

Libri di cucina, terminologia gastronomica e geotestualità.

Considerazioni dal cantiere AtLiTeG

(Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità)

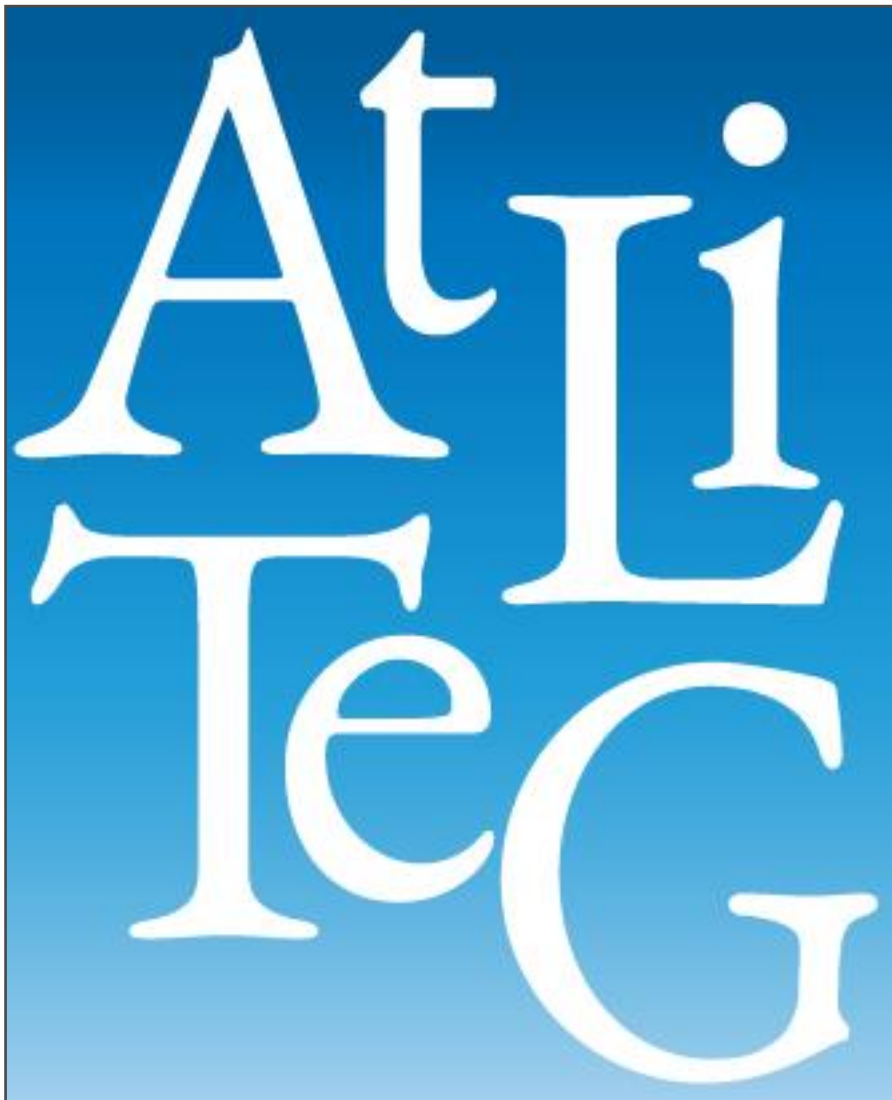


Giovanni Urraci

● giovanni.urraci@unipd.it

Seminario CReDiT

● Padova, 12 maggio 2026



Atlante della Lingua e dei Testi della
cultura Gastronomica italiana dall'età
medievale all'Unità

Corpus

VoSLIG

Atlante



1. Banca dati testuale

- 54 testi
- 17.993 ricette
- 501 menu

2. VoSLIG (Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia)

- 386 voci pubblicate
- altre in lavorazione/revisione

3. Atlante geo-testuale



LI TRE TRATTATI

DI MESSER MATTIA GIEGHER

BAVARO DI MOSBVRG,

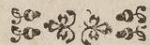
TRINCIANTE DELLILL. NATIONE

ALEMANNA IN PADOVA.

Nel primo si mostra con facilità grande il modo di piegare ogni sorte di panni lini, cioè, faluette, e touaglie, e d'apparecchiare vna tauola, con certe altre galanterie degne d'esser sapute; le quali cose tutte son rappresentate in figure di rame: e questa è inuention del tutto nuoua dell'autore, ne mai più per addietro veduta.

Nel secondo, intitolato lo Scalco, s'insegna, oltr'al conoscere le stagioni di tutte le cose, che si mangiano, la maniera di mettere in tauola le viuande; il che, con tre differenti figure di tauole intagliate in rame, chiaramente si mostra

Nel terzo, detto il Trinciante, s'insegna il modo di trinciare ogni sorte di viuande, con le sue figure medesimamente in rame; opera rinouata, e di molte cose accresciuta.



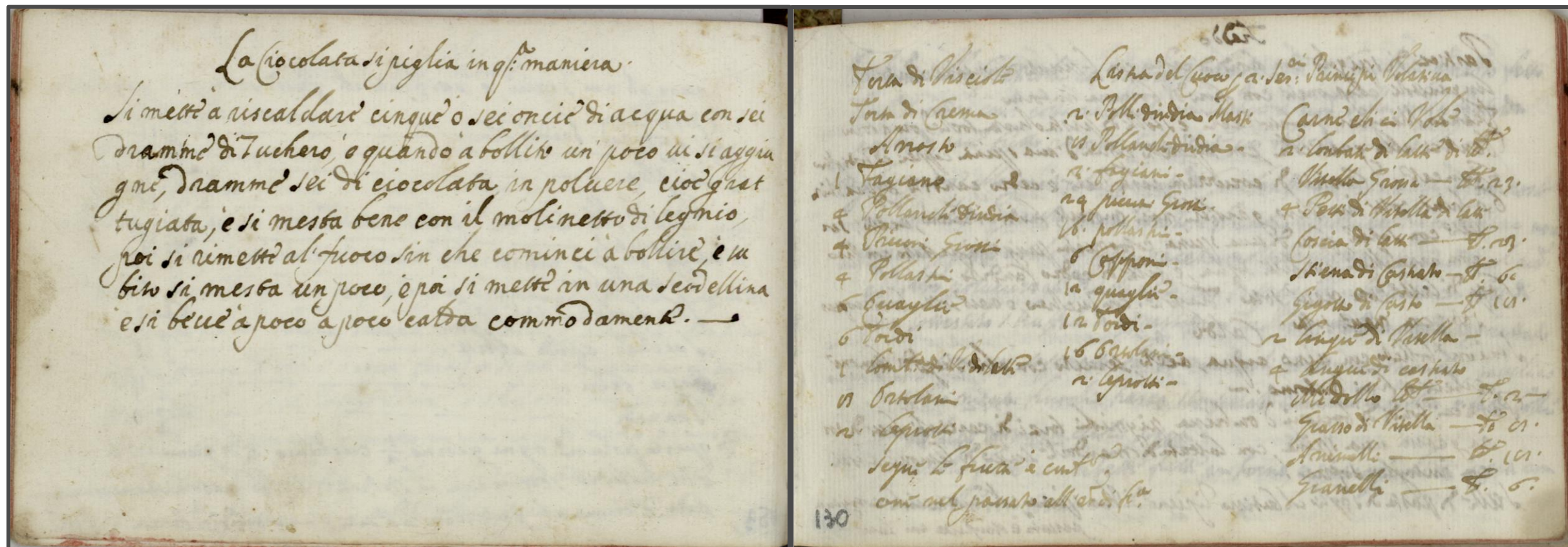
In PADOVA Per Paolo Frambotto M. DC. XXXIX. Con licenza de' Superiori



Li tre trattati

Mattia Giegher

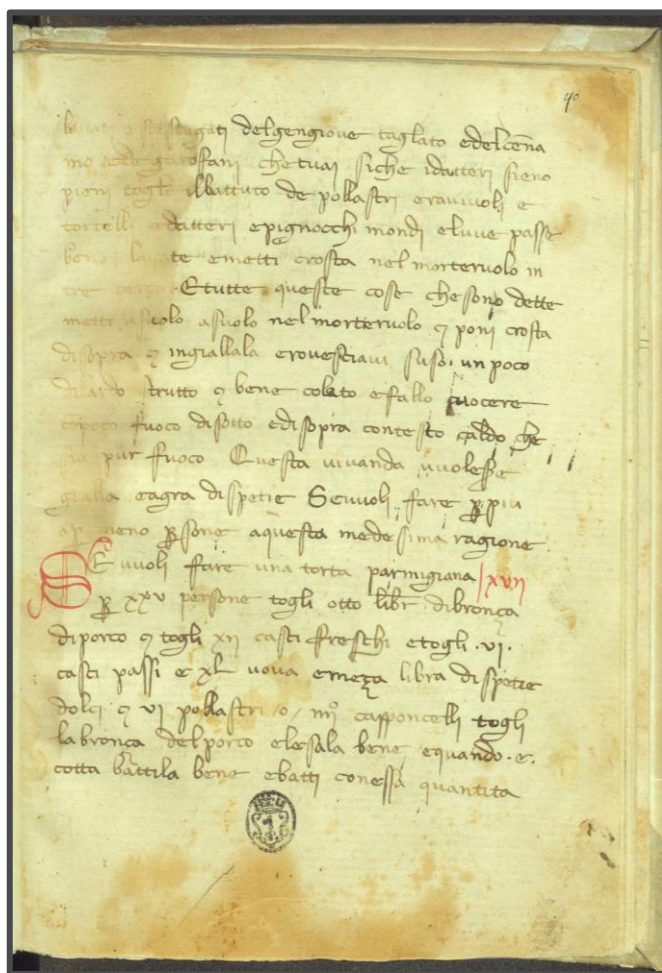
Padova - 1639



Ricettario della Santissima Annunziata di Firenze

BNCF conv.soppr.F.VIII.1834

Firenze – fine XVII secolo

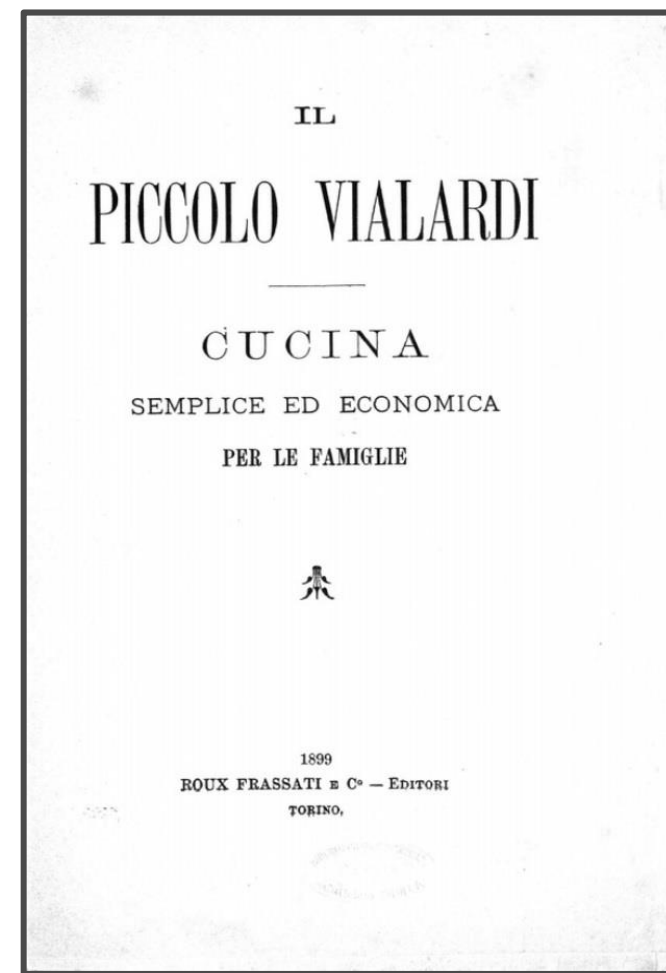
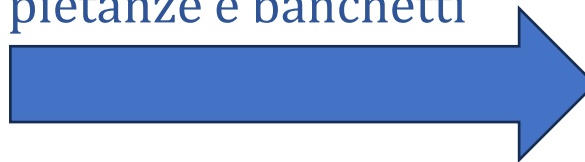


