

***Bagnomaria* nel Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria (VoSCIP)**

Ugo Vignuzzi • Patrizia Bertini Malgarini

Abstract

The paper presents a ‘pilot item’ of *Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria* (VoSCIP – Historical Dictionary of Italian cuisine language after the Unity), a dictionary that aims to reconstruct the pathway through which the current standardization of the ‘special’ language of Italian gastronomy was reached. With *Bagnomaria* we propose a ‘case’ of gastronomic terminology that does not designate a food or a recipe but rather a cooking technique or the concerned tool. In consideration of this, the item was divided into two entries. The item is presented following the formal setting foreseen for VoSCIP, and it is based on a representative corpus of texts, under construction, in which of course a prominent role is played by *Scienza in cucina*: a corpus which is expected to include about a hundred texts; for reasons of practical feasibility, it was agreed to get to the Second World War. Occurrences are grouped first by their meaning, then according to the forms recorded; quotations follow each other usually in chronological order.

KEYWORDS:

Italian • Gastronomy • Historical Lexicology • Vocabulary • Nineteenth century • Twentieth century • Pellegrino Artusi

1. Il VoSCIP

Ci piace offrire all’amica Maria la ‘voce-pilota’ *Bagnomaria* del VoSCIP, il *Vocabolario storico della lingua della cucina italiana postunitaria* cui stiamo lavorando con l’Accademia della Crusca: si tratta di un vocabolario che mira a ricostruire il percorso attraverso il quale si è pervenuti alla standardizzazione attuale della lingua ‘speciale’ della gastronomia italiana. Abbiamo già avuto modo di presentare l’iniziativa e alcune primissime voci di prova a Milano, in occasione della *Piazzza delle lingue, L’Italiano del cibo* (Milano, 30 settembre - 2 ottobre 2015: Bertini Malgarini, Caria & Vignuzzi (in stampa); e cfr. pure Bertini Malgarini & Vignuzzi (in stampa)), e ci permettiamo quindi di rinviare a quel contributo per la descrizione del progetto, le indicazioni metodologiche e le relative scelte lessicografiche, fornendo qui soltanto alcuni elementi necessari per la lettura della voce.¹

Come appena detto, il VoSCIP nasce con lo scopo di documentare il costituirsi e il fissarsi di una cultura e di una lingua unitaria della gastronomia nell’Italia dopo l’Unità. Si tratta di un’esigenza ben presente a tutti gli addetti ai lavori (linguisti, storici dell’alimentazione, sociologi ecc.), e che nello specifico ha preso le mosse da una precisa prospettiva di ricerca, quella di esaminare le vie e i modi dell’affermarsi di un italiano gastronomico ‘comune’, a partire da Pellegrino Artusi e dal modello archetipico del suo fortunatissimo *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* (apparso per la prima volta nel 1891). Con questo obiettivo abbiamo avviato una serie di spogli di manuali, ricettari, riviste di cucina, menù ecc., avvalendoci in primo luogo del ricchissimo fondo bibliografico conservato nella biblioteca dell’Accademia Barilla (in gran parte digitalizzato e fruibile in rete). Però, per poter utilizzare questi testi (e altri che man mano si aggiungevano) ai fini d’una indagine linguistico-lessicografica sistematica, si rendeva necessario marcarli e renderli interrogabili: ha preso così forma il progetto *L’Italiano in cucina. Per un Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* che l’Accademia della Crusca ha inserito tra le sue iniziative. Il nostro progetto si è potuto poi coniugare con un’altra importante intrapresa dell’Accademia, quella del *Vocabo-*

¹ La voce ‘pilota’ che qui presentiamo è stata redatta con la collaborazione di Marzia Caria.

lario *Italiano postunitario*, e con i PRIN 2012 e 2015 a esso collegati, coordinati dall'attuale presidente dell'Accademia della Crusca, Claudio Marazzini.

