 252n.  
 Giliolo, Girolamo, 101 [V].  
 Giuliano de Medici, 34.  
 Giulio III Del monte, 10.

- Granvella (Monsignore), 95 [III], 281.  
 Gravio, 84 [I].  
 Grimani, Antonio, 33, 34.  
 Gritti, Valentina, 30n.  
 Gualdo, Riccardo, 2.  
 Guicciardini, Francesco, 268n.  
 Guillame Tirel detto Taillevent, 4.  
  
 Hieatt, Constance, 6n.  
 Hucher, Antonio [editore], 45, 45n.  
  
 Ippolito I, 254n.  
 Ippolito II d'Este, 81 [I].  
  
 Lala, Letizia, 292n.  
 Lambert, Carole, 6n.  
 Lancerio, Sante, 11.  
 Landi, Ortensio, 252n.  
 Latini, Brunetto, 268n.  
 Lauriou, Bruno, 5n, 6n, 45, 45n, 46n, 49n.  
*Leeds*, 48n, 49, 49n.  
 Leone X (Papa), 10, 10n, 34, 95 [III].  
 Leone, Giovan Battista, 30, 92 [II].  
 Ligorio, Pirro, 37n.  
*Londra*, 7, 49, 50n.  
 Lorenzetti, Stefano, 30n.  
 Lorenzo de Medici, 31, 31n, 284n.  
 Lubello, Sergio, 3, 5, 6n, 245n, 248n.  
 Lucrezia d'Este (de Medici), 10, 11n, 285n.  
 Luigi XII (Re di Francia), 29n.  
  
 Maas, Paul, 62n.  
 Machiavelli, Niccolò, 247n, 268n.  
 Mammarello, Domenico, 10.  
 Mancusi Sorrentino, Lajla, 8.  
 Manni, Paola, 256n, 270n.  
*Mantova*, 48, 48n, 51, 89 [II], 95 [II], 95 [III],  
 98 [IV], 245n, 263n, 281.  
 Margherita di Borgogna Nevers, 284n.  
 Marra, Antonietta, 4.  
 Marrese, Maria, 31n, 284n.  
 Marri, Fabio, 245n, 247n.  
 Martellotti, Anna, 6n.  
 Märtil, Claudia, 8.  
 Mastrantonio, Davide, 248n.  
 Matarrese, Tina, 245n, 247n.  
 Meister Hanns, 5.  
 Mengaldo, Pier Vincenzo, 63, 63n, 245n,  
 247n, 251n, 252n, 255n, 261n, 262n,  
 265n, 268n, 269n, 270n.  
 Michele, Giovanni, 84 [I].  
 Migliorini, Bruno, 251n, 252n, 254n, 259n.  
  
*Milano*, 8, 9, 34, 48, 81 [I], 89 [II], 98 [IV],  
 110 [X], 113 [XI], 115 [XII], 117 [XIII],  
 245n, 281, 284n, 288n.  
*Modena*, 3, 12, 13, 34, 37, 38n, 40n, 44, 44n,  
 61, 63, 245n, 247.  
*Monaco*, 49, 49n, 51, 51n, 61, 61n, 63n.  
 Montanari, Massimo, 9n.  
 Morpurgo, Salomone, 6n.  
 Mortara Garavelli, Bice, 287n.  
  
*Napoli*, 4, 5n, 6n, 8, 9, 35, 36n, 37, 260n,  
 280n, 314.  
*New York*, 8n, 31.  
 Nocentini, Alberto, 6n, 253n, 258n, 259,  
 260n, 264n, 295.  
  
 Orsini, Clarice, 31, 31n, 284.  
  
 Palermo, Massimo, 245n.  
 Palmieri, Giovanni, 35n, 38.  
 Paolo II (Papa), 8.  
 Paolo III (Papa), 10, 35, 37, 38.  
 Papi, Fiammetta, 279n.  
 Parabosco, Girolamo, 119 [XIV].  
 Parenti, Alessandro, 305.  
 Parenti, Marco, 31n.  
*Parigi*, 6n, 29n, 30, 49.  
*Parma*, 9, 34, 48.  
 Patota, Giuseppe, 255n.  
 Pesini, Luca, 291n, 293.  
 Petrolini, Giovanni, 3, 245n, 247n, 246, 259n.  
*Piacenza*, 34, 251n.  
 Pii, Marco, 110 [X].  
 Pinto, Immacolata, 4.  
*Pisa*, 3, 55n.  
*Pistoia*, 53.  
 Pregnotato, Simone, 4, 280n, 288n, 295, 296.  
 Prentki, Alix, 6n.  
 Prospero, Bartolomeo, 35, 36, 36n.  
 Pugliese, Annunziato, 30n.  
 Puti, Dalida, 30, 91 [II].  
  
