

La via del gusto che attraversa le Alpi: Influssi francesi nel lessico della gastronomia tra Cinquecento e Settecento

Se l'alta cucina nel mondo parla francese, il merito va certamente riconosciuto all'arte e alla professionalità di grandi figure di cuochi che seppero imporsi come modelli di gusto in tutta Europa, espressione indiretta del prestigio della corte di Luigi XIV nel periodo del suo massimo splendore. L'ondata francesizzante che si registra in Italia a partire dal Seicento trova un tramite naturale nella corte sabauda, grazie alla presenza delle due Madame Reali, Maria Cristiana di Borbone e Maria Giovanna Battista di Savoia Nemours, ideali mediatrici della cultura e dei costumi di Francia in Piemonte. Ma ben prima del loro ingresso a Torino il riferimento ai modelli d'Oltralpe è costante¹, così com'è costante il confronto con la cucina francese, anche prima della sua affermazione europea.

Il plurilinguismo che caratterizza il Piemonte, con una corte i cui possedimenti si estendono a cavallo delle Alpi, dalla Savoia al confine del Monferrato, gioca certamente un ruolo importante nell'acquisizione di molti francesismi, il cui radicamento nella lingua quotidiana può essere sostenuto dalla prossimità fonetica con la parlata locale. Le prime testimonianze in ambito gastronomico si possono rintracciare nella documentazione relativa al *Bilancio della Casa Ducale*, dove ricorre la definizione del «Piatto di Sua Altezza», la razione alimentare riservata al Duca e ai più stretti collaboratori (gentiluomini, ufficiali e personale della corte). L'Archivio di Stato di Torino (ASTo) ne conserva successive redazioni, stilate in tempi diversi tra la seconda metà del Cinquecento e il Seicento, in conseguenza delle riorganizzazioni della Casa nel passaggio dal regime di Emanuele Filiberto a Carlo Emanuele I.

Carte analoghe risultano anche per la corte di Tommaso Francesco di Savoia, Principe di Carignano, quinto figlio di Carlo Emanuele. Il confronto tra i diversi documenti offre la possibilità di verificare l'estensione e il radicamento degli usi alimentari dell'epoca. Accanto a questi scritti, corrispondenti di fatto a bilanci di spesa preventivi, si possono rinvenire i corrispettivi registri delle spese effettuate, dove sono riportati in dettaglio gli acquisti per l'allestimento delle vivande².

Lo spoglio di questi materiali ci consegna una ricca messe di voci riferite ad alimenti e preparazioni gastronomiche, offrendo spunti di notevole interesse anche a

¹ Per l'inquadramento della situazione linguistica piemontese e dei rapporti con la cultura francese si rimanda a Rossebastiano 2014.

² Di particolare risalto è il dettagliato rendiconto della «spesa che si fara per li signorij ambasciatori che = | che venerano da S.A. per l'anno 1581» (ASTo, art. 392).

livello linguistico. Le complesse relazioni dinastiche, giocate sull'equilibrio tra Spagna e Francia, introducono nella corte abitudini e tradizioni provenienti da mondi diversi, i cui riflessi traspaiono anche nella lingua.

Un primo esempio dell'intensità dei fenomeni di contatto si può rintracciare nello «Stato del Piatto di S.A. da lei ordinato conforme à quello fatto l'anno 1564»³, che definisce la quantità e la qualità dei cibi richiesti per la mensa del Duca. In accordo con l'uso dell'epoca, il posto principale spetta alle carni, scelte «secondo li tempi et stagione et li luochi | ove si trovaranno a discretione del maggiordomo serviente». Nel lungo elenco di vivande si specificano le varietà di carni presenti sulla tavola di Sua Altezza, in un'enumerazione che accosta voci italiane e francesi, in genere accolte in forma adattata:

Fagiani, o [Beccazze] beccazzine, quaglie, grive, *alloette*⁴ uccelletti | *canardi*⁵, *sarcelle*⁶, *ostarde*⁷, oche grasse, o selvatiche, pavari, pavoni, galli d'India [...]

³ ASTo, Camerale, art. 259, par. 2, Bilancio dell'anno 1562. Nonostante l'intitolazione del fascicolo, il documento a cui si fa riferimento è evidentemente posteriore al 1564.

