

UNA DIETA PER MODO DI DIRE

Indagini su alcune espressioni idiomatiche relative al cibo*

MONICA ALBA
UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI SIENA

Abstract – If delving into the study of so-called idioms means getting to know, in a diachronic and non-diachronic perspective, the traditions, customs, and habits of a specific population, this is even more true for idioms related to the semantic sphere of food, especially for Italian culture. The essay, therefore, aims to investigate the history of some of the most common idioms related to food. Moreover, the analysis will be conducted also, whether possible, using a new scientific tool: the AtLiTeG database (Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità), an interregional corpus of texts, either already published, unpublished or lacking philologically grounded editions.

Keywords: idiomatic expressions; food language; Italian gastonomic lexicon; history of the Italian language; AtLiTeG.

1. Parla come mangi

Indagare la storia della lingua del cibo significa, come è ormai noto, ripercorrere la storia della lingua italiana *stricto sensu*, ma significa anche, come ricorda Giovanna Frosini, «riflettere sul carattere unico dell'esperienza italiana, che nasce dal mobile comporsi di un mosaico multiforme di tante tradizioni presenti nella penisola, sempre all'insegna della pluralità, del confronto, dello scambio» (Frosini 2019)¹. *Parola e cibo* rappresentano,

* Questo contributo amplia e approfondisce gli argomenti trattati in Alba 2022 § 4, e si inserisce nell'ambito della ricerca condotta per il progetto PRIN 2017 AtLiTeG che coinvolge quattro Unità di ricerca: l'Università di Siena Stranieri, l'Università di Salerno, l'Università di Cagliari e l'Università di Napoli "Federico II", coordinate a livello nazionale da Giovanna Frosini. È possibile prendere visione dell'intero gruppo di ricerca consultando il sito ufficiale: <www.atliteg.org>. Il progetto è stato presentato in diverse sedi; segnalo almeno gli Atti del Seminario Internazionale di Studi «Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso» (vedi Pregnotato 2022), e il recente volume Frosini-Lubello 2023, che raccoglie anche i contributi dei ricercatori di AtLiTeG (in particolare, il par. 4.8 è a mia cura). Ringrazio Giovanna Frosini per aver letto il contributo prima dell'invio alla rivista e per i suoi sempre preziosi suggerimenti.

inoltre, due campi d'indagine strettamente connessi; come altri hanno già ricordato, il senso profondo di questo accostamento si può cogliere riprendendo la definizione di *lingua* registrata dalla prima impressione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca*: «Parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori»²; l'assunto, si potrebbe dire, della più comune espressione *parla come mangi*. E allora, se indagare le espressioni idiomatiche (d'ora in poi e.i.) di una lingua significa, come ebbe a dire Ottavio Lurati, aprire «squarci su sistemi di valori sociali e su esperienze che hanno inciso profondamente nella storia della comunità» (Lurati 2002, p. 7), indagare le e. i. legate alla sfera semantica dell'alimentazione non può che acquisire un peso assai rilevante: in Italia, in particolar modo, il cibo rappresenta – sin dalle origini – l'espressione di uno dei fattori più importanti della propria identità culturale, dentro e fuori i confini nazionali.

Il mio contributo intende esplorare, dunque, senza pretesa di esaustività, la storia di alcune e. i. legate al settore del cibo, specola privilegiata per indagare la storia della società italiana. Ove possibile, e specie per riflettere sui singoli referenti, lo studio è condotto tenendo in considerazione anche uno strumento scientifico nuovo: la banca dati di AtLiTeG (*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*), un corpus interregionale di testi, sia editi che inediti o privi finora di edizioni filologicamente fondate.

2. Non si vive di solo pane

La lingua del cibo, così strettamente legata alla realtà materiale, trasferisce, proprio per la forte aderenza a ciò che è più vicino alle cose umane e quotidiane, anche una straordinaria carica simbolica e metaforica. Basti pensare, tanto nella tradizione religiosa quanto in quella letteraria, ai diversi significati attribuiti al *pane*: metafora della grazia di Dio, della famiglia, del perdono e della carità,³ nel *Convivio* di Dante diventa cibo della mensa dei sapienti, mentre nella *Commedia* si fa simbolo del senso più intimo di

¹ D'altronde, alla straordinaria varietà di cucine presenti oggi in Italia corrisponde, a grandi linee, quella varietà di lingue e di tradizioni che ha caratterizzato la storia della nostra cultura.

² Nel corso del VI convegno ASLI, dedicato alla storia della lingua e alla storia della cucina (cfr. Robustelli, Frosini 2009, p. XIV), Francesco Sabatini (2009, pp. 737-738) aveva posto l'attenzione su questo accostamento.

³ Si pensi, ad esempio, al pane che fra Cristoforo riceve dalla famiglia dell'uomo che ha ucciso (poi donato a Renzo nel Lazzaretto); nel IV cap. si legge: «ma non sarà mai che io rifiuti i suoi doni. Io sto per mettermi in viaggio; si degni di farmi portare un pane, perché io possa dire d'aver goduto la sua carità, d'aver mangiato il suo pane, e avuto un segno del suo perdono» (Manzoni 2014, p. 186).

appartenenza ad una comunità, come accade nel XVII del *Paradiso*, quando Cacciaguida predice a Dante l'esilio: il pane salato del Nord Italia opposto a quello privo di sale della Toscana si fa metafora della condizione di Dante, *ghibellin fuggiasco*, allontanato dalle cose a lui più care, costretto a sperimentare quanto è amaro il pane concesso in casa di altri (cfr. Frosini 2020). Il pane, insomma, è, per dirla con Camporesi, un «impasto polisemico denso di molteplici valenze» (Camporesi 2004, p. 5); nelle culture mediterranee, del resto, il pane rappresenta l'alimento basilare della nutrizione umana, ma è nella cultura italiana che acquisisce un ruolo del tutto essenziale⁴: lo dimostrano le molteplici e.i. che lo vedono protagonista⁵.

2.1. Pane per vendetta, pane per verità

Fra le e. i. più antiche va certamente annoverata *rendere pan per focaccia*, che in italiano veicola il significato di 'ricambiare un torto o un danno subiti con uno di pari gravità' (Zingarelli 2023, s.v. *focaccia*). Oggi nessun'altra lingua europea utilizza la stessa immagine; se si volesse trovare un equivalente, infatti, si potrebbe citare *tit for tat* dell'inglese ossia 'occhio per occhio' (OED s.v.) o *randre la pareille* del francese 'ricambiare il favore' (TLFi s.v. *rendre*)⁶.

