

Quaderni Internazionali di RION 2  
RION International Series 2

Comitato d'onore / Honour Committee

ANTONI M. BADIA i MARGARIT (Barcelona), MONIQUE BOURIN (Paris),  
DUNJA BROZOVIC-RONCEVIC (Zagreb), RITA CAPRINI (Genova), LAURA CASSI (Firenze),  
LUIGI LUCA CAVALLI-SPORZA (Stanford), JEAN-PIERRE CHAMBON (Paris),  
ALEKSANDRA CIESLIKOWA (Kraków), PAOLO D'ACHILLE (Roma), TULLIO DE MAURO (Roma),  
ERNST EICHLER (Leipzig), SHEILA M. EMBLETON (Toronto), MIHÁLY HAJDÚ (Budapest),  
WOLFGANG HAUBRICH (Saarbrücken), MILOSLAVA KNAPPOVÁ (Prah),  
DIETER KREMER (Trier), ANDRÉ LAPIERRE (Ottawa), EDWIN D. LAWSON (Fredonia, NY),  
RAMÓN LORENZO (Santiago de Compostela), OTTAVIO LURATI (Basel),  
WILHELM F. H. NICOLAISEN (Aberdeen), MAX PFISTER (Saarbrücken), PAOLO POCCETTI  
(Roma), SERGIO RAFFAELLI (Roma), WOLFGANG SCHWEICKARD (Saarbrücken),  
LUCA SERIANNI (Roma), HEIKKI SOLIN (Helsinki), ALEKSANDRA V. SUPERANSKAYA (Mosca),  
JÜRGEN UNTERMANN (Köln), WILLY VAN LANGENDONCK (Leuven),  
MATS WAHLBERG (Uppsala)

Direttore / Editor-in-chief

ENZO CAFFARELLI (Roma)

Comitato scientifico di questo volume / Scientific Committee of this volume

PAOLO D'ACHILLE (Roma), TULLIO DE MAURO (Roma), FRANCESCO SABATINI (Roma),  
WOLFGANG SCHWEICKARD (Saarbrücken), LUCA SERIANNI (Roma),  
ANNA M. THORNTON (L'Aquila)

Redazione / Redaction

c/o Enzo Caffarelli, via Tigrè 37, I-00199 Roma – T. +39.06.86219883  
Fax +39.06.85303074 – E-mail: ecaffion@tin.it

Casa editrice / Publisher

Società Editrice Romana (SER), piazza Cola di Rienzo 85, I-00195 Roma  
T. +39.06.36004654 – Fax +39.06.36790123 – E-mail: francesca.palli@editriceromana.it

Supplemento al n. XII (primo semestre 2006), 1  
di RION «Rivista Italiana di Onomastica»

Quaderni Internazionali di RION 2  
RION International Series 2

[LESSICO E ONOMASTICA 2]

LESSICOGRAFIA E ONOMASTICA

Atti delle Giornate internazionali di Studio  
Università degli Studi Roma Tre  
16-17 febbraio 2006



LEXICOGRAPHY AND ONOMASTICS

Proceedings from the International Study I  
University of Roma  
February 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup>, 2006

a cura di

PAOLO D'ACHILLE – ENZO CAFFARELLI

Editor:



SOCIETÀ  
EDITTRICE ROMANA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI ROMA TRE  
DIPARTIMENTO DI ITALIANISTICA

## «Petto di Castrato alla Pampateur». Nomi propri nel lessico gastronomico italiano\*

Wolfgang Schweickard (Saarbrücken)

SINTESI. L'uso di nomi di persona per la denominazione di singole pietanze o dei vari modi di preparazione delle vivande nasce nel sec. XVII in Francia. In quell'epoca la preparazione delle vivande e lo svolgimento delle cene si celebravano, soprattutto nelle corti e negli ambienti nobili, con grande solennità e raffinatezza. Ne risultano parecchie denominazioni date in onore di persone altolocate, che, col diffondersi dell'arte culinaria francese a livello europeo, trovano eco anche in Italia. Nel Seicento sono documentate la *torta di Francipana* e le *praline*, nel Settecento la *beccaccia alla mirpoà*, il *petto di castrato alla Pampateur*, nell'Ottocento i *saverins* e la *salsa alla Subis*, nel Novecento *Chateaubriand* e *pesca Melba*. Nei dizionari storici, tali forme, come altri sintagmi con elementi onomastici, vengono spesso trascurate.