⁴ Adattamento del fr. *aluette* "allodola" < lat. ALAUDA, di origine gallica, con suff. -ETTA. Il corrispettivo piem. è *lodna*, o *lodola* (DSA).

⁵ Riprende il fr. *canard* "anatra", probabilmente derivato attraverso suffisso dalla stessa radice onomatopeica che è alla base dell'a. fr. *caner* "schiamazzare" (TLFi), mentre l'ipotesi di una derivazione diretta dalla voce *cane* 'femmina dell'anatra', spiegata come incrocio tra l'a. fr. *ane* e la radice onomatopeica di *caner*, pare meno plausibile, poiché le attestazioni note appaiono successive (REW, 4671a). Nella documentazione esaminata il tipo *canardo* è frequente, talora affiancato dal diminutivo *canardotto* (con il suffisso -ott-, usuale nel piemontese), corrispondente al fr. *canardeau*: «canardotti duoi» (6r, 5 gennaio 1581). La stessa fonte, in data 5 febbraio 1581, registra l'acquisto di «canardi una» e «anide duoi» (14v), dato che conferma l'utilizzo del termine come identificativo di una specie particolare e non come indicatore generico di classe, com'è oggi in francese. Molto più tardi la voce sarebbe stata citata come esempio del dilagare del linguaggio gastronomico francese, indotto dalla moda (cfr. la battuta di Ermondo nel celebre passo del *Raguet* di Scipione Maffei, citato più avanti). Solo modernamente entra in italiano l'uso traslato di *canard* nell'accezione di "bugia, fandonia" (Panzini 1905), documentato dal DEI attraverso il piem. *canàrt*, attestato dal Gavuzzi 1891 (la voce è non tuttavia registrata dai precedenti vocabolari piemontesi).

⁶ Tratto dal fr. *sarcelle* "alzavola", ant. fr. *cercedula* < lat. QUERQUEDULA (FEW II, 1464; cfr. anche TFLi). Il piem. conosce invece il tipo *sarslöt*, *saslöt* (Zalli 1830; DSA: *sasslot*), con suffisso diminutivo -ott-; la forma locale tuttavia non compare nelle carte esaminate.

⁷ Diversamente dalle voci precedenti, che non hanno continuità in italiano, *ostarda*, dal fr. *outarde*, è accolto nella lingua a partire dal XVI secolo nella forma *ottarda*, documentata attraverso l'opera di Francesco Redi, *Esperienze intorno alla generazione degli insetti* (cfr. Crusca 1691: «Sorta d'uccello, detto dagli Scrittori Latin. *otis tarda*»). Alla base è la testimonianza di Plinio, che riporta «proximae iis [anserini] sunt quas Hispania aves tardas appellat, Graecia otidas» (cfr. anche DELIN). Nell'attestazione piemontese risulta mantenuta la -s-, come nell'ant. fr. *ostardes* (XIVe s.) e nel prov. (*austarda*). Il documento sabauda, di poco posteriore al 1564, permette di retrodatare l'introduzione della voce nell'italiano (cfr. a questo proposito Dardi 1992, 206). Il piem. conosce *otarda*, glossato dal DSA come «oca granajuola dell'ordine de' corritoni, la cui specie più notevole è l'*Otis tarda* di L. | Uccello grosso adorno di bellissime piume, e ragguardevole per eminenti orecchie piumose, donde trasse tal nome».

Per contro, il ricorso al dialetto è intenzionalmente contenuto, confermando la volontà di imporre una forma linguistica capace di superare la realtà locale.

Volendo estrapolare la terminologia specifica delle preparazioni gastronomiche, ci si può concentrare sulla «pastizzeria»⁸, che costituiva un indicatore indiretto del prestigio della Casa. Oltre alla produzione «ordinaria de tutti li giorni», che comprendeva «Uno pastello à modo di venagione. | Due pastelli di frute. | Due torte sfogliate. | Dodeci tarterete sfogliate. | Due tarterete di frutta. | Sedeci biscotti in zuccaro, ò vero due biscotti tondi. | Dodeci biscotti di Spagna. | Dieci donzene di cornette», il «Piatto di Sua Altezza» prevedeva «tre volte la settimana, cioè dominica, marte | et giovedì, quatro pastelli acchiate».

