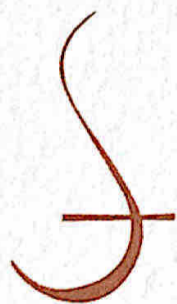


STUDI LINGUISTICI ITALIANI

FONDATI DA ARRIGO CASTELLANI
CONTINUATI DA LUCA SERIANNI
DIRETTI DA GIOVANNA FROSINI E LUIGI MATT

VOLUME XLIX
(XXVIII DELLA III SERIE)

FASCICOLO I



SALERNO EDITRICE
MMXXIII

fiorentina prima della svolta normativa, rappresentativo d'un momento "caldo" che in certo senso «prepara la separazione tra italiano letterario arcaizzante e comune e fiorentino vivo che si avrà dopo Bembo» (Mengaldo).

SIMONE PREGNOLATO

VERONICA RICOTTA, *I "Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale" di Cristoforo Messi Sbugo. Edizione e studio linguistico*, Firenze, Olschki 2023 («Iter gastronomicum», 1), VIII-334 pp., 4 ill.

Il volume offre la prima edizione critica, filologicamente avvertita, di un testo spartiacque nella storia della gastronomia italiana, i *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale* di Cristoforo Messi Sbugo, raffinato spenditore della corte estense sotto i duchi Alfonso I ed Ercole II. L'obiettivo – decisamente raggiunto – è quello di fornire non soltanto un prodotto culturale fruibile in versione rivista e aggiornata, ma anche uno standard innovativo per la ricerca nazionale e internazionale sulla lingua del cibo, pur inserendosi nel solco di una tradizione di studi ben consolidata (cfr. almeno Claudio Bemporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996; Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, ivi, id., 2005; Enrico Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, ivi, id., 2011). Come si legge nella *Presentazione* a firma dei curatori della collana Nicola De Blasi, Rita Fresu, Giovanna Frosini e Sergio Lubello (p. vii), lo studio inaugura infatti la nuova serie *Iter Gastronomicum*, l'importante progetto editoriale nato in seno al PRIN 2017 *AtLiTeG* (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*,

diretto da Giovanna Frosini: <https://www.atliteg.org>) che risponde all'esigenza, sempre più diffusa nella comunità scientifica, di recupero e aggiornamento critico del corpus dei testi d'interesse gastronomico, finora disponibili in studi o edizioni privi di attendibilità filologica e linguistica (*in primis*, la pur benemerita antologia a cura di Emilio Faccioli: *L'arte della cucina in Italia*, Milano, Il Polifilo, 1966; seconda ed. in Torino, Einaudi, 1987).

Pubblicata a Ferrara postuma nel 1549 e dedicata a Ippolito II d'Este, l'opera di Messi Sbugo si staglia nel panorama dei testi congeneri, italiani ed europei, per organicità e progettualità segnando il definitivo «passaggio del libro di cucina al trattato culinario» (Sergio Lubello, *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare [secoli XIII-XVI]*, Atti del Convegno [Matera, 14-15 ottobre 2004], a cura di Rita Librandi e Rosa Piro, Firenze, SISMELE Edizioni del Galuzzo, pp. 389-404, a p. 392). Lo dimostrano, come osserva la studiosa nell'*Introduzione* (pp. 1-13), l'ordinata struttura tripartita (richiamata fin dal titolo: *banchetti, compositioni di vivande, apparecchio generale*) e i vari apparati paratestuali («prologhi, introduzioni, punti di raccordo»: p. 7); fra le novità anche la presenza di inserzioni descrittive che – osserva l'A. –, pur non essendo del tutto assenti nei libri di cucina precedenti, sono per la prima volta incluse all'interno di un'opera organica.

Ad arricchire le considerazioni introduttive è il capitolo esordiale, *Attorno ai «Banchetti»* (pp. 29-42), comprensivo sia di una sezione biografica che fa luce sulla storia editoriale del cognome *Messi Sbugo*, variamente travisato e trascritto (*Messisbugo*, *Messisburgo*, ecc.), sia di un affondo sulla datazione del testo, collocabile tra il 1538 e il 1548 benché «non possiamo escludere che Messi Sbugo stesse lavorando al testo anche negli anni precedenti» (p. 40), come

dimostrano vari elementi allegati dalla studiosa a supporto dell'ipotesi.