Modo di cucinare et fare buone vivande

Riccardiano 1071

Inizio XIV secolo

Quasi 600 anni di ricette,
pietanze e banchetti



Il piccolo Vialardi

Giovanni Vialardi

1899

TIPOLOGIE TESTUALI

- **Ricettari**

Es. *Il cuoco reale e cittadino* – 1791

Il cuoco maceratese – Antonio Nebbia – 1820

- **Trattati**

Es. *Il trinciante* – Vincenzo Cervio – 1581

Lo scalco pratico – Vittorio Lancellotti – 1627

- **Registri di spesa**

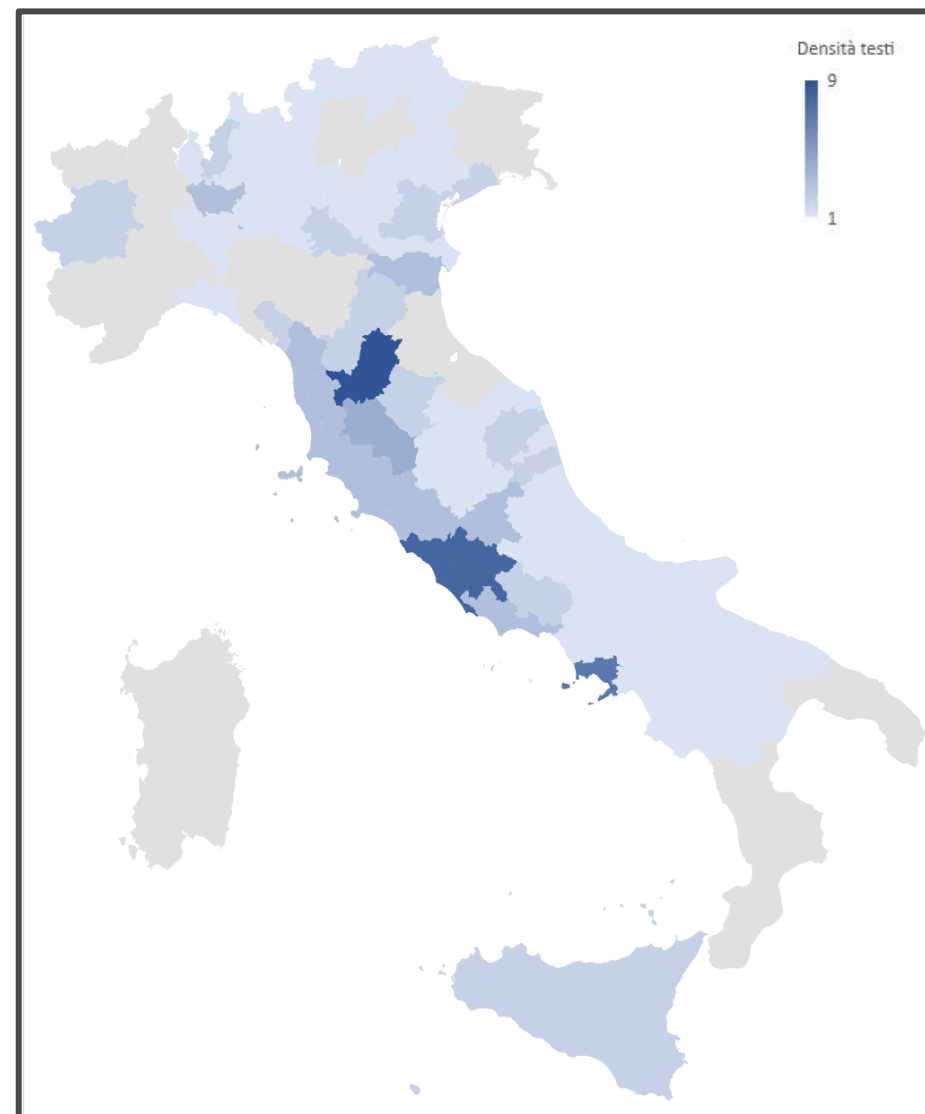
Es. *Registro di spese del monastero SS. Pietro e Sebastiano* – 1485

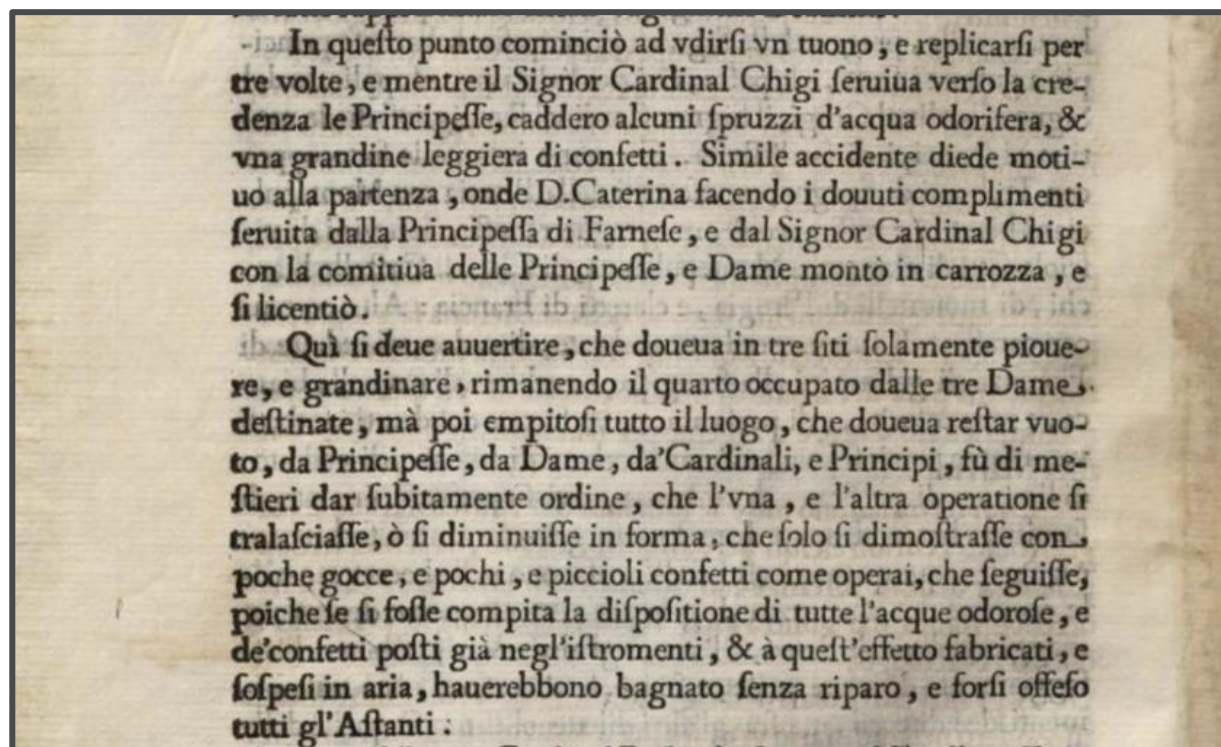
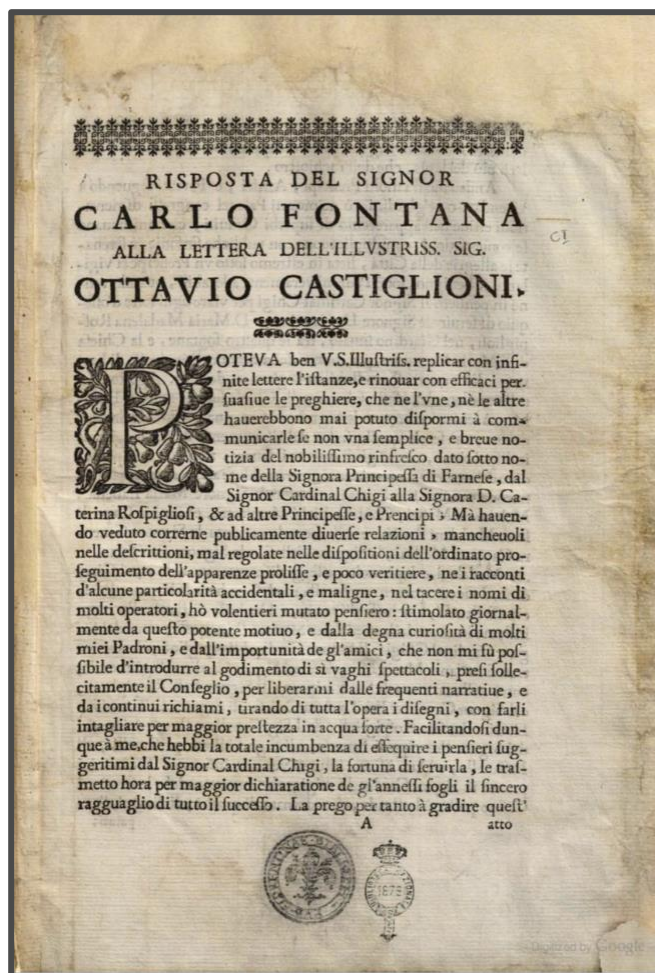
- **Relazioni di banchetti**

Es. *Risposta del signor Carlo Fontana alla lettera dell'illustriss.*

Sig. Ottavio Castiglioni – Carlo Fontana – 1668

PROVENIENZA DEI TESTI





Pioggia di acque profumate e grandine di canditi.
Seguono il servizio di 8 trionfi e diversi spettacoli

Risposta del signor Carlo Fontana alla lettera dell'illustriss. Sig. Ottavio Castiglioni

Carlo Fontana

Roma - 1668

Elenco opere

Ricerca nel corpus

Elenco ricette

Elenco menù

Barra di
Ricerca

Sintesi e titolo

Curatore

Filtri

Elenco dei testi

Home / Corpus / Elenco dei testi

Filtri

Collocazione geografica

- Bologna
- Bolzano
- Como
- Fermo
- Ferrara
- Firenze
- Friuli-Venezia Giulia
- Genova
- Italia mediana
- Italia meridionale intermedia
- Lazio
- Lombardia
- Macerata
- Mantova
- Milano
- Napoli
- Padova
- Roma
- Sicilia
- Siena
- Torino
- Toscana
- Toscana occidentale
- Toscana sud-orientale
- Veneto
- Venezia

Periodo di riferimento:

- I quarto del XIV secolo
- I quarto del XIX secolo

Cerca un'opera

Ordina per
Titolo ▾Direzione
Ascendente ▾[Ricerca nel corpus](#)

Maestro Martino - Toscana - Sec. XV ultimo quarto

[Anonimo Catalano](#)

Trascrizione, revisione e edizione digitale a cura di Francesca Cupelloni

DOI: 10.35948/ATLITEG/Corpus/92

[Vedi Opera](#)[Scarica testo](#)

Anonimo - Italia mediana - fine XIV sec.-inizio XV sec.

[Anonimo Mediano](#)

Trascrizione, revisione e edizione digitale a cura di Francesca Cupelloni

DOI: 10.35948/ATLITEG/Corpus/89

[Vedi Opera](#)[Scarica testo](#)

Francesco Leonardi - Roma - 1808. 2ª ed.

[Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta dall'autore](#)

Trascrizione, revisione e edizione digitale a cura di Tomi I-II a cura di Lucia Buccheri; Tomi III-IV a cura di Salvatore Iacolare; Tomi V-VI a cura di Andrea Maggi.

DOI: 10.35948/ATLITEG/Corpus/105

[Vedi Opera](#)[Scarica testo](#)

Antonio Camuria - Lazio - 3 agosto 1524

[Apparecchi diversi da mangiare](#)

Trascrizione, revisione e edizione digitale a cura di Francesca Cupelloni

DOI: 10.35948/ATLITEG/Corpus/71

La scheda opera: *la carta d'identità* del testo

Esempio di scheda opera

Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale

Home / [Corpus](#) / Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale

Testo completo

Metadati [Ricette](#) 323 [Menu](#) 28

Trascrizione, revisione e edizione digitale a cura di Veronica Ricotta

Sottotitolo: Allo illustrissimo et reverendissimo Signor Hippolito da Este Cardinale di Ferrara

Autore: Cristoforo Messi Sbugo

Tipo opera: Stampa

Tipologia testo: Trattato/Elenco/Cronaca di banchetti/Ricettario

Collocazione geografica: Ferrara

Datazione: 1549

Luogo di edizione: Ferrara

Collocazione (biblioteconomica o archivistica): Bayerische Staatsbibliothek di Monaco (BSB), Res/4 Oecon. 256. (trascritto da esemplare digitalizzato, disponibile sia su Google books sia nella biblioteca digitale della BSB. Per altri esemplari cfr. Edit 16.

Pubblicata il: 28/01/2021

Condizioni accesso: Open Access

Licenza di utilizzo: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it>

Copyright: AtLiTeG

DOI: 10.35948/ATLITEG/Corpus/65

Tab ricette e menu

Esempio di scheda opera

La scheda opera:
la carta d'identità
del testo

Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale

Home / Corpus / Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale

Testo completo



Metadati Ricette **323** Menu **28**

Sono state trovate 323 ricette

Cerca nelle ricette

A FARE CIPOLLE IN TIELLA.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DE MACHERONI ALLA NAPOLETANA.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DI FRITELLE DI VENTO.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DI MACCHERONI.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DI MARICONDA ALLA RAGONESE.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DE MACCHERONI ROMANESCHI.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DI LASAGNUOLE, OVERO TAGLIATELLE TIRATE.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

A FARE DIECI PIATI DI TORTELLETTI ALLA LOMBARDA, DA GRASSO E DA MAGRO.

(in "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio" - Cristoforo Messi Sbugo - Ferrara - 1549)

Gruppi

- COMPOSIZIONE DELLE PIÙ IMPORTANTI VIVANDE
- LATTICINI DI PIÙ SORTI.
- MINESTRE DIVERSE
- MINESTRE PER DI DI QUARESIMA.
- POTACCI, BRODI, E ROBA IN TIELLA E IN PIGNATTA, ATUFFATA E IN FORNO.
- SAPORI DA GRASSO E DA MAGRO
- TORTE DI VARIE SORTI.

Ricerca

Ricette

Ricette affini

La scheda opera: la *carta d'identità* del testo

Esempio di scheda opera

L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione

Home / [Corpus](#) / L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione

Testo completo



Metadati [Ricette](#) 177 [Menu](#) 7

BANCHETTO servito a duoi piatti, che si potrà fare nelli mesi di novembre, e dicembre

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

BANCHETTO ORDINATO PER LA MAESTÀ DELLA REGINA CHRISTINA DI SVECIA DAL SERENISSIMO DI MANTOVA. Fatto da me Bartolomeo Stefani cuoco bolognese

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

BANCHETTO, che si potrà fare in giorni di grasso nelli mesi d'agosto, settembre, e ottobre

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

BANCHETTO, che si potrà fare in giorno di magro per venticinque dame, e venticinque cavalieri, per li mesi di giugno, e luglio.