Mentre *pastello* per “pasticcio” rappresenta la soluzione italiana (ma non è rara nei documenti piemontesi la forma alternativa *pasticcio*⁹), nel participio *acchiate* – peraltro in questo esempio non concordato – si può riconoscere l’adattamento del fr. *haché* “triturato, sminuzzato”, dal verbo parasintetico *hacher*, formato sulla base di *hache* “ascia”.

La voce, che si configura come un termine tecnico del linguaggio gastronomico, non viene accolta dall’italiano. Le citazioni piemontesi sono molte, a conferma del radicamento nell’uso locale, per quanto limitato al contesto di corte. La preparazione risulta regolarmente proposta nei banchetti per gli ambasciatori in visita a Torino¹⁰ («pastelli piccoli di vitella *achiati*» 4r; «pastelli piccoli *achiati* nove» 5r; «pastelli *achiatti* otto» 10v, ecc.), così come nelle disposizioni relative al «Piatto di Sua Altezza», sia al tempo di Emanuele Filiberto che di Carlo Emanuele¹¹. Al di fuori dell’area piemontese una testimonianza più tarda si può rintracciare nella traduzione del trattato di cucina di La Varenne, pubblicata a Venezia nel 1728: nella sezione dedicata al «Pasticchiere», la voce compare curiosamente in funzione di glossa («Pasticcio di pesce disossato, e sminuzzato cioè *acciato*»¹²). Nel prosieguo del testo si presenta anche il deverbale *acciatura* («di poi stenderete sopra di quella *acciatura* una posata d’animelle magre», ivi, 211), a sua volta privo di continuità in italiano.

⁸ Secondo il DELIN: *pasticceria*, dal fr. *pâtisserie* (1328), è attestato dal 1853 con il valore di “arte della preparazione dei dolci”, ma *pasticcio*, come “vivanda ricoperta di pasta e cotta al forno”, risulta già in Berni (av. 1535), quale continuazione del lat. parl. *PASTICIUM. Il GDLI documenta l’uso di *pasticceria* con riferimento a Ramusio (XV sec.) e Fiorenzuola (1578-1667); *pasticciera*, “chi prepara pasticci di carne per venderli al pubblico”, è già in Scambi (1348-1424, *pastiscieri*) e in B. Scappi (1500-1577, *pasticcieri*).

⁹ ASTo art. 392, a. 1581: «perciche et luzzi di Arona [...] p[er] far *pastizzi*» 15r; «trutta [...] per far *pastici*» 18r. ASTo art. 259, par. 2, a. 1605: «Pastizzi». L’identità tra le due voci è formalmente definita anche nel *Vocabulario Italiano e Spagnuolo* di Lorenzo Franciosini (1638, vol. 1), che, registrando la voce *pasticciera*, glossa «è lo stesso che pastelliere», e di seguito pone a lemma l’alternativa «pasticcio, o pastello».

¹⁰ ASTo art. 392, a. 1581.

¹¹ Cfr. ASTo art. 259, par. 2, a. 1587: «Pastelletti achiati»; a. 1605: «Pastizzi aciati».

¹² *Cuoco francese* (1728, 210).

Resta invece un'acquisizione permanente nel piemontese la voce *aci*, «manicretto di carne minuzzata, e di uova sbattute» (Zalli 1815), che osserviamo documentata nel 1644 nella descrizione del «Piatto» di S.A. Tommaso di Carignano, come completamento della seconda portata («*Achij* di Montone»).

La base è il fr. *hachis*, «*préparation de viande ou de poisson hachés très fin*», attestato dal 1539, derivato, come nel caso precedente, dal verbo *hacher*, in questo caso unito al suff. *-is* (TLFi). Nella documentazione storica piemontese la voce compare in forma adattata, con terminazione vocalica (che tuttavia potrebbe anche essere indizio di una ricezione del termine per tramite orale).

Nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766), traduzione dell'opera di Menon (1746)¹³, la stessa voce si ripresenterà come prestito integrale:

Hachis di spalla di montone coperto o sia piccatiglio¹⁴.

Il piemontese conosce un uso estensivo del termine, documentato dalla locuzione *Fè un aci* «affettare, tagliare o fare a pezzi», utilizzata con valore metaforico «in ischerzo e talvolta in istile esagerato, parlandosi d'uomini, per fare strage, far macello» (DSA).

