

# Le lingue del cibo: parole e testi dal cantiere dell'AtLiTeG<sup>1</sup>

Giovanna Frosini, Sergio Lubello, Matteo Rossi

## 1. Il progetto AtLiTeG

Il cantiere dell'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG) è in piena attività: si tratta nell'immediato di un Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale (bando 2017), coordinato da Giovanna FROSINI e realizzato da quattro sedi universitarie (oltre a Siena Stranieri, Cagliari con Rita Fresu, Napoli Federico II con Nicola De Blasi, Salerno con Sergio LUBELLO), grazie al lavoro intelligente e assiduo di validissimi ricercatori (Monica Alba, Chiara Murru, Valentina Iosco, Emanuela Di Venuta; Giovanni Urraci, Francesca Porcu; Salvatore Iacolare, Andrea Maggi, Lucia Buccheri; Francesca CUPELLONI, Valentina Retaro, Matteo Rossi, Simone PREGNOLATO). Si può dire però che questo progetto rappresenta il precipitato di anni di interesse, di studio e di attività da parte di più d'uno dei docenti coinvolti e delle loro scuole: studio e produzione che hanno messo, a nostro avviso, alcuni punti fermi nello studio di quella che ormai chiamiamo (con un

<sup>1</sup> Pur essendo l'articolo frutto del lavoro comune dei tre autori, è da attribuire a Giovanna FROSINI il § 1, a Sergio LUBELLO il § 2, a Matteo ROSSI il § 3.

iperonimo capace di raccogliere sia la componente degli alimenti sia quella della loro trasformazione culinaria e dell'esito gastronomico) la "lingua del cibo".<sup>2</sup>

In primo luogo, il riconoscimento alla lingua del cibo di caratteri di specializzazione e di tecnicità che si riconducono in modo più appropriato al concetto di linguaggio settoriale (non specialistico), dal momento che:

*i linguaggi settoriali*, per effetto della variazione diafasica (didattica, divulgazione e comunicazione tra esperto e profano) e di un più spiccato condizionamento da parte dei mezzi di comunicazione di massa, si caratterizzano, rispetto a quelli *specialistici*, per un indebolimento dei tratti tipici di questi ultimi, quali la regolarità nei processi di formazione dei termini, l'alto tasso di tecnicismi specifici e la rigida biunivocità tra questi e i concetti da loro designati.<sup>3</sup>

Rimangono infatti propri della lingua del cibo la forte incidenza, fin dalle origini, della geosinonimia; la mancanza di una terminologia univoca, peraltro molte volte lamentata ad esempio dagli operatori professionali; la larga indeterminatezza dei destinatari; i processi di forte evoluzione semantica che si accompagnano a casi altrettanto netti di stabilità e continuità. Come secondo passaggio, possiamo individuare il riconoscimento della qualità settoriale in una prospettiva diacronica, che miri a contestualizzare e interpretare la lingua del cibo secondo le coordinate dello spazio e del tempo, e dunque a rintracciare l'emergere di specifici tratti morfo-sintattici, morfo-lessicali e testuali già in epoche antiche.

Abbiamo ormai alle spalle alcuni decenni di riflessione e di studio, che hanno visto momenti significativi di svolta proprio in alcuni convegni: fra questi, certamente il VI convegno dell'*Associazione per la Storia della Lingua Italiana* (ASLI), *Storia della lingua e storia della cucina*, che si svolse a Modena nel settembre 2007, i cui Atti furono pubblicati nel 2009 per le cure di Giovanna FROSINI e Cecilia ROBUSTELLI;<sup>4</sup> e lavori d'insieme importanti, quali il progetto *AGAM* (*Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea*) di Domenico Silvestri (nato da un convegno napoletano del 1999), le ricerche dell'*Atlante linguistico della Sicilia* diretto da Giovanni Ruffino, il *DAGI* (*Dizionario dell'Antica Gastronomia Italiana*) di Sergio LUBELLO, e altri.

Non possiamo nascondere che il progetto di AtLiTeG si ispira e si fonda sull'insegnamento di grandi maestri, dal momento che esso assume come centri di interesse e di azione i testi, le lingue dell'area italoфона, lo sviluppo diacronico, la distribuzione

<sup>2</sup> Cf. in ultimo FROSINI/LUBELLO 2023.

<sup>3</sup> GUALDO 2016, 372.

<sup>4</sup> Cf. ROBUSTELLI/FROSINI 2009.

geografica: che è come dire, appunto, geografia e storia, in questo ordine. È infatti dalla realizzazione finale che tutto il progetto prende il nome. L'Atlante geo-testuale in modalità *web-gis* offrirà i risultati della localizzazione delle parole del cibo nei termini cronologici indicati. Più di mezzo secolo è trascorso da scritti fondanti, quali *Geografia e storia della letteratura italiana* di Carlo DIONISOTTI, e *Geografia linguistica e testi medievali* di Gianfranco FOLENA, presentato al Convegno Internazionale linceo *Gli Atlanti linguistici. Problemi e risultati* nel 1967.<sup>5</sup> In analogia con questi riferimenti, e con azzeccata sintesi, Simone PREGNOLATO ha definito il progetto AtLiTeG come una “geografia e storia (linguistica) della cucina italiana” pre-artusiana.<sup>6</sup> Ci fermiamo per ora alla *Scienza in cucina* di Pellegrino ARTUSI, vero punto di svolta della storia materiale, linguistica, comunicativa della cucina italiana, ma non escludiamo futuri sviluppi, anche in collaborazione con un progetto dell'*Accademia della Crusca*, che Giovanna FROSINI ha contribuito a fondare.<sup>7</sup>

La nostra geografia e storia muove da un *corpus* di testi nuovamente costituito, che punta anche a sostituire la benemerita ma ormai superata antologia di Emilio FACCIOLI (anch'essa degli anni Sessanta),<sup>8</sup> esso raccoglie, secondo un perimetro che abbiamo inteso come duttile e mobile, ricettari culinari, ma anche testi di carattere “pratico” e di vario genere; tutti i testi sono stati puntualmente rivisti in senso filologico, o forniti in nuova edizione critica; e non mancano inediti integrali. Il *data-base* assomma al momento a quasi ottanta testi. Su questo *corpus* si va redigendo il *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia* (VoSLIG): esso muove da un lemmario di scelta, selezionato e verificato da Sergio LUBELLO, che si può considerare rappresentativo del lessico gastronomico dal Medioevo alla fine dell'Ottocento. Abbiamo insomma cercato, nella nostra ricerca, così marcatamente inter- e multidisciplinare, di tener fede al “circolo virtuoso” di Pasquali, fondando la ricerca lessicologica e lessicografica su una attenta definizione filologica del corpus di riferimento. La scheda del VoSLIG (su cui cf. qui il § 2) è stata appositamente elaborata, tenendo conto di precedenti illustri, ma finalizzandola alla rappresentazione storica di questa lingua; abbiamo superato attualmente, tenendo conto delle varie fasi redazionali, le 400 voci, una selezione

<sup>5</sup> Riferimenti essenziali: DIONISOTTI 1967; FOLENA 1969.