Le componenti di carattere onomastico giocano un ruolo importante nel lessico gastronomico. Già a partire dal Trecento si usano toponimi ed etnici per precisare l'origine delle pietanze. A livello nazionale troviamo perciò le *suppe lombarde* (1364ca., Boccaccio Opere Ricci, OVI), i *macharoni ala zenovesa* (1450ca., Maestro Martino, Cucina Benporat 159) e la *carne in tegame alla fiorentina* (1450ca., Maestro Martino, ib. 244), a livello internazionale sono documentati fra l'altro le *suppe francesche* (1320ca., Fr Barberino Sansone 159) e il *pane unto di butiro alla fiammanga* (1500ca., Relazione Inghilterra, Relazioni AmbFirpo 1,29).<sup>1</sup>

L'uso di nomi di persona per la denominazione di singole pietanze o dei vari modi di preparazione delle vivande nasce nel sec. XVII<sup>2</sup> in Francia. In quell'e-

\* L'articolo viene presentato seguendo sostanzialmente, per il testo, le note e la bibliografia, le norme redazionali del *Deonomasticon Italicum* (DI), opera fondata e diretta dall'autore.

<sup>1</sup> Cfr. DI 2 sotto le voci *Firenze, Fiandra, Francia, Genova e Lombardia*.

<sup>2</sup> L'unica eccezione cronologica è la *sauce (à la) robert* f. 'salsa a base di brodo, vino bianco, aceto, addizionata di senape e cipolla', che in francese è attestata sin dal sec. XV (1490ca. [sauce Robert], Höfler Art Culinaire 174; cfr. FEW 10,426), it. *salsa à robert* f. (1682, Varenne Cuoco 401: «vi si può mischiare della mostarda di senepa, ovvero fare una salsa à robert»). Potrebbe trattarsi, però, di uno dei tanti adattamenti paretimologici di parole non più comprese (e infatti il Migliorini rinvia a una base ingl.a. *roebroth*, *roebrewit* 'salsa di capriolo',

poca l'arte della cucina francese godeva di una prosperità particolare. La preparazione delle vivande e lo svolgimento delle cene si celebravano, soprattutto nelle corti e negli ambienti nobili, con grande solennità e raffinatezza. L'orientamento della *haute cuisine* verso la corte e la nobiltà si riflesse in denominazioni generiche come *à la princesse* o *à la reine* che entrano in italiano tramite la traduzione del *Cuisinier méthodique* di François-Pierre de la Varenne:<sup>3</sup> «Pasticcetti alla Principessa» (1682, VarenneCuoco 256), «Potacchio alla Regina» (ib. 368), ecc.<sup>4</sup> Compaiono nel Seicento anche le prime denominazioni di pietanze in onore di individui concreti (ma non sempre identificabili con precisione):

*Frangipane*: di *Francipana* (1682, VarenneCuoco 299: «Torta di Francipana»)<sup>5</sup> Oggi disusato. Nome dato in onore di un membro della nobile famiglia romana dei *Frangipane* (cfr. EncTreccani 4,905). Il nome è d'origine italiana, ma è rientrato in italiano tramite il francese.

*Praline*: *praline* f.pl. 'confetto formato da una mandorla tostata ricoperta di zucchero caramellato o di cioccolato' (1682, VarenneCuoco 474: «Modo di fare praline»)<sup>6</sup> DeMauro: 1939. Fr. *praline* (1667 [«amande à la praline»], Varenne, TLF; 1679 [praline], Richelet, ib.; cfr. FEW 9,330). Dal nome del maresciallo francese du Plessis-Praslin (1598-1675), il cui cuoco creò questo tipo di dolce.

cfr. MiglioriniNome 301). D'altra parte esistono pure testimonianze di cuochi francesi di nome *Robert* già in epoca medievale (LauriouxHistoire 228 e 241), ciò che potrebbe confermare l'ipotesi di una denominazione antropomimica precoce (così per es. FEW 10,426: «wohl nach dem namen eines kochs geschaffen»).

<sup>3</sup> Venne pubblicata nel 1682 a Bologna col titolo *Il Cuoco francese*.

<sup>4</sup> Anche nel sec. XVIII si trovano parecchi esempi di questo tipo di denominazione, cfr. it. *alla Contessa* (1790, LeonardiApicio 2,186: «Filetti mignoni alla Contessa»); *alla duchessa* (1766, CuocoPiemServenti 214: «Uovi alla duchessa»; 1854, VialardiTrattato 495: «Pasta per piccoli pani alla duchessa (petits pains à la duchesse)»); *all'Eminanse* (1790, LeonardiApicio 3,5: «Pollauca all'Eminanse»); *alla marescialle* (1766, CuocoPiemServenti 211: «Tartuffi alla marescialle»; 1790, LeonardiApicio 2,XI; 1854, VialardiTrattato 627: «Filetti di bue alla gratella (à la maréchal)»); *alla reine* (1766, CuocoPiemServenti 260: «Salsa alla reine»; 1790, LeonardiApicio 4,174: «Crema alla Rena»).

<sup>5</sup> Poi anche *alla Franchipane* (1766, CuocoPiemServenti 230: «Crema alla franchipane»; 1854, VialardiTrattato 441: «Crema alla franchipane»; ib. 539: «Torta alla franchipane»), *di Franchipanne* (1766, ib. 235: «crema di franchipanne»), *alla Frangipana* (1790, LeonardiApicio 4,203: «Pudino di Persiche alla Frangipana»).