I repertori concordano nell'individuare il primo esempio finora noto nel *Decameron* di Boccaccio⁷, in cui l'e.i. è impiegata due volte, sempre per esprimere il concetto di vendetta. La prima occorrenza è nella quinta novella della X giornata, in cui una donna giovane e avvenente scopre che il marito, il perugino Pietro di Vinciolo, è sessualmente attratto solo dagli uomini; sentendosi imbrogliata, si confida con una vecchia, che le suggerisce di ordire una vendetta: «Tu farai molto bene a rendere al marito tuo pan per focaccia, sì che l'anima tua non abbia in vecchiezza che rimproverare alle carni» (V, 10, 19-20). La giovane donna decide pertanto di sedurre lo stesso uomo del quale il marito si era invaghito. L'altra occorrenza si registra nell'ottava

⁴ In Italia se ne contano almeno 1500 tipologie. Si veda Coveri 2023, p. 106 e la bibliografia ivi riportata.

⁵ Oltre a quanto qui indagato, si ricorda almeno *togliere il p. di bocca* 'privare dell'indispensabile'; *essere come p. e cacio* 'andare d'accordo', *non è p. per i suoi denti* 'è cosa superiore alle sue capacità', *perdere il p.* 'perdere il lavoro', *levarsi il p. di bocca per qualcuno* 'essere disposto a qualsiasi sacrificio per aiutarlo' (cfr. Zingarelli 2023 s.v. *pane*).

⁶ TLFi registra l'espressione *rendre pain pour fouace*, che non è poi sopravvissuta nel francese moderno, solo a partire dal Seicento, collocando il primo esempio noto nelle opere di La Fontaine: «Rendant fèves pour pois et pain blanc pour fouace», nel significato di 'se venger d'une légère offense par une plus grande' (vedi TLFi s.v. *fouace*); data l'antichità dell'attestazione boccacciana, è molto probabile che nella lingua d'Oltralpe l'espressione sia entrata come prestito dall'italiano.

⁷ Sono stati consultati i seguenti strumenti lessicografici, etimologici e storici: DELIN; TLIO; Crusca I-IV; TB; Crusca V; GDLI (sempre s.v. *focaccia*).

novella dell’VIII giornata. Protagonista è il senese Zeppa, il quale, dopo aver scoperto il tradimento della moglie con Spinelloccio, il suo migliore amico, per evitare di rendere pubblico l’adulterio escogita uno stratagemma che gli permette di contraccambiare l’offesa subita: sedurre la moglie di Spinelloccio alla diretta presenza di quest’ultimo. A questo avvenimento seguono le parole della moglie di Zeppa alla moglie di Spinelloccio: «Madonna, voi m’avete renduto pan per focaccia» (VIII, 8, 33).

In entrambe le novelle, tuttavia, Boccaccio sente la necessità di rendere più esplicito il senso di quanto narrato affiancando a *render pan per focaccia* – forse poco, o per nulla, circolante al tempo –⁸ una espressione paremiologica, più antica e documentata nel Trecento, ossia *quale asino dà in parete tal riceve* («tienloti a mente fin che tu possa, acciò che quale asino dà in parete, tal riceva» V 10, 64; e «per la quale [novella] potrete comprendere che assai dee bastare a ciascuno se quale asino dà in parete tal riceve» VIII 8, 3), motto che indica – per l’appunto – che chi commette un’ingiuria ne riceve un’altra di risposta, ossia ‘esser ripagato con la stessa moneta’⁹. Del resto, come ha sottolineato Sapegno, commentando il passo, all’epoca di Boccaccio, la vendetta era ammessa dalla legge solo qualora fosse stata proporzionata all’offesa ricevuta (ripreso da Boccaccio 2011, pp. 976-77 nota 6). Va rilevato, al contrario, che le vendette a cui ricorrono i protagonisti delle novelle decameroniane sembrano essere, in entrambi i casi, di entità

⁸ Corre il sospetto che l’espressione sia stata conosciuta dallo stesso Boccaccio e che poi, attraverso l’opera, si sia diffusa nel tempo e nello spazio (si potrebbe parlare, anche per il certaldese, del fenomeno “Boccaccio pop”: nuove risposte potranno emergere da VocaBo [*Il Vocabolario di Boccaccio online*], promosso dall’Ente Nazionale Giovanni Boccaccio insieme all’Università per Stranieri di Siena e altri partner); nel *Decameron*, tra l’altro, il *pane* si fa carico di molteplici significati; sulle metafore del *pane* nel *Decameron* si veda Boutet 2019. Si segnalano di seguito altre varianti dell’e.i., che tuttavia sono sempre successive rispetto al *Decameron* (1370 ca.); in area fiorentina si rintraccia *pan per cofaccia* (per metatesi da *focaccia*), attestata dal 1388 nel *Centiloquio* di Antonio Pucci: «perocch’egli era di molto valore, / e render gli potea del pan cofaccia: / e questo basti dello ’mperadore» (Cent. LXVII 99; cfr. Cupelloni 2022a, p. 148); *render pan per ischiacciata*; *render frasche per foglie*, *render migliaccio per torta*, *rendere agresto per prugnone*, *render tre pani per coppia* sono registrate da Serdonati con il medesimo significato; in tutti i casi, la componente metaforica fa sempre leva sull’immagine del cibo (v. Banca dati *Proverbi italiani*, a cura dell’Accademia della Crusca, che raccoglie un *corpus* di testi manoscritti e opere a stampa dal Cinquecento all’Ottocento, comprendente le opere di Serdonati, Salviati, Giusti e Capponi; preme sottolineare che nella banca dati sono raccolte locuzioni, frasi idiomatiche e proverbiali; è consultabile all’indirizzo: https://www.proverbi-italiani.org/serdonati_scheda.asp?ID=100611).

⁹ L’espressione paremiologica è documentata anche nel *Corbaccio* (parr. 441-50: «ogni mia ingiuria [...] vendicherà contro di lui; né è perciò esento, come egli stesso si crede, dal volgar proverbio il quale usate, dicendo: “Quale asino dà in parete, cotal riceve”»); cfr. TLIO s.v. *asino*; vedi anche Manni 2016, p. 126) e nell’opera di Pucci (cfr. Cupelloni 2022a, p. 151).

superiore rispetto al torto subito¹⁰. Il TLIO, non a caso, registra la variante *rendere cofaccia del pane* con il significato seguente: ‘rispondere ad una provocazione o uno sgarbo restituendone uno di entità pari o superiore’.