 Quaglia, Federigo (Conte), 105, 281.  
 Quaglino, Margherita, 248n.  
  
 Rangone, Claudio, 115 [XIII].  
 Redon, Odile, 6n.  
*Reggio Emilia*, 34, 48, 48n, 51.  
 Renata di Francia (Renea), 29, 30, 35, 50, 81  
 [I], 89 [II], 281.  
 Ricotta, Veronica, 247n, 248n, 260n, 263n,  
 271n, 290n, 300, 320.

- Ridolfi, Francesco, 10.  
*Rimini*, 251n.  
 Rita Fresu, 4.  
 Riva del Garda, 8n.  
 Robert o Ruberto de Nola, 5n.  
 Robustelli, Cecilia, 3.  
 Rohlfs, Gerard, 268n.  
*Roma*, 3, 8, 8n, 9, 29, 34-37, 48, 51, 52n, 53, 296, 302, 307, 308, 309, 325.  
 Romano, Ciro, 260n, 280n.  
 Romoli, Domenico, detto il Panonto, 10, 11, 31.  
 Rossetti, Giovan Battista, 10, 31, 285, 285n, 301, 302, 311.  
 Rossi, Adriana, 3.
- Sabatini, Francesco, 286, 287n.  
 Sacchi, Bartolomeo, (il Platina), 8, 32, 32n.  
 Sacrati, Rainaldo, 33.  
 Sacrato, Giulio (Conte), 115 [XII].  
 Sada, Luigi, 6n.  
 Salviati, Giovanni (Cardinale), 103.  
 San Giacomo, 85.  
*San Joan de Moriana*, 34.  
 Sanese, Francesco, 261n.  
 Santo, Alfonso, 91 [II].  
 Savonarola, Michele, 296.  
 Sbugo, Antonio, 33.  
 Scappi, Bartolomeo, 31, 10, 11, 280, 280n, 285.  
*Schiavonia*, 34.  
 Segre, Cesare, 273n.  
 Sellari, Girolamo, vd. *Da Carpi, Girolamo*  
 Serianni, Luca, 3.  
 Sforza, Francesco, 8.  
*Sheffield*, 8.  
*Siena*, 49.  
 Silvestri, Domenico, 4.  
 Sisto IV (Papa), 8.  
*Sorengo* [Canton Ticino, distretto di Lugano], 49.  
 Stella, Angelo, 245n, 247n, 252n, 255n, 257n, 261n, 262n, 263n, 268n, 317n.
- Stromboli, Carolina, 8n.
- Tacui, Giovanni [editore], 10.  
 Taegio, Bartolomeo, 11.  
 Tasso, Torquato, 33.  
 Tassone, Galeazzo, conte estense, 103.  
 Tavoni, Maria Gioia, 50, 50n.  
 Thiene, Giulio, 49n.  
 Thomassen, Helga, 41n, 248n.  
 Tiberi, Vilma, 3.  
 Tichy, Susanne, 9.  
 Tiraboschi, Girolamo, 44.  
*Toronto*, 49.  
 Toschi, Alessandra, 53n.  
 Tramezzino, Michele, 10.  
 Trevisan, Ludovico, 8.  
 Trifone, Pietro, 51n, 63, 64, 64n.  
 Trissino, Giovan Giorgio, 269n.  
 Trivulzio, Nicolò, 8.  
 Trovato, Paolo, 46n, 50n, 51n, 62n, 64n, 247n.  
 Turchi, Alberto, 112 [XI].  
 Turchi, Ercole, 112 [XI].
- Urbino*, 9, 10, 245n.  
 Urraci, Giovanni, 296.
- Valente, Vincenzo, 6n.  
 Valerio, Giovan Francesco, 251n.  
 Vantini, Francesca, 48n.  
 Vecellio, Tiziano, 34.  
*Venezia*, 8, 10, 30, 31, 33, 34, 261n, 284n, 285, 296, 299, 307, 308, 325.  
 Veronese, Guarino, 245n.  
 Vignuzzi, Ugo, 4.  
 Visconti, Gian Galeazzo, 284n.  
 Vitale, Maurizio, 245n.  
*Viterbo*, 35, 36, 36n.
- Zanni da Portese, Agostino [editore], 8.  
 Zarra, Giuseppe, 248n.  
 Zoppino, Niccolò [editore], 53n.