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

BANCHETTO, che si potrà fare nell'inverno in giorno di magro per dodici cavalieri, serviti in piatti sforzati a un piatto alla volta, con quattro piccioli per rinforzo, e per intreccio quattro tondini con le sue salse, e sapori diversi

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

Banchetto, che si potrà fare nelli mesi di genaro, e febraro, e quando sarà tempo freddo

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

CONVITO PER OTTO SIGNORI serviti a un piatto sforzato alla volta, e rinforzato con quattro piatti. E per intreccio, quattro tondini di salse, e di sapori buoni: per li mesi di aprile, e maggio

(in ["L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti"](#) - Bartolomeo Stefani - Mantova - 1662)

Elenco delle ricette

Home / Corpus / Elenco delle ricette

Filtri

Collocazione geografica

- Bologna
- Bolzano
- Como
- Fermo
- Ferrara
- Firenze
- Friuli-Venezia Giulia
- Genova
- Italia mediana
- Italia meridionale intermedia
- Lazio
- Lombardia
- Macerata
- Mantova
- Milano
- Napoli
- Padova
- Roma
- Sicilia
- Siena
- Torino
- Toscana
- Toscana occidentale
- Toscana sud-orientale
- Veneto
- Venezia

Periodo di riferimento:

- I quarto del XIV secolo
- I quarto del XIX secolo
- I quarto del XV secolo

Sono state trovate 17993 ricette



Cerca

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 >>

**"Beest steks" a l'inglese.**

(in "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inse" - Anonimo - Torino - 1766) <

Pigliate della culotta di bue, tagliatene delle fette della spessezza di una lama di coltello, dopo battetele, poi conditele con un poco di sale, e pepe, fatele cuocere a gran fuoco alla graticola: abbiate riguardo di non lasciarle abbruciare. Essendo cotte accomodatele nel piatto con sugo a l'échalote, o alla romana, e servite caldo. Un'altra volta essendo cotte tagliatele alquanto leggermente al disopra, e li mettete nel butirro fresco, facendo in maniera che penetri, e servitele subito. Voi le potete spremere sopra di un metarancio, o di un citrone.

Pagina 474

"Brezolles".

(in "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inse" - Anonimo - Torino - 1766) <

"Casi" alla "daube".

(in "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inse" - Anonimo - Torino - 1766) <

"Casi" di vitello alla crema.

(in "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inse" - Anonimo - Torino - 1766) <

"Casi" ghiacciato.

(in "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inse" - Anonimo - Torino - 1766) <

"Casi" in stufato.

(in "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che inse" - Anonimo - Torino - 1766) <

Elenco dei menù

Home / Corpus / Elenco dei menù

Filtri

Collocazione geografica

- Bologna
- Bolzano
- Como
- Fermo
- Ferrara
- Firenze
- Friuli-Venezia Giulia
- Genova
- Italia mediana
- Italia meridionale intermedia
- Lazio
- Lombardia
- Macerata
- Mantova
- Milano
- Napoli
- Padova
- Roma
- Sicilia
- Siena
- Torino
- Toscana
- Toscana occidentale
- Toscana sud-orientale
- Veneto
- Venezia

Periodo di riferimento:

- I quarto del XIV secolo
- I quarto del XIX secolo
- I quarto del XV secolo

Sono state trovati 500 menù in 3 pagine

Collocazione geografica

- Bologna
- Bolzano
- Como
- Fermo
- Ferrara
- Firenze
- Friuli-Venezia Giulia
- Genova
- Italia mediana
- Italia meridionale intermedia
- Lazio
- Lombardia
- Macerata
- Mantova
- Milano
- Napoli
- Padova
- Roma
- Sicilia
- Siena
- Torino
- Toscana
- Toscana occidentale
- Toscana sud-orientale
- Veneto
- Venezia

Periodo di riferimento:

- I quarto del XIV secolo
- I quarto del XIX secolo
- I quarto del XV secolo

Cerca

1 2 3

**TAVOLA DI QUARANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A TRENTASEI, E QUATTRO ZUPPE.**

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

TAVOLA DI VENTIQUATTRO COPERTE, A DUE SERVIZI A VENTI, E DUE ZUPPE.

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

MINUTE DE' PRANZI. PER LE QUATTRO STAGIONI DELL'ANNO. AUTUNNO

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

CENA DI SESSANTA COPERTE IN AMBIGÙ.

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

TAVOLA DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZI A SEI, E DUE ZUPPE.

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

TAVOLA DI CENTO COPERTE, A DUE SERVIZI A OTTANTA, E DODICI ZUPPE.

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

ESTATE TAVOLA DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE SERVITA AL BUTIRRO. PRIMO SERVIZIO.

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

AUTUNNO TAVOLA DI TRENTA COPERTE A DUE SERVIZI A VENTOTTO, E QUATTRO ZUPPE SERVITA ALL'OLIO. PRIMO SERVIZIO.

(in "Apicio moderno di Francesco Leonardi edizione seco" - Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.) <

Testo

pb note note_footnote front body back div_recipe head_main div_menu div div_not_relevant head head_add p p_testo

→ Ripeti digitazione ↺ Annulla digitazione

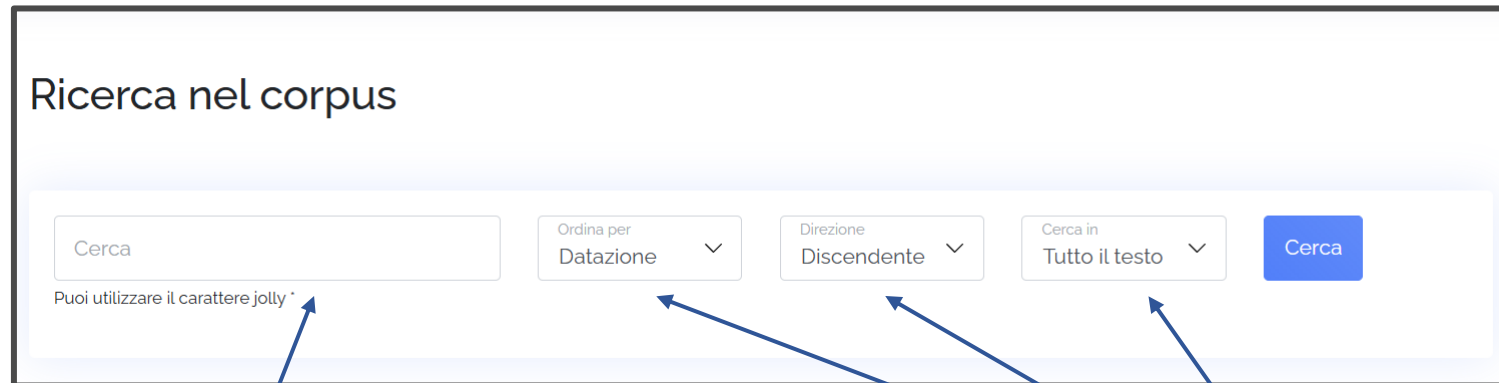
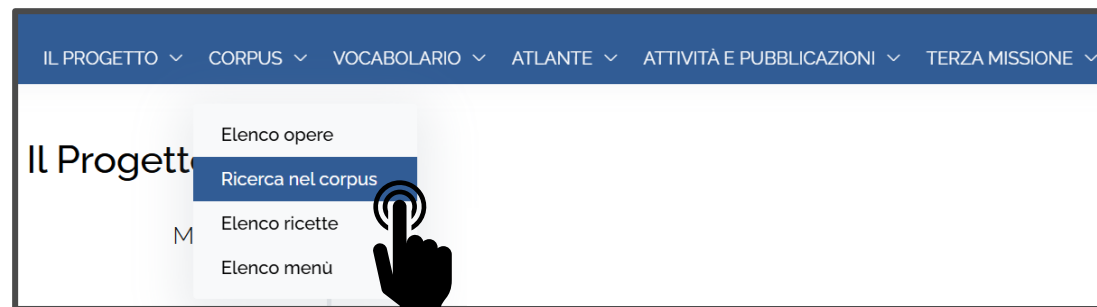
```
125 <pb n="17"></pb>
126 per stam...a, mettendolo in un vaso pulito al fuoco, con un poco di farina di riso a porzione, un poco di zucchero a giudizio, un grano d'ambra, un poco d'acqua rosa, mischiando il tutto, e arrivare con la cucchiara nel
127 fondo del vaso, perché è pericoloso d'attaccarvi, e cotto che sarà, lo vuotarai in piatti, o tazze di maiolica, servendolo freddo.</p></div>
127 <div type="recipe"><head>Trippa del vitello</head>
128 <p>Molti cuochi vi sono, che per ubbidire allo scalco, accomodano la trippa del vitello in diverse maniere, ma io dirò solo d'una minestra, e d'una vivanda.
129 La trippa ben pulita, e nettata con sale, e fiore di farina, e benissimo lavata, si deve metter a lessare in una pignata di pietra, acciò resti candidissima, e quando haverà havuto meza cottura, levarla da quel vaso, e
130 tagliarla in pezzetti, e poi metterla nel brodo grasso, e aggiungervi oncie sei di presciutto sfilato, un poco di lardo battuto, un poco d'erbette, un poco di mentuccia, e un poco di pepe, e fare una suppa con pane fritto
131 in butiro, e porvi sopra la detta trippa, e questa sarà una suppa buonissima, servita con cascio parmegiano, e polvere di canella intorno il piatto.
132 Pulita, e lavata, che sarà la trippa nel modo sodetto, piglia essa trippa piccata minuta, ponendola in brodo di cappone, aggiungendovi un poco di lardo battuto, un poco d'erbette, poi vi metterai oncie quattro di salame
133 ben piccolo, ma averti che sia salame di coppa, maritandola con cascio parmigiano, e ova fresche, che questa sarà una minestra molto gustosa; non volendo io discorrere di trippa arosto, o stuffato, né in pasticcio, poichè
a me non s'odisfanno.</p></div>
131 <div type="recipe"><head>Spalla del vitello</head>
132 <p>Si può mettere la spalla di vitello in diverse maniere, come sarebbe: stuffata con grasso di manzo, con bocconcini di pomi cotogni, brogne damaschine, aggiungendovi un poco di spetiarie diverse, e quando sarà vicino
alla cottura, lo soffocarai con un poco d'aceto rosato, e doppo che sarà posta nel piatto, servirassi con fette di pane fritte in butiro.
133 <pb n="18"></pb>
```

Testo

pb note note_footnote front body back div_recipe head_main div_menu div div_not_relevant head head_add p p_testo

→ Ripeti digitazione ↺ Annulla digitazione

```
1145 <div type="menu"><pb n="133"></pb><head>BANCHETTO ORDINATO PER LA MAESTÀ DELLA REGINA CHRISTINA DI SVECIA DAL SERENISSIMO DI MANTOVA.
1146 Fatto da me Bartolomeo Stefani cuoco bolognese</head>
1147 <pb n="134"></pb>
1148 <pb n="135"></pb>
1149 <p>Quando haveva determinato di non più infastidire alcuno, e fui pregato da' miei amorevoli della professione, che io dovessi trattare d'un qualche banchetto regio, loro risposi, che nelle cucine reali mai non ho avuto
prattica; tuttavia per sodisfare ai medesimi, dirò quello che io hebbi occasione di fare quando la maestà della regina Christina di Svezia venne in Italia, e dove m'adoprai; essendo stata ricevuta per tre volte dal
serenissimo di Mantova mio signore, e padrone, e sempre regiamente. La prima volta fu nella terra di Revere in riva al Po. La seconda fu nella città di Casale Monferrato. La terza, e ultima fu poi in Mantova, e nella
prima mensa quando pubblicamente si fece vedere, io stesso la servii ne' trionfi, refreddi, e altre vivande. Fu preparata la tavola nella solita camera regia, detta la Camera delle Virtù con ricchissimo tappeto, e tovaglie
doppie, stuccate dal credentiere gentilmente. La credenza ricchissima di bacine, e vasi dorati, e le bottiglierie cariche di vasi di christallo legato in oro, fabricati con tanto magistero, che chi li rimirava restava
pieno di meraviglia. Nel mezo della tavola s'ergeva un trionfo fatto di zucchero, ed era il monte Olimpo, con l'altar della fede, nella sommità del quale erano due puttini, che sostentavano una corona reale sopra l'arma di
sua maestà, d'ambedue le parti della tavola vi erano compartiti quattro vasi di naranci con l'albero, frutti, e frondi fatti di gelatina, quali havevano apparenza naturale; fra un vaso, e l'altro, era una galeria fatta
tutta di zucchero in buon disegno d'architettura, e nella prospettiva d'ambe le parti da una parte dodici colonne corinthie, e dall'altra dodici di ionico, e in una di queste galerie erano le statue de' primi guerrieri,
che nell'arte militare fatto hanno opere di meraviglia, e anco con varie bizzarrie d'animali, come in tali galerie sogliansi vedere. Nell'altra galeria vi erano li più virtuosi huomini, che siano stati al mondo, e ambedue
le galerie erano simili d'architettura. Furono le panatiere d'oro coperte con un copertore
1150 <pb n="136"></pb>
```



Barra di ricerca

Parametri

Cerca
braciol*Ordina per
DatazioneDirezione
AscendenteCerca in
Tutto il testo

Cerca

Puoi utilizzare il carattere jolly *

Sono stati trovati **9 testi** per un totale di **181 occorrenze** per la ricerca di *braciol**

Maestro Martino - Toscana - Sec. XV ultimo quarto

[Libro de arte coquinaria \(Anonimo Catalano\)](#)

1 contesti trovati <

- Firenze - Fine XVII secolo

[Ms. Annunziata](#)

11 contesti trovati <

Anonimo - Bologna - 1791

[Il cuoco reale e cittadino](#)

12 contesti trovati <

Francesco Leonardi - Roma - 1808, 2ª ed.