<sup>6</sup> Nel Settecento *mandorle alla praline* f.pl. 'id.' (1764ca., AlgarottiOpereCremona 8,139), *mandorle alla perlina* (1790, LeonardiApicio 6,230), *amandole alla pralina* (1798ca., ConfettureGartullo 60). – Anche *fori di citroni alla pralina* m.pl. (1798ca., ConfettureGartullo 35), dal fr. *praline de citron* f. 'trancia di limone rosolata nello zucchero' (1662, ConfettureFrançais, TLF; cfr. FEW 9,330).

Anche nel Settecento il legame tra l'arte culinaria e l'ambiente cortese e nobile rimane stretto. L'uso di antroponomi a scopo culinario si intensifica. Designando le nuove creazioni culinarie coi nomi di personaggi altolocati della corte e delle cerchie nobiliari, i cuochi gli rendono ossequio e allo stesso tempo conferiscono maggior splendore al proprio mestiere. Formalmente il tipo di denominazione usuale corrisponde al modello *à la* (it. *alla*) + il nome della persona. Sono parecchi i riflessi lessicali anche in italiano:

*Béchamel*: *à la bechamel* 'detto di pietanza preparata o servita con una salsa bianca, composta di farina, burro e latte' (1766, CuocoPiemServenti 135: «Filetti d'agnello à la bechamel»), *alla bechamel* (1766, ib. 251: «Pollastra alla bechamel»), *alla bechamella* (1766, ib. 310: «Di pasticcetti alla bechamella»), *alla Bisciamelle* (1773, EconomiaCittà, Thomassen 74: «salsa alla Bisciamelle»), *alla Bergamel* (1773, CorradoCuoco, ib.: «Filetto di Castrato brosciato alla Bergamel»<sup>7</sup>). Oggi *béchamel* e *besciamella* (cfr. DeMauro). Fr. *béchamel* o *béchnelle* f. (1735 [sturbôt à la bechamelle], HöflerArtCulinaire 28). Dal nome di Louis de *Béchamel*, marchese di Nointel e maggiordomo di Luigi XIV. Cfr. EncTreccani 2,145.

*Condé*: *alla Condé* 'con passato di fagioli rossi (riferito a minestre)' (1790, LeonardiApicio 2,LII: «Petto di Mongana alla Condé»), *alla Condé* 'preparato con riso e innaffiato con sciroppo (riferito a frutta)' (1854, VialardiTrattato 411: «Briozzi colla marmellata d'albicocche alla Condé»), *alla Condé* (1854, ib. 487: «Mele alla Condé»). Oggi *alla Condé* (1990, Thomassen 104: «Albicocche alla Condé»). Fr. *à la Condé* (attestato solo nel 1806, HöflerArtCulinaire 62). Dal nome di un membro della casa dei *Condé*. Cfr. EncTreccani 3,275.

*Faubonne*: *zuppa alla Fobonne* f. 'specie di zuppa' (1790, LeonardiApicio 1,37)<sup>8</sup> Fr. (*à la*) *Faubonne* (1755, Menon, FEW 21,488: «potage à la fobonne»; 1838, Académie, ib.: «faubonne», 1930, Larousse, ib.: «potage à la Faubonne»). Dal nome di un membro della famiglia dei *Faubonne*.<sup>9</sup>

*Mirepoix*: *alla Mirpoà* 'di pietanza con una preparazione a base di verdura e aromi' (1790, LeonardiApicio 4,244: «Pasticcio di Gallinaccio alla Mirpoà»; 1832, AgnolettiManuale 1,172: «Beccaccia alla mirpoà»), *mire poix* (1854, VialardiTrattato 624: «Essenza di legumi o sugo (mire poix)»), *al mirepoix* (1854, ib. 638: «Pesci persici al mirepoix»). Oggi disusato. Fr. *à la Mirepoix* (attestato però solo nel 1808, Höfler ArtCulinaire 136: «Des cailles, à la Mirepoix»). Dal nome di un membro della fami-

<sup>7</sup> Tipica corruzione del Corrado (soprattutto nelle indicazioni in margine) che scrive anche [*uova*] *alla porrochese* (p. 110), *castrato alla Pampteur* (p. 29), *prasciutto* (p. 132), *presciutti* (p. 134) e *flampoës* (p. 117).

<sup>8</sup> Anche *purè di Fobonne* (1790, ib. 5,x).

<sup>9</sup> Per la documentazione cfr. <[http://www.lexilogos.com/noms\\_famille.htm](http://www.lexilogos.com/noms_famille.htm)>.

glia Lévis-Mirepoix, forse Charles-Pierre-Gaston-François de Lévis marchese poi duca di Mirepoix (1699-1758). Cfr. EncTreccani 7,684.