Per il *VoSCIP* abbiamo proceduto preliminarmente a fissare un corpus rappresentativo di testi, nel quale naturalmente un ruolo di primo piano spetta alla *Scienza in cucina*: corpus che, per motivi di fattibilità pratica, si è deciso di far arrivare alla Seconda guerra mondiale, nell'auspicabile prospettiva di poter in tempi successivi spostare il *terminus ad quem* alla contemporaneità (con l'inclusione, oltre che dei testi a stampa posteriori al '45, delle diverse produzioni scritte legate al 'trasmesso' nelle sue varie forme, dai blog ai *social media* ecc.). Il corpus principale di riferimento comprende al momento circa un centinaio di volumi apparsi tra la fine del Settecento (torneremo più avanti sulle ragioni della scelta di arretrare il *terminus post quem*) e il 1945²: i testi sono stati selezionati utilizzando le principali bibliografie sulla produzione gastronomica italiana del periodo considerato (preziosa in primo luogo quella di Alberto Capatti che correda la edizione del 2010 della *Scienza artusiana* della Rizzoli). Necessariamente si è dovuto tener conto pure di fattori pratici quali in primo luogo la reperibilità delle opere e soprattutto la loro disponibilità e/o acquisibilità da parte dell'Accademia Barilla, con la quale è stata a tali scopi stipulata una convenzione da parte dall'Accademia della Crusca. Imprescindibile in questo ambito lessicale è pure la dimensione diatopica per la quale il nostro Vocabolario potrà utilizzare gli importanti risultati delle indagini geolinguistiche del Novecento, e *in primis* dagli atlanti linguistici, l' AIS e l' ALI, ma anche l' ASLEF, l' ALEPO, l' ALT, l' ALLI, sino agli importantissimi materiali in corso di pubblicazione per l' ALS (si pensi agli studi di Giovanni Ruffino e della sua scuola).

Completata questa prima fase, si provvederà all'elaborazione di concordanze e di un lemmario come base di partenza del vocabolario. Si passerà a questo punto alla redazione vera e propria delle singole voci, con particolare attenzione agli aspetti tecnici lessicografici informatici, nella prospettiva di una consultabilità in rete che permetta al *VoSCIP* di sfruttare tutte le possibilità offerte dalle tecnologie multimediali; e in primo luogo di accedere dalla voce ai testi e viceversa; abbiamo già realizzato alcune voci-pilota su termini 'bandiera' della cucina italiana, quali *Tagliatella*, *Agnolotto*, *Anolino*, *Cappelletto*.

Ciascuna voce è costruita secondo il modello che segue:

LEMMA + categoria grammaticale

0.1. Forme attestate nel corpus dei testi (con tutte le varianti)

La forma lemmatizzata per la voce principale è quella più diffusa nell'uso odierno: ci si serve del GRADIT, *Grande dizionario italiano dell'uso*, di Tullio De Mauro, con i relativi aggiornamenti.

0.2. Nota etimologica essenziale.

0.3. Prima attestazione nel corpus.

0.3.1. Indicazione numerica della frequenza (per ciascuna forma; nell'indicazione delle occorrenze, la seconda cifra, preceduta dal segno +, si riferisce alle forme presenti in eventuali indici).³

0.4. Distribuzione geografica delle varianti.

Per ora si forniscono i dati relativi ai soli AIS e ALI. Aggiungiamo in nota il riscontro con le forme registrate da Touring Club Italiano 1931.

0.5. Note linguistiche/merceologiche (forestierismi; italianismi in altre lingue).

La bibliografia per ora si riferisce solo alle 'Note linguistiche', e, per quanto riguarda gli italianismi in altre lingue, al DIFIT (consultabile in versione elettronica in <http://www.italianismi.org/difit-elettronico>).

0.6. Riepilogo dei significati.⁴

0.7. Locuzioni polirematiche e proprie (con la prima attestazione nel corpus).

0.8. Rinvii (sono previsti soprattutto 'iperlemmi', o, se si preferisce voci 'generalì', di raccordo).⁵

² L'elaborazione e la definizione del corpus sono state realizzate da un gruppo di lavoro cui ha dato un contributo fondamentale Giovanna Frosini.

³ Il corpus di riferimento è in costruzione: cfr. *infra* la n. 7.

⁴ Il 'Riepilogo dei significati' è ovviamente elaborato dal Redattore (quando si ha un unico significato, la definizione coincide con quella del punto 1).

⁵ Cfr. *infra* la n. 12.

0.9. Corrispondenze lessicografiche (= riscontri nei dizionari e nei corpora lessicografici in rete): si distinguono i vocabolari etimologici (compreso il LEI) da quelli descrittivi (in ordine cronologico, a partire dal Tommaseo-Bellini).