Segue la nota al testo (pp. 43-62), occupata per buona parte dalla descrizione aggiornata e puntuale dei due principali testimoni (la prima stampa dell'opera e il manoscritto Estense. It. 2, già *α.P.9.4*) e dai risultati della collazione effettuata, che dimostrano con sicurezza la posteriorità del codice rispetto alla *princeps*. Confrontata con l'edizione Bandini del 1960 (*Cristoforo da Messisbugo: Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, a cura di Fernando Bandini, Venezia, Neri Pozza, 1960), frutto della commistione di almeno due stampe antiche e caratterizzata da una veste linguistica inaffidabile, il presente lavoro rivela tutta la sua novità. L'editrice sceglie infatti come testo base quello fissato nella *princeps* «sia per la sostanza sia per la lingua» (p. 62) adottando, relativamente alla veste formale, una soluzione conservativa, come esplicitato nei criteri di edizione (pp. 63-67). Un aspetto di notevole rilievo è costituito anche dai riferimenti topografici che scandiscono in maniera sistematica l'architettura interna dell'opera, di cui si mette bene in evidenza il disegno nitido e ampio, con ferrea struttura e divisione in capitoli.

Dopo le necessarie coordinate editoriali si apre il testo critico (pp. 71-243), corredato di un accurato commento linguistico che documenta l'importanza e la centralità dei *Banchetti* nella storia della lingua del cibo (*Appunti sulla lingua*, pp. 245-272). Sono per la prima volta indagati a fondo i livelli grafico e fonomorfológico, sottolineando la compresenza di componenti linguistiche diverse: il fondo dialettale costituito dalla varietà ferrarese (dalla quale però, all'altezza dei *Banchetti*, sono scomparsi i fenomeni più caratterizzanti per il progressivo conguaglio agli elementi di *koinè*); l'influsso del modello fiorentino letterario (col quale il dialogo è «imperfet-

to», dato l'intento al contempo celebrativo e pratico dell'opera: p. 246); il prestigio del latino, senza trascurare la mediazione della lingua cancelleresca e amministrativa. Andranno inoltre considerate, con l'A., le possibili sovrapposizioni tra la lingua dell'autore e l'azione del correttore o del compositore nel diasistema della stampa postuma (p. 247). Qualche esempio: l'oscillazione tra l'elemento dialettale e quello toscano fa sì che, a livello fonetico, gli esiti assibillati emiliani e padani convivano con le affricate palatali toscane e che per i numerali si registri l'uso esclusivo della forma *due* e non di quelle «più caratterizzate in senso municipale e settentrionale» (p. 267). Lo stesso può dirsi a livello morfologico, dove si attestano elementi come il condizionale di stampo letterario in *-ia/-iano* accanto a forme di *koinè* settentrionale come *sentei* (*sentivi* > *sentii* > *sentei*: pp. 269-70).

Degna di nota è soprattutto l'originale attenzione per la dimensione sintattica e testuale (*Note di sintassi e testualità*, pp. 273-93), negletta dagli studi sul tema, prevalentemente concentrati sul lessico nonostante il prezioso materiale offerto dal trattato, in cui sono sfruttate tutte le possibilità tipiche della registrazione scritta a tema gastronomico: dall'andamento enumerativo e catalogico del *Memoriale*, che contiene un elenco di tutto l'occorrente per allestire un evento conviviale, alla cronaca di banchetto dei *Conviti diversi*, che raccoglie le descrizioni dei quattordici lauti simposi preparati dal *Messi Sbugo* tra il 1524 e il 1548, fino al ricettario vero e proprio, corrispondente alla *Compositione delle più importanti vivande*.