*Montmorency*: alla *Montmorenci* 'lardellato e farcito con un ripieno a base di fegato, lardo e uova, e infine laccato (riferito a volatili); accompagnato da una guarnitura di punte d'asparagi e fondi di carciofi' (1766, CuocoPiemServenti 152: «pollastra alla «Montmorenci»», alla *Montmorenci* (1766, ib. 299: «formaggio alla «Montmorenci»»; 1834, AgnolettiManuale 2,54: «gattò alla Montmorenci»), alla *Memoranza* (1786, CorradoCuoco 208: «Pasticcetti alla Memoranza»), alla *Momoransi* (1790, LeonardApicio 1,216: «Carrè di Mongana alla Momoransi»), alla *Momorenci* (1834, AgnolettiManuale 2,229: «uova alla Momorenci»), alla *Montmorency* (1854, VialardiTrattato 474: «Gelatina alla Montmorency»). Fr. à la *Montmorency* (1730, HöflerArtCulinaire 138: «Poularde à la Montmorency»). Dal nome di un membro della famiglia dei *Montmorency*. Cfr. EncTreccani 7,850.

*Polignac*: alla *Polignac* 'cotto in uno stampo imburato e guarnito da sottili fette di tartufo' (1790, LeonardApicio 4,183: «Crema alla Polignac di Cioccolata bianca»; 1834, AgnolettiManuale 3,112: «Crema alla Polignac»). Fr. à la *Polignac* (attestato solo nel 1806, HöflerArtCulinaire 163: «Garbure à la Polignac»). Dal nome di un membro della famiglia dei *Polignac*. Cfr. EncTreccani 9,341.

*Villeroi*: alla *Villeroi* 'preparato con una salsa vellutata legata con panna e rossi d'uovo, addizionata di essenza di funghi' (1771, CucinieraPiem, Thomassen 228: «Bollastra alla «Villeroi»»; 1854, VialardiTrattato 621: «Zuppa alla Villeroi»; 1992, DiLello, Thomassen 228: «Costolettine di vitello alla Villeroi»), alla *Villeroè* (1790, LeonardApicio 3,292: «Pernici alla Villeroè»). Fr. à la *Villeroi* (1740, HöflerArtCulinaire 201: «Poularde à la Villeroi»). Dal nome di un membro della famiglia dei *Villeroi*. Cfr. EncTreccani 12,820.

Per denominare le loro nuove creazioni, i cuochi s'ispirano anche ai nomi delle dame di corte, soprattutto a quelle dell'*entourage* di Luigi XIV e Luigi XV:

*Du Barry*: alla *Dubarij* (1790, LeonardApicio 3,128: «Piccioni alla Dubarij»). Oggi disusato. Fr. (à la) *Dubarry* 'au choufleur' (attestato solo nel 1856, HöflerArtCulinaire 77). Dal nome di Marie Jeanne Bécu, contessa *du Barry* (1743-1793), favorita di Luigi XV. Cfr. EncTreccani 4,10.

*Maintenon*: alla *Mentenon* (1790, LeonardApicio 1,11: «Testa di Mongana alla Mentenon»). Oggi disusato. Dal nome di Françoise d'Aubigné (1635-1719), marchesa di *Maintenon* e moglie segreta di Luigi XIV. Cfr. EncTreccani 7,52.

*Pompadour*: alla *Pampateur* (1786, CorradoCuoco 3: «[Testa del Vitello Lattante] alla Pampateur»; ib. 29: «Petto di Castrato alla Pampateur»), alla *Pampadeur* (1786, ib. 131: «[Cavolfiori] alla Pampadeur»), alla *Pampadur* (1786, ib. 165: «Maccheroni alla Pampadur»), alla *Pompadur* (1786, ib. 202: «Petto di Castrato alla pompadur»), alla *Pompadura* (1790, LeonardApicio 1,143: «Filetto di Manzo alla Pompadura»;

ib. 1,196: «Animelle di Mongana alla Pompadura»), alla *Pampadurre* (1832, AgnolettiManuale 1,207: «Pollastri alla «pampadurre»»), alla *Pompadour* (1854, VialardiTrattato 124: «Frittura di pasticcetti alla pompadour»). Oggi disusato. Fr. à la *Pompadour* (senza attestazioni storiche, cfr. FEW 9,144). Dal nome di Jeanne-Antoinette Poisson (1721-1764), marchesa di *Pompadour*, favorita di Luigi XV. Cfr. EncTreccani 9,405.