Tra i prestiti integrali va segnalato il tipo *gateau*, ricorrente nelle carte del 1581¹⁵. L'incertezza grafica trova riscontro nell'elevato numero di varianti, di cui *gatieau* risulta la forma più frequente:

gatieau fogletatti quatro (3r, 5r, 10v...)

gatieau fog.ti sei (13r)

gatteau fog.ti dieci (14v)

gatheau folietati doij (41r)

gateo folietati doij (41v).

Come si osserva, tutti gli esempi fanno riferimento a una specifica preparazione mutuata dalla cucina francese, il *gâteau feuilleté*, corrispondente a una torta di pasta sfoglia. Mentre la forma *gâteau* viene acquisita integralmente, il participio *feuilleté* subisce un adattamento superficiale, che non trova riscontro diretto nella lingua italiana: l'agg. it. *fogliettato* vale infatti “ridotto a grande sottigliezza, laminato”, ma conosce un'applicazione settoriale con riferimento specifico alle stratificazioni rocciose (GDLI); la voce che si afferma in ambito gastronomico è il part. *sfogliato*, fissatosi anche in forma sostantivata come *sfogliata*, “torta di pasta sfoglia con ripieno”

¹³ L'opera sembra essere conosciuta in Piemonte soprattutto attraverso i successivi rimaneggiamenti (cfr. Papa 2009, 219).

¹⁴ *Cuoco piemontese* (1766, 148); il corsivo è già nell'originale.

¹⁵ «Gatteau fogliatati» risultano anche nel Piatto di Sua Altezza del 1587. Alla base è il fr. *gâteau*, attestato nel 1140 ca. come *gastels* (plur.) «aliment fait de pâte», dal lat. med. *wastellum* “focaccia” (TLFi), da cui deriva anche l'it. *guastella* (cfr. DEI, GDLI).

(DELIN, av. 1548, Messisbugo) o *sfoglia*, forse forma contratta del participio, di uso moderno¹⁶.

Il corrispettivo aggettivale *sfogliato* compare nel «Piatto di Sua Altezza» del 1564-65 («Due torte *sfogliate*. | Dodeci tarterete *sfogliate*»), mentre nelle carte successive l'unica forma accolta è *fogliettati* (tra l'altro, come usuale in questa serie di documenti, con terminazione indifferenziata in -i, riflesso dell'identità di esito fonetico del francese *feuilletés/ feuilletées*):

Torte di spinazi fogletatti (5r)

tartelette foglietati quara[n]ta otto (16v)

tartelleti fog.ti trenta sei n. 6 (15r).

La compresenza di «*gatiu* fogletatti» e di «*torte* fogletatti» preparate nella stessa giornata (3 marzo 1581) conferma la specificità delle due lavorazioni. Se gli esempi citati sembrano far emergere una contrapposizione tra preparazioni dolci (*gâteau*) e salate (*torte*¹⁷), l'ipotesi è smentita dalla documentazione successiva: ancora nel Settecento, il *Cuoco piemontese* riporta diverse ricette di «*gateau*», corrispondenti a preparazioni sia dolci («d'amandole», «di Savoia», «alla crema», «alla reale») che salate («al formaggio», «colla ventresca», «di carne», «di riso»). L'anonimo estensore dell'opera rileva la natura di prestito della voce, di norma citata in corsivo; come corrispettivo italiano adotta invece il termine «focaccia»¹⁸.

Nei vocabolari piemontesi la voce *gatò* appare tuttavia accolta esclusivamente come dolce, così come si evince dalla descrizione fornita dal DSA: «specie di torta fatta con farina intrisa, coll'uova, regalata di zucchero, in forma rotonda, a spicchi, al di fuori invetriata con chiara d'uova, che si fa cuocere in forno»¹⁹.

I dizionari italiani acquisiscono il termine tardivamente e non senza polemiche. Registrato dal GDLI come *gatò* o *gattò*, e glossato come «torta dolce cotta nel forno», risulta attestato dal 1747 attraverso il *Raguet* di Scipione Maffei, che ironizzava sull'eccesso dei francesismi a tavola:

Ermondo, atto III scena 2: [...] Non le darò cibi plebei: guazzetti | manicaretti, intingoli, stufati [...] Io le darò ragù, farsì, gattò; | cotolette, crocande; [...] Non mangerà frittelle né presciutti, | né vil vivanda d'anitra, ma sempre | canar, sambòn, bigné.