[L'Apicio Moderno](#)

8 contesti trovati <

Elenco delle opere trovate

[Cucina teorico-pratica](#) - 66[Il Cuoco galante](#) - 16[Il cuoco reale e cittadino](#) - 12[Il re dei cuochi](#) - 2[L'Apicio Moderno](#) - 8[La Cuciniera genovese](#) - 4[La cuciniera moderna](#) - 1[Libro de arte coquinaria \(Anonimo Catalano\)](#) - 1[Ms. Annunziata](#) - 11Sono stati trovati **9 testi** per un totale di **181 occorrenze** per la ricerca di *braciol**

Maestro Martino - Toscana - Sec. XV ultimo quarto

[Libro de arte coquinaria \(Anonimo Catalano\)](#)

1 contesti trovati <

- Firenze - Fine XVII secolo

[Ms. Annunziata](#)

11 contesti trovati <

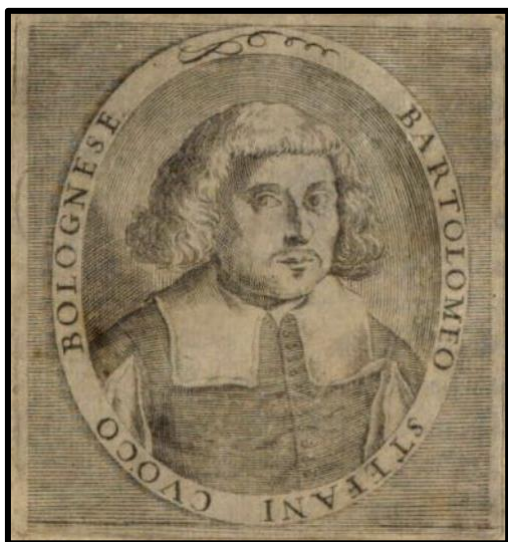
[...] Per fare **bracirole** di vitella alla venetiana Piglisi la schiena della vitella che sia di mezza eta compartendo à costa per costa con il cortellaccio dalla parte piatta, si ammachino slargandole e di battinsi con la costola del detto cortello da una parte, e dall'altra, acciaio sia frolla, è più tenera di poi si sbruffino di aceto rosato, spolverizandole di fior di finocchio, pepe è cannella, è sale facendole stare l'una sopra l'altra ben' soppresate per 6 hore, è piu o meno che si alvra tempo facendole cuocere su la gratella pian' piano con una fetta di lardone sopra per ciascun[la] rivolgendole spesso, è cotte si servono con saporetto d'aceto rosato zuchero, è cannella, garofali, è noce moscade, il medesimo si posonno fare del manzo che sia piu tosto giovane che troppo vecchio. [...]

Pagina 5r >

[...] **Bracirole** d' vitella di latte Carne di coscia di vitella di lacte, fattone fette sottili, è battute bene con la costa del cortellaccio, si lardino finissimo, è di poi messe in tegame sbruffate d'aceto rosato, è fior di finocchio, è un tantin' di aglio ammacato pepe sale, è facciasì stare per un'ora così in soppreso, di poi con un poco di brodo si faccin' cuocere pian piano, avvertendo, non restino asciutte, è quando si mandano in tavola, vi si mette sopra un sapore fatto d'aceto zuchero cannella, garofali è noci moscade, è sugo di limone. Il medesimo si posson fare del lombo di vitella sotto l'arnione bagniate con agresto ò aceto spolverizzate di fior di finocchio, è sale, in tortiera con poco di grasso di rognione battuto, ò di cappone liquefatto, dandoli il fuoco sotto, è sopra rivolgendole spesso, ò una volta, è quando biancheggiano sono cotte, è con quel medesimo sugo che sarà nella tortiera, con poco di zuchero, si servono calde. [...]

Pagina 5v >

Titolo ricetta

Numero
di paginaCollegamento
ipertestuale

Ricetta

Minestra di pelle di capponi

Per fare tre minestre, pigliarai due capponi grassi ben lavati, e raspati con la punta del coltello, e levandoli quella pellicola, o pelle matta, li metterai a bollire, e quando saranno cotti non intieramente, li levarai dal [brodo](#), scorticandoli, taglierai la pelle come

Pagina 26

[tagliolini](#), e la metterai in un pignattino con un poco di [brodo](#) di cappone, con quattr'oncie di pistacchi, stemperati con latte, passati per setaccio, e vi aggiungerai sei rossi d'ova, succo di limone, e il tutto buttarai nel pignattino, dandogli fuoco lento, e mescolandolo con un cucchiario di legno, fino che si restringa in [brodetto](#), e sotto gli metterai fette di [pane](#) bruscato; questa minestra vuol esser servita con zucchero, e cannella.

Ricetta

Minestra di torsi d'endivia, o lattuca

Pigliarai più torsi d'endivia, o lattuca romana, mondati benissimo, li lascerai un poco in acqua fresca, e li farai rifare, mette [Vai al vocabolario](#) nattino con una libra di punte di sparagi, ponendoli a bollire in [brodo](#) grasso nell'istessa maniera, aggiungendovi un poco d'uva spina, [fegatelli](#) di polli, soffocati in butiro, dodici mandole fresche, prima stufate in butiro; indi pigliarai quattrova fresche, succo d'agresta, stemperando il tutto in guisa di [brodetto](#), farà una minestra molto gustosa, e ottima per li convalescenti.

Ricetta

Minestra di petto di fagiano

Pigliarai il fagiano non lardato, messo nello spiedo, bagnandolo spesso con butiro fresco, e terrai in conserva quel suo succo, che farà, e quando sarà vicino alla cottura, lo levarai dallo spiedo, e parte della sua polpa la piccarai con il coltello, e parte la pestarai nel mortaro, con sei oncie di seme di melone, un grano d'ambra, quattro mostaccioli di Napoli, il tutto stemperato con [panna](#) di latte, passandolo per setaccio, avvertendo che non sia troppo fisso, e poi lo metterai in un pignattino, aggiungendo l'altra parte del fagiano piccato con tre oncie di pistacchi ammaccati, sei rossi d'ova fresche, oncie due di zucchero fino, un poco di midolla minuta, il succo di due limoni, e sotto la minestra vi porrai biscottini savoiarda, servendola con polvere di cannella, e sarà buona per li frigidì di stomaco, e per mancanza di calor naturale.

Formario

Home / Formario

A B C D E F G H I J L M N O P Q R S T U V Y Z

Cerca una forma (puoi usare il carattere jolly *)

Categoria alimentare

Cerca

Trovate **205 forme**

Forma	Lemma
babà	babà
baionesa	maionese
baionese	maionese
baionessa	maionese
balsamiche	balsàmico
balsamici	balsàmico
balsamico	balsàmico
baracchiglie	barchiglia
barachiglie	barchiglia
barchiglie	barchiglia
basciamela	besciamella
basciamelia	besciamella
basciamella	besciamella
basciamelle	besciamella
bavaresa	bavarese_2
bavarese	bavarese_1
bavarese	bavarese_2
bayonnaise	maionese
bazolano	buccellato
bechamel	besciamella
beefteak	bistecca
beest steks	bistecca

Lemmario

Home / Lemmario

Tutti A B C D E F G I J K L M N O P Q R S T U V Z

32 lemmi trovati

Cerca un lemma (puoi usare il carattere jolly *)

Cerca

Elenco delle categorie

babà s.m.
 balsàmico agg.
 barchiglia s.f.
 bavarese_1 agg.
 bavarese_2 s.f.
 berlingozzo s.m.
 besciamella s. f.
 biancomangiare s.m.
 bianzabero s.m.
 bigné s.m.
 bisca s.f.
 bistecca s.f.
 boffetto (pane) agg.
 bomba s.f.
 bonbon s.m.
 bonbon v. bonbon s.m. s.f.
 bottarga s.f.
 braciola s.f.
 braciolone s.m.
 brasura s.f.
 brie s.m.
 brioche s.f.
 briozzi s.m.pl. vedi brioche s.f.
 brodetto s.m.
 brodo s.m.
 buccellato s.m.
 budino_1 s.m.
 budino_2 s.m.
 buglios s.m.
 burro s.m.

Lemmario

Home / Lemmario

Tutti A B C D E F G I J K L M N O P Q R S T U V Z

32 lemmi trovati

Cerca un lemma (puoi usare il carattere jolly ?)

Cerca

☰ Elenco delle categorie

babà s.m.
balsamico agg.
barchiglia s.f.
bavarese_1 agg.
bavarese_2 s.f.
berlingozzo s.m.
besciamella s. f.
biancomangiare s.m.
bianzabero s.m.
bignè s.m.
bisca s.f.
bistecca s.f.
boffetto (pane) agg.
bomba s.f.
bonbon s.m.
bonbon v. bonbon s.m. s.f.
bottarga s.f.
braciola s.f.
braciolone s.m.
brasura s.f.
brie s.m.
brioche s.f.
briozzi s.m.pl. vedi brioche s.f.
brodetto s.m.
brodo s.m.
buccellato s.m.
budino_1 s.m.
budino_2 s.m.
buglios s.m.
burro s.m.

Categorie Alimentari

Home / Vocabolario / Categorie Alimentari

Arredi per la tavola

1. fruttiera
2. ramaglietto
3. senapiera
4. trionfo

Brodi brodetti minestre zuppe

1. aariso
2. bisca
3. brodetto
4. brodo
5. caldume
6. caperottata
7. carabazzata
8. consumato
9. consumè
10. fromentiera
11. gualdaffa
12. guazzetto
13. millefanti
14. morsello
15. oglia alla spagnuola
16. oglia putrida
17. panata
18. panicata
19. paniccia
20. porrata
21. potagio
22. sambugata
23. toгнаque
24. zanzarelli
25. zuppa

Carni derivati e preparazioni a base di carne

1. ambrogino
2. anduglia
3. àrista
4. arrosto_1
5. arrosto_2



o.8 La voce **maccheroni** (e varianti) è documentata nel corpus AtLiTeG dall'ultimo quarto del XV sec. alla fine del XIX sec. Varie le ipotesi etimologiche tuttora in campo, riducibili a quattro spiegazioni fondamentali ripercorse dal DELIN: 1. accostamento al gr. *makaria* 'piatto di pane e fiocchi di avena' (derivato da *makarios* 'beato'), poi 'pasto funebre'; 2. fusione di due parole greche del servizio mortuario, *makarios* 'beato + *aiōnos* 'eterno', il cui esito sarebbe *makarōnia*; 3. derivato deverbale da *maccare* 'schiacciare; impastare', riferito alla manipolazione del manufatto pastario (cfr. Avolio 2008); 4. derivato denominale da *macco* 'purea di fave' (cfr. Nocentini). A tali ipotesi si aggiungono quella di Petrolini (1985: 221-222), che propone la trafile *manicarone* > *mancarone* > *maccarone* parallela a *manicaretto*, e quella, meno nota, di Wright (1997), che chiama in causa l'ar. *muqarraḡa* 'impasto di zucchero e pistacchi pestati tagliato in porzioni', il che renderebbe ragione anche del significato dolce documentato in alcune lingue europee (vd. ad es. fr. *macaron* 'petit gâteau rond, moelleux, parfumé, à la surface légèrement craquelée, composé de pâte d'amande et de blanc d'oeuf': TLFi) e della prima documentazione del tipo soprannominale *Mackarone* in aree a forte influsso islamico (Sicilia, Salerno: cfr. Martellotti 2012: 148). In antico la pietanza non aveva l'aspetto attuale ma si trattava probabilmente di gnocchi, come rivela l'esempio boccacciano del *Decameron* (VIII 3 9, ed. Fiorilla 2017: "niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi"). Oggi, al forte polimorfismo linguistico del termine, che si accompagna a una spiccata oscillazione regionale del *designatum*, si aggiunge una ancora maggiore varietà di ricette e condimenti: "Nelle mille Italie gastronomiche ai maccheroni corrispondono tipi di pasta alimentare (dura o fresca) diversi per forma, lunghezza, modalità di preparazione. A seconda dell'area della penisola in cui ci si siede a tavola i maccheroni possono prendere le sembianze di spaghetti, bucatini, fusilli, ma anche di paste non lunghe" (Aresti 2015: 161). Spia della vitalità di questo italianismo è la formazione di usi estensivi e figurati, come ad es. l'epiteto *mangiamaccheroni* per indicare dapprima napoletani e siciliani e poi, a partire dall'Ottocento, gli italiani tutti, mangiatori di pasta per eccellenza (cfr. i tipi soprannominali *Mackarone*, Salerno 1041, *Maccarone*, Sicilia 1156; Sereni 1958).

o.8 La voce **raviolo** (specie nella forma pl. *ravioli*) è documentata dall'inizio del Trecento alla fine dell'Ottocento. Il raviolo è oggi classificato tra le paste fresche ripiene e le sue varie definizioni nella lessicografia sincronica fanno sempre riferimento all'involucro di pasta, che è invece presenza solo saltuaria nelle ricette più antiche (vedi anche v. *tortello* in AtLiTeG; ancora Artusi, nella ricetta 63 dedicata ai *Ravioli alla genovese*, dirà che "i veri raviuoli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia": cfr. Alba 2023). Diverse sono le fogge e le dimensioni della porzione d'impasto: dalla grossezza di un uovo a quella di una castagna, da lembi di sfoglia distesi a bastoncini spessi un dito e larghi quattro (vedi contesti in 0.5, suddivisi in base alla dicotomia con pasta/senza pasta). Sulla scorta della più antica attestazione nel lat.mediev.emil. (*raviolus sine crusta de pasta*: 1281-1288, Salimbene, Sella 1937: 288), il DEI considera la voce d'origine settentrionale; dello stesso parere Devoto 1968, che propone di partire dal lat.mediev. *rabiola* 'piccola rapa' (con lenizione settentrionale) ma, come osserva Carnevale Schianca (2011: 553), non si chiarisce il riferimento alla rapa, a cui il raviolo potrebbe forse accostarsi per la comune forma della polpettina senza sfoglia. Anche il FEW inserisce *raviolle* fra i derivati di RAPUM 'rapa' a cui si aggiunge, nella parziale ricognizione del DELIN, l'etimo *ravieu* 'smerlo' (cfr. Pellegrini 1975: 30) - benché la 'smerlatura' della pasta non sia "elemento indispensabile" (Frosini 1993: 156) - e l'accostamento a *ravigiuolo* 'varietà di formaggio caprino' (Vollenweider 1964: 418-432). Tra le ultime acquisizioni, merita particolare attenzione la forma *ravieles* emersa nei ricettari normanni di Martellotti 2024 (pp. 49-58), secondo una trafile meridionale: dalla forma *ravoglio*, a sua volta derivata dal latino REVOLVERE, poi latinizzata in RAVIOLUS.