Come reminiscenza storica, vengono apostrofati anche i cardinali e uomini politici Mazarin e Richelieu, che all'epoca di Luigi XIV giocavano un ruolo predominante, e l'eroina nazionale dei francesi, Giovanna d'Arco:

*Mazarin*: alla *Mazzarina* (1790, LeonardApicio 1, XXXIX: «Pasticcetti alla Mazzarina»; ib. 2,166: «Gallinaccio alla Mazzarina»). Oggi disusato. Fr. *mazarine* f. (accanto a *mazarin* m.) 'gâteau fait de pâte à génoise, de fruits confits en petits morceaux, d'amandes et de marmelade' (1750 [mazarine f.], TLF). Dal nome del cardinale Jules Mazarin [Giulio Mazzarino] (1602-1661). Cfr. EncTreccani 7,345.

*Richelieu*: alla *Riscielieu* (1790, LeonardApicio 1,140: «Lombo di Manzo alla Riscielieu»), alla *Riscelièu* (1790, ib. 1,227: «Escaloppe di Mongana alla Riscelièu»), alla *Risceliù* (1797, LeonardApicio, ArteCucinaFaccioli 2 761: «fricassé di piccioni alla Risceliù»), alla *Richelieu* (1854, VialardiTrattato 628: «Frittura di bodino alla «Richelieu»»). Oggi disusato. Fr. (à la) *Richelieu* (attestato solo nel 1810, AlmanachGourmands, HöflerArtCulinaire 173: «Boudins à la Richelieu»). Dal nome di Armand-Jean du Plessis, duc de *Richelieu* (1585-1642). Cfr. EncTreccani 10,188.

*Pucelle*: alla *Puselle* (1790, LeonardApicio 3,76: «Pollastri alla Puselle»; ib. 6,167: «Chioccole alla Puselle»). Dal fr. *Pucelle* (d'Orléans), con riferimento a Giovanna d'Arco (Jeanne d'Arc) (1412-1431). Cfr. EncTreccani 9,805.

Dato che la Francia fu il centro d'irradiazione di tali denominazioni a base antroponomica, le persone a cui si fa riferimento sono per lo più d'origine francese. Compaiono però anche altre nazionalità:

*Königseck*: alla *Chinesec* 'preparato o servito con un particolare tipo di salsa' (1790, LeonardApicio 3,56: «Cappone alla Chinesec»; ib. 1,77: «Salsa alla Chinesec»), alla *chinisec* (1832, AgnolettiManuale 1,116: «Lombo di mongana alla chinisec»; ib., 1,116: «Coscia di mongana alla Chinisec»; 1834, ib. 2,151: «Arrosti alla Chinisec»), alla *canisec* (1854, VialardiTrattato 85: «Salsa alla canisec»), alla *Königseck* (1854, ib. 625: «Salsa alla Königseck»). Dall'antroponomo *Königseck* / *Königsegg*<sup>10</sup> (ma senza identificazione precisa).

<sup>10</sup> Piuttosto che dal nome della città boema di *Königseck* che era poco importante (2.415 abitanti nel 1880). Cfr. Meyer 9,1023.

*Starhemberg*: alla *Stakchemberg* (1790, LeonardiApicio 3,32: «Filetti di Pollanche alla Stakchemberg»), alla *Stachemberg* (1790, ib. 3,86: «Pollastri alla Stachemberg»), alla *Stakhemberg* (1790, ib. 4,171: «Crema alla Stakhemberg»). Nome dato in onore di un membro della famiglia principesca austriaca degli *Starhemberg*, così chiamata dal castello di *Starhemberg* (orig. *Storchenberg*) (cfr. Brockhaus 14 15,257; EncTreccani 11,586).

*Mensikov*: alla *Mensicof* (1790, LeonardiApicio 2,106: «Cotelette di Capretto alla Mensicof»). Probabilmente dal nome di Aleksandr Danilovič *Mensikov* (1673-1729), generale e uomo politico russo (cfr. EncTreccani 7,447).

*Petrov*: alla *Petroffe* (1790, LeonardiApicio 1,100: «Salsa alla Petroffe»; ib. 2,44: «Cosciotto di Castrato alla Petroffe»). Dall'antropónimo russo *Petrov*, ma senza identificazione precisa.

*Byron*: alla *Biron* (1790, LeonardiApicio 3,64; ib. 6,56: «Insalatina alla Biron»); ib. 6,94: «Ragoste alla Biron»). Nome dato in onore di un membro della famiglia inglese dei *Byron* (cfr. EncTreccani 2,477s.).

Spesso nel Settecento si incontrano, nelle ricette di cucina, nomi di battesimo femminili che di regola non sono identificabili con precisione:

*Bernardina* (alla) (1790, LeonardiApicio 4,148: «Uova alla Bernardina»).

*Giuliana* (alla) 'preparato con verdure miste tagliate a strisce' (1741, Massialor, Thomassen 150: «Altre Zuppe alla Giulien»; 1766, CuocoPiemServenti 310: «Julienne, con le punte di sparagio»; 1773, EconomiaCittà, Thomassen 151: «Due Potage. I di Giulienne co' piselli»; 1786, CorradoCuoco 156: «Zuppa alla Giulien»; 1790, LeonardiApicio 5,16: «Zuppa di Santè alla Giulienne»; 1832, AgnolettiManuale 1,57: «Zuppa alla Giulienne»; 1854, VialardiTrattato 621: «Zuppa à la julienne (giuliana); 1950, SartiSegreto, Thomassen 151: «Zuppa alla Giuliana»; 1990, EncCucinaDeAgostini, ib.: «Com-sommé julienne»). De Mauro: 1895 (*julienne*). Fr. *julienne* (1691, TLF; FEW 5,63).