La voce è stata particolarmente avversata dai puristi come inutile moda, rivelatasi poi effimera nella durata:

¹⁶ Il DELIN ne attesta l'uso attraverso il Panzini (1918).

¹⁷ Sul valore di *torta*, a partire dalla documentazione medievale, cfr. Rossebastiano (2012, 497).

¹⁸ *Cuoco piemontese* (1766, 363, in nota).

¹⁹ Diversa è la tradizione meridionale che conosce il *gattò* come uno sformato di patate con latte e uova, tipico della cucina napoletana (cfr. anche Altamura 1956: «timballo di patate lesse con latticini e salumi»).

Dai Francesi noi Italiani abbiamo preso la voce cruda cruda, anzi, l'alteriamo spesso dicendo Gattò. È egli necessario? Noi diciamo di no, perché possiamo con più proprietà dire Un dolce, e detto così in singolare, non può fraintendersi²⁰.

Altrettanto precoce rispetto alle registrazioni lessicografiche è l'affermazione della voce *flan* in Piemonte. Anche in questo caso il termine è un prestito integrale dal francese²¹, registrato pure nei dizionari dialettali (Zalli 1815: «spezie di tartara, fatta di fior di latte, ed altri ingredienti»; DSA: «(T. de' cuochi) specie di tartara, fatta con crema e talora con carni ed altri ingredienti»²²). Non accolto dal GDLI²³, è tuttavia attestato nel DEI, che data l'ingresso della voce alla fine del XIX secolo, glossandola come «sorta di pasticcio cotto a bagnomaria». Nella definizione del Panzini (1905) risulta un «pasticcio o meglio, torta di crema, uova, farina e simili ingredienti: si fa anche di verdure e di legumi e di carni»²⁴. Una prima retrodatazione è stata segnalata da Thomassen (1997, 130) che rileva la forma *flanc* nel 1773 (*Economia della città e della campagna ovvero il nuovo cuoco italiano secondo il gusto francese*)²⁵.

La documentazione relativa al Piemonte ne attesta la presenza nel 1581, attraverso la forma univerbata *flandelatti*, pl., con riferimento a due preparazioni offerte in onore del «Sig. Ambasiator di Saxonìa» in visita a Torino (5 aprile 1581). La voce è un adattamento del sintagma *flan de lait* «tarte de creme de lait, & d'œufs, melés ensamble» o anche «forme d'aumelete, de creme de lait, & d'œufs, cuites antre deus plats, ou dans la terriere» (Monet 1646).

È interessante notare che in area francofona si genera e si diffonde la variante *flandrelet*, «Sorte de tourte faite de farine, du lait & d'œufs», registrata dall'Alberti (1785), talora impropriamente collegata all'area delle Fiandre:

Ce sont des petites tartes, dites aussi flandrelets (ou plustost flans de lait), pour avoir esté inventées en Flandres, où le lait abonde²⁶.

Flandrelet è di fatto una ricostruzione paretimologica coniata su *flandret* (per *flan de lait*), voce tipica della Savoia con il valore di «soupe faite avec de la farine pétrie avec les mains» (Spitzer 1921, 75). La preparazione presentata a corte sarà dunque una ripresa della tradizione culinaria del versante transalpino dello stato sabauda.

²⁰ Fanfani / Arlia 1877.

²¹ Cfr. TLFi, s.v. flan: «Crème sucrée à base d'œufs, de lait et de farine que l'on fait prendre au four; *p. méton.*, tarte garnie de cette crème», esteso anche a preparazioni salate. Le prime attestazioni risalgono alla fine dell'XI sec. nella forma *fladon*, «disque destiné à recevoir une empreinte par pression»; 1376 *flaon* (Du Cange 1883-1887, s.v. *flans*). Cfr. FEW XV/2, 132.

²² Diffuso in area settentrionale: cfr. il milanese *flan*, «Specie di picciola tartara fatta con crema e carni o verdure piste» (Cherubini 1839-1856).

²³ Risulta tra le voci da evitare nel *Lessico della corrotta italianità* (Fanfani / Arlia 1877). Cfr. anche DELIN, s.v.

²⁴ E commenta: «Simili torte sono chiamate *fladoncelli* nella citata opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Pio V. Altro esempio di parole italiane, morte!».