Non resta che esaminare più accuratamente i singoli componenti del modo di dire, appunto *pane* e *focaccia*: si tratta di due prodotti panificati che nascono da una stessa tipologia di impasto; il primo è alto e soffice, il secondo è più basso e schiacciato. Indicano, pertanto, due referenti simili, ma non uguali. Cionondimeno, bisogna sottolineare che nel Medioevo il pane bianco, ossia fatto con il fiore della farina, era un prodotto molto raffinato (Montanari 2014, p. 189) e forse più lussuoso rispetto alla *focaccia*, più bassa e tradizionalmente cotta sotto la cenere¹¹. Può rappresentare un indizio il fatto che, a fronte di una ricerca di entrambi i lemmi nella banca dati di AtLiTeG, nei testi antichi – che, ricordo, veicolano una cucina alta e raffinata, propria delle classi aristocratiche – troviamo *focaccia* solo in una occorrenza, e non come prodotto culinario vero e proprio, ma come termine di paragone per lo spessore della pasta; nella ricetta del *pane de noxe* [pane alle noci] del cosiddetto *Libro per cuoco*, si legge:

Se tu voy fare pan de noce toy le noce, e mondalle, e pestale, e toy de herbe bone e un poco de cevola grata e specie dolze e forte e uno pocho de zucharo. E miti in lo mortaro con le noxe, e fa' pastume. Poy toy fior de farina, e fane un folglio a modo de lasangne grande e largo e sotile, e miti questo batuto suso, e involzilo tuto insembre, e falo a modo de uno pane, e poy lo carica chel vengna sotile a modo de una fugaza, e metilo a choxere in lo forno e, quando l'è cocto, trailo fuora, e laselo a fredare (Anonimo veneziano, *Libro per cuoco*, p. 24v).

Grazie ad una ricerca con Google libri, si apprende che su *rendere pan per focaccia* sono inoltre circolate altre interpretazioni, come quella esposta nei *Modi di dire proverbiali e motti popolari italiani* da Pico Luri di Vassano. L'autore spiega l'espressione con l'uso, inveterato nell'antichità, secondo cui chi preparava delle focacce utilizzando la farina ricevuta in prestito aveva poi l'obbligo di ricambiare il dono con del pane. Secondo Vassano, dunque, l'e. i. deriverebbe dalla consuetudine di disobbligarsi di una gentilezza ricevuta e

¹⁰ Nella prima novella, il tradimento della donna non si consuma con un uomo qualsiasi, ma con l'amante dal marito; nel secondo caso, la moglie di Spinelloccio si congiunge con Zeppa sopra la cassa in cui è rinchiuso il marito.

¹¹ Al di là delle differenze semantiche che ruotano intorno alla voce *focaccia* da un capo all'altro della penisola, nel caso dell'attestazione boccacciana non pare esserci dubbio sul significato di 'un pane schiacciato cotto sotto la cenere' (dalla forma tardo latina *focācia(m)*, che a sua volta si fa derivare da *fōcus*, ossia il focolare sul quale veniva cotta; vedi DELIN, Nocentini s.v.). Nell'italiano antico, il primo esempio noto si rintraccia in *Esercizi scolastici veneto-latini*, un testo di area padovana databile tra il 1246 e il 1255, nella variante *fugaçe* (cfr. TLIO s.v.; VoSLIG s.v.).

non dalla vendetta per un'offesa subita. Pertanto, l'espressione avrebbe assunto una sfumatura ironica solo in un secondo momento (Luri di Vassano 1875, p. 435). In letteratura, tuttavia, non si rintracciano casi con questa accezione.

Un possibile antecedente, invece, è stato rintracciato nella *Commedia*, precisamente nel XXXIII dell'*Inferno*, quando Dante e Virgilio incontrano nella Tolomea Frate Alberigo dei Manfredi, che così si presenta: «I' son frate Alberigo; / i' son quel da le frutta del mal orto, / che qui riprendo dattero per figo» (vv. 118-120). Nell'immagine metaforica del più pregiato *dattero* in restituzione del *fico*¹², il passo dantesco veicola un significato analogo a quello dell'espressione indagata, ossia «ricevere ciò che si merita (una pena adeguata alla colpa)» (VD s.v. *dattero* [Veronica Ricotta] e la bibliografia ivi riportata; Paoli 1740, p. 43), se non, come più commentatori hanno sostenuto, «una punizione più severa della colpa»¹³. Il frate, che apparteneva all'ordine dei frati gaudenti e che in vita era stato uno dei capi della parte guelfa di Faenza, è infatti collocato dal poeta tra i traditori degli ospiti perché, dopo aver attirato nella sua casa i cugini con il pretesto di riappacificarsi con loro, li aveva fatti uccidere – per vendetta – alla fine del banchetto che aveva offerto loro, proprio al momento di servire la frutta (v. VD s.vv. *dattero* e *fico*). Come si può notare, dunque, si tratta, in ogni caso, di associazioni per le quali il primo dei due elementi è sempre di entità superiore.

Il fico, peraltro, cibo da sempre assai comune e popolare, è un referente molto frequente nella fraseologia del passato, proprio come il pane. Le impressioni del *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, ad esempio, fanno risalire l'espressione *dire il pan pane*, registrata fin dalla prima impressione, alla frase latina *ficus, ficus dicere* (Crusca I-IV), nel significato di «essere molto franchi»¹⁴.

¹² Il dattero era un frutto esotico e perciò più pregiato del fico. Vedi anche Montanari 2014, p. 26.

¹³ Vedi anche Malato 2005, p. 92 e la bibliografia ivi riportata. Anche Crusca V, s.v. *dattero*, per l'espressione dantesca glossa in questo modo: «trovasi detto ironicamente e in modo proverbiale, per ricevere meritamente pena gravissima di grave peccato».