<sup>6</sup> Cf. PREGNOLATO 2022b, 1020. ID. 2002a, pubblica gli Atti del Seminario internazionale di studi che si è svolto presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano il 09/11/2021, con contributi di molti ricercatori.

<sup>7</sup> Cf. <<https://accademiadellacrusca.it/it/contenuti/1-italiano-in-cucina-per-un-vocabolario-storico-della-lingua-della-cucina/126>>, [15/12/2023].

<sup>8</sup> FACCIOLI 1966.

delle quali sarà tradotta nelle carte dinamiche dell'Atlante. Ma già le voci elaborate mostrano novità di grande interesse.<sup>9</sup>

Dunque, testi, parole, carte: che nascono da una costante interazione fra competenze diverse, per tradurre il confronto in un dialogo proficuo che porti a elaborare strumenti e raggiungere risultati controllati e di piena originalità, per la prima volta in un quadro scientifico sistematico: una sfida reciproca fra saperi, uniti dall'intento comune di realizzare una visione nuova della costituzione e dell'evoluzione della lingua del cibo nell'area italoфона.

## 2. Per un vocabolario storico della gastronomia: il VoSLIG

La prospettiva storico-etimologica adottata per la redazione del VoSLIG (*Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*) ha imposto di affrontare alcune questioni, *in primis* quella più strettamente filologica riguardante lo status editoriale dei testi per la banca dati, non solo quelli più antichi o ancora inediti: il corpus comprende al momento, come si è detto, circa una ottantina di fonti (compresa qualche fonte cosiddetta “collaterale”), dai più antichi ricettari di area italiana (trecenteschi) fino grosso modo all'Unità d'Italia (si è scelto come termine *ante quem* uno spartiacque rilevante, la prima edizione della *Scienza in cucina* di Pellegrino ARTUSI del 1891). In realtà fino ad alcuni anni fa non pochi erano i testi della letteratura gastronomica italiana, anche moderni, bisognosi di una cura editoriale appropriata perché potessero essere utilizzati per analisi linguistiche, nella fattispecie lessicali; ciò vale soprattutto per il periodo degli antichi volgari italiani in cui si addensano vari testi problematici e intrecci complicati di filiere testuali che necessitano di un'esplorazione attenta e approfondita, oltre che di edizioni affidabili. L'unità di ricerca dell'Università di Salerno si occupa del periodo che va dalle tradizioni più antiche fino – passando per il quattrocentesco *De arte coquinaria* di Maestro Martino, il primo libro d'autore – agli albori del XVI secolo, per passare quindi il testimone all'unità di Siena Stranieri, dove si studia il primo classico del Rinascimento, quei *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale* di Cristoforo Messisbugo del 1549, che rappresentano un vero punto di svolta (ora RICOTTA 2023, primo volume di una collana per l'editore fiorentino

<sup>9</sup> Sono ormai in numero consistente le pubblicazioni dei ricercatori del progetto AtLiTeG: si possono trovare elencate all'indirizzo <<https://www.atliteg.org/publicazioni>>; nel sito <[www.atliteg.org](http://www.atliteg.org)>, [15/12/2023] sotto le voci di menu “Attività” e “Cicli Treccani” si potrà trovare documentata anche l'attività di alta divulgazione e di terza missione relativa al progetto.

Olschki, *Iter Gastronomicum*, frutto del cantiere filologico-editoriale del progetto); tradizioni più antiche, dunque, cruciali ma anche complesse, in quanto collocate all'interno di un quadro geografico e culturale più ampio, europeo, in cui i testi di cucina compaiono con un'impressionante sincronia tra Due- e Trecento, prodotti finali di un sincretismo culturale sviluppatosi nei secoli, a partire dagli influssi arabi e orientali e fino all'incontro del mondo romano con il mondo germanico. Una più esatta ricostruzione di quelle tradizioni e di conseguenza una più plausibile ricostruzione storico-culturale dei testi costituiscono le condizioni ineludibili per lo studio linguistico.<sup>10</sup>

È utile, inoltre, ribadire che i ricettari tardomedievali che ci sono pervenuti sono in realtà espressione, senza eccezione, della cucina dei ricchi, dei ceti benestanti, talvolta anche delle mense sontuose di re e imperatori, di corti, di signori;<sup>11</sup> molto poco è invece ciò che sappiamo della cucina ordinaria, della mensa quotidiana, del cibo dei poveri: fin dai più antichi testi settoriali (i ricettari) sembrerebbero emarginati o invisibili proprio quei piatti con nomi di sapore locale o dialettale che quindi venivano ritenuti poco consoni alla mensa del signore o del principe. Non è un caso perciò che il latino sopravviva nella scrittura gastronomica oltre il '500 in quanto lingua veicolare che permetteva al libro di cucina di oltrepassare i confini angusti della circolazione locale e regionale (si pensi alla fortuna del trattato in latino di Bartolomeo Sacchi detto il Platina; cf. LAURIOUX 2006).

Ci sono poi aspetti peculiari di questo lessico: va da sé che la denominazione del cibo non si applica nel tempo e nello spazio sempre allo stesso referente

<sup>10</sup> Mi permetto di rinviare a LUBELLO 2009 e 2011 per l'ipotesi stimolante di Anna MARTELOTTI 2005 sui ricettari cosiddetti federiciani, che ha rimesso in discussione conoscenze e datazioni di testi ben acquisite, considerando il latino *Liber de coquina*, trasmesso da due codici parigini del Trecento e ritenuto finora come momento iniziale della tradizione che da esso si snoda, come punto di arrivo e conclusivo di una tradizione assemblata e sistematizzata dapprima in volgare e per impulso e volontà forse dello stesso Federico II o comunque all'interno dell'ambiente della corte dell'imperatore; ipotesi tutt'altro che irrilevante, perché induce a ripensare (e forse a riscrivere) la nascita e la storia di molti termini di cucina. Cf. sulle più antiche tradizioni italiane gli inquadramenti aggiornati offerti da CUPELLONI 2022 e PREGNOLATO 2022b; per uno sguardo storico generale sull'italiano della gastronomia si veda FROSINI/LUBELLO 2023.