²⁵ Cfr. anche Schweickard (2007, 276).

²⁶ Borel 1655.

Sempre di ascendenza francese sono le preparazioni dolci previste nel 1565 per il «Piatto di Sua Altezza», così come quelle presentate agli ambasciatori accolti presso la corte nel 1581. La fornitura giornaliera ordinaria di Emanuele Filiberto contava «Dodici tarterete sfogliate» e «Due tarterete di frutta», che andavano ad aggiungersi ai «pastelli di frute» (2), alle «torte sfogliate» (2), ai «biscotti in zuccaro» (16) e ai «biscotti di Spagna» (12).

La voce *tartarete*, che si presenta con numerose varianti anche nei documenti del 1581 (*Tartarete, tarterette, tartelette, tartelletti, tartelleti*), trova corrispondenza nel fr. *tartellette* (dal 1349, TLFi), diminutivo di *tarte* “crostata”. Il GDIU attesta la forma *tartelletta* dal 1960, con il significato specifico di «piccolo dolce rotondo da tè o da dessert, spec. guarnito con frutta o marmellata», valore che pare adattarsi anche agli esempi piemontesi²⁷.

In realtà l'it. ant. conosceva il tipo *tartara*, di derivazione francese, attestato nel *Fiore* (1283-87); per questo motivo il GDLI riconduce direttamente a *tartara*, come diminutivo, la voce specifica *tartaretta*, che risulta nel ricettario di Messisbugo (1549). La consapevolezza della derivazione dalla tradizione d'Oltralpe è tuttavia ben presente all'autore dei *Banchetti*, che introduce la preparazione tra le ricette di base sotto il titolo «A fare dieci tartarete alla francese»²⁸.

Il debito piemontese con la Francia è confermato dalla presenza della forma «*tarte*» per *tarte* (in opposizione al tipo usuale *torta*) nell'elenco delle forniture di *Pastizzeria* offerte al «S. Anbassator di Venetia con tutti li soi» nel 1581 («tarte di pome q[uatt]ro»).

Anche i complementi delle torte tradiscono l'impronta francese della pasticceria di corte: a febbraio l'Ambasciatore di Navarra è accolto con «torte di orange» (2 e 4 febbraio 1581), piuttosto che di *narance* o *melarance*, come nell'uso dell'epoca²⁹. Il prestito integrale non ha circolazione effettiva sul territorio locale, che adotta come referente il tipo *portugal* (Zalli 1815), con valore di etnico, in relazione alla provenienza del frutto³⁰.

²⁷ Vedi anche Schweickard (2007, 271), in cui la voce *tartellette* viene retrodatata al 1691 attraverso l'opera di Giuseppe Lamma, cuoco attivo a Bologna alla fine del sec. XVII (cfr. l'edizione Roversi 1988).

²⁸ Messisbugo (1549, 19).

²⁹ Il modello francese viene acquisito anche nel lessico della moda, come testimonia la voce *orangià* “aranciato”, aggettivo di colore riferito ad abiti e stoffe: cfr. a Moncalieri «satino orangià», 1618; «grograno ransato», 1603 (Cantono 1986/87).

³⁰ Una delle prime attestazioni può essere riconosciuta nella forma «citroni di portocale» attestata nel 1669 (ASTO, art. 217, n. 352).

Non potevano infine mancare i dolci alla crema, fatti preparare nel 1581 «per la venuta della Sig.ra Principessa di Parma», di ritorno dalle Fiandre:

torte di cresma³¹ fog.ti sei (15r, 5 febbraio)

torte di cresma fog.ti otto (16v, 7 febbraio).

La preparazione era inoltre espressamente richiesta per la tavola di Sua Altezza, come appare dai documenti del 1582 («torte d'amandole, di pignoli ò di crema») e del 1587 («torte d'amandole di pignoli di crema»).

Alla retrodatazione della voce *crema*, dal fr. *crème*, ha contribuito il lavoro di Thomassen (1997, 110) che riporta alla metà del Cinquecento, attraverso la testimonianza di Messisbugo, la circolazione del termine nell'accezione di «dolce semiduro, fatto con latte, zucchero, tuorli d'uova ed altri ingredienti, sbattuti insieme e rappresi al fuoco»³².