1. Prima definizione

Contesti

1.1. Definizione subordinata

Contesti

1.2. Definizione subordinata

Contesti

[...]

2. Seconda definizione

Contesti

[...].

Gli spogli sono raggruppati prima per significato e poi in base alle forme registrate, presentate in ordine alfabetico; le citazioni si susseguono di norma in ordine cronologico. All'interno delle citazioni saranno messe in evidenza con il sottolineato doppio (oltre, naturalmente, alle occorrenze della variante considerata) tutte le determinazioni del lemma (espansioni sintagmatiche, polirematiche, *locutions figées*) che possano avere rilevanza ai fini ipertestuali. Per voci particolarmente complesse si prevede un "campo di sintesi" conclusivo.

Le voci riporteranno la sigla del Redattore e la data di stesura.

2. La voce *Bagnomaria*

Con la voce *Bagnomaria* proponiamo un 'caso' di terminologia gastronomica che non designa un cibo o una ricetta ma una tecnica di cottura o l'utensile relativo: in considerazione di ciò la voce sarà divisa in due 'entrate'.⁶

BAGNOMARIA¹ s. m.⁷ "tecnica di cottura (o di riscaldamento) che consiste nel mettere i cibi in un recipiente immerso in acqua che viene direttamente scaldata".

0.1. [Forme attestate nel corpus dei testi]⁸ *bagno maria*, *bagnomaria*, *bagno-maria*.

⁶ La voce è presentata seguendo l'impostazione formale prevista per il *VoSCIP*; gli esempi sono riportati rispettandone al massimo la grafia e la paragrafematica originale e di conseguenza non seguono la formattazione generale di questo volume. Dal momento che le voci sono realizzate sulla base del corpus di testi e di vocabolari individuati, non vi appaiono usi in essi non documentati, quale, a es. per *bagnomaria*, il valore metaforico di *tenere a bagnomaria*, per cui cfr. almeno il *Vocabolario del Fiorentino Contemporaneo* (cons. in rete, <http://www.vocabolariofiorentino.it/>), col valore di 'tenere qualcuno sulla corda, lasciarlo in attesa di un evento, di una risposta [DQ]' (ma cfr. pure "Marino sceglie di non scegliere e lascia ancora i romani a bagnomaria", <http://www.secoloditalia.it/2015/10>).

⁷ Si noti che TB e RF indicano la voce come s. f., anche se nel primo gli esempi pertinenti sono tutti maschili, e il secondo non fornisce esempi utili.

⁸ Il corpus è in costruzione; per la voce qui presentata ci siamo basati sugli spogli dei seguenti testi: Artusi 1891 (= Artusi, Pellegrino. 1891. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. Firenze: Landi, 1a ed.); Artusi 1911 (= Artusi, Pellegrino. 1911. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. Firenze: Landi, 15a ed.); Boni 1927 (= Boni, Ada. 1927. *Il talismano della felicità*. Roma: Edizioni della Rivista "Preziosa", 2a ed.); Borgarello 1904 (= *Il gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo corredato da 250 menus originali e moderni e da un dizionario di cucina contenente oltre 4000 traduzioni ed annotazioni sul significato e l'etimologia dei termini più in uso nel gergo della cucina francese*. Milano: Hoepli, 1904); Codice gastrologico 1841 (= *Codice gastrologico economico per istruzione dei giovani che vogliono professare l'arte della cucina*. Firenze: Per i Tipi di G. Galletti, 1841); Giaquinto 1931 (= Giaquinto, Adolfo. 1931. *Il mio libro: cucina di famiglia e pasticceria*. Grottaferrata: Scuola Tip. Italo-Orientale «S. Nilo», 11a ed. [1a ed. 1899]); Giordina 1941 (= *Almanacco della cucina 1941. Compilato a cura di Giordina. Contiene n. 650 ricette pratiche, economiche fra le più gustose*. Milano: Sonzogno, 1940); Guerrini 1918 (= Guerrini, Olindo. 1918. *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa raccolta da Olindo Guerrini*. Roma: Formiggini); «La Cucina italiana» (= «La Cucina italiana», Società Anonima Notari, annate 1929, 1943); Lazzari Turco 1904 (= Lazzari-Turco Turcati, Giulia. 1904. *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia*. Venezia. Tipografia Emiliana); Maestrelli 1866 (= Maestrelli, Domenico. 1866. *Il vitto del soldato. Manuale di bromatologia pratica*. Firenze: Collini); Prato 1901