## INDICE

Presentazione . . . . .	Pag.	VII
Introduzione . . . . .	»	1
OPERE CITATE PER ABBREVIAZIONE . . . . .	»	15
ATTORNO AI <i>BANCHETTI</i> . . . . .	»	29
<i>L'autore dei Banchetti: note biografiche</i> . . . . .	»	32
<i>Storia e sviluppo dei Banchetti</i> . . . . .	»	38
NOTA AL TESTO . . . . .	»	43
<i>Il manoscritto dei Banchetti</i> . . . . .	»	43
<i>Le stampe dei Banchetti</i> . . . . .	»	46
<i>Rapporti tra testimoni</i> . . . . .	»	55
CRITERI DI EDIZIONE . . . . .	»	63
<i>Grafia e resa delle parole</i> . . . . .	»	63
<i>Interventi editoriali (ricostruzioni; integrazioni; espunzioni)</i> . . . . .	»	66
<i>Riferimenti topografici e apparato</i> . . . . .	»	66
CRISTOFORO MESSI SBUGO – <i>Banchetti, composizioni di vivande et     apparecchio generale</i> . . . . .	»	69
APPUNTI SULLA LINGUA . . . . .	»	245
<i>Criteria di citazione delle forme</i> . . . . .	»	248
<i>Annotazioni sulla grafia e sulla fono-morfologia</i> . . . . .	»	249
<i>Fonologia</i> . . . . .	»	255
<i>Morfologia</i> . . . . .	»	264
<i>Verbo</i> . . . . .	»	269

INDICE

NOTE DI SINTASSI E TESTUALITÀ . . . . .	Pag.	273
<i>Sintassi</i> . . . . .	»	273
<i>Testualità</i> . . . . .	»	278
Indice lessicale . . . . .	»	295
Indice dei nomi . . . . .	»	327

FINITO DI STAMPARE  
PER CONTO DI LEO S. OLSCHKI EDITORE  
PRESSO ABC TIPOGRAFIA • CALENZANO (FI)  
NEL MESE DI MAGGIO 2023

VERONICA RICOTTA è ricercatrice e docente di Storia della lingua italiana presso l'Università per Stranieri di Siena, dove collabora anche al progetto «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità» (AtLiTeG). I suoi interessi di ricerca, oggetto di articoli e saggi, si concentrano su testi e questioni della storia linguistica italiana dal Medioevo al Rinascimento, con particolare riguardo alla lingua di ambito artistico, del cibo e al lessico d'autore (in particolare di Dante e Boccaccio). Ha curato l'edizione critica linguisticamente commentata del *Libro dell'arte* di Cennino Cennini (Milano, FrancoAngeli, 2019).



Il volume presenta la prima edizione filologicamente curata dei *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Messi Sbugo, raffinato spenditore della corte estense ferrarese, sotto i duchi Alfonso I e Ercole II. Pubblicata a Ferrara postuma nel 1549 e dedicata a Ippolito II d'Este, l'opera di Messi Sbugo si staglia nel panorama dei testi di cucina per l'organizzazione della ricca materia che, all'interno di una struttura tripartita, viene trattata sfruttando le diverse possibilità tipiche della registrazione scritta a tema gastronomico. La lista, la cronaca di banchetto e il ricettario, che conta oltre 300 ricette, vengono radunati dall'autore in un'opera unitaria che diventerà il modello per la successiva trattatistica di argomento gastronomico. Il testo, oggetto di attenzione degli storici della lingua fin dagli inizi delle ricerche sul lessico del cibo, cominciate quarant'anni fa, viene ora accompagnato da un commento linguistico che si allarga anche agli altri livelli di analisi sulla lingua, dalla fono-morfologia alla testualità. L'edizione inaugura la nuova collana *Iter Gastronomicum*, che accoglie testi e questioni inerenti alla storia linguistica e culturale del cibo in Italia.