<sup>11</sup> Giusto qualche riferimento: il *Liber de coquina* sarebbe stato promosso – stando all'ipotesi di MARTELOTTI 2005 – dallo stesso Federico II o comunque in ambito di corte; il tedesco *Buoch von guoter spise* fu copiato nel 1350 per il protonotario di Würzburg, Michael de Leone; la raccolta inglese *Forme of cury* rimanda alla corte di Riccardo II, mentre il *Viandier* di Taillevent – importante testo dell'antica cucina francese – al re Carlo V. Alcuni manoscritti si presentano peraltro in una confezione elegante, di manifattura tutt'altro che scadente, non come allestimenti di fortuna o improvvisati, ma come opere di pregio destinate alla biblioteca di corte, del principe, del re.

(per es. i *maccheroni* che nel XIV sec., e almeno fino al '600, indicavano una specie di gnocchi come nella celebre novella di Calandrino nel *Decamerone*, successivamente, già con Maestro Martino nel '400, iniziano a indicare “cannoncini; pasta pertusata”). Ciò si coniuga peraltro con un'altra caratteristica, altrettanto costitutiva e distintiva rispetto ai ricettari medici, di farmacopea, ecc., cioè l'intervento creativo e personale dei diversi autori e anche dei copisti, ciò che in qualche modo mitiga e alleggerisce il grado di tecnicità e di univocità distintivo dei linguaggi settoriali. E ancora: la *Fachsprache* della gastronomia, non solo per il periodo tardo-medievale, è contrassegnata dalla continua mescolanza e da uno spiccato ibridismo tra lingue e varietà, dall'incontro, sempre armonico, tra spinte locali e apporti allogeni;<sup>12</sup> ibridismo tipico nella pratica e quindi nella continua trasformazione, arricchimento, adattamento di un piatto, che si riverbera anche nelle sue denominazioni, di volta in volta adattate ai cambiamenti delle ricette, ai nuovi ambiti e ambienti di produzione e circolazione.

Sull'importanza di un'analisi lessicale del lessico gastronomico che proceda congiunta (e non solo per la sezione più antica) con l'accertamento della storia dei testi mi limito a citare solo un esempio, desunto da una ricerca recente (CUPELLONI in stampa): il dantismo *scardova* “pesce d'acqua dolce”, ittionimo d'origine germanica (da \**skarda* “tacca, crepa”, poi passato in varie lingue romanze nel significato di “scheggia, scaglia”), hapax nella *Commedia* (nel canto degli alchimisti, *Inf* XXIX 83), alterna con molte varianti antiche tra cui quella prevalente *scardona*; i dati provenienti dallo spoglio dei vocabolari storici, dialettali e del latino medievale mostrano infatti una particolare concentrazione del tipo lessicale in area padana specie come pesce di scarso pregio gastronomico (*pess del diavol*); per la disanima attenta alle varianti, alla tradizione antica e alla distribuzione geolinguistica rinvio al contributo di CUPELLONI, e mi basta qui dire, con l'autrice, che:

considerati nel loro insieme, tutti questi elementi contribuiscono ad illuminare il contesto e le ragioni della scelta dantesca, rinviando concretamente a quella cultura materiale e domestica che Dante aveva avuto certo modo di “captare, assimilare, metabolizzare” (PERTILE 2021, 18), specie nelle varie tappe del suo esilio.

Per passare al VoSLIG, si esemplificherà di seguito la microstruttura del lemma (nei 12 campi che lo compongono) attraverso brevi stralci estratti da una voce già redatta e sottoposta all'iter di revisione redazionale, *brodo* (redattrice Francesca CUPELLONI):

<sup>12</sup> A mo' di esempio, per l'incontro tra mondo romano (e poi romanzo > italiano) e germanico mi permetto di rinviare a LUBELLO 2022.

**campo 0.0 entrata e marca grammaticale:**

Brodo s.m.

**campo 0.1 significati:**

1. liquido di cottura ottenuto mediante bollitura di carne, pesce, ortaggi o legumi
  2. preparazione gastronomica a base di carne con aggiunta di vari elementi (uova, pane, mandorle, ecc.)
  3. nella loc. *brodo magro*: 'brodo sgrassato'
- [...]

**campo 0.2 elenco delle forme attestate nel corpus:**

1. brod - Napoli 1820 [11]
  2. broda - Roma 1807 [1]; Milano 1850 [3]; Genova 1893 [1]
  3. broddo - Lombardia 1510 [13]; Genova 1893 [5]
- [...]

**campo 0.3 derivati e composti non lessicalizzati, locuzioni e fraseologia significativa:**

1. brodacchino - Firenze 1560 [3]
  2. broddosa - Genova 1893 [1]
  3. broddöso - Genova 1893 [1]
  4. brodèlla - Genova 1893 [1]
- [...]

**campo 0.4 prima attestazione nel corpus:**

*brodium* (Liber de coquina (A), 1308–1314; Napoli); *brodo* (Modo di cucinare et fare buone vivande, sec. XIV, primo quarto; Firenze)

**campo 0.5 quadro delle attestazioni, distinte per significati:**

1. Liquido di cottura ottenuto mediante bollitura di carne, pesce, ortaggi o legumi
  1. Liber de coquina (A) (1308–1314, Napoli) = De caulibus albis. Si vis caulles albos bene parare, monda tursones eorum ita quod de frondibus nihil remaneat et, dum olla cum aqua super ignem bullierit, pone intus tursones sive albedinem caullium – scilicet cum aqua predicta – et, apposita ibi albedinem feniculi, fac tantum bullire quod sint spissi. Et loco olei addere poteris brodium carniū quarumcumque. (96v)
  2. Liber coquine [...]

[...]

2. Preparazione gastronomica a base di carne con aggiunta di vari elementi (uova, pane, mandorle, ecc.)
  1. Liber de coquina (A) (1308–1314, Napoli) = De brodio provincialico. 4 Ad brodium pro appetitu accipe pullos incisos per quartum. Confrige cum lardo et cepis. Postea pone parum aque frigide, deinde ficatella eorum, maioranam, ros marinum [...]
  2. Libro de la cocina (sec. XIV, secondo terzo, Toscana sud-orientale) [...]

**campo 0.6 documentazione esterna al corpus:**

*brodo* (sec. XIII, *Regimen Sanitatis* [ed. Vienna, 1884]: “Mangia con brodo semplice la carne del montone”, TLIO (<http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/>); Crusca I-IV [...])