¹⁴ Crusca III-IV sostituiscono l'espressione con *dire al pan pane*, mantenendo gli stessi riferimenti. Tra Sei e Settecento l'espressione circola ancora in Toscana, giacché è rintracciata da Pico Luri di Vassano nella *Cicalata in lode dei fichi* di Anton Maria Salvini, il quale scrive sui macedoni: «Sono gente di montagna, grossolani, materiali [...]. Chiamano le cose per loro nome, non usano circoscrizioni, né metafore, dicono fico il fico, il pane pane, onde uscì il nostro proverbio, ve la dirò panpana» (Luri di Vassano 1875, p. 15). In realtà, secondo quanto si può ricavare dagli strumenti lessicografici, il primo esempio noto appare prima del 1565, poiché presente nell'*Ercolano* di Benedetto Varchi (pubblicato postumo, nel 1570. Il 1565 è la data di morte del suo autore; vedi Siekiera 2011), in cui si legge: «Dire il pan pane, e dirla fuor fuori, è dire la cosa come ella sta, o almeno come altri pensa, che ella stia, liberamente, e chiamare la gatta gatta, e non mucca» (DELIN; GDLI s.v. *pane*); inoltre, l'espressione è anche puntualmente annotata da Serdonati nella propria raccolta: «dire il pan pane: dir la cosa come la sta. Chiamar la gatta gatta e non mucia. Dire liberamente l'animo suo» (vedi la banca dati *Proverbi italiani*). Tralasciando

2.2. Seguendo il filo del pane: alcune retrodatazioni

Una persona di straordinaria bontà d'animo, è noto, non può che essere *buona come il pane*. Il primo esempio conosciuto, come indicato da DELIN, si trova nel Tommaseo-Bellini (s.vv. *buono* e *pane*), attestazione che anticipa quella fornita dal GDLI all'interno di *Sei romanzi fra due secoli* di Alfredo Panzini, in cui si legge: «La padrona era buona come il pane, quando era in buona. Ma l'era in buona così di rado!». Da una ricerca su Google libri, si rintraccia, tuttavia, un esempio molto più antico, all'interno della traduzione del fiorentino Lorenzo Franciosini del *Don Chisciotte della Mancia* di Cervantes, il cui privilegio di stampa è del 1625; si legge: «Nò Signore, rispose il paggio, perché e' mi pare un cristianaccio, ò io no' me n'intendo, ò egli è buono come il pane» (cap. XLVII; p. 474), che, di fatto, traduce *tan bueno como el buen pan* del testo originale (Cervantes 1617, vol. II, p. 187). L'espressione italiana potrebbe essere un calco di quella spagnola, ma stabilire l'origine di una e. i., come è noto, non è mai una operazione semplice; né risulta possibile precisare in questa sede se ci trovi di fronte ad un caso di *europicità locuzionale* (vedi Montinaro 2022 e la bibliografia ivi riportata).

Il pane chiama in causa molti altri modi di dire che alludono a comportamenti alla base del nostro vivere (cfr. Lurati 2001, p. 657); così, se per condurre una vita onesta gli uomini *si guadagnano il pane* «in sudore vultus» (Genesi 3, 19)¹⁵, l'espressione *mangiare il pane a tradimento* riporta alla connotazione più vile dell'essere umano: 'vivere alle spalle altrui senza meritarlo'. L'espressione è registrata sin dalla prima impressione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* s.v. *pane*, ma senza esempi letterari; la prima testimonianza è rintracciata dagli accademici solo dalla quarta impressione in poi (v. s.v. *tradimento*), nelle *Rime* dell'accademico Anton Francesco Grazzini (1584): «Ma se vi par ch'io scrocchi, / mangiando il vostro pane a tradimento, / dico mia colpa e sonne malcontento»; è, dunque, espressione che risale almeno al Cinquecento, tanto da essere contenuta anche nella raccolta di Francesco Serdonati; si legge: «Dicesi di chi vive senza durar fatica a guadagnarsi il vitto. Onde un piacevol poeta: Mi ricordo, signor, ch'al tempo ch'io Mangiava le pagnotte a tradimento, Et eravate il

il livello di fissità dell'espressione, che risulta variabile, essa comincia a circolare, dunque, prima del Seicento. Attingendo alla documentazione del LEI, si ricava, inoltre, che la variante *dire pane al pane e cazzo al cazzo* 'non aver peli sulla lingua' circola già prima del 1556, utilizzata da Pietro Aretino (LEI 13, 28, 23 s.v. *cat(t)ia/cazza*); più tarda di quasi un ventennio è, invece, l'espressione *chiamare il pane pane, il vino vino* 'parlare in maniera schietta' (LEI 14, 986, 36 s.v. *clāmāre*).

¹⁵ L'espressione è presente già nel *Decameron* di Boccaccio: «e quantunque le convenisse con le proprie braccia il pan che mangiar volea guadagnare [...]» (v. DELIN).

refrigerio mio»¹⁶. Si tratta di una citazione ripresa dal secondo libro delle *Satire alla carlona* di Andrea da Bergamo, pseudonimo del senese Pietro Nelli. Con la variante lessicale, l'espressione si può retrodatare di qualche anno, dal momento che il secondo libro delle *Satire* è pubblicato nel 1565¹⁷.

Per connotare una persona tanto vile da vivere alle spalle altrui come un parassita, in realtà, era in uso un sostantivo, lievemente più antico dell'e.i.: *mangiapane*, di cui si rintraccia la variante *magnapagnotte* già nella *Cortigiana* di Pietro Aretino (I, 13), risalente al 1534. Nella commedia, il servo Rosso, in preda all'ira nei confronti del padrone, borbotta tra sé e sé queste parole: «Va tieni fidanzata di servitori, io lo voglio scannare con un bastone, ladro, magnapagnotte, traditore»¹⁸. Registrato dalla lessicografia etimologica, storica e dell'uso¹⁹, il sostantivo comincia ad essere utilizzato nella locuzione *mangiapane a tradimento* solo dall'Ottocento; essa è stata rintracciata per la prima volta, come indica la banca dati ArchiDATA, nell'opera di Paolo Valera, *Alla conquista del pane* (1882); si legge: «Dava calci alla sorella dicendola una mangiapane a tradimento – lei, poveretta, che era l'ordine della famiglia»²⁰. Ha, invece, una trafila sette/ottocentesca *mangiare il pane a ufo*, che veicola sostanzialmente lo stesso significato²¹; come dire, *se non è zuppa e pan bagnato*.

Quest'ultima espressione, che indica, appunto, che 'fra le due cose non c'è differenza sostanziale' (Zingarelli 2023), comincia a circolare a livello panitaliano, secondo quanto si ricava dai repertori, a partire dal XIX secolo²²; tuttavia, l'espressione è in uso in area toscana già dal Cinquecento, seppur con una serie di varianti: si rintraccia *tanta zuppa, come pan molle* ancora nella raccolta di Serdonati, che commenta in questo modo: «Dicesi quando si vuol mostrare che le cose che son rimutate diverse sono le medesime fra

¹⁶ Banca Dati *Proverbi italiani*.

¹⁷ Consultabile online: <https://archive.org/details/imageGXIII249aNarrativaOpal> (ultimo accesso 12/10/23).

¹⁸ Consultabile su Google libri https://www.google.it/books/edition/Cortegiana_comedia_di_M_Pietro_Aretino_r/AIMaICvpOZUC?hl=it&gbpv=1&dq=magnapagnotte+aretino&pg=PP22&printsec=frontcover.