- 0.0** entrata e categoria grammaticale abbreviata;
- 0.1** riepilogo dei significati;
- 0.2** elenco delle forme attestate nel *corpus*;
- 0.3.1** derivati, composti;
- 0.3.2** composti non lessicalizzati, locuzioni e fraseologia;
- 0.4.** prima attestazione nel *corpus*;
- 0.5.** quadro delle attestazioni, distinte numericamente secondo i significati;
- 0.6.** documentazione esterna al *corpus*;
- 0.7.** nota etimologica;
- 0.8.** commento del redattore;
- 0.9.** categoria/e alimentare/i;
- 0.10.1** rinvii a lemmi presenti nel lemmario;
- 0.10.2** rinvii a lemmi esterni;
- 0.11.** bibliografia;
- 0.12.** nome del redattore.

Oglia Putrida s.f.

Revisionata

Stampa

Geo-Mappa

Condividi

Home / Lemmario / Oglia Putrida

o.1

1. Pietanza costituita da una specie di minestra con pezzi di carne, salsiccia, legumi, spezie e altri ingredienti cotti a lungo all'interno di una stessa pentola

o.2

1. oglia podrida - Padova 1629 [5]
2. oglia podrita - Roma 1627 [4]
3. oglia potrida - Roma 1570 [4]; Bologna 1791 [1]
4. oglia putrida - Roma 1570 [1]; Roma 1609 [7]; Padova 1629 [1]; Bologna 1791 [1]

o.3

oglia podrita bastarda - Roma 1627
oglia putrida alla spagnola - Bologna 1791

o.4 oglia putrida (Opera, 1570; Roma).

o.5

1. PIETANZA COSTITUITA DA UNA SPECIE DI MINESTRA CON PEZZI DI CARNE, SALSICCIA, LEGUMI, SPEZIE E ALTRI INGREDIENTI COTTI A LUNGO ALL'INTERNO DI UNA STESSA PENTOLA

1. **Opera (1570, Roma)** - Per fare una cominata alla romanesca. Cap. CXCLIII. [L.] Tal vivanda i romaneschi usano il verno come i spagnoli l'**oglia putrida** (74v)
2. **Opera (1570, Roma)** - Per fare una vivanda di diverse materie detta in lingua spagnola **oglia potrida**. Cap. CLII. Tal vivanda d'**oglia potrida** si nomina dalli spagnoli in questo modo, perciocché per la maggior parte si fa in pignate di terra, le quali dimandano oglias, et potride chiamano diverse materie ben cotte. (63r)
3. **Libro dello scalco (1609, Roma)** - **Oglia putrida** (22)
4. **Libro dello scalco (1609, Roma)** - **Oglia putrida** de tordi, piccioni, e altri ucellami, con diversi salami, carne, erbaggi, e legumi (125)
5. **Libro dello scalco (1609, Roma)** - Un bacile grande dorato, con dentro un **oglia putrida**, con doi anatre, dodici lodole, sei tordi, tre piccioni salvatici, sei quaglie, coste di castrato, presutto, lingua, grugno, e orecchie di porco, salsiccia, cervellato, cavoli bolognesi, rape, ceci, e piselli, con un tondo de sapor bianco per ciascuno (135)
6. **Lo scalco pratico (1627, Roma)** - **Oglia podrida**, in piatti reali, con una pollanca d'India per piatto; una pernice, otto tordi, un grugno, e un'orecchia di porco, salsiccia sopra fina, e una beccaccia, cotte alessa, con rape tagliate à lardoni, piselli, ceci bianchi, cardi, finocchietti, con venticinque marroni, tartufoli intieri, fette di presciutto, ò di **sommata**, con un cavolo cappuccio in mezzo, ripieno trà una foglia, e l'altra di cervellate battute, e vitella, con **formaggio** grattato (33)
7. **Lo scalco pratico (1627, Roma)** - **Oglia podrida** bastarda, con un cappone sotto, fatta di torzi di carciofoli, piselli freschi, ceci bianchi, cipolle ripiene, prugnoli, tartufoli intieri, fette di **sommata**, e presciutto, coste di castrato, bocconi d'animelle fritte, e una testa di vitella senz'ossa (104)
8. **Lo scalco pratico (1627, Roma)** - **Oglia podrida** per piatto reale, con un cappone per piatto, due starne spaccate, otto tordi, un grugno, e orecchie di porco, salsiccia fina, beccacce arrosto, rape tagliate à lardoni, piselli, ceci bianchi, fette di cardi, cipolle ripiene, torzi di cavoli ripieni, marroni, fette di **sommata**, e di presciutto, e tartufoli intieri, con medolla, e grasso di vaccina, con provature intiere arrosto nel forno, spolverizzate di polvere di mostaccioli, e di **pane** di Spagna intorno, tramezzate di fette di **sommata** dorata, e frita (285)
9. **Li tre trattati (1629, Padova)** = Piatti 2 **Oglia podrida**, la qual si fa di varie cose come più innanzi si dirà (48)

Rappresentazione
cartograficaCollegamento
ipertestualeCollegamenti
ipertestuali

10. **Li tre trattati (1629, Padova)** = L'**oglia podrida** sarà parimente sempre buona particolarmente per metterla nel mezzo delle tavole ritonde. Può dunque ciascuno a gusto suo pigliare or una cosa, ed'or un'altra delle predette, e mescolarla, come s'è detto, con l'altre (56)
11. **Li tre trattati (1629, Padova)** = **Oglia podrida** è una vivanda alla spagnuola, nella qual'entran diverse cose, come quaglie, tordi, pippioni, pernici, capponi, pollastri, carne di vitella, di castrato, e di porco salvatico, salsiccie, salsiccioni, presciutto, lingue, peducci, e grugni di porco, cavoli, rape, finocchi, fave, specierie, ed altri ingredienti (57)
12. **Ms. Annunziata (Fine XVII secolo, Firenze)** = **Oglia podrida** Un' cappone, due starne, otto tordi, un grugno, et orecchie di porco, piccioni, salsicca fina beccacce arrosto, rape tagliate à lardoni, piselli ceci, fette di cardi, è sedani cipolle ripiene torzi di cavoli ripieni marroni fette di **sommata**, è di **prosciutto**, è tartufi intieri, con midollo, è grasso di vaccina, con provature intiere arrosto nel forno spolverizzate di polvere di mostaccioli, è di **pane** di spagna in torno tramezzate di fette di **sommata** dorata, è frita. (16v)
13. **Il cuoco reale e cittadino (1791, Bologna)** = **Oglia putrida** alla spagnola. Si nomina da' spagnoli questa vivanda "Oglia potrida", perché facendosi la maggior parte in pignatte di terra, le quali dimandano Oglias, e potride chiamano diverse cose ben cotte (405)

o.6 olla podrida (DM 1, citato anche dal GDLI; GRADIT; SC):

oglia podrida (1609, G. Della Porta. *La chiappinaria*, GDLI; 1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 11); *oglia podrita* (1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 138; 1694, A. Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. 394. «oglia podrita, alla italiana, in forma di montagna»); *ogliopotrida* (av. 1642, G. Galilei, GDLI); *oglia podrida* (av. 1646, M. Buonarroti il giovane, GDLI; TB: av. 1729, A. M. Salvini, VEI; 1891, P. Petrocchi, *Nòvo dizionario universale della lingua italiana*); *oglia putrida* (1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 117; av. 1735, N. Forteguerrì, *Capitoli*, TB; 1891, P. Petrocchi, *Nòvo dizionario universale della lingua italiana*; XVIII sec., Salvini, DEI; GDLI, senza documentazione); *oglia potrida* (1669, V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, p. 92); *oglia putrida* (seconda metà XVIII sec., *Ricettario di cucina di San Martino delle Scale* [Palermo], Rapisarda-Spadaro-Musso 2007: 313; 1694, A. Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. 417); nap. *oglia potrida* (1993, F. D'Ascoli, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano*); *oglia putrida* (GDLI, senza documentazione); *olla potrida* (GDLI, senza documentazione).

o.7 Dallo sp. *olla podrida*.

o.8 Le tante varianti della voce sono da ricondursi al composto spagnolo *olla podrida*, la cui prima attestazione è data dal DCECH agli inizi del XVI secolo. *Olla* significa 'pentola', e proviene dal lat. *ōlla*, variante popolare di *aula* 'pentola senza anse' (cfr. anche DELIN e NOCENTINI); il significato letterale di *podrida*, participio di *podrir*, dal lat. *putrēre*, è invece 'impudrita'.

Il referente è ben noto: designa un piatto eccezionalmente ricco, dalla consistenza simile a quella di un minestrone, che mescola carne, salsiccia, erbe, legumi e spezie cuocendoli insieme, per lungo tempo, in una pentola. Non è invece trasparente la semantica del composto; *podrida*, in accordo con *olla* ma riferito al suo contenuto, potrebbe denotare il risultato della lunga cottura a fuoco lento, che porta gli ingredienti a disfarsi; oppure, ed è questa l'ipotesi sostenuta dal DCECH, ad essere pertinente è una peculiare accezione di *podrido*, propria del linguaggio familiare, ossia 'molto pieno, traboccante' - significato metaforicamente traslato da 'verminoso', e quindi 'imputridito'.

La pietanza ebbe straordinario successo nel Seicento, in Italia e non solo, come dimostrano anche il calco strutturale fr. *pot-pourri* (TLFi) e l'attestazione di *olla podrida* nell'inglese sin dal 1590 (OED). Nel *corpus* AtLiTeG le occorrenze si addensano nel XVII secolo, ma la voce è attestata anche nel Settecento, nello specifico ne *Il cuoco reale e cittadino* (1791); nell'Ottocento si rintracciano invece diverse occorrenze di *oglia alla spagnuola*, pietanza che riprende la mescolanza di ingredienti caratteristica dell'olla podrida, che non vengono però stracotti. La forma gode ancora oggi di una certa vitalità, come dimostra la sua documentazione nel GRADIT e nel SC.

o.9 Categorie

- Brodi brodetti minestre zuppe

o.10.1 *podrito* (agg.), *podrita* (s.f.), *oglia alla spagnuola* (s.f.),

o.11 D'ascoli 1993; DCECH; DEI; DELIN; DM 1; GDLI; GRADIT; NOCENTINI; OED; Petrocchi 1891; SC; TB; TLFi; VEI; Latini 1692-1694: 394, 417; Mattei 1669: 11, 92, 117, 138; Rapisarda-Spadaro-Musso 2007: 313.

lancetta (s.f.)