**campo 0.7 nota etimologica:**

Dal germ. \**brūpa*- ‘cibo bollito, cotto’ (LEI-Germ).

**campo 0.8 commento:**

Parola già del lat.mediev. per indicare “un tipo di cibo non usuale nelle mense romane, introdotto dal nord assieme alla zuppa” (DELIN), la voce *brodo*, attestata lungo l’intero arco cronologico del nostro corpus, è un germanismo precoce (vd. *supra*). [...]

**campo 0.9 categoria alimentare:**

Brodi brodetti minestre zuppe

**campo 0.10 rinvii a lemmi presenti nel lemmario o a lemmi esterni:**

0.10.1 brodetto (s.m.) (/home/consultazione?id=5260)

**campo 0.11 bibliografia:**

LEI-Germ; DEI; DELIN; Nocentini; TLIO ecc. Carnevale Schianca 2011: 87–88; Castellani 1980: 131; Lloyd-Springer 2,356; Lubello 2008: 319–321; 2019: 99–101; Martellotti 2000: 6; 2005: 216; Sada-Valente 1995: 107 [...]

**campo 0.12 nome del redattore e data dell’ultimo intervento.**

Francesca CUPELLONI – 13/09/2023



### 3. La piattaforma *online* AtLiTeG: il contributo dei Sistemi Informativi Geografici (GIS) nelle rappresentazioni storico-geolinguistiche

I progressi compiuti nel campo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC), avvenuti contemporaneamente alla globalizzazione, in ambito cartografico si esprimono con lo sviluppo e la diffusione dei Sistemi Informativi Geografici (GIS). Si tratta di una famiglia di *software* in grado di archiviare dati spaziali, ossia dati che, oltre a contenere informazioni alfanumeriche, risultano geolocalizzati attraverso una coppia di coordinate geografiche (latitudine e longitudine, cf. soprattutto GOODCHILD 1992; PESARESI 2017). Una delle caratteristiche principali di questi strumenti è la capacità di leggere le informazioni spaziali sotto forma di strati (*layer*) che l'utente può attivare e disattivare a seconda delle proprie esigenze e sottoporre ad analisi geometriche, topologiche e spaziali. Pertanto usare questi strumenti risulta particolarmente utile non solo per archiviare, gestire e monitorare una moltitudine di informazioni territoriali, ma anche per confrontare e correlare banche dati spaziali di natura diversa da cui ricavare altre informazioni territoriali, in modo da comprendere l'impatto che certi fenomeni possono avere sui territori. In tal senso questi sistemi si configurano come validi elementi di supporto a processi decisionali relativi a qualsiasi scala territoriale o ambito disciplinare, aspetti che conferiscono versatilità e connotazione interdisciplinare a questi strumenti (cf. GOODCHILD 1993; BOZZATO 2010; GALLIA 2016). Con la recente diffusione capillare del WEB, resa più efficace attraverso *smartphone* e altri dispositivi telematici, si è assistito alla trasposizione dei sistemi GIS e delle loro funzionalità in piattaforme *online* che prendono il nome di *webGIS*.

L'Atlante AtLiTeG,<sup>13</sup> il cui sviluppo è il risultato dell'azione e della supervisione

<sup>13</sup> La realizzazione di un sistema *webGIS*, che per semplicità e anche per l'attrattiva della formula è stato definito Atlante (anche se tecnicamente non lo è), discende dal progetto risultato vincitore del PRIN 2017. Ai geografi era chiara fin dall'inizio la sfida insita nel proponimento, poiché mentre i GIS sono stati pensati per gestire una grande mole di informazioni a scala di dettaglio, quindi che hanno nella esattezza geografica il loro "punto di forza", la caratteristica intrinseca al progetto dell'Atlante del cibo avrebbe permesso di estrapolare molte informazioni da un numero nei fatti ristretto di documenti (a stampa e manoscritti) geolocalizzabili solo relativamente al luogo di edizione o di conservazione. Facciamo un esempio: i 100 lemmi gastronomici estrapolabili da un ricettario pubblicato a Firenze nel 1550 popoleranno molte schede, ma si geolocalizzeranno tutti su Firenze (attuale), generando punti sovrapposti perché coincidenti. Per non parlare della possibilità, non semplice da gestire di per sé in un *webGIS*, di valorizzare il lungo periodo preso in esame, aspetto gestibile solo con studi e approfondimenti dedicati a un singolo lemma per volta. È una sfida per il sistema e per la stessa disciplina geografica, meglio storico-geografica, accolta con curiosità scientifica e sollecitazione tecnologica dai partecipanti coinvolti. La questione viene affrontata in una sessione del XV Seminario *Dalla Mappa al GIS* sul tema "Interdisciplinarietà e geo-tecnologie. Dalla ricerca all'applicazione dei saperi" organizzato a Roma dal Laboratorio geocartografico "Giuseppe Caraci" nei giorni 16–17/11/2023.

congiunta di diversi professionisti inseriti all'interno del progetto,<sup>14</sup> è a tutti gli effetti un *webGIS*, poiché si configura come una piattaforma *online* che visualizza e rappresenta i dati geospaziali correlabili con i lemmi e le forme della piattaforma del *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia* (VoSLIG), con cui gli utenti possono interagire. Da un punto di vista logico-metodologico, lo sviluppo della piattaforma è stato concepito come segue.

Una delle fasi preliminari dello sviluppo ha riguardato il caricamento in un *database* geocartografico dei dati contenenti le informazioni estrapolate dalle schede lessicografiche compilate dal gruppo di ricerca attivo sul VoSLIG. Il contenuto informativo del pacchetto dei dati geotestuali, oltre a recare informazioni su lemmi, forme dialettali, frequenze e periodo storico, presenta un *link* che rimanda direttamente alla scheda lessicografica e soprattutto ai riferimenti geografici delle forme, che sono stati categorizzati secondo diverse “entità” spaziali a seconda del grado di definizione del dato disponibile: “luogo”, “ambiti geografici sovra-regionali”, “regionali” e “subregionali”.<sup>15</sup>

In questa fase è stato importante ricevere i dati spaziali di riferimento individuati dai ricercatori del VoSLIG collegati con le informazioni sulle voci gastronomiche e, laddove necessario, generarne di nuovi in ambiente GIS. Per i luoghi di edizione e gli ambiti regionali si è scelto di tenere in considerazione, per questioni di difficoltà tecnico-scientifiche e oggettive nel definire ambiti che sono cambiati nel corso dei secoli presi in considerazione dal progetto (XIV–XIX secolo), rispettivamente i dati spaziali puntuali dei luoghi e quelli areali delle regioni amministrative italiane nella loro estensione odierna, disponibili nella banca dati ISTAT. Le basi territoriali relative alle aree sovra-regionali, invece, dal momento che si riferiscono ad ambiti geolinguistici, sono state costruite *ex novo* facendo riferimento alla *Carta dei dialetti d'Italia* di Giovanni Battista PELLEGRINI (1977); le aree linguistiche sub-regionali della Toscana derivano da un ritaglio proposto dal gruppo di ricerca AtLiTeG (figura 1).<sup>16</sup>