¹⁹ *Mangiapane* in DELIN, CRUSCA IV-V (anche *mangiapagnotte*), TB, GDLI (anche *mangiapagnotte*),

²⁰ Vedi ArchiDATA e la bibliografia ivi riportata.

²¹ Nel significato di 'farsi mantenere gratis', trova la prima attestazione nota nei *Promessi Sposi* di Manzoni: «Agnese e Perpetua, per non mangiare il pane a ufo, avevan voluto esser impiegate ne' sevizi che richiedeva una così grande ospitalità» GDLI, s.v. *ufo*. Si ritraciano anche le locuzioni *mangia a ufo* (1808, Filippo Pananti, *Poeta di Teatro*, GDLI s.v. *ufo*) e *mangiapane a ufo* (1881, G. Verga, DELIN s.v. *ufo*) nel significato di 'parassita'. Sulla questione legata all'origine dell'espressione *a ufo* cfr. DELIN s.v.

²² Da una ricerca condotta su Google Libri, riscontro il primo esempio finora noto nel 1858, all'interno del *Dizionario di pretesi francesismi e di pretese voci e forme erronee della lingua italiana* di Prospero Viani s.v. *mettere*; e poi in TB; mentre GDLI, s.v. *bagnato*, rintraccia il primo esempio noto nell'opera di Einaudi, *Lo scrittoio del presidente*, Torino, 1956.

loro»²³, e *tanto zuppa, come pan molle* nella silloge di Orlando Pescetti del 1598 (p. 440). *Essere una zuppa e un pan molle*, registrato dalla lessicografia toscana e poi nel TB e nella V Crusca, acquisisce una sfumatura semantica diversa, quella di ‘essere un tutt’uno; lo stesso’ e prosegue nel fiorentino dell’oggi, come emerge dal VFC²⁴. *Se non è zuppa, è pan molle* è registrato nel *Vocabolario veneziano e padovano co’ termini e modi corrispondenti toscani*, come glossa dell’espressione veneta *se nol xe pan la xe panada* (s.v. *pan suto*), pubblicato nel 1796; tale occorrenza anticipa il primo esempio rintracciato nel GDLI all’interno del volume *Verga e D’Annunzio* di Luigi Capuana²⁵. Al di là delle varianti formali, l’interpretazione semantica dell’e.i. appare piuttosto trasparente, come lo è quella del *designatum*: la voce *zuppa*, che deriva dal germanico **suppa*, significa letteralmente ‘fetta di pane inzuppata’; si tratta, infatti, di una preparazione a base di fette di pane grigliate o fritte e adagiate a strati, bagnate, appunto, nel brodo, con l’aggiunta di diversi ingredienti, per lo più formaggio e spezie²⁶. Una testimonianza molto antica si trova nella ricetta della *suppa di fanti* contenuta nel cosiddetto *Libro della cocina*, ricettario di area toscana risalente al secondo terzo del XIV secolo:

Togli rape sença foglie, bullite, e, gittata via l’acqua, toglì pane insuppato nel brodo de la carne, e le dette rape, e cascio grattato, e grasso di carne; a suolo di l’uno e a suolo di l’altro fa’ una suppa, che si chiama suppa di fanti²⁷.

3. Dal pane alla pasta

Nell’ambito delle e. i. che ruotano intorno alla pasta, certamente singolare è *essere come il cacio sui maccheroni*, che tutti gli italiani utilizzano per indicare qualcosa che ‘cade a proposito’ (Zingarelli 2023 s.v.). Il LEI (12,1048 s.v. *cāseus* [Salamanna/Pfister]; vedi anche DELIN) individua il primo esempio noto nell’opera di Annibal Caro *Gli straccioni* (IV, 5), databile intorno al 1543²⁸. Tuttavia, per capire appieno il significato di questa espressione bisogna entrare nelle viscere della storia gastronomica italiana: l’abbinamento *maccheroni-cacio* è, infatti, molto antico, perché risale almeno

²³ Vedi la banca dati *Proverbi italiani*.

²⁴ Giorgini-Broglio 1877, p. 357, s.v. *pane*; Petrocchi 1894, p. 436, s.v. *pane*; l’espressione è inoltre registrata da Giusti (vedi la banca dati *Proverbi italiani*).

²⁵ Nell’edizione a cura M. Pomilio, pubblicata a Bologna nel 1972.

²⁶ Vedi DELIN s.v. Allo stesso modo erano denominate le pietanze a base di pane inzuppate nel vino, chiamata anche *panbevere*. Vedi anche Carnevale-Schianca 2011, p. 725.

²⁷ *Libro per cuoco* [Anonimo Veneziano]; Roma, Bibl. Casanatense, 255, cc. 1r-51v. Riprendo il testo dalla banca dati di AtLiTeG.

²⁸ Nelle varianti (*piovare/cascare*) *cacio addosso ai/ne’/’nsu/sui/sopra maccheroni*.

al Medioevo. Non può non richiamare alla mente la contrada di Bengodi, il paese immaginario dell'abbondanza descritto nel *Decameron* di Boccaccio, dove *maccheroni* e *ravioli*, precedentemente cotti nel brodo di capponi, sono fatti rotolare da una montagna di *cacio parmigiano* (Frosini 2015, p. 477; Montanari 2019, p. 43). In realtà, le prime tracce di questo abbinamento risalgono all'inizio del secolo, giacché presente, come già individuato da Montanari (ivi p. 40), nella tradizione testuale del *Liber de coquina*; riporto un esempio tratto dal *Liber de coquina (A)*, manoscritto riconducibile all'area napoletana e databile tra il 1308-1314:

Eodem modo fiunt croseti et de eadem pasta nisi quod sint formati rotundi et oblongi ad quantitatem unius pollicis et cum digito sunt concavati. Est tamen sciendum quod tam in lasanis quam in crosetis debet poni magna quantitas casei gractati» (vedi AtLiTeG)²⁹.

E così, più tardi, altre tracce emergono da attestazioni di diversa area, come nel *Libro della mensa dei priori di Firenze*, preziosa fonte indiretta tramandata dal ms. Ashburnham 1216 della Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze (studiato in Frosini 1993). Nel *Libro*, che elenca le spese sostenute dai priori del Palazzo di Arnolfo per la propria ricca mensa dal 1344 al 1345, troviamo la seguente annotazione: «per iiij l. [di] cascio per maccheroni» (Frosini 1993, p. 34). Al di là delle diverse interpretazioni che ruotano intorno al significato di *maccheroni* nel Medioevo³⁰, ciò che emerge dagli studi, dunque, è che il loro abbinamento canonico era, per l'appunto, con il formaggio (Capatti, Montanari 1999, p. 124), almeno fino all'avvento della salsa di pomodoro³¹.