Redattore: Giovanni Urraci

Stato: Revisionata



Ultimo controllo corpus: 22/05/2024 00:00:00

MODIFICA I DATI

Aggiungi forma

+ Manualmente

+ Da elenco forme









Forma	Tipologia	Ordine	
lancette	Campo 0.2	1	
lanciette	Campo 0.2	2	
lanzette	Campo 0.2	3	

Significati +

1. Filetti di petto di pollo o altro volatile, dalla forma affine alla punta di una lancia

Modifica significato

+ Aggiungi contesto

Contesto	Metadati	
Sotto questo gelo si possono porre lanzette di cappone alessate	Opera1570 Roma 1570 Pagina 432v	 
lancette di petto di gallina tagliate minute, con capparini sopra, con un tondo di mostarda cremonese per ciascuno	Evitascandalo1609 Roma 1609 Pagina 133	 
Gelatina in porcellana, con lancette di petto di fagiano arrosto sotto, un piatto per signore	Lancellotti1627 Roma 1627 Pagina 17	 
Gelatina, con lancette di petto di cappone; in porcellana, un piatto per signore	Lancellotti1627 Roma 1627 Pagina 27	 

lancetta (s.f.)
 Redattore: Giovanni Urraci
 Stato: Revisionata
 Ultimo controllo corpus: 22/05/2024 00:00:00

[MODIFICA I DATI](#)

Aggiungi forma [+ Manualmente](#) [+ Da elenco forme](#)

Forma	Tipologia
lancette	Campo 0.2
lanciette	Campo 0.2
lanzette	Campo 0.2

Significati [+](#)

1. Filetti di petto di pollo o altro volatile, dalla forma affine alla punta di una lancia

Contesto

Elenco forme ✕ Chiudi

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Inserisci una parola da cercare Ordinalmento alfabetico Decrescente [Cerca](#)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24

2 azzurrognolo Salva	1 avvoltonono Salva	1 avvicinabilità Salva	2 avvenimento Salva
1 azzurrognola Salva	2 avvoltoleteli Salva	1 avvicina Salva	3 avvenimenti Salva
2 azzurro Salva	3 avvoltoleale Salva	1 avviare Salva	1 avvengono Salva
2 azzurri Salva	1 avvoltole Salva	2 avviano Salva	1 avvenghi Salva
1 azzurre Salva	1 avvoltoleale Salva	1 avviâ Salva	3 avvenga Salva
1 azzurra Salva	1 avvolto Salva	3 avvi Salva	1 avvenente Salva
1 azzuro Salva	4 avvolto Salva	8 avvezzo Salva	2 avvene Salva
9 azzina Salva	41 avvolti Salva	1 avvezziate Salva	1 avvenâse Salva
1 azzimo Salva	1 avvolterete Salva	4 avvezzi Salva	1 avvegnaché Salva
5 azzicche Salva	24 avvolte Salva	1 avvezzate Salva	1 avvedutosi Salva
1 azzeruola Salva	1 avvoltolelo Salva	1 avvezzassimo Salva	2 avveduto Salva

Forme ✕

[Salva](#) [Cancella](#)

Forma

Tipologia forma

Ordinamento

[Chiudi](#)

	Metadati	
	Opera1570 Roma 1570 Pagina 432v	✎ 👁
ciascuno	Evitascandalo1609 Roma 1609 Pagina 133	✎ 👁
	Lancellotti1627 Roma 1627 Pagina 17	✎ 👁
	Lancellotti1627 Roma 1627 Pagina 27	✎ 👁

Gelatina, con **lancette** di petto di cappone; in porcellana, un piatto per signore

Aggiungi contesto

✕ Chiudi

Inserisci una parola da cercare

Cerca contesti

Data indicizzazione

Tipologia

Estensione contesto

Tutte

Tutto

Medio

Un piatto arcinperiale gelatina di colore di ambra ornato con monticelli del istessa ornato di cappe rosse dentro **lancette** di cappone è pistachi

Annunziata
Firenze
Fine XVII secolo
Pagina 139v



2. Filetto di pesce, tagliato in foggia di lancia

Modifica significato

Aggiungi contesto

Contesto

Metadati

Plattigli di locuste con acqua e sale, levate dalla scorza, tagliate in fette, imboracciate in latte di pignoli, e farina, fritte in oglio buono, con **lancette** di linguatole spolpate, imboracciate, e fritte nel medesimo modo

Lancellotti1627
Roma
1627
Pagina 39



Crostate di mel'appte siroppate, e cedro condito, con ghiaccio à modo di marzapane. Gelatina, con **lancette** di polpa di linguatole prima fritte, un piatto per signore

Lancellotti1627
Roma
1627
Pagina 41



Gelatina di pesce di color d'ambra, e d'odor di muschio, e ambra, armata tutta con **lancette** di pancia di sturione, e sotto dodici lingue di bulbaro

Stefani1662
Mantova
1662
Pagina 114



Una suppa di pane di Spagna, fatta d'ova di pesce cotte nel latte; tramezate con lattini di sturione cotti in butiro, regalata con **lancette** di pancia di luccio, code di gambaro, fettoline di cedro condito, endivia rifatta in latte, e frita in butiro, e ponte di sparagi

Stefani1662
Mantova
1662
Pagina 115



3. Guarnizioni di varia natura, aventi forma simile alla punta di una lancia

Modifica significato

Aggiungi contesto

Contesto

Metadati

pesterai ogni cosa insieme, e ne farai torta con butiro, e pasta reale, coprendola con **lancette** della medesima pasta, e la servirai calda, spolverizzata di zucchero muschiato

Vasselli1647
Bologna
1647
Pagina 25



adornando l'ala del piatto con un tortiglione di pasta sfogliata, riempito di ginestrada, e tutto trapunto di **lancette** di condito

Stefani1662
Mantova
1662
Pagina 122



ATLANTE GEO-TESTUALE VS LINGUISTICO

I termini vengono geolocalizzati in accordo con la collocazione geografica assegnata ai **testi** in cui occorrono.

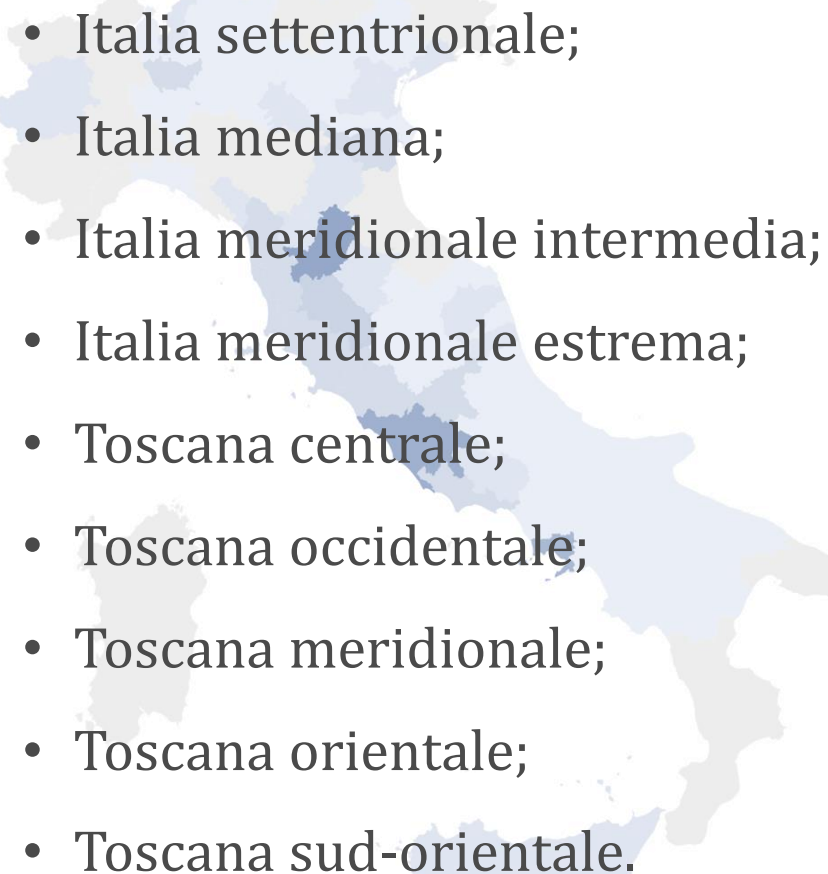
Parametri:

luogo di edizione? Area di provenienza dell'autore? Veste linguistica?

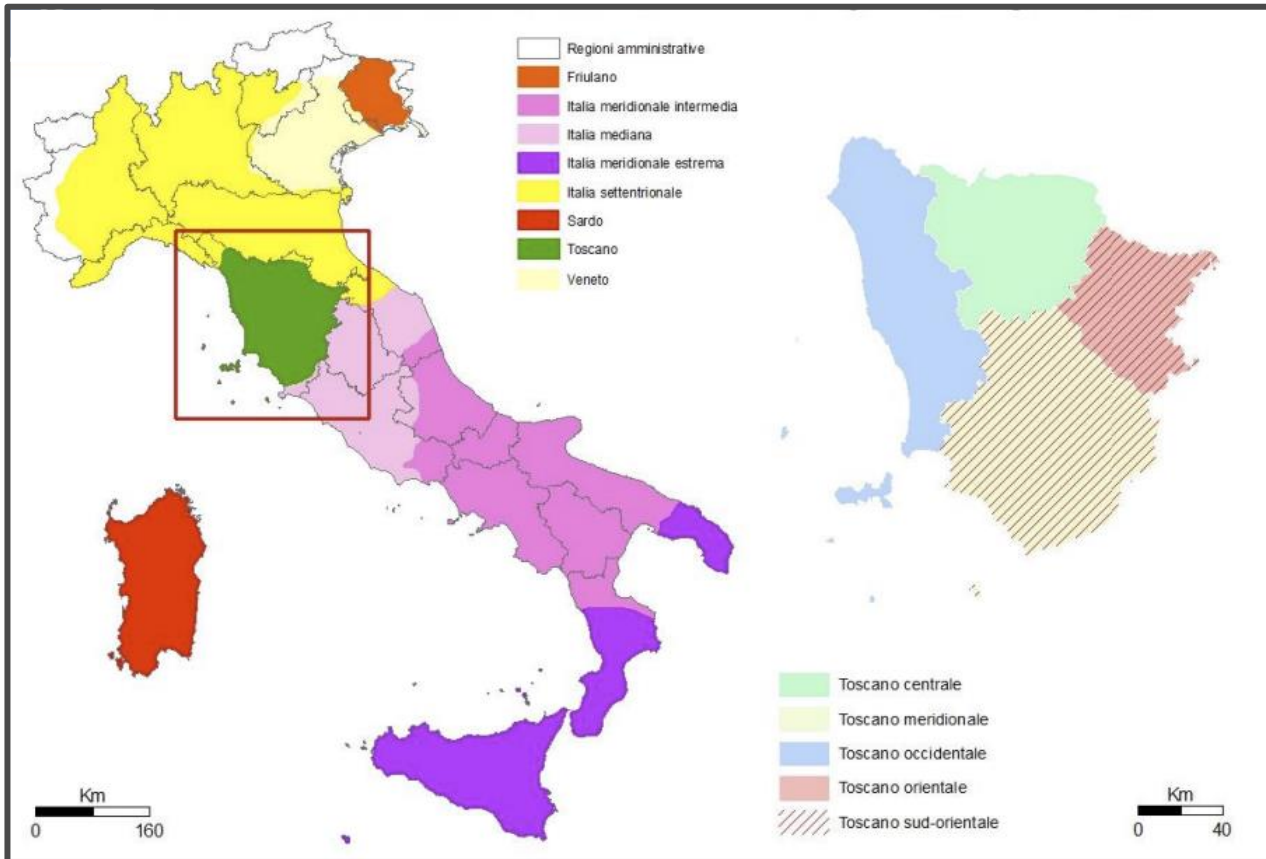
Estensione:

città? Regioni? Aree sub- o sovraregionali?

ALCUNE AREE CONSIDERATE

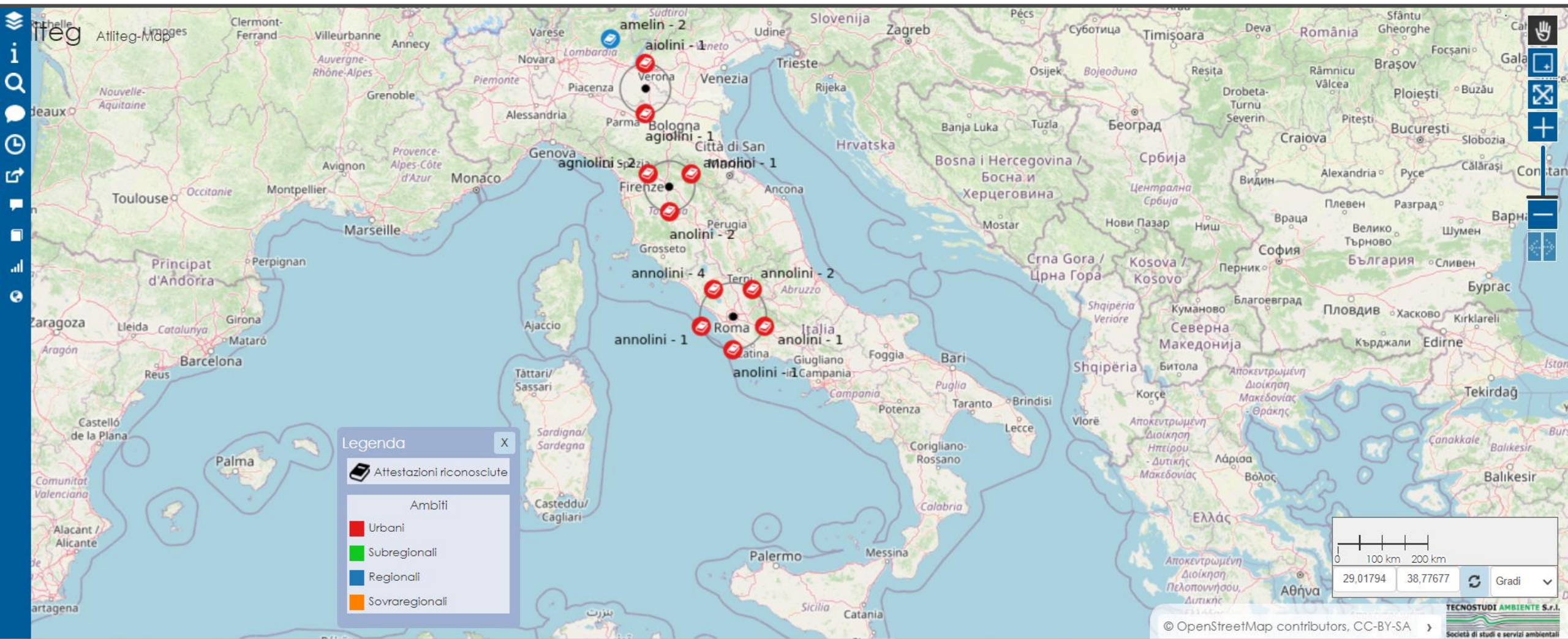
- 
- A map of Italy is shown in the background of the list, with several regions highlighted in light blue. These highlighted regions correspond to the areas listed in the bullet points: northern Italy, central Italy, southern Italy, and various sub-regions of Tuscany.
- Italia settentrionale;
 - Italia mediana;
 - Italia meridionale intermedia;
 - Italia meridionale estrema;
 - Toscana centrale;
 - Toscana occidentale;
 - Toscana meridionale;
 - Toscana orientale;
 - Toscana sud-orientale.