<sup>14</sup> Da questo punto di vista, lo sviluppo della piattaforma è stato condotto grazie al capitale tecnico-aziendale fornito dal dott. Andrea Fantini di *Tecnostudi Ambiente* s.r.l, con sede a Roma; alla supervisione del prof. Massimiliano Tabusi (Università per Stranieri di Siena), responsabile scientifico del progetto, e dalla prof.ssa Annalisa D'Ascenzo (Università di Roma Tre), responsabile del Laboratorio Geocartografico “Giuseppe Caraci”.

<sup>15</sup> Il termine “luogo” fa riferimento al luogo di produzione o di edizione della fonte documentale, quando esso è individuabile, mentre per “ambiti geografici sovra-regionali” o “subregionali” si intendono ripartizioni di natura più geolinguistica e dialettale che travalicano il confine regionale o si riferiscono a un'area parziale.

<sup>16</sup> Come si evince dalla figura 1, la denominazione delle ripartizioni dialettali nella carta di Giovanni Battista PELLEGRINI ha subito una leggera modifica preliminare, su suggerimento del VoSLIG, per consentire un'armonizzazione dei dati geolinguistici e geografici. Per quanto riguarda la Toscana, la suddivisione

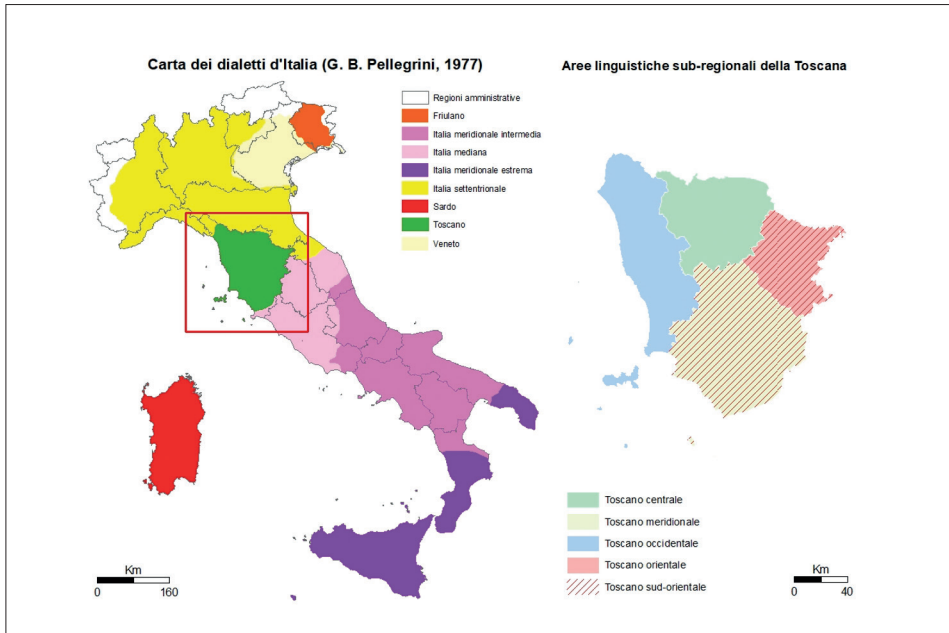


Fig. 1: Rappresentazione cartografica degli ambiti geolinguistici di PELLEGRINI, codificati nella banca dati dell'Atlante *online* come “aree sovragionali”, e degli ambiti regionali. Rielaborazione grafica su PELLEGRINI 1977 e dati ISTAT 2021, <<https://www.istat.it/>>, [15/12/2023].

Parallelamente all’elaborazione dei dati spaziali pertinenti agli ambiti sovragionali, al fine di contestualizzare da un punto di vista diacronico le informazioni gastronomiche georeferenziate, si è pensato di mettere in risalto la configurazione storico-politica del territorio nazionale italiano, cercando di rispettare il più fedelmente possibile l’arco di tempo considerato all’interno del progetto, ossia dal Medioevo all’Unità d’Italia. In questa prospettiva, per il periodo preunitario sono state create altre basi territoriali storiche in ambiente GIS, specialmente grazie alla consultazione del patrimonio storico-cartografico del Laboratorio Geocartografico “Giuseppe Caraci”, del Dipartimento di Studi Umanistici dell’Università di Roma Tre, e, laddove necessario,

geolinguistica interna nasce dall’unione convenzionale di alcune circoscrizioni amministrative, fondata – con ragionevoli semplificazioni – sulla distinzione di macrozone dialettali individuate fino dall’epoca medievale (per cui cf. CASTELLANI 2000): il Toscano centrale è stato fatto corrispondere alla città metropolitana di Firenze e alle province di Prato e Pistoia; il Toscano occidentale alle province di Pisa, Livorno e Lucca; il Toscano orientale alla provincia di Arezzo; il Toscano sud-orientale corrisponde, invece, alle province di Arezzo, Grosseto e Siena. Si tratta di espedienti che si sono resi necessari per la rappresentazione spaziale dei gastronomi sub-regionali.

anche attraverso altri fondi o archivi cartografici;<sup>17</sup> al contrario, per il periodo unitario e post-unitario sono state impiegate le basi territoriali storiche messe a disposizione dall'ISTAT.<sup>18</sup>

Tutti i dati spaziali sono stati caricati nel database geocartografico, dove sono stati popolati, tramite il programma *PostgreSQL*, con i dati VoSLIG, per poi essere rappresentati con una veste grafica in ambiente GIS sfruttando il collegamento con il *database*. L'Atlante è stato poi concretizzato grazie all'abilitazione dei vari dati al lato *server* della piattaforma e attraverso *Li3map*, uno strumento *open source* che permette di realizzare *webGIS* che impiegano cartografia informatizzata per mezzo di un collegamento con il proprio software GIS. *Li3map* ha permesso di configurare l'Atlante AtLiTeG aggiungendo funzionalità di base e avanzate, di cui si discuterà in seguito, per renderlo maggiormente interattivo e fruibile agli utenti. La logica della piattaforma sinteticamente descritta risponde allo schema esplicativo illustrato dalla figura 2.