²⁹ La forma *croseti* vale 'maccheroni'; la loro forma doveva essere simile a quella dei cavatelli e dalle orecchiette pugliesi; vedi Cupelloni 2022b, p. 1067.

³⁰ Occorre ricordare che il significato trecentesco di *maccheroni* è stato lungamente dibattuto: inizialmente intesi come 'gnocchi', sono stati di recente identificati con delle 'piccole lasagne', significato registrato dalle impressioni del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* e ancora oggi vivo in Toscana (Frosini 2015, p. 101); il termine acquisisce l'accezione odierna, ossia quella di 'tipo di pasta filiforme a sezione tonda e bucata simile ai bucatini', solo successivamente.

³¹ Il pomodoro, che insieme alla pasta è oggi considerato piatto della tradizione, tanto da essere un vero simbolo d'italianità dentro e fuori i confini nazionali, è un'acquisizione piuttosto recente. Prodotto originario del Sud America e portato dal Messico in Spagna nella prima metà del Cinquecento da Hernan Cortés, il pomodoro giunge in Italia poco dopo; inizialmente accolto come pianta ornamentale, viene utilizzato in cucina solo nel XVII secolo, quando nello *Scalco alla moderna* di Antonio Latini (1692) appare la ricetta della *salsa spagnuola*. Nasce a Napoli nell'Ottocento l'abitudine di condire la pasta con il pomodoro, ma in aggiunta al formaggio e non viceversa. Il merito di aver reso popolare questa pratica è però della *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi; alla ricetta n. 125, intitolata *Salsa di pomodoro* si legge: «Questa salsa si presta a moltissimi usi [...]; è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a

4. Peccati di lingua: intorno ad alcune espressioni ancora opache

Se, come ricorda Gian Luigi Beccaria, le parole del cibo sono «una tentazione non solo per i peccati di gola ma per peccati etimologia» (Beccaria 2009, p. 15), questo vale anche, e forse in maniera più evidente, per la fraseologia.

Sebbene l'alimentazione sia un argomento molto vicino alla vita materiale, non sono poche le espressioni ad esso relative ancora opache a livello semantico, tanto che non sempre si riesce ad individuare con certezza la loro origine. È quello che accade, ad esempio, per *idem con patate*³², espressione oggi utilizzata perlopiù a livello colloquiale, che il GDLI (s.v. *idem* [4]) registra con il significato di 'ripetizione sciocca e insulsa', indicando la prima attestazione nell'*Appendice* di Bruno Migliorini contenuta all'interno del *Dizionario Moderno* di Alfredo Panzini (8° e 9° ed. [1942 e 1950]); si legge: «'Idem con patate', scipita espressione scherzosa per dire lo stesso (dalle liste delle trattorie)». Da una ricerca su Google libri, l'espressione pare tuttavia circolare già all'inizio del Novecento, giacché attestata, seppur in formazione disgiunta, nel periodico torinese *Numero settimanale umoristico illustrato* del 18 luglio 1915. Nel testo dell'articolo intitolato *Mentre andiamo in macchina*, si legge:

la quadruplica balcanica e lì lì per andare a carte quarantanove. La Rumenia dopo aver aspettato l'entrata in campagna dell'Italia aspetta l'entrata della Bulgaria e della Grecia; la Bulgaria aspetta vuoi la Rumenia, vuoi la Grecia e aspetta intanto un nuovo prestito finanziario da banche tedesche: la Grecia aspetta un po' tutti e tutto. Aspetta l'entrata in campagna dei portoghesi che, come è noto, anche in guerra sono gai ognor... Nel mentre dice corna dell'Italia. Idem per la Spagna con patate [...]»³³.

Idem con patate ricompare poi in un altro articolo, sempre nello stesso periodico, ma nel n. 128 del 1916, in cui si illustra – con tono sarcastico – una eccentrica settimana greca: «DOMENICA Riposo festivo. LUNEDÌ

cacio e burro» (Artusi 1911, p. 125). Sulla storia dei maccheroni e sul loro abbinamento col pomodoro rimando a Montanari 2019, p. 58-71.

³² Questi modi di dire, per i quali non si è ancora individuata un'origine certa, sono stati definiti da Lurati, per l'appunto, veri «rompicapo semantici» (Lurati 1992, p. 83 ma ripreso da Faloppa 2011).

³³ La pagina è consultabile all'indirizzo: https://www.google.it/books/edition/Numero_settimanale_umoristico_illustrato/fjOCxmQcNOMC?hl=it&gbpv=1&dq=idem+con+patate&pg=PP494&printsec=frontcover (consultato il 11/11/2023).

Idem con patate. MARTEDÌ Una nota all'Intesa e una lettera confidenziale a Guglielmo II. Fierezza e buon umore su tutta la linea»³⁴.

Trovare le prime attestazioni dell'espressione nella prosa giornalistica, e vieppiù umoristica, non stupisce, e in effetti si ricollega, in termini di variazione diafasica, a quanto indicato da Migliorini nell'*Appendice*. Seguendo il suo suggerimento anche sul fronte della genesi dell'espressione, essa può aver avuto origine nell'ambito della ristorazione: nella prassi di scrivere nei *menu*, per evitare ripetizioni, la formula *idem* (lo stesso, come sopra), seguita dalla denominazione del contorno, ossia dell'alimento alternativo con cui una stessa preparazione poteva essere accompagnata; e dunque spesso *con patate*, vale a dire con il contorno per eccellenza, quello più frequente, almeno dalla seconda metà dell'Ottocento in poi. Del resto, la formula *idem* + nuovo referente appare largamente sfruttata anche negli indici dei ricettari ottocenteschi, come emerge dall'esempio che segue, che si ricava dalla *Cuciniere moderna* (1845) di Giovanni Brizzi, ricettario presente nel corpus AtLiTeG:

Salza per Lesso 73
 Idem gramolata da servire per il Pesce Lesso 77
 Idem alla Francese ivi
 Idem della Signora 93
 Idem di Cren per lessi 155
 Idem Verde fredda ivi
 Idem fredda Gramolata 156
 Idem bianca per Lessi di Carne, e Pesce ivi
 Idem da Lesso ivi
 Idem Verde piccante 157
 Idem piccante per Lesso ivi
 Idem d'Uva detta Canaiola ivi
 Idem per Pernici, Starne, e Fagiani arrosto 158
 Idem per la Razza, e Mazzone Lesso ivi
 Idem Bianca alla Francese ivi
 Idem di Pinoli alla Vergine 159
 Idem di Pinoli alla Certosina ivi
 Idem di Sapore ivi (Brizzi 1845, p. 190)