0.2 [Nota etimologica essenziale] (NDELI) Su *bagnomaria* [...] non resta che riprendere la ripetuta spiegaz., secondo cui il n. deriverebbe dal n. della leggendaria alchimista *Maria l'Ebreia*, sorella di Aronne (Migl. NP 70, 104). (LEI) **balneum/baneum** colonna 952 [...] Tra le forme dotte si distingue *balneo Marie* (II. 1), sintagma che risale al lat. mediev. alchimistico, cfr. *balneum Mariae* 'fornax philosophicus' (1300ca., DC). Già Ménage 1694 riferì il nome *Maria* all'unica sorella di Mosè, a cui si attribuirono opere alchimistiche in epoca alessandrina (BIWartburg). Probabilmente l'episodio risale all'Esodo 2, 3-4 dove si dice che la sorella di Mosè protesse il fanciullo esposto nel cestino; il bambino abbandonato in un cestino nel Nilo poteva ricordare agli alchimisti il loro bagno di *Maria* (Keller, FEW 6/I, 341b), in rapporto con *Maria l'Ebreia*, leggendaria alchimista, sorella di Aronne. Più tardi questa *Maria* venne confusa con la Vergine *Maria* quando gli alchimisti chiamarono la forza della pietra dei savi *opus Virginis Mariae* (Ménage 1694).⁹

0.3. [Prima attestazione nel corpus] Codice gastrologico 1841.

0.3.1. [Indicazione numerica della frequenza nel corpus (per ciascuna forma)] *bagno maria* [62]: Codice gastrologico 1841 [1]; Artusi 1891 [32+3];¹⁰ Prato 1901 [2]; Borgarello 1904 [1]; Lazzari Turco 1904 [1]; Guerrini 1918 [4]; Boni 1927 [6]; «Cucina italiana 1943» [12]; *bagnomaria* [309]: Maestrelli 1866 [1]; Vialardi 1899 [8]; Prato 1901 [1]; Borgarello 1904 [16]; Lazzari Turco 1904 [180+15]; Artusi 1911 [2]; Tamburini 1913 [1]; Guerrini 1918 [1]; Boni 1927 [34+2]; Giaquinto 1931 [14]; Giorgina 1941 [23]; «Cucina italiana 1943» [11]; *bagno-maria* [322]: Codice gastrologico 1841 [8]; Maestrelli 1866 [8]; Vialardi 1899 [5]; Prato 1901 [137+10]; Borgarello 1904 [1]; Lazzari Turco 1904 [4]; Artusi 1911 [38+3]; Tamburini 1913 [32]; Guerrini 1918 [37]; Boni 1927 [22]; Giaquinto 1931 [13+1]; «Cucina italiana 1943» [3].

0.4. [Distribuzione geografica delle varianti].

0.5. [Note linguistiche/merceologiche (forestierismi; italianismi in altre lingue)]¹¹ B. Migliorini, *Dal nome proprio al nome comune*, Genève, L. S. Olschki, 1927, pp. 70, 104.

0.6. [Riepilogo dei significati] 1. Tecnica di cottura.¹²

0.7. [Locuzioni polirematiche vere e proprie (con la prima attestazione nel corpus)].

0.8. [Rinvii]¹³ **BAGNOMARIA**² s. m. "recipiente per il bagnomaria".

0.9. [Corrispondenze lessicografiche (= riscontri nei dizionari e nei corpora in rete)]¹⁴

NDELI *bagnomaria* s.m. 'sistema indiretto di riscaldamento di un recipiente mediante un liquido, in genere acqua, che viene direttamente scaldato' (*bagno marie*: 1539, A. Piccolomini; *bagno di Maria*: av. 1557, P. Mattioli; *bagnomaria*: av. 1537, V. Biringuccio), ora relegato nella terminologia gastronomica con la loc. *a bagnomaria* (1772, D'Alb.). Su *bagnomaria* (*balneo of Mary* in ingl., 1471: Fennell) non resta che riprendere la ripetuta spiegaz., secondo cui il n. deriverebbe dal n. della leggendaria alchimista *Maria l'Ebreia*, sorella di Aronne (Migl. NP 70, 104). NOC *bagnomaria* s. m. [sec. XVI], comp. col nome di *Maria l'Ebreia*, leggendaria alchimista, sorella di Aronne secondo una tradizione araba. LEI **balneum/baneum** II.1.It. (*farsi bollire in*) **balneo marie** 'sistema indiretto di riscaldamento' (1550, Ricettario Fior 80), *fare ... nel bagno di Maria* (ante 1557, Mattioli, B), *strugg[ersi] in bagnomarie* (1567, Ricettario