Per questa specifica accezione, il DELIN risale infatti al 1797, sulla base della definizione riportata dall'Alberti («crema, dicesi anco oggidì nell'uso comune, un composto di latte, tuorli d'uova, farina e zucchero, dibattuti insieme, e rappresi al fuoco; e dicesi crema di cioccolata, di caffè, ecc. secondo il sapore, o l'odore predominante d'ogni altro ingrediente, che vi si sia mescolato»), mentre la documentazione rinvenuta nel GDLI faceva riferimento all'Ottocento con rimando al *Vocabolario metodico* del Carena (1853): «vivanda fatta di panna mista con tuorli d'uovo, anche con cioccolata o caffè, zucchero e aromi il tutto rimestato per farlo incorporare e rappigliare al fuoco».

Che l'uso rappresenti una novità per il Cinquecento è evidente da come la trattatistica si riferisce alla sua preparazione. Già nella ricetta proposta da Messisbugo (1549, 37) si parla di «crema alla francese, per empire fiordeligi, cappe sante di san Giacomo, tortelle, e casse da pastelli, e per minestra, et altro». Ancora più esplicito è il passo dell'*Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V* (1570), in cui l'autore, di origine lombarda, sente la necessità di precisare il significato del termine prima di iniziare a spiegarne la modalità di preparazione:

La crema è vocabolo Francese, et è fatta di fior di farina, latte, et uova [...].

Gli esempi presentati valgono a illustrare la varietà e l'ampiezza di circolazione dei prestiti francesi di ambito gastronomico in Piemonte. Diversamente dall'ampia serie di voci che si riscontreranno nel Settecento all'interno dei trattati di cucina mutuati dai modelli dei grandi cuochi d'Oltralpe, le attestazioni documentarie

³¹ La -s- che si osserva in questa variante riflette la grafia antica *cresme* (1261), poi superata dalla pronuncia del francese moderno (*crème*). La forma è coerente con il gr. *chrisma* "unguento", a cui la voce si può ricondurre (REW 1180; FEW II/2, 1271). La prima attestazione fr. con significato di "parte grassa del latte" risale al 1190 (*craime*); secondo il TFLi alla base sarebbe il «b. lat. *crama* "crème" (VIe s., Venance Fortunat ds TLL s.v.) d'orig. gauloise, tôt croisé avec *chrisma*».

³² Cfr. anche Schweickard (2007, 269).

evidenziano la reale diffusione dei francesismi nella lingua d'uso. Le voci nuove, che fanno la loro comparsa nelle registrazioni relative alla corte, ritornano comunemente nei libri di conti e negli inventari, confermando l'effettiva circolazione dei termini nell'italiano regionale. La prossimità linguistica e culturale dei territori al di là e al di qua delle Alpi favorisce la precoce acquisizione di voci che solo successivamente si diffonderanno nella penisola; il recupero delle attestazioni ricavate dai documenti piemontesi consente di ricostruire con maggiore dettaglio e profondità prospettica il percorso di irradiazione delle diverse forme lessicali, la cui introduzione è anche il segno di un'evoluzione delle forme del gusto.

Università di Torino

Elena PAPA

Riferimenti bibliografici

- Alberti di Villanova, Francesco, 1785. *Nouveau dictionnaire français-italien: composé sur les dictionnaires de l'Académie de France et de la Crusca, enrichi de tous les termes propres des sciences et des arts*, Marseille, chez Jean Mossy.
- Altamura, Antonio, 1956. *Dizionario dialettale napoletano: con introduzione storico-linguistica e note etimologiche*, Napoli, F. Fiorentino.
- Borel, Pierre, 1655. *Trésor de recherches et antiquitez gauloises et françoises réduites en ordre alphabétique et enrichies de beaucoup d'Origines, Epitaphes, & autres choses rares & curieuses, comme aussi de beaucoup de mots de la Langue Thyoise ou Theuthfranque*, Paris, Augustin Courbé.
- Cantono, Mara, 1986/87. *Ricerche di italiano regionale: la lingua dei corredi nuziali di Moncalieri nel Seicento*, tesi di laurea inedita, Università di Torino.
- Carena, Giacinto, 1853. *Vocabolario Metodico d'arti e mestieri*, Torino, Stamperia reale.
- Cherubini, Francesco, 1839-1856. *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, dall'Imp. regia Stamperia, [poi] dalla Soc. tipogr. de' Classici italiani.
- Crusca 1691 = *Vocabolario degli Accademici della Crusca, in questa terza impressione nuovamente corretto, e copiosamente accresciuto*, Firenze, Stamperia dell'Accademia della Crusca.
- Cuoco francese 1728 = Il cuoco francese ove, è insegnata la maniera di condire ogni forte di vivande, e di fare ogni sorte di pasticerie, e di confetti, conforme le quatro stagion dell'anno per il signor de La Verenne [...] trasportato nuovamente dal francese all'italiana favella*, Venezia, per Giouanni de' Paoli.
- Cuoco piemontese 1766 = Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che insegna con facil metodo a cucinare qualunque sorta di vivande [...]*, Torino, presso Carlo Giuseppe Ricca, a spese di Beltramo Antonio Re libraj.
- Dardi, Andrea, 1992. *Dalla provincia all'Europa. L'influsso francese sull'italiano tra il 1650 e il 1715*, Firenze, Le Lettere.
- DSA = di Sant'Albino, Vittorio, 1859. *Gran dizionario piemontese-italiano*, Torino, Società l'Unione Tipografico-Editrice.