L'Atlante *online* così realizzato offre diverse funzioni. Affinché gli utenti possano visualizzare le informazioni di maggiore interesse, nel pannello a sinistra sono elencati gli strati informativi di tutti i dati spaziali popolati con l'informazione dei vocaboli gastronomici e classificati come “Centri di edizione” (luogo) e “Ambiti territoriali” (superfici regionali, sovraregionali e sub-regionali);<sup>19</sup> la legenda di questi *dataset* si attiva cliccando sul nome del *layer*. Come illustrato nella figura 3,

<sup>17</sup> Il materiale storico-cartografico consultato in questa occasione comprende differenti fonti a seconda del periodo storico di riferimento e della loro reperibilità; di seguito saranno citate solo le fonti principali. Dal periodo medievale alla fine XV secolo e per il Risorgimento, per una complessa serie di questioni scientifiche e materiali (accenniamo solamente alla mancanza di cartografie storiche originali riconosciute dagli specialisti come corrette, o all'impossibilità di reperirle in copie digitali che abbiano una definizione adatta allo scopo), si è reso necessario impiegare soprattutto atlanti storici che riproducessero i confini storico-politici dei domini e degli stati preunitari italiani disponibili presso il Labgeo Caraci. Per alcuni secoli dell'età moderna sono state adoperate celebri cartografie storiche, in particolare l'*Italia Nova*, di Egnazio Danti (1580) per rappresentare il XVI secolo, e l'*Italia Nuova* di Antonio Magini (1620) per il XVII secolo (<<https://gallica.bnf.fr/accueil/it/content/accueil-it?mode=desktop>>), e *L'Italia divisa ne' suoi Stati di nuova proiezione*, di Antonio Zatta (1783) per il XVIII secolo, (<<https://www.davidrumsey.com/>>, [15/12/2023]). Per il periodo napoleonico si è fatto riferimento soprattutto all'*Atlante storico rivoluzionario dell'Italia napoleonica* (Roma 2013), che usa la *Carte de l'Empire française avec ses établissements politiques, militaires, civils et religieux*, relativa al 1811, e il quadro d'unione dell'*Atlante Geografico del Regno di Napoli*, di Antonio Rizzi-Zannoni (1808).

<sup>18</sup> Sono state impiegate le basi territoriali ricostruite dall'ISTAT relative agli anni 1861, 1871 e 1881 (<<https://www.istat.it/it/archivio/231601>>, [15/12/2023]).

<sup>19</sup> Il sistema della piattaforma *online* visualizza i lemmi come strati informativi separati, poiché GIS e *webGIS* non permettono di visualizzare in un unico strato informativo *dataset* di diversa natura.

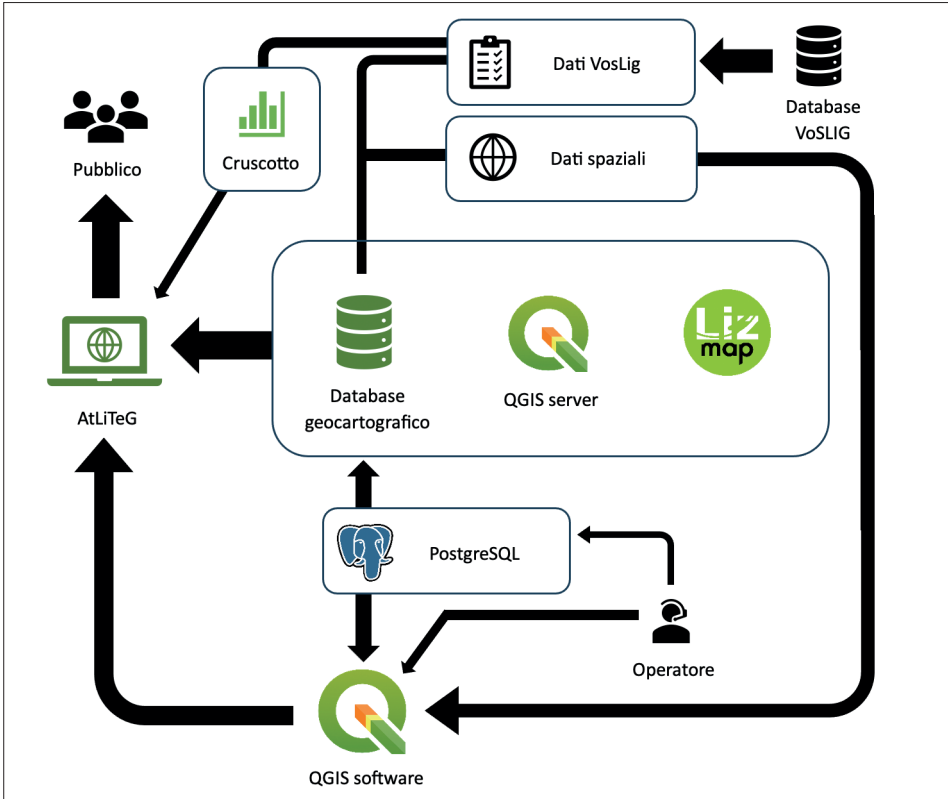


Fig. 2: Schema che riassume la logica e la struttura della piattaforma.

la funzione “Filtro” permette di selezionare dei lemmi particolari e le rispettive forme in funzione del periodo storico e della collocazione geografica, in modo che gli utenti possano perfezionare la ricerca in base alle proprie esigenze.

Cliccando sui punti o sulle superfici appaiono dei *pop-up*, ossia finestre informative che visualizzano le informazioni relative (figura 3). Oltre al *link* che rimanda alla descrizione più dettagliata presente nella scheda lessicografica, all'interno della finestra informativa è visibile anche un altro collegamento che rimanda alle informazioni quantitative del lemma.

Tali informazioni, che sono visualizzabili anche mediante un ulteriore servizio *online*, ovvero un cruscotto,<sup>20</sup> riguardano la rappresentazione tabellare delle

<sup>20</sup> Il cruscotto è una funzione allestita dal dott. Andrea Fantini, di *Tecnostudi Ambiente*.