(= Prato, Caterina. 1901. *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche*, IV ed. italiana, riveduta ed accresciuta da Ottilia Visconti Aparnik. Graz: Libreria Styria editrice [1a ed. 1893]); Tamburini 1913 (= Ferraris Tamburini, Giulia. 1913. *Come posso mangiar bene? Libro di cucina con oltre 300 precetti e 756 ricette di vivande comuni, facili ed economiche adatte agli stomaci sani e a quelli delicati*. Milano, Hoepli [1a ed. 1900]); Vialardi 1899 (= Vialardi, Giovanni. 1899. *Il piccolo Vialardi: cucina semplice ed economica per le famiglie*. Torino: Roux Frassati e C.).

⁹ Alla n. 14 si precisa: «Cfr. il fr. medio *baing-Marie* m. 'ustensile composé d'un double récipient, dont le premier contient l'eau, et le second la substance à chauffeur (t. de chimie)' (1500ca., FEW 6/1, 340b). Keller (ib.) cita nella n 55 it. *bagno-maria* (sec. XV, BattistiAl). Il DEI confonde la prima edizione del Ricettario fior. (1499), dove non è attestato, con la seconda (1550), dove alla p. 80 si legge *balneo marie*; l'attestazione italiana rivela dunque chiaramente la sua origine dal lat. mediev. [...]».

¹⁰ Come si è anticipato, nell'indicazione delle occorrenze, la seconda cifra, preceduta dal segno +, si riferisce alle forme presenti in eventuali indici.

¹¹ La voce non è presente nel DIFIT.

¹² Sono stati programmaticamente tralasciati gli esempi di pertinenza strettamente chimica.

¹³ Come 'Rinvii' sono previsti soprattutto 'iperlemmi' (voci "generalì") di raccordo (in questo caso qualcosa come "Metodi di cotture" per il significato 1, o "Utensili di cucina" per il 2), oltre che, naturalmente, rinvii incrociati fra voci analoghe.

¹⁴ Si distinguono i vocabolari etimologici (compreso il LEI) da quelli descrittivi (in ordine cronologico, a partire dal Tommaso-Bellini).

fior., TB), *bagnomaria* (dal 1567, id., TB; Crusca 1866; B; Zing 1983), *bagnomaria* (Florio 1611; Zing 1970; ib. 1983), *bagnomaria* (Oudin 1640 – Veneroni 1681), *bagno-maria* (1826, StampaMilConcord; 1844, ib.), *bagno Maria* (dal 1970, Zing; ib. 1983), piem. *bagn d' maria* Capello, *bagn-maria* Zalli 1815, *bagnmaria* Di-Sant'Albino, mil. *Bagnmaria* Cherubini, vogher. *bân-marîa* Maragliano, emil.occ. (parm.) *bagn-maria* Malaspina, bol. *bagnmarî* Coronedi, venez. *bagnmaria* Boerio, *bagnmarie* ib., triest. *bagnomaria* (Pinguentini; DET), corso *bagnumaria* Falcucci, roman. *Bagnimaria* VaccaroBelli, molis. (Campodipietra) *bbaññëmarinã* DAM, sic. *vagnumaria* Traina. It. (*farlo bollire*) *a bagno marie* 'a bagnomaria' (1539, Piccolomini, B), (*cuocere, scaldare, porre, ecc.*) *a bagnomaria* (ante 1597, Soderini, Acc 1941; dal 1868, Dossi, B; Lapucci 23; Zing 1983), *a bagno maria* (dal 1671, Redi, B; TB; Crusca 1866; Zing 1983), *cuocere a bagno-Maria* (1955, Gadda, B), moes. (Soazza) *a bagnomaria* (VSI 2,48b), lig.occ. (sanrem.) *a bagnomaria* Carli, pav. *a bagnmaria* Annovazzi, emil.occ. (parm.) *a bagnmaria* Malaspina, mant. (*cösar*) *a bagnmaria* Arrivabene, emil.or. (bol.) (*cusr*) *a bagn mari* Coronedi, triest. (*kuzinã[r]*) *a bañomaria* DET, tosc. *a bagno maria* FanfaniUso, corso (*cöce, scallã*) *a bagnumaria* Falcucci, molis. (Campodipietra) *a bbaññëmarinã* DAM; [...] *bagnomarie* D'AlbVill 1772, 'acqua bollente in cui si metta alcun vaso per farvi cuocere carni o altro' ib.