Un caso differente, e particolarmente interessante, è rappresentato dalla locuzione *avere gli occhi foderati di prosciutto*, usata nell'italiano colloquiale per indicare qualcuno che 'non ha la capacità o la volontà di vedere una realtà evidente'. Il GDLI registra l'espressione a partire dalla metà del XVIII

³⁴ La pagina è consultabile all'indirizzo: https://www.google.it/books/edition/Numero_settimanale_umoristico_illustrato/DjtczadzmnZ0C?hl=it&gbpv=1&bsq=idem+con+patate&dq=idem+con+patate&printsec=frontcover (consultato il 11/11/2023).

secolo, e individua il primo esempio noto all'interno delle *Commedie* di Giovan Battista Fagioli («Sen'avvedrebbe Cimabue, ch'aveva gli occhi foderati di prosciutto di Casentino»), databili fra il 1734 e il 1752; la raccolta di Serdonati, tuttavia, registra il seguente proverbio: «Lo direbbe Fandone, ch'aveva gli occhi foderati di prosciutto»³⁵, consentendo di retrodatare la locuzione in esame di oltre cento anni. La circolazione toscana appare confermata dalle risultanze offerte dal Giorgini-Broglio e dal Rigutini-Fanfani; anzi, è proprio attingendo da quest'ultimo che si riescono a ricavare notizie puntuali circa l'origine dell'e.i.; s. v. *prosciutto* è riportata la spiegazione seguente: «diconsi di quelli con le palpebre alquanto rovesciate per malattia». Il Tommaseo-Bellini, che riporta l'espressione *occhi rossi come foderati di prosciutto*, ne conferma la matrice toscana e aggiunge: «Malattia che prende l'occhio segnatam. di sotto, e, lasciando la carne allo scoperto, fa apparire un rosso spiacente a vedere». Come confermato anche dal DELIN, l'espressione, dunque, trae spunto da una malattia degli occhi. Tale malattia è denominata nel linguaggio medico *ectropion*³⁶ e, evidentemente, almeno un tempo, essa doveva essere denominata *prosciutto* a livello popolare per via del colore roseo delle palpebre rovesciate.

Bionota: Monica Alba è assegnista di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2017 AtLiTeG «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità» presso l'Università per Stranieri di Siena e docente a contratto di Linguistica italiana presso l'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo"; è stata borsista dell'Accademia della Crusca per la redazione di un glossario relativo alla *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. La sua attività di studio e di ricerca riguarda principalmente l'epistolografia, la storia della lingua del cibo e il lessico alimentare, a cui ha dedicato saggi e articoli. È coautrice, insieme a Giovanna Frosini, del libro «*Domestici scrittori*». *Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi* (2019), e autrice dei volumi *Artusi e gli editori fiorentini. La scienza in cucina e l'arte della stampa* (2021) e *Dalla parte di Artusi. Edizione e studio delle lettere autografe (1864-1908)* (2023).

Recapito dell'autrice: monica.alba@unistrasi.it

³⁵ Come emerge dalla consultazione della banca dati *Proverbi italiani* (ultima consultazione 24/10/23).

³⁶ Ringrazio il dott. Giovanni Galluzzo per avermi indicato la denominazione scientifica di questa patologia.

Riferimenti bibliografici

- Alba Monica 2022, *Italiano per aspiranti chef*. In Annalisa Nesi (a cura di), *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, go-were-Accademia della Crusca, pp. 157-171.
- Artusi Pellegrino, *Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Pei tipi di Salvatore Landi, Firenze.
- AtLiTeG, Corpus dei testi presenti nella banca dati del progetto *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (di prossima pubblicazione all'interno del sito www.AtLiTeG.org).
- Banca dati *Proverbi italiani*: <http://www.proverbi-italiani.org/index.asp?m=0>.
- Beccaria Gian Luigi 2009, *Parole e fantasia del gusto*. In Robustelli, Frosini 2009, pp. 1-17.
- Boccaccio Giovanni 1992, *Decameron*, ed. critica a cura di Vittore Branca, Einaudi, Torino, 2 voll.
- Boutet Anne 2019, «*Madonna, voi m'avete renduto pan per focaccia*»: *art du bon pain, art du bon tour? Emplois et symboles du pain dans le "Décameron" de Boccace (1339-1343) et ses traductions françaises par Laurent de Premierfait (1411-1418) et Antoine Le Maçon (1545)*, "Le Verger", bouquet XV. <http://cornucopia16.com/blog/2019/07/02/anne-boutet-madonna-mavete-renduto-pan-per-focaccia-art-du-bon-pain-art-du-bon-tour/>.
- Camporesi Piero 2004, *Il pane selvaggio*, Garzanti, Milano.
- Capatti Alberto, Montanari Massimo 1999, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Laterza, Roma.
- Carnevale Schianca Enrico 2011, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Olschki, Firenze.
- Coveri Lorenzo 2023, *Due gastronomi italiani sulle tavole del mondo: tiramisù e ciabatta*. In Diadori Pierangela e Frosini Giovanna (a cura di), *La cucina italiana fra lingua, cultura e didattica*, Cesati, Firenze, pp. 99-112.
- Crusca = *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, 5 impressioni (I, 1612; II, 1623; III, 1691; IV, 1729-1738; V, 1863-1923 [si cita da *Lessicografia della Crusca in Rete*, www.lessicografia.it]).
- Cupelloni Francesca 2022a, *La lingua di Antonio Pucci. Indagini su lessico, sintassi e testualità*, Premessa di Luca Serianni, Cesati, Firenze.
- Cupelloni Francesca 2022b, *I ricettari federiciani: appunti di lavoro*. In Simone P. (a cura di), «*Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*», Atti del Seminario internazionale di studi, a cura di Simone Pregolato, Università Cattolica del Sacro Cuore, [Milano] 9 novembre 2021. In «*Zeitschrift für romanische Philologie*» 138 [4], pp. 1055–1080.
- DELIN = Cortelazzo Manlio, Zolli Paolo 1999, *Il nuovo Etimologico*, seconda edizione in volume unico a cura di Cortelazzo Manlio, Cortelazzo, Michele A., Zanichelli, Bologna (prima edizione: *DELI. Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, 1979-1988, 5 voll.).
- Faloppa Federico 2011, *Modi di dire*. In Simone R. (a cura di), *Enciclopedia dell'italiano*, con la collaborazione di Berruto Gaetano e D'Achille Paolo, Treccani, Roma, 2010-11, 2 voll. [si cita dalla versione in rete: https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/].