*Giuseppina* (alla) (1790, LeonardiApicio 1,96: «Salsa alla Giuseppina»).

*Maddalena* (alla) f. 'piccolo dolce di pasta friabile cotto in tipici stampini decorati a forma di conchiglia' (1766, CuocoPiemServenti 53: «crema alla Maddalena»; 1773, CorradoCredenziera, Thomassen 156: «Delli Gattò [...]. Alla Maddalena. [...].»; 1854, VialardiTrattato 498: «Pasta maddalena alla francese ai confetti»; 1855, SorbiattiGastronomia, Thomassen 156s.: «Maddalena all'italiana (Madelaine à l'italienne)»). De Mauro: 1869 (*maddalena*), sec. XX (*madeleine*). Fr. (*madeleine* f. (1769, Menon, TLF: «gâteaux à la Madeleine»), forse dal nome della cuoca *Madeleine* Paumier della quale però non abbiamo notizie precise (cfr. FEW 6,24 n. 2).

*Mariette* (alla) (1790, LeonardiApicio 1,79: «Salsa alla Mariette»)

*Paolina* (alla) (1786, CorradoCuoco 136: «[Zucche] alla Paolina»).

*Pierrette* (alla) (1790, LeonardiApicio 3,70: «Pollastri alla Pierrette»).<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Anche nell'Ottocento tale tipo si usa frequentemente: alla *Giorgina* (1834, AgnolettiManuale 2,100: «Gnocchi alla Giorgina»); (alla) *Giannina* (1817, LeonardiGiannina, titolo:

Nell'Ottocento la moda delle denominazioni antroponimiche perdura. I gamma degli eponimi – oltre ai nobili e gli uomini politici – adesso compresi anche scrittori e scienziati:

*Colbert*: (alla) *Colbert* 'panato, fritto e servito con una salsa maître d'hôtel rimediata con estratto di carne (in particolare riferito a pesce)' (1854, VialardiTrattato 63 «Pollastri graticolati alla Colbert»; 1980, Ferrandini, Thomassen 102: «Sogliola Colbert»).<sup>12</sup> Fr. (*à la*) *Colbert* (dal 1810, HöflerArtCulinaire 60: «Sole frite 3 fr., à la Colbert»). Dal nome dell'uomo di stato francese Jean-Baptiste *Colbert* (1619-1683).

*Marmontel*: alla *Marmontel* (1832, AgnolettiManuale 1,176: «Beccacce alla Marmontel»). Dal nome dello scrittore francese Jean-François *Marmontel* 1723-1795 (cfr. EncTreccani 7,226).

*Savarin*: *saverin* m. 'dolce con impasto simile a quello del babà, a forma di ciar bella' (1854, VialardiTrattato 531: «Saverin all'arancio», «i saverins»), *savarin* (1895 ArtusiCucina 364). Oggi *savarin*. DeMauro: 1895. Cfr. Thomassen 211s. Fr. *savarin* (1856 [*brillat-savarin*], TLF; 1864, [*savarin*], ib.). Dal nome dello scrittore e buongustaio francese A. Brillat-Savarin (1755-1826).

*Soubise*: alla *Soubise* 'preparato con cipolla, burro, besciamella e noce moscata' (1846, Chapusot, Thomassen 212: «Lombata di porco (maiale) alla Soubise»), *a Subis* (1855, Sorbiatti, ib. 213: «Salsa alla Subis («Sauce à la Subis»)). DeMauro 1927. Fr. *soubise* (1806 [«Côtelettes à la Soubise»], HöflerArtCulinaire 184; 18. [«Petites sauces. [...] Soubise»], ib.). Dal nome del maresciallo francese Ch. Rohan, principe di Soubise (1715-1787).

Predominano gli eponimi di origine francese, ma ci si riferisce anche a personaggi di altre nazionalità:

*Demidoff*: alla *Demidoff* (1854, VialardiTrattato 637: «Sauté di pollastri al Demidoff»). Fr. (*à la*) *Demidoff* (1814, HöflerArtCulinaire 72). Nome dato in onore di un membro della famiglia russa dei *Demidoff*.

*Vladimiro*: alla *Valdemira* (1834, AgnolettiManuale 2,231: «uova alla Valdemira»). Forse dall'antropónimo russo *Vladimiro*, ma senza identificazione precisa.