TB *bagnomaria* e *bagnomarie* s. f. 2. 'Scaldare, Tenere, o sim., checchessia a bagnomaria, vale Scaldarlo, Tenerlo, o sim., in vaso posto in altro vaso pieno d'acqua calda, o bollente'. CRUSCA V *BAGNOMARIA*, ed anco *BAGNOMARIE* e *BAGNO DI MARLA*. Sost. Masc. [...] § *A bagnomaria, posto avverbialm. coi verbi Stillare, Scaldare, Tenere e simili, vale In vaso posto dentro ad altro vaso pieno d'acqua più o meno calda*. RF *bagnomaria* s. f. 'Il mettere un vaso dove sia cosa o da stillarsi, o da struggersi, o da cuocersi, in un altro vaso con acqua mantenuta a bollore; ma usasi sempre nella maniera *A bagnomaria*: «Cuocere, Scaldare, Stillare ec. a bagnomaria». GDLI *bagnomaria* (ant. *bagno di Maria*) s. m. 'riscaldamento o cottura a calore uniforme, mediante l'immersione di un recipiente (che contiene la sostanza da scaldare o cuocere) nel liquido (o nel suo vapore) contenuto a sua volta in un altro recipiente, in modo da fare evitare al primo il contatto diretto col fuoco'; comp. da *bagno* e *Maria*, forse il nome di una sorella di Mosè a cui furono attribuite ricette di alchimia. TRECC *bagnomaria* s. m. (o *bagno Maria*) [dal nome della leggendaria alchimista Maria l'ebrea, sorella di Mosè e d'Aronne]. 1. Nella locuz. avv. (*cuocere, scaldare, cottura*) *a bagnomaria*, modo di riscaldare o di cuocere cibi o altre sostanze che al calore diretto possono subire alterazioni, tenendoli in un recipiente messo dentro un altro recipiente più grande contenente acqua mantenuta a temperatura determinata, inferiore di solito a quella di ebollizione. DISC *bagnomaria* meno freq. *bagno Maria*, *bagno maria*, usato solo nella loc. *a b.*, per indicare 'il metodo di cottura o di intiepidimento dei cibi consistente nell'immergere il recipiente con le vivande in un altro in cui bolle l'acqua': *cuocere, mettere, riscaldare a b.*; comp. di *bagno* e *Maria*, nome della sorella di Aronne, alchimista leggendaria, sec. XVI. GRADIT *bagnomaria* s. m. inv. [av. 1537; dalla loc. lat. mediev. *balneu(m) Mariae* "bagno di Maria" con riferimento alla leggendaria alchimista sorella di Mosè]; *a bagnomaria* loc. avv. 'metodo di cottura che consiste nel porre le vivande in un recipiente immerso in acqua che bolle'. DEV-OLI *bagnomaria* s. m., *invar.* 1. 'Riscaldamento o cottura di vivande in un recipiente non a contatto diretto del fuoco, ma immerso in acqua mantenuta alla temperatura desiderata'; viene usato specialmente nella locuzione avverbiale *a bagnomaria*. [Comp. di *bagno* e del nome di *Maria* l'Ebrea, alchimista, sorella leggendaria di Mosè]. ZING *Bagnomaria* o *bàgnoMaria*, (**raro**), *bàgnomaria* [comp. di *bagno*¹ e *Maria* l'Ebrea, sorella di Mosè, ritenuta popolarmente un'alchimista *av.1537] s. m. inv. sistema indiretto di riscaldamento di un recipiente che viene immerso in acqua direttamente scaldata.