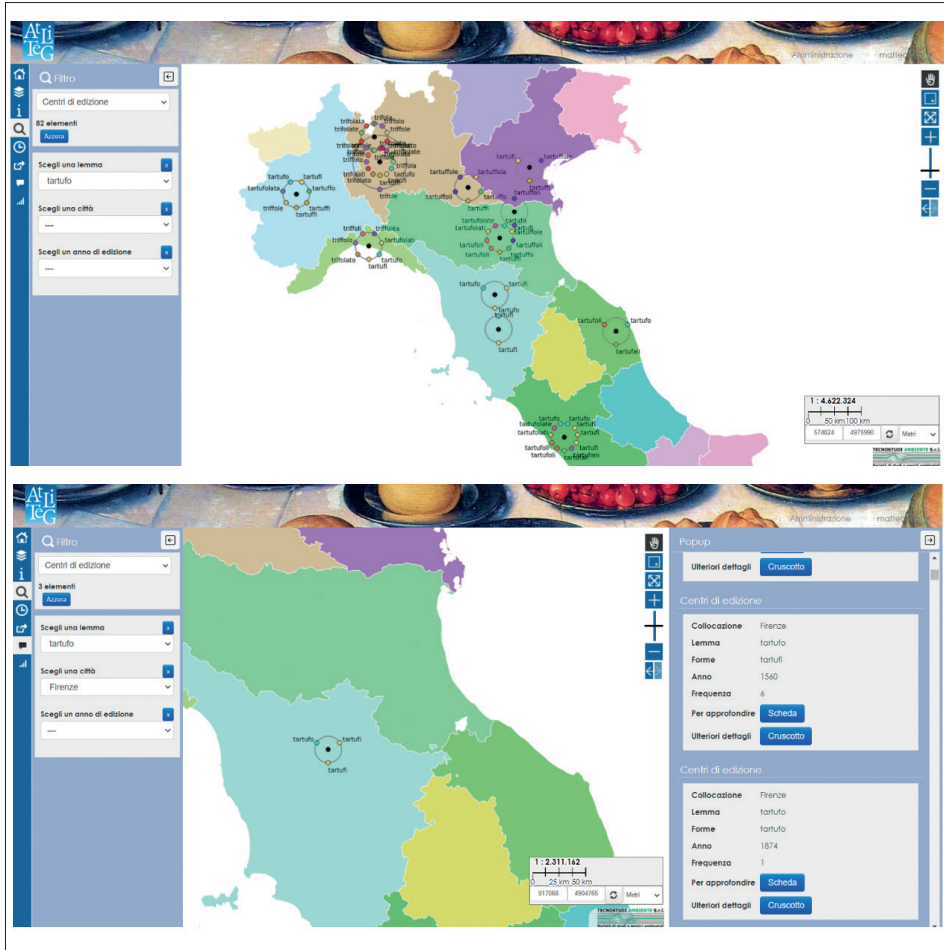


Fig. 3: Esempi che mostrano il funzionamento dello strumento “Filtro” nell’*Atlante online*: in alto, è presente la distribuzione delle forme relative al lemma “tartufo” in alcune città dell’Italia centro-settentrionale; in basso, lo stesso lemma riferito alla sola città di Firenze e la funzione *pop-up*: le informazioni riportate riguardano collocazione, anno, frequenza del lemma “tartufo” riferito a “Firenze”.

forme presenti nella banca dati, con in evidenza la collocazione geografica, l’anno e la frequenza, che assume una colorazione tanto più intensa quanto più elevato è il suo valore, nonché un istogramma che calcola il numero totale delle forme scomponendolo per ambito geografico e un aerogramma che raggruppa tutte le attestazioni per collocazione geografica.

La funzione cruscotto permette agli utenti di selezionare anche le forme che si desiderano in base a un periodo storico che può essere liberamente scelto. La forma o le forme evidenziate sono contemporaneamente visualizzate in una carta *online*

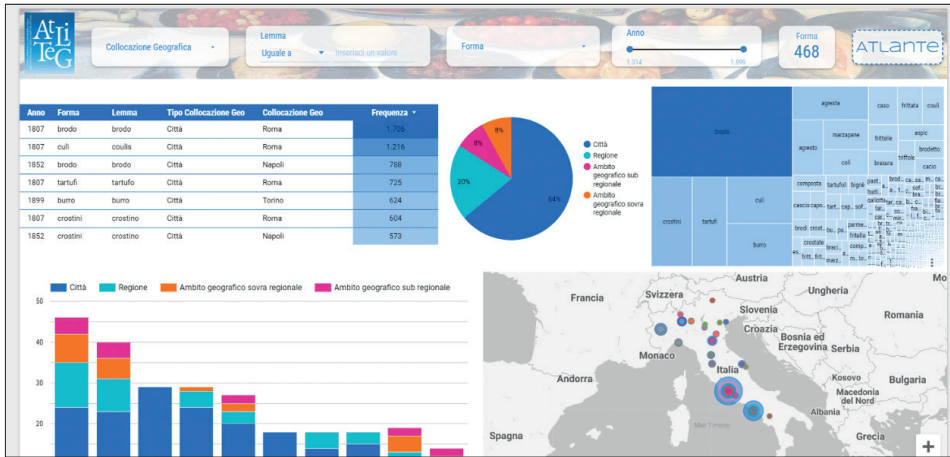


Fig. 4: Cruscotto che evidenzia informazioni quantitative su tutti i lemmi.

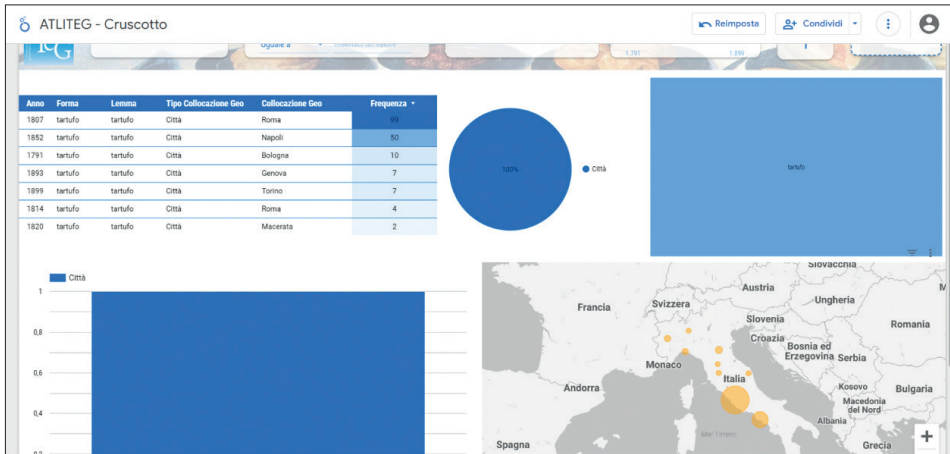


Fig. 5: Cruscotto che evidenzia le informazioni sul solo lemma “tartufo” preso come esempio.

che ne dà una rappresentazione più specifica. Attraverso un collegamento presente nella barra delle funzioni, è possibile consultare le informazioni del cruscotto anche di tutti i lemmi attualmente caricati. In questo caso gli utenti possono selezionare i lemmi gastronomici e le rispettive forme attraverso dei filtri e il sistema si riorganizzerà per visualizzare le informazioni desiderate (figure 4 e 5).