*Waldeck*: alla *Valdek* (1834, AgnolettiManuale 3,104: «Crema alla Valdek»). Nome dato in onore di un membro della casata principesca tedesca dei *Waldeck* (cfr. EncTreccani 12,944).

*Welsch*: alla *Velser* (1834, AgnolettiManuale 3,14: «Pasta alla Velser»). Forse in onore di un membro della famiglia di mercanti e banchieri dei *Welsch* (cfr. EncTreccani 12,969).

«Giannina ossia la cucciniera delle alpi»; 1832, AgnolettiManuale 1,99: «Cervello alla Giannina»); alla *Metilde* (1834, ib. 2,6: «Rombo alla Metilde»); alla *Teresina* (1832, ib. 1,12 «Fegato alla Teresina»).

<sup>12</sup> Anche *salsa Colbert* e *burro Colbert* (Thomassen 102s.).

*Sandwich*: *sandwich* m. e m.pl. 'panino di pasta morbida tagliato in due parti orizzontalmente o formato da due fette di pancarré e imbottito con salumi, formaggi o altri ingredienti spec. freddi' (1842, BulwerLyttonBarbieri, Bianchi, LN 59,21: «E penso io, potrei prendere un sandwich»; 1854, VialardiTrattato 7: «2 piatti di sandwich», 1 di salame e lingua ed 1 di composte agre»; 1854, ib. 627: «Sandwich»). DeMauro: 1872. Ingl. *sandwich* (dal 1762, OED). Dal nome di J. Montagu (1718-1792), conte di Sandwich, uomo politico inglese.

*Stuarda*: *alla Stuarda* (1832, AgnolettiManuale 1,88: «Lingua di manzo alla Stuarda»). Probabilmente con riferimento a Maria *Stuarda* (Mary Stuart), regina di Scozia (1542-1587) (cfr. EncTreccani 7,201).

*Wellington*: *alla Wellington* (1834, AgnolettiManuale 3,70: «Myspaik alla Wellington»). Forse in onore di Arthur Wellesley duca di Wellington (1769-1852). Cfr. HöflerArtCulinaire 204.

Nel sec. XX il numero delle denominazioni antroponomiche del lessico culinario pare diminuisca. Si registrano tre neoformazioni:

*Chateaubriand* m. o f. 'filetto di bue con contorno di patate, servito con salsa bearnese o burro maître d'hôtel' (1907, Behac, Thomassen 95: «Il chateaubriand (il filetto doppio di 300 a 500 grammi)»; 1942, PanziniApp1 884: «CHATEAUBRIAND 'gran filetto'»;<sup>13</sup> 1986, Spagnol, Thomassen 96: «La Chateaubriand»; 1992, DiLello, ib.: «Lo chateaubriand»). Fr. (à la) *Chateaubriand* (dal 1835, HöflerArtCulinaire 54: «Filet de boeuf braisé à la Chateaubriand»). Dal nome dello scrittore francese François-Auguste-René de *Chateaubriand* (1768-1748).

*pesca Melba* f. 'dolce preparato con pesche cotte in sciroppo vanigliato, servite fredde in una coppa su una base di gelato alla vaniglia e guarnite con lamponi freschi schiacciati' (1923, ArteMangiarBene, Thomassen 168: «Pesche Melba»). Fr. *peche Melba* f. (dal 1901, HöflerArtCulinaire 131: «Pêches Melba»), nome dato dal cuoco Escoffier in onore della cantante australiana Nellie *Melba*.

*Parmentier*: *alla Parmentier* 'preparato con patate' (1902, IngegnoliOrtaggi, Thomassen 185: «Zuppa di patate alla Parmentier»). DeMauro: sec. XX (*parmentier* / *puré parmentier* m. 'passato di patate e porri cotti con burro e brodo di carne'). Fr. (à la) *Parmentier* f. (dal 1835, Carême, HöflerArtCulinaire 157: «Selle d'agneau à la Parmentier»). Dal nome di Antoine Augustin *Parmentier* (1737-1813), farmacista militare e agronomo francese, «qui propagea la pomme de terre, un moment appelée parmentière, en France» (ib.).

Di solito i libri di cucina non danno informazioni riguardo alla motivazione delle denominazioni antroponomiche. Soltanto nell'Artusi a volte si trovano

delle spiegazioni, ad esempio per *savarin* (ArtusiCucina 364: «SAVARIN. A onore forse di Brillat-Savarin fu applicato a questo dolce un tal nome»), per *la zuppa alla Stefani* (ib. 73: «Zuppa alla Stefani. L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò a favorirmi la seguente ricetta tolta da un libriccino a stampa, intitolato: L'Arte di ben cucinare», del signor Bartolomeo Stefani bolognese, cuoco del Serenissimo Duca di Mantova alla metà del 1600») e per il *panettone Marietta* (ib. 393: «Panettone Marietta. La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitolassi questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei»). Anche della *pesca melba* conosciamo l'origine precisa: «En donnant le nom de Melba à l'une de mes innovations, j'ai voulu rendre hommage à la brillante artiste, et lui consacrer un souvenir, en reconnaissance de ses témoignages de sympathie [...]. Londre (Carlton Hôtel), 30 mai 1907. A. Escoffier» (cfr. HöflerArtCulinaire 131).