1 [Primo significato]¹⁵

bagno maria

«Cucina italiana 1943, 2, febbraio»: 20 (III colonna): «Circa la limitazione dei gradi di calore si faccia uso del bagno maria in luogo del fuoco libero».

a bagno maria

Artusi 1891: 313: «**Croccante a bagno maria**»; «Cucina italiana 1943, 3, marzo»: 35 (II colonna): «*Concentrazione del succo di pomodoro per congelamento ed a bagno maria nel vuoto*»; «Cucina italiana 1943, 4, aprile»: 55 (III colonna): «adottare il sistema a bagno maria che non spreca acqua di cottura»; «Cucina italiana 1943, 5, maggio»: 73 (I colonna): «sterilizzazioni a bagno maria»;

“assodare a b. m.” Artusi 1891: 14, 202 («Ritirati dal fuoco, legateli con *balsamella*, uova e parmigiano e assodate il composto a bagno maria»);

“cuocere a b. m.” Artusi 1891: 18, 19, 157, 158, 168 (Artusi 1891: 173: «Cuocetelo al fuoco o a bagno maria e servitelo caldo»), 174 bis, 175, 202, 296, 297, 299, 300, 313, 315, 322, 332; Prato 1901: 390; Borgarello 1904: 175: «Pain de gelinotte à la Skobelew, farsa di starna cotta in forma a bagno maria con gelatina, servita con tartufi e rognoni di pollo»; Guerrini 1918: 56: «cuocete a bagno maria» (e 313); Boni 1927: 147, 205, 416;

“fare restringere a b. m.” Artusi 1891: 162;

“liquefare, sciogliere, struggere il burro a b. m.” Artusi 1891: 240, 247: «il burro liquefatto a bagno maria», 266 («il burro, sciolto a bagno maria»), 293 («Il burro, d’inverno, struggetelo a bagno maria»);

“mettere a b. m.” Artusi 1891: 162; Lazzari Turco 1904: 30; Boni 1927: 186; (cfr. anche Artusi 1891: 326: «rimettetelo al fuoco a bagno»);

“porre a b. m.” Codice gastrologico 1841: 27; «Cucina italiana 1943, 2, febbraio»: 20 (III colonna);

“rammorbire a b. m.” Artusi 1891: 262, 287, 288;

“rapparendere a b. m.” «Cucina italiana 1943, 3, marzo»: 37 (I colonna); «Cucina italiana 1943, 4, aprile»: 54 (I colonna);

“restringere a b. m.” Artusi 1891: 116: «restringendo il riso a bagno maria entro a uno stampo»;

“ristringere a b. m.” cfr. “fare restringere a b. m.”;

“riscaldare a b. m.” Guerrini 1918: 11;

“sciogliere a b. m.” Guerrini 1918: 92;

“tenere a b. m.” Boni 1927: 105: «Si batte la stampa affinché non restino vuoti e poi si tiene la stampa a bagno maria, in caldo».

dal bagnomaria

“levare dal b. m.” Artusi 1891: 162; Prato 1901: 407: «Levato dal bagno maria il piatto o le chicchere contenenti la crema a vapore, questi si pongono, rasciugati che sieno, sopra un vassoio»; Boni 1927: 416.

bagnomaria

Boni 1927: 475: «C’è chi fa anche lo zabaione a fuoco nudo, lavorandolo direttamente sulla brace, ma il bagnomaria è preferibile».

a bagnomaria

Maestrelli 1866: 168; Lazzari Turco 1904: 216: «stampo a bagnomaria», 178 («**Crema a bagnomaria frita**», nel titolo di una ricetta come a 191, 222, 537 ter, 543, 715), 225, 494 (e 504), 538, 570: «Procuratevi mezzo litro di sugo con gr. 1000-1300 di frutta, spremendolo dall’apposito torchiello e lasciandolo chiarire o estraendolo naturalmente a bagnomaria» (cfr. 716: «Estraete il sugo delle cesarelle a bagnomaria come è accennato nella ricetta precedente»), 711: «Un’ebollizione di pochi minuti a bagnomaria contribuisce molto alla conservazione degli scioppi»,¹⁶ 716: «Come sopra, soltanto quando le more si tro-

¹⁵ Come detto *supra*, gli spogli sono raggruppati prima per significato e poi in base alle forme registrate, presentate in ordine alfabetico; le citazioni si susseguono di norma in ordine cronologico. All’interno delle citazioni saranno messe in evidenza con il sottolineato doppio (oltre, naturalmente, le occorrenze della variante considerata) tutte le determinazioni del lemma (espansioni sintagmatiche, polirematiche, *locutions figées*) che possano avere rilevanza ai fini ipertestuali. Per voci particolarmente complesse si prevede un ‘campo di sintesi’ conclusivo. Per questa, come per la voce successiva, l’analisi è tendenzialmente esaustiva (fatta eccezione per i pochi casi banalmente ripetitivi).