ALCUNE AREE CONSIDERATE



- Carta dei dialetti d'Italia (G.B. Pellegrini);
- per la Toscana: A. Castellani.

- Italia settentrionale;
- Italia mediana;
- Italia meridionale intermedia;
- Italia meridionale estrema;
- Toscana centrale;
- Toscana occidentale;
- Toscana meridionale;
- Toscana orientale;
- Toscana sud-orientale.



Layer

- Lemmi
 - aglata
 - aspic
 - bignè
 - braciola**

Voci di ambiti sovraregionali
Voci di ambiti urbani
Voci di ambiti regionali

brodo
budino
cacio
crostata
frangipane
frittata
frittella
ippocrasso
mortadella

Layer di base
OpenStreetMap

Pop-up

braciola

Collocazione	Macerata
Lemma	braciola
Forme	braciuolette
Periodo	I quarto del XIX secolo
Frequenza	4
Per approfondire	Scheda
Ulteriori dettagli	Cruscotto

braciola

Collocazione	Macerata
Lemma	braciola
Forme	braciuoloni
Periodo	I quarto del XIX secolo
Frequenza	1
Per approfondire	Scheda
Ulteriori dettagli	Cruscotto

braciola

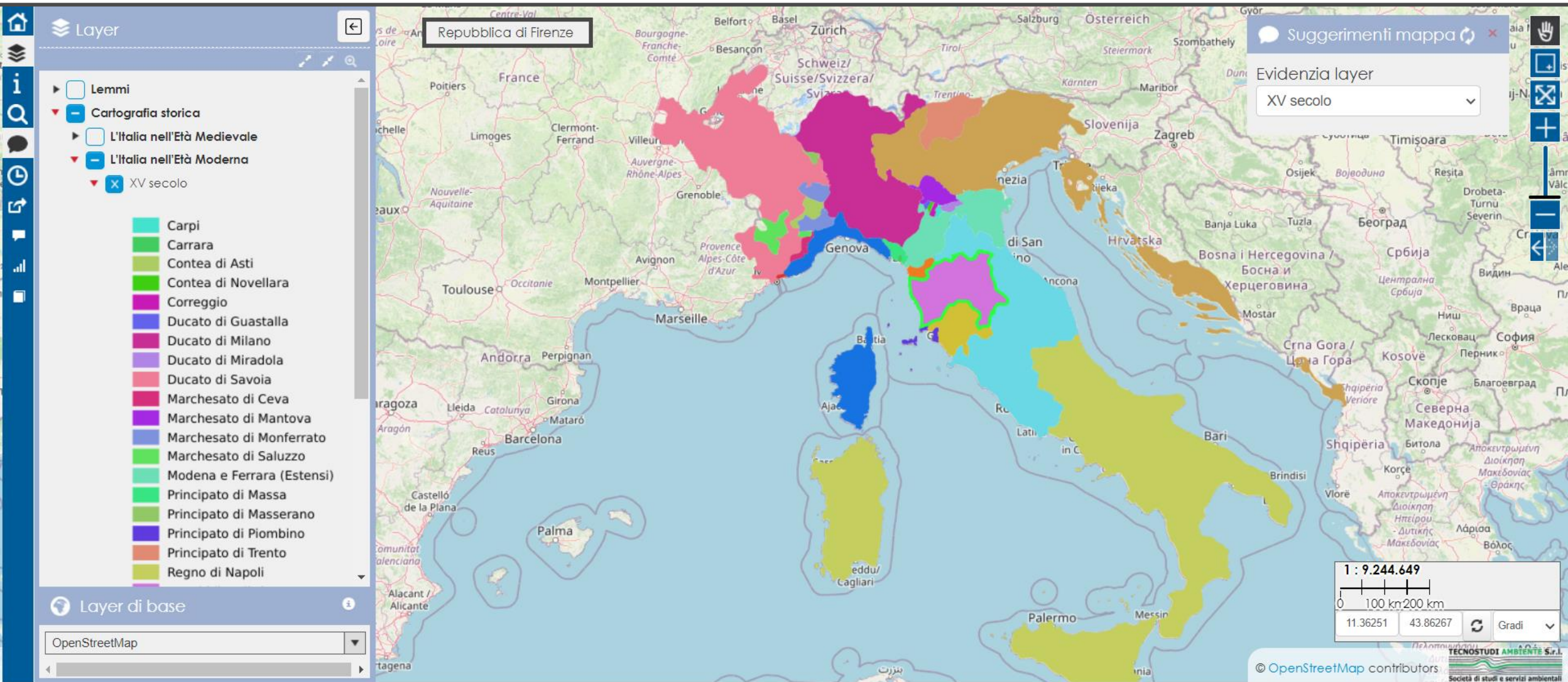
Collocazione	Macerata
--------------	----------

Pulsante che rimanda alla scheda lessicografica della voce «braciola»

Funzione pop-up

1 : 4.622.324
0 50 km 100 km
19.06249 43.45059 Gradi

TECNOSTUDI AMBIENTE S.r.l.
Società di studi e servizi ambientali



File CSV

	A	B	C	D	E	F	
1	Lemma	Forma	Coll.Geografica	Tipo coll.Gec	Anno	Frequenza	
2	aariso	aariso	Firenze	Città		1325	2
3	acciugata	acciugata	Napoli	Città		1820	2
4	acciugata	acciugata	Siena	Città		1845	1
5	acciugata	acciugata	Firenze	Città		1874	5
6	acciugata	acciugata	Genova (Italia)	Città		1893	1
7	aggiazzata	aggiazzate	Sicilia	Regione		1748	1
8	aggiazzata	aggiazzata	Sicilia	Regione		1748	1
9	aggiazzata	aggiazzata	Sicilia	Regione		1748	16
10	agliata	alleata	Napoli	Città		1314	3
11	agliata	alleata	Napoli	Città		1366	4
12	agliata	alleata	Bolzano	Città		1465	3
13	agliata	alleatam	Napoli	Città		1314	1
14	agliata	alleatam	Napoli	Città		1366	1
15	agliata	alleatam	Bolzano	Città		1465	1
16	agliata	aggiada	Genova (Italia)	Città		1893	1
17	agliata	agliata	Toscana sud-orientale	Ambito geografico		1366	3
18	agliata	agliata	Italia mediana	Ambito geografico		1400	3
19	agliata	agliata	Lazio	Regione		1498	11
20	agliata	agliata	Toscana	Regione		1498	13
21	agliata	agliata	Venezia	Città		1499	3
22	agliata	agliata	Napoli	Città		1500	5
23	agliata	agliata	Lombardia	Regione		1510	14
24	agliata	agliata	Ferrara	Città		1549	4
25	agliata	agliata	Firenze	Città		1560	1
26	agliata	agliata	Roma	Città		1570	7
27	agliata	agliata	Roma	Città		1609	14
28	agliata	agliata	Firenze	Città		1675	2
29	agliata	agliata	Firenze	Città		1874	3
30	agliata	agliata	Genova (Italia)	Città		1893	18
31	agliata	alliaata	Napoli	Città		1314	1
32	agliata	alliaata	Ferrara	Città		1549	1
33	agliata	aggiadada	Genova (Italia)	Città		1893	1
34	agnolotto	agnellotti	Bologna	Città		1791	3
35	agnolotto	agnellotti	Napoli	Città		1820	2
36	agnolotto	agnellotti	Firenze	Città		1874	2
37	agnolotto	agnellotti	Genova (Italia)	Città		1893	2
38	agnolotto	agnolotti	Roma	Città		1814	3
39	agnolotto	agnelotti	Genova (Italia)	Città		1893	6
40	agnolotto	agnelotti	Torino	Città		1899	11
41	agnolotto	agnellootto	Napoli	Città		1820	1
42	agresta	gresta	Italia mediana	Ambito geografico		1400	3
43	agresta	gresta	Venezia	Città		1499	1
44	agresta	gresta	Napoli	Città		1314	11
45	agresta	agresta	Toscana sud-orientale	Ambito geografico		1366	7
46	agresta	agresta	Napoli	Città		1366	10
47	agresta	agresta	Italia mediana	Ambito geografico		1400	13
48	agresta	agresta	Bolzano	Città		1465	9
49	agresta	agresta	Napoli	Città		1485	1

Pannello di controllo [visualizzazione parziale]

The screenshot shows a Google Maps visualization interface. The map displays the geographical distribution of data points across Italy, with circles of varying sizes and colors. A legend at the bottom left of the map area identifies the shapes and colors for different 'Forma' categories: braciolette (grey circle), brasolette (yellow circle), bragiolette (green circle), braciolo (orange circle), braciolettine (blue circle), brasole (dark green circle), braciule (brown circle), bragiole (yellow circle), braciuline (pink circle), and brisavoli (orange circle).

The control panel on the right includes the following sections:

- Proprietà Google Maps:** Includes 'Reimposta', 'Condividi', and 'Visualizza' buttons.
- Tipi di grafici:** Set to '49'.
- Configurazione:** Includes 'Stile' and 'Origine dati' (set to 'Atlitreg - Foglio1').
- Campi:** Includes 'Posizione' (set to 'Coll.Geografica') and 'Dimensione colore' (set to 'Forma').
- Dimensione:** Set to 'SUM' and 'Frequenza'.
- Filtro:** Includes 'Filtri in questo grafico' and 'Aggiungi filtro'.
- Dimensione intervallo di date:** Includes 'Aggiungi dimensione'.
- Interazioni con i grafici:** Includes 'Filtro incrociato' (checked).

Filtro 'lemma'

The screenshot shows the 'Proprietà Elenco a discesa' configuration panel. The 'Campo del controllo' field is set to 'Lemma'. The 'Seleziona predefinita' section has 'Testo' selected. The 'Ordina' section has 'Crescente' selected. The 'Dati' panel on the right shows a list of data sources including 'Anno', 'Coll.Geografica', 'Forma', 'Frequenza', 'Lemma', 'Tipo coll.Geografica', and 'Record Count'.

Filtro 'forma'

The screenshot shows the 'Proprietà Elenco a discesa' configuration panel. The 'Campo del controllo' field is set to 'Forma'. The 'Seleziona predefinita' section has 'Testo' selected. The 'Ordina' section has 'Crescente' selected. The 'Dati' panel on the right shows a list of data sources including 'Anno', 'Coll.Geografica', 'Forma', 'Frequenza', 'Lemma', 'Tipo coll.Geografica', and 'Record Count'.

Filtro 'anno'

The screenshot shows the 'Proprietà Elenco a discesa' configuration panel. The 'Campo del controllo' field is set to 'Anno'. The 'Seleziona predefinita' section has 'Testo' selected. The 'Ordina' section has 'Mostra i primi #' set to '5000'. The 'Dati' panel on the right shows a list of data sources including 'Anno', 'Coll.Geografica', 'Forma', 'Frequenza', 'Lemma', 'Tipo coll.Geografica', and 'Record Count'.

L'atlante è un **webGIS**:
geolocalizza lemmi e forme raccolti nel VoSLIG
sulla base della collocazione delle fonti testuali.

Geographic Information System.
Software che gestisce informazioni
associate a latitudine e longitudine.



Proietta i gastronomi come dati spaziali.

Consultazione integrata

Il sistema mette simultaneamente in
relazione le dimensioni:

- lessicale;
- geografica;
- cronologica.

Ogni azione produce effetti coordinati.