## Bibliografia

Per le sigle bibliografiche non sciolte qui di seguito si rinvia al Supplemento bibliografico del *Deonomasticon Italicum* (Di) (indirizzo Internet: <http://www.ph.uni-sb.de/FR/Romanistik/schweickard/deonomasticonitalicum.html>).

AgnolettiManuale = Agnoletti, V., *Manuale del cuoco e del pasticcere di raffinato gusto moderno*, vol. 1 (1832), voll. 2 e 3 (1834), Pesaro, 1832/1834.

ArtusiCucina = Artusi, P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, 1891  
Bianchi, LN 59 = Bianchi, P., «Sandwich» e «turisti» in una traduzione dall'inglese del 1842, LN 59 (1998), 21-22.

Brockhaus<sub>14</sub> = *Brockhaus' Konversations-Lexikon in sechzehn Bänden*, Leipzig/Berlin/Wien<sup>14</sup> 1892-1895.

CorradoCuoco = *Il cuoco galante. Opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado* Napoli, 1786 (1773).

CucinaBenporat = Benporat, C. (ed.), *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, 1990  
CuocoPiemServenti = Serventi, S. (ed.), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Torino 1766). Cuneo / Vercelli, 1995.

DeMauro = De Mauro, T., *Grande dizionario italiano dell'uso*, 7 voll., Torino, 1999-2000  
Di = Schweickard, W., *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, vol. I: *Derivati da nomi geografici: A-E* (2002), vol. 2: *Derivati da nomi geografici: F-L*, Tübingen, 2002/2006.

<sup>13</sup> Nell'elenco dei «Forestierismi da eliminare» (ivi 881-95).

- EncTreccani = *La Piccola Treccani. Dizionario Enciclopedico*, 12 voll., Roma, 1995-1997.
- FEW = Wartburg, W. von, *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Bonn (oggi: Basel), 1922ss.
- HöflerArtCulinaire = Höfler, M., *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, 1996.
- LauriouXHistoire = LauriouX, B., *Une histoire culinaire du Moyen Age*, Paris, 2005.
- LeonardiApicio = Leonardi, F., *L'Apicio moderno ossia L'Arte di apprestare ogni sorta di vivande*, 6 voll., s.l., 1790 (rist. a cura di A. Capatti, Lodi, 1999).
- LeonardiGiannina = Leonardi, L., *Giannina ossia la cuciniera delle Alpi*, 3 voll., Roma, 1817.
- Meyer = *Meyers Konversations-Lexikon. Eine Encyclopädie des allgemeinen Wissens*, 16 voll., Leipzig / Wien, 1890.
- MiglioriniNome = Migliorini, B., *Dal nome proprio al nome comune*, Genève, 1927.
- MiglioriniNomeSuppl = Migliorini, B., *Dal nome proprio al nome comune. Supplemento all'edizione del 1927*, Firenze, 1968.
- PanziniApp<sub>1</sub> = Migliorini, B., *Parole nuove. Appendice di dodicimila voci al «Dizionario moderno» di Alfredo Panzani*, Milano, 1942.
- Thomassen = Thomassen, H., *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienschen*, Frankfurt am Main et al., 1997.
- TLF = *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle (1789-1960)*, 16 voll., Paris, 1971-1994.
- VarenneCuoco = De la Varenne, F.-P., *Il cuoco francese, ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di vivande e di fare ogni sorte di pasticcerie, e di confetti*, Bologna, 1682.
- VialardiTrattato = Vialardi, G., *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, 1854.

## ABSTRACT.

WOLFGANG SCHWEICKARD, «*Petto di Castrato alla Pampateur*». *Proper names in Italian gastronomic lexicon*

The use of personal names to refer to specific dishes or various modes of preparing meals originates in 17<sup>th</sup> century France. At that time, the preparation of dishes and the celebration of dinners were displays of great solemnity and refinement, especially at the court and in aristocratic circles. These practices are mirrored by numerous designations of dishes coined in honour of highly esteemed individuals. The growing popularity of the French haute cuisine in Europe is also echoed by Italian culinary vocabulary. In the 17<sup>th</sup> century, terms such as *torta di Francipana* and *praline* are documented, in the 18<sup>th</sup> century *beccaccia alla mirpoà* and *petto di castrato alla Pampateur*, furthermore, in the 19<sup>th</sup> century, *saverins* and *salsa alla Subis* and in the 20<sup>th</sup> century, *Chateaubriand* and *pesca Melba* are attested. In historical dictionaries, however, such forms just as other syntactic units with onomastic elements are often neglected.