- Frosini Giovanna 2015, *L'italiano del cibo: storie, parole, persistenze, novità*. In Alberto Capatti e Massimo Montanari (a cura di), *Cultura del cibo*, vol. III, *L'Italia del cibo*, UTET Grandi Opere, Torino, pp. 477-491.
- Frosini Giovanna 2019, *Premessa*. In Alba Monica et al. 2019, *Il sapore delle parole: per una storia dell'italiano del cibo*. In Dichecibo6.it [<https://www.dichecibo6magazine.it/il-sapore-delle-parole-per-una-storia-dellitaliano-del-cibo/>].
- Frosini Giovanna 2020, *L'anguille di Bolsena e la vernaccia. Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo*. In *Lingua italiana*, Treccani (consultabile all'indirizzo: https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo_1.html).
- Frosini Giovanna, Lubello Sergio 2023, *L'italiano del cibo*, Carocci, Roma.
- GDLI = Battaglia Salvatore (poi Bàrberi Squarotti Giorgio) 1961-2002, *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET, Torino, 21 voll. (con due *Supplementi* a cura di Sanguineti Edoardo, 2004 e 2009, e un *Indice degli autori citati nei volumi I-XXI e nel Supplemento 2004* a cura di Ronco Giovanni, 2004), consultabile in rete all'indirizzo www.gdli.it.
- Giorgini Giovan Battista, Broglio Emilio 1897, *Novo vocabolario della lingua italiana secondo l'uso di Firenze*, I-IV, Cellini, Firenze (consultabile all'indirizzo: http://www.bdcrusca.it/scheda.asp?radice=000057561_1&seq=1&file_seq=1).
- Google libri, <http://books.google.it>
- GRADIT 2007 = De Mauro Tullio 2007, *Grande dizionario italiano dell'uso*, UTET, Torino, 8 voll. (si cita dalla versione digitale).
- LEI = Pfister Max (poi Schweickard Wolfgang, Prifti Elton) 1979-, *Lessico Etimologico Italiano*, Reichert, Wiesbaden.
- Lurati Ottavio 2001, *Dizionario dei modi di dire*, Garzanti, Milano.
- Lurati Ottavio 2002, *Per modo di dire... Storia della lingua e antropologia nelle locuzioni italiane ed europee*, CLUEB, Bologna.
- Malato Enrico 2016, «*La morte della piet : e se non piangi, di che pianger suoli?*». *Letture del canto XXXIII dell'Inferno*. In «*Rivista di Studi Danteschi*» 5 [1] [2005], pp. 35-102.
- Manni Paola 2016, *La lingua di Boccaccio*, il Mulino, Bologna.
- Manzoni Alessandro 2014, *I promessi sposi*, edizione diretta da Francesco de Cristofaro, BUR, Milano.
- Montanari Massimo 2014, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari Massimo 2019, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari.
- Montinaro Antonio 2022, *Non   solo un modo di dire. Locuzioni idiomatiche e variazione linguistica*. In «*Lingue e linguaggi*» 53 (2022), pp. 339-335.
- OED = *Oxford English Dictionary*, Oxford University Press, Oxford, www.oed.com.
- Paoli Sebastiano, *Modi di dire toscani ricercati nella loro origine*, Appresso Simone Cecchi, Venezia.
- Pico Luri di Vassano 1875, *Modi di dire proverbiali e motti popolari italiani, spiegati e commentati da Pico Luri di Vassano*, Tipografia Tiberina, Roma.
- Pregnotato Simone 2022 (a cura di), «*Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'et  medievale all'Unit  (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*», Atti del Seminario internazionale di studi, a cura di Simone

- Pregolato, Università Cattolica del Sacro Cuore, [Milano] 9 novembre 2021. In «Zeitschrift für romanische Philologie» 138 [4].
- Rigutini Giuseppe, Fanfani Pietro 1875, *Vocabolario italiano della lingua parlata*, compilato da Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, Edizione emendata, Tipografia Cenniniana, Firenze [edizione online: <http://www.bdcrusca.it/listaopere.asp#h1>].
- Robustelli Cecilia, Frosini Giovanna (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI Associazione per la Storia della lingua Italiana, Modena, 20-22 settembre 2007, Franco Cesati, Firenze.
- Sabatini Francesco 2009, *Due assi verticali per fare storia della società italiana*. In Robustelli, Frosini 2009, pp. 737-740.
- SC, *Il Sabatini Coletti - Dizionario della lingua italiana*, diretto da Francesco Sabatini e Vittorio Coletti, 2018 [edizione online https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/index.shtml].
- Sekiera Anna 2011, *Varchi, Benedetto*. In *Enciclopedia italiana Treccani*, Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani, Roma. [https://www.treccani.it/enciclopedia/benedetto-varchi_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/benedetto-varchi_(Enciclopedia-dell'Italiano)).
- TB = Tommaseo Niccolò, Bellini Bernardo 1861-1879, *Dizionario della lingua italiana*, Unione tipografico-editrice torinese, Torino-Napoli, 4 voll. in 8 tomi [disponibile in versione digitale e in formato pdf all'indirizzo internet <http://www.tommaseobellini.it/#/>].
- TLFi = *Trésor de la Langue Française Informatisé*, Centre Nationale de la Recherche Scientifique-Analyse et Traitement Informatique de la Langue Française, Université Nancy 2 [si cita dalla versione in rete: <http://atilf.atilf.fr/>].
- TLIO = *Tesoro della lingua italiana delle origini*, fondato da Beltrami Pietro e diretto da Squillacioti Paolo [<http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/>].
- VD = *Vocabolario Dantesco*, responsabili Lino Leonardi e Paola Manni, Accademia della Crusca, Firenze 2018-: <http://www.vocabolariodantesco.it>.
- VFC = *Vocabolario del fiorentino contemporaneo*, a cura di Teresa Poggi Salani et al. <http://www.vocabolariofiorentino.it/contenuti/redazione-vocabolario>.
- VoSLIG = *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* (in corso di pubblicazione).
- Zingarelli Nicola 2023, *Lo Zingarelli 2023. Vocabolario della lingua italiana*, con cd-rom, a cura di Mario Cannella e di Beata Lazzarini e con la collaborazione di Luciano Canepari et al., ed. digitale.