Non può mancare, all'interno della seconda sezione, il riconoscimento di un'ulteriore tipologia testuale, il menu, su cui Ricotta avanza interessanti considerazioni. Nota ad esempio la sua frequente strutturazione in sotto-rubriche «secondo una

progressione non troppo diversa da un menu moderno che sfrutta la lessicalizzazione di *primi, secondi, frutta, dolci* (p. 281); sottolinea inoltre che, rispetto alle testimonianze quattrocentesche (si pensi al caso celebre della relazione delle nozze di Lorenzo de' Medici e Clarice Orsini del 1497), la focalizzazione si sposta dalle varie attività ricreative conviviali al cibo stesso e al «servizio delle vivande» (p. 284).

Anche delle ricette «in effetto fatte», racchiuse nella terza sezione dell'opera, vengono illustrati gli elementi di continuità e discontinuità con i modelli precedenti: fra i primi, alcuni tratti tipici del testo prescrittivo-regolativo, che restano pressoché immutati (verbo all'imperativo, periodi brevi, formule di rimando, ecc.); fra i secondi, spicca una più chiara coscienza macrotestuale, riconoscibile per la presenza di strategie narrative e simmetriche, dispositivi di coesione, richiami puntuali, nonché per un certo grado di *variatio* nelle rubriche e nella chiusa delle ricette, «meno apprezzabile nei testi di cucina precedenti» (p. 287). Ne esce così rafforzato lo statuto di *comunicazione specialistica* della lingua del cibo (cfr. Riccardo Gualdo, *Introduzione ai linguaggi specialistici*, Roma, Carocci, 2021, p. 117), grazie alla descrizione dettagliata e acuta delle principali caratteristiche che faranno dei *Banchetti* il «modello strutturale» e il «punto di riferimento per molta trattatistica successiva» (p. 10).

Chiude il volume, oltre a un indice dei nomi (pp. 327-30), un indice lessicale (pp. 295-326), che accoglie il lessico dei *Banchetti* «più strettamente legato all'ambito del cibo» (p. 295). Si tratta di un importante aggiornamento dello studio pionieristico di Maria Catricalà (*La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo*, «Studi di lessicografia italiana», iv 1982, pp. 147-268) che già registrava voci come *allardato* 'lardellato', *brazzatella* 'piccola ciambella' o *frilengotti* 'gnocchi di farina impastati con aromi e

vino bianco, ricoperti di miele e mandorle', qui finemente commentate e mescolate a nuove voci, da *abbroffare* 'spruzzare' a *zuccato* 'candito' (*Indice*, s.vv.). Da segnalare favorevolmente anche la scelta di marcare con apposita sigla le prime attestazioni, ricavate non soltanto grazie alla consultazione dei tradizionali repertori lessicografici, cartacei e digitali, ma sfruttando anche gli studi e i materiali preparatori della banca dati testuale di AtLiTeG, presto disponibile online insieme al VoSLIG, il primo *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* (in corso all'interno dello stesso PRIN).

FRANCESCA CUPELLONI

MONICA ALBA, *Dalla parte di Artusi. Edizione e studio delle lettere autografe (1864-1908)*, Milano, Biblion edizioni, 2023 («Il debil parere. Itinerari alternativi di storia linguistica italiana», 2), pp. 244.

Il volume di Monica Alba, il secondo della nuova collana di testi e studi diretta da Rita Fresu e Giuseppe Polimeni («Il debil parere. Itinerari alternativi di storia linguistica italiana»), riunisce per la prima volta e offre in edizione filologicamente affidabile l'epistolario di Pellegrino Artusi a diversi corrispondenti (1864-1908), composto da 62 pezzi autografi, di cui molti inediti.

L'edizione filologica delle lettere autografe (cap. III) segue criteri già sperimentati per le lettere dei domestici ad Artusi (comprese nel volume Monica Alba-Giovanna Frosini, *Domestici scrittori. Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi*, Sesto Fiorentino, Apice Libri, 2019), in accordo con i criteri del corpus CEOD – *Corpus Epistolare Ottocentesco Digitale* (<www.ceod.unistrasi.it>), ma con maiuscole e minuscole, sottolineature e l'articolazione dei capoversi fedel-