Al momento in cui si scrive, l'Atlante *online* non è ancora disponibile al pubblico, in quanto sia le ricerche linguistiche sia il lavoro sulla piattaforma sono in corso. Ogni stadio di perfezionamento delle schede comporta l'aggiornamento e la verifica dei dati nel *database* geografico. Attualmente l'Atlante conta circa 80 voci

rappresentative, per un totale di 1.394 attestazioni mappate. L'implementazione dei lemmi gastronomici presenti nella banca dati VoSLIG è prevista a cadenza mensile, e uguale periodicità è prevista per il *webGIS*, in modo da testare l'elaborazione dei nuovi dati nella piattaforma.

L'Atlante AtLiTeG, pertanto, si configura come uno strumento che cerca di soddisfare l'esigenza di rappresentare, da un punto di vista spaziale e grafico, i dati che sono il risultato di una ricerca linguistica e lessicografica, a riprova, come accennato all'inizio, della possibile funzione interdisciplinare e della trasversalità delle applicazioni GIS.

#### 4. Bibliografia

- ARTUSI, Pellegrino: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze 1891.
- BOZZATO, Simone (ed.): *GIS tra natura e tecnologia*, Roma 2010.
- CASTELLANI, Arrigo: *Introduzione alla grammatica storica italiana*, I. *Introduzione*, Bologna 2000.
- CUPELLONI, Francesca: *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*, in: PREGNOLATO 2022a, op. cit., 1055–1080.
- CUPELLONI, Francesca: *Questioni di filologia dantesca. Le parole del cibo nella Commedia*, in: "Textual Cultures", 16/2, 2023.
- DIONISOTTI, Carlo: *Geografia e storia della letteratura italiana*, Torino 1967.
- FACCIOLI, Emilio: *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, Milano 1966, 2 voll.; [con successiva riedizione: Torino 1987].
- FOLENA, Gianfranco: *Geografia linguistica e testi medievali*, in: ACCADEMIA NAZIONALE DEI LINCEI (ed.), *Atti del Convegno Internazionale sul tema: Gli Atlanti linguistici. Problemi e risultati*, Roma 1969, 197–222.
- FROSINI, Giovanna/LUBELLO, Sergio: *L'italiano del cibo*, Roma 2023.
- GALLIA, Arturo (ed.): *Cartografia storica e GIS nella gestione, tutela e valorizzazione dei beni ambientali e culturali – Dalla mappa al GIS*, Vol. 1, Roma 2016.
- GOODCHILD, Michael: *Geographical data modeling*, in: "Computer & Geoscience – Special issue on GIS design models", 18/4, 1992, 401–408.
- GOODCHILD, Michael et al. (eds.): *Environmental modeling with GIS*, Oxford 1993.
- GUALDO, Riccardo: *Linguaggi specialistici e settoriali*, in: LUBELLO, Sergio (ed.), *Manuale di linguistica italiana*, Berlin/Boston 2016, 371–395.
- LAURIOUX, Bruno: *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV<sup>e</sup> siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze 2006.
- LUBELLO, Sergio: *Parole e testi della cucina italiana tardomedievale*, in: ROBUSTELLI/FROSINI 2009, op. cit., 99–109.
- LUBELLO, Sergio: *La tradizione del "Liber de coquina": dal volgare al latino al volgare?*, in: ID. (ed.), *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII–XVI*, Strasbourg 2011, 187–199.



- LUBELLO, Sergio: *Per un censimento dell'elemento germanico nel lessico gastronomico dell'italiano*, in: "Studi Linguistici Italiani", 2, 2022 [2023], 157–178.
- MARTELOTTI, Anna: *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*, Firenze 2005.
- PELEGRINI, Giovanni Battista: *Carta dei dialetti d'Italia*, Pisa 1977.
- PERTILE, Lino: *Dante popolare*, Ravenna 2021.
- PESARESI, Cristiano: *Applicazioni GIS. Principi metodologici e linee di ricerca*, Torino 2017.
- PREGNOLATO, Simone (ed.): *Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*, in: "Zeitschrift für romanische Philologie", 138/4, 2022a, 1015–1166.
- PREGNOLATO, Simone: *Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare*, 2022b, in: PREGNOLATO 2022a, op. cit., 1018–1054.
- RICOTTA, Veronica: *I Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale di Cristoforo Messi Sbugo. Edizione e studio linguistico*, Firenze 2023.
- ROBUSTELLI, Cecilia/FROSINI, Giovanna (eds.), *Storia della lingua e storia della cucina*, Firenze 2009.

## Sitografia

<https://atliteg.org>

<https://www.istat.it/>

<https://www.istat.it/it/archivio/231601>

<https://gallica.bnf.fr/accueil/it/content/accueil-it?mode=desktop>

<https://www.davidrumsey.com/>

## Ressumé

Le contribut presentëia le proiet (PRIN 2017) *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG). Le proiet ó ti jí do ala storia y ala geografia di tesé gastronomic talians y al lingaz che i á dá inant te na spana de tēmp che pëia ia dal Medieve y rōia cina al'Unité dla Talia. Döt le proiet é metü adöm da trëi de gran sezziuns che vëgn chiló portades dant: le *corpus* testual (che se basëia sön na verifca avisa dles tradiziuns dl test y porchël sön ediziuns laurades fora dal punt d'odüda filologich), le VoSLIG (*Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia*) y n Atlant geo-testual che dará la poscibilitè da visualisé sides tl ordin cronologich co dal punt d'odüda dla (geo)linguistica les parores che é gnüdes adorades dal Medieve cina l'Unité dla Talia. Chësc tres na geo-rapresentaziun che desfarenziëia i zëntri de produziun y de zircolaziun di tesé te fases storiches desvalies.

## Abstract

This paper describes the project (PRIN 2017) titled *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG). The project aims to reconstruct the history and the geography of Italian culinary texts and their language from the Middle Ages to the unification of Italy. The project consists of the following three main parts: the database/textual corpus (i.e. the verification of the sources with the analysis of the textual traditions through the drafting of new philologically reliable editions); the VoSLIG (*Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia*); a geotextual atlas which will collect the chronological and geolinguistic representation of culinary terms from the Middle Ages to the unification of Italy in the form of a linguistic-georeferencing atlas, with a distinction between centres of production, texts and traditions for historical phases.