- Du Cange, Carolus Du Fresne, 1883-1887. *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis*, Niort, L. Favre, 10 voll.
- Fanfani, Pietro/Arliia, Costantino, 1877. *Il lessico della corrotta italianità*, Milano, Libreria d'Educazione e d'Istruzione di Paolo Carrara.
- Franciosini, Lorenzo, 1638. *Vocabulario italiano e spagnuolo ultimamente con la correzione ed aggiunta del suo vero autore mandato in luce [...]*, Roma, Stamperia della R. Cam Apost., 2 voll.
- Gavuzzi, Giuseppe, 1891. *Dizionario piemontese-italiano*, Torino-Roma, L. Roux e C. Editori.
- Gribaudo, Gianfranco, 1996. *Èl neuv Gribàud. Dissionari piemontèis*, Torino, Piazza.
- Menon, 1746. *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Paris, chez Guillyn.
- Messisbugo, Cristoforo, 1549. *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara, Giovanni Buglhat e Antonio Hucher.
- Monet, Philibert, 1646. *Nouveau et dernier dictionnaire des langues françoise et latine: assorti des plus utiles curiositez de l'un et l'autre Idiome*, Paris, Claude le Beau.
- Panzini, Alfredo, 1905. *Dizionario moderno: supplemento ai dizionari italiani*, Milano, Hoepli
- Papa, Elena, 2009. «L'arte della confettura, dalla Francia al Piemonte», in: Robustelli, Cecilia/Frosini, Giovanna (ed.), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno internazionale ASLI, Modena 20-22 settembre 2007, Firenze, Franco Cesati Editore, 217-230.
- Pipino, Maurizio, 1783. *Vocabolario piemontese*, Torino, Reale Stamparia.
- Ponza, Michele, 1830. *Vocabolario piemontese-italiano*, Torino, Stamperia reale.
- Rossebastiano, Alda, 2012. «Nomi da mangiare nel Piemonte medievale», *Rivista Italiana di Onomastica* 18, 2, 481-503.
- Rossebastiano, Alda, 2014. «Knowledge of French in Piedmont» in: Rjéoutski, Vladislav / Argent, Gesine / Offord, Derek (ed.), *European Francophonie. The Social, Political and Cultural History of an International Prestige Language*, Oxford, Peter Lang, 81-112.
- Roversi, Giancarlo (ed.), 1988. *La tavola imbandita da Giuseppe Lamma. Il ricettario di un cuoco bolognese del '600*, Casalecchio di Reno, Grafis.
- Schweickard, Wolfgang, 2007. «I gallicismi nel lessico culinario italiano», in: Castiglione, Marina / Rizzo, Giuliano (ed.), *Parole da gustare. Consuetudini e saperi linguistici*. Atti del Convegno 'Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca', Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006, 267-284.
- Spitzer, Leo, 1921. *Lexikalisches aus dem katalanischen und den übrigen iberomanischen sprachen*, Genève, L. S. Olschki.
- Thomassen, Helga, 1997. *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt am Main, Peter Lang.
- Zalli, Casimiro, 1815. *Disionari piemontèis, italian, latin e fransèis*, Carmagnola, Stanparia d' Peder Barbìe.