Interrogazione dinamica

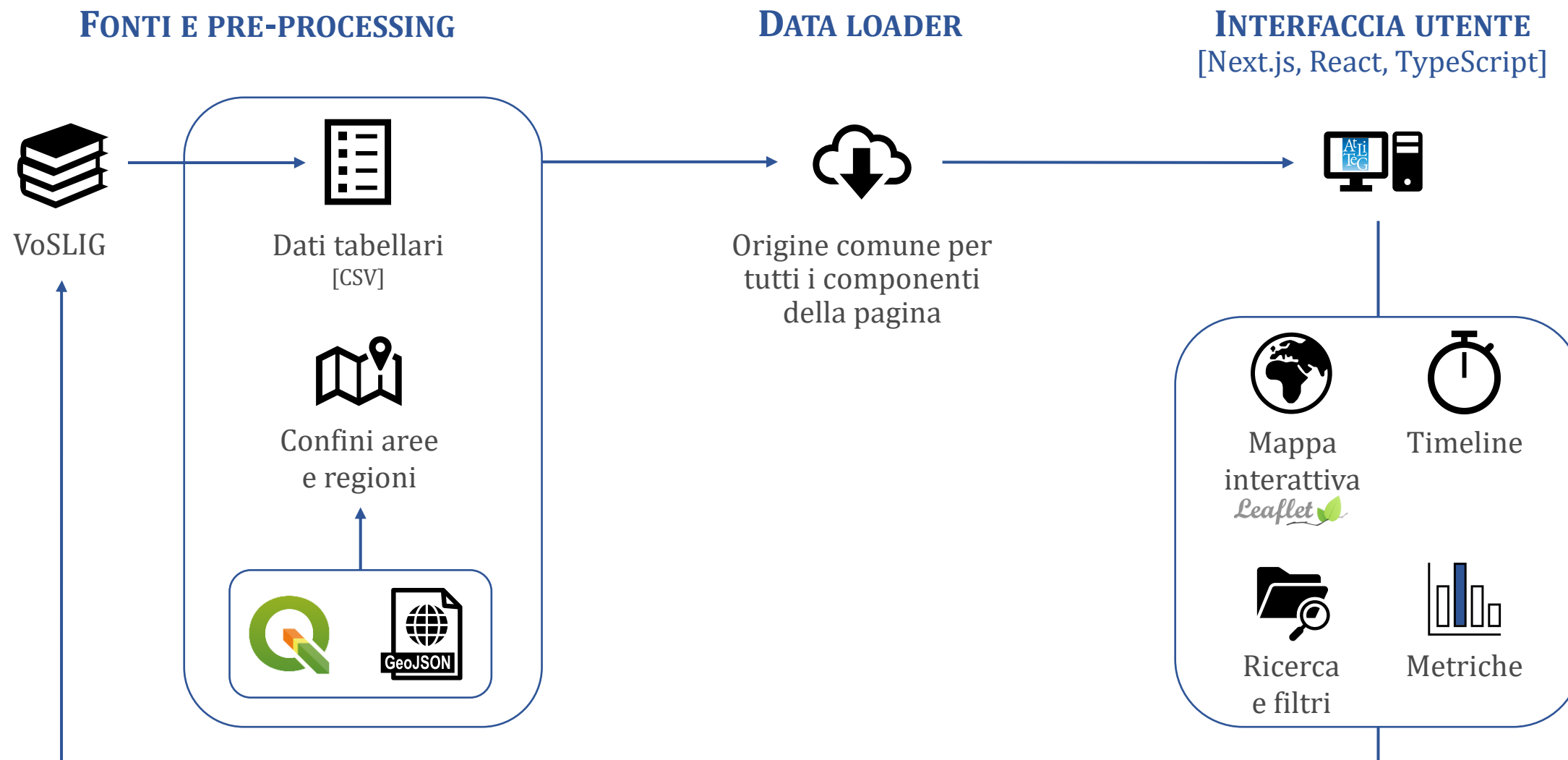
La rappresentazione non è statica:
l'utente può interrogare il *corpus*
attraverso:

- filtri combinati;
- ricerca testuale;
- indice alfabetico;
- timeline.

I quattro parametri sono sincronizzati.

Rapporto biunivoco con il VoSLIG

Aperto un punto sulla mappa si
accede a un *popup* che ripropone in
forma sintetica le informazioni raccolte
nel vocabolario.



Il materiale lessicografico è messo in relazione con i dati geografici e temporali.
I dati vengono pre-processati. L'interfaccia sincronizza mappa, timeline e filtri in uno spazio interattivo.

Geolocalizzazioni puntiformi

Geolocalizzazioni areali

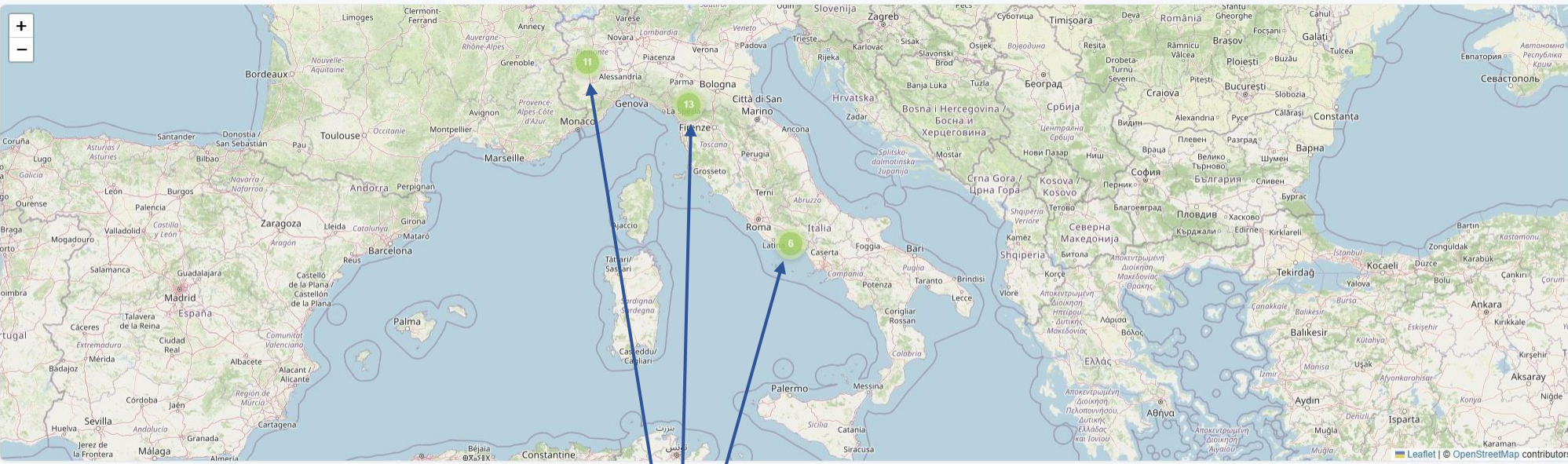
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
IdLemma	Lemma	Forma	Coll.Geografica	Latitudine	Longitudine	Tipo coll.Geografica	Anno	Periodo	Datazione	Categoria	Frequenza	URL	IdAmbito	reg_istat_code
2	2105	aariso	aariso	Firenze	43,7696	11,2558	Città	1325	I quarto del XIV secolo	Sec. XIV primo quarto	Brodi brodetti minestre zuppe	2	https://www.atliteg.org/lemmi/aariso/2105	
3	4133	accugiata	accugiata	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1820	I quarto del XIX secolo	1820	Salse	2	https://www.atliteg.org/lemmi/accugiata/4133	
4	4133	accugiata	accugiata	Siena	43,3188	11,3308	Città	1845	II quarto del XIX secolo	1845	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/accugiata/4133	
5	4133	accugiata	accugiata	Firenze	43,7696	11,2558	Città	1874	III quarto del XIX secolo	1874	Salse	5	https://www.atliteg.org/lemmi/accugiata/4133	
6	4133	accugiata	accugiata	Genova	44,4056	8,9463	Città	1893	IV quarto del XIX secolo	1893	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/accugiata/4133	
7	2121	aggiazzata	aggiazzate	Sicilia	#N/A	#N/A	Regione	1748	II quarto del XVIII secolo	1748	Dolci e dessert	1	https://www.atliteg.org/lemmi/aggiazzata/2121	19
8	2121	aggiazzata	aggiazzata	Sicilia	#N/A	#N/A	Regione	1748	II quarto del XVIII secolo	1748	Dolci e dessert	1	https://www.atliteg.org/lemmi/aggiazzata/2121	19
9	2121	aggiazzata	aggiazzata	Sicilia	#N/A	#N/A	Regione	1748	II quarto del XVIII secolo	1748	Dolci e dessert	16	https://www.atliteg.org/lemmi/aggiazzata/2121	19
10	2106	agliata	alleata	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1314	I quarto del XIV secolo	1308-1314	Salse	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
11	2106	agliata	alleata	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1366	III quarto del XIV secolo	Sec. XIV secondo terzo	Salse	4	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
12	2106	agliata	alleata	Bolzano	46,4983	11,3548	Città	1465	III quarto del XV secolo	1461-1465	Salse	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
13	2106	agliata	alleatam	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1314	I quarto del XIV secolo	1308-1314	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
14	2106	agliata	alleatam	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1366	III quarto del XIV secolo	Sec. XIV secondo terzo	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
15	2106	agliata	alleatam	Bolzano	46,4983	11,3548	Città	1465	III quarto del XV secolo	1461-1465	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
16	2106	agliata	aggiada	Genova	44,4056	8,9463	Città	1893	IV quarto del XIX secolo	1893	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
17	2106	agliata	agliata	Toscana sud-orientale	#N/A	#N/A	Ambito geografico sub regionale	1366	III quarto del XIV secolo	Sec. XIV secondo terzo	Salse	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	10
18	2106	agliata	agliata	Italia mediana	#N/A	#N/A	Ambito geografico sovra regionale	1400	I quarto del XV secolo	fine XIV sec.-inizio XV sec.	Salse	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	2
19	2106	agliata	agliata	Lazio	#N/A	#N/A	Regione	1498	IV quarto del XV secolo	Sec. XV ultimo quarto	Salse	11	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	12
20	2106	agliata	agliata	Toscana	#N/A	#N/A	Regione	1498	IV quarto del XV secolo	Sec. XV ultimo quarto	Salse	13	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	9
21	2106	agliata	agliata	Venezia	45,4408	12,3155	Città	1499	IV quarto del XV secolo	Sec. XV fine	Salse	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
22	2106	agliata	agliata	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1500	I quarto del XVI secolo	fine XV sec.-inizio XVI sec.	Salse	5	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
23	2106	agliata	agliata	Lombardia	#N/A	#N/A	Regione	1510	I quarto del XVI secolo	Sec. XVI inizio	Salse	14	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	3
24	2106	agliata	agliata	Ferrara	44,8381	11,6198	Città	1549	II quarto del XVI secolo	1549	Salse	4	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
25	2106	agliata	agliata	Firenze	43,7696	11,2558	Città	1560	III quarto del XVI secolo	1560	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
26	2106	agliata	agliata	Roma	41,9028	12,4964	Città	1570	III quarto del XVI secolo	1570	Salse	7	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
27	2106	agliata	agliata	Roma	41,9028	12,4964	Città	1609	I quarto del XVII secolo	1609	Salse	14	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
28	2106	agliata	agliata	Firenze	43,7696	11,2558	Città	1675	IV quarto del XVII secolo	Fine XVII secolo	Salse	2	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
29	2106	agliata	agliata	Firenze	43,7696	11,2558	Città	1874	III quarto del XIX secolo	1874	Salse	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
30	2106	agliata	agliata	Genova	44,4056	8,9463	Città	1893	IV quarto del XIX secolo	1893	Salse	18	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
31	2106	agliata	alliaata	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1314	I quarto del XIV secolo	1308-1314	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
32	2106	agliata	alliaata	Ferrara	44,8381	11,6198	Città	1549	II quarto del XVI secolo	1549	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
33	2106	agliata	aggiadda	Genova	44,4056	8,9463	Città	1893	IV quarto del XIX secolo	1893	Salse	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agliata/2106	
34	32	agnolotto	agnellotti	Bologna	44,4949	11,3426	Città	1791	IV quarto del XVIII secolo	1791	Paste e pastelli	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
35	32	agnolotto	agnellotti	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1820	I quarto del XIX secolo	1820	Paste e pastelli	2	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
36	32	agnolotto	agnellotti	Firenze	43,7696	11,2558	Città	1874	III quarto del XIX secolo	1874	Paste e pastelli	2	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
37	32	agnolotto	agnellotti	Genova	44,4056	8,9463	Città	1893	IV quarto del XIX secolo	1893	Paste e pastelli	2	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
38	32	agnolotto	agnolotti	Roma	41,9028	12,4964	Città	1814	I quarto del XIX secolo	1814	Paste e pastelli	3	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
39	32	agnolotto	agnelotti	Genova	44,4056	8,9463	Città	1893	IV quarto del XIX secolo	1893	Paste e pastelli	6	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
40	32	agnolotto	agnelotti	Torino	45,0703	7,6869	Città	1899	IV quarto del XIX secolo	1899	Paste e pastelli	11	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	
41	32	agnolotto	agnello	Napoli	40,8518	14,2681	Città	1820	I quarto del XIX secolo	1820	Paste e pastelli	1	https://www.atliteg.org/lemmi/agnolotto/32	

Le informazioni del vocabolario sono unite ai dati geometrici georeferenziati contenuti nel GIS attraverso un database relazionale

Metriche Lemmi: 1 Forme: 4 # Occorrenze: 30 Anni: 6 Località: 6

agnolotto Filtri: Categoria Periodo Reset agnolotto

Filtri e ricerca collegamento al vocabolario



Dettaglio Forme
4 forme • 30 occorrenze

agnolotto 30 occ.
Cat: Paste e pastelli anche con ripieno

Forma: agnellotti	📍 Bologna
📅 1791	# freq.: 3
Forma: agnellotti	📍 Napoli
📅 1820, 6ª ed.	# freq.: 2
Forma: agnellotti	📍 Firenze
📅 1874	# freq.: 2
Forma: agnellotti	📍 Genova
📅 1893, 8ª ed.	# freq.: 2
Forma: agnellotti	📍 Roma
📅 1814	# freq.: 3
Forma: agnellotti	📍 Genova
📅 1893, 8ª ed.	# freq.: 6
Forma: agnellotti	📍 Torino
📅 1899	# freq.: 11
Forma: annellotto	📍 Napoli



Sistema di clustering che aggrega automaticamente i punti quando aumenta la densità dei dati



[Scheda opera 'L'arte di ben cucinare'](#)

[Scheda lessicografica 'oglia putrida'](#)

[Rappresentazione cartografica 'agnolotto'](#)

[Atlante](#)