¹⁶ Cfr. *infra* “far bollire a b.”.

vano nella pentola, a bagnomaria, versate fuori il sugo di mano in mano che si va formando»; Boni 1927: 337: «Se invece desiderate di fare la cottura a bagnomaria, ciò che dà forse un risultato più fine, dovrete imburrare e infarinare la stampa, escludendo il pane pesto», 521 («La cottura dei budini al forno è un po' più breve di quelli a bagnomaria»); «Cucina italiana 1943, 1, gennaio»: 4 (I colonna) bis: «proseguendo la cottura possibilmente a bagnomaria», «Date la preferenza alla cottura a bagnomaria»; “asciugare a b.” Boni 1927: 518: «si asciuga questa polpa a bagnomaria per far perdere tutta l'umidità»; “bollire a b.” cfr. “far bollire a b.” e anche “far sobbollire a b.”;¹⁷

“collocare a b.”: Lazzari Turco 1904: 44 («collocate il pentolino a bagnomaria»), 301, 715: «raccoglietelo in una pentola nuova, collocate questa (coperta bensì ma non chiusa) a bagnomaria per mezz'ora», 759, 782 («collocandoli però in bottiglie bene tappate ma non piene con grande precauzione a bagnomaria»), 812;

“conservare a b.”: Lazzari Turco 1904: 31: «senza più far bollire la salsa conservatela a bagnomaria», 446, 472, 830: «mettetela quindi in vasi di vetro e versatevi sopra il grasso tiepido che avrete conservato a bagnomaria»; «Cucina italiana 1943, 5, maggio»: 70 (III colonna): «conservatelo in caldo a bagnomaria fino al momento di mandare in tavola»;

“cuocere a b.” Borgarello 1904: 28, 36, 46 («cotto in forma a bagnomaria», e 83, 138), 50, 51, 61, 96, 104 («cotti al sugo nel bagnomaria»), 119 bis, 126, 198 bis, 203; Lazzari Turco 1904: 56: «cuocete 2-3 ore o più a bagnomaria» (e 84, 85 bis), 172, 178 («Cuocete il composto a bagnomaria», e 191), 209 («**Budini cotti nel tovagliolo a bagnomaria**»), 215 ter, 216 ter, 217, 218 ter, 219bis, 220bis e 221 bis, 224 quater, 225 quater, 225 («cotto a bagnomaria»), 245, 333 («Cuocete il composto a bagnomaria»), 333 (e 334, 337), 338: «Potete anche collocare la terrina in un recipiente con dell'acqua che la bagni fino alla metà, e così il composto si cuocerebbe nel forno bensì ma a bagnomaria», 504: «I budini più fini si cuociono tutti a bagnomaria», 511 bis, 512, 514, 515, 516 («soltanto le albicocche devono crescere di numero ed essere cotte a bagnomaria»), 517 bis, 518, 531, 537, 538 bis, 540, 561, 754, 769, 772, 775, 776, 779, 812, 813 bis, 816 («cotte a bagnomaria nei vasi saldati per uno spazio di tempo proporzionato alla loro grandezza e a quella dei vasi»); Artusi 1911: 485: «Cuocetelo a bagnomaria»; Guerrini 1918: 14: «cuocerla a bagnomaria»; Boni 1927: 190, 273, 328, 337;¹⁸ Giaquinto 1931: 338: «conservare il tonno in scatole saldate e cotte a bagnomaria»; Giorgina 1941: 9 bis; «Cucina italiana 1943, 5, maggio»: 66 (II colonna): «Poi si mescolano con la besciamella e si cuociono nella forma da sformato, a bagnomaria»; cfr. “far cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”, “mettere a cuocere a b.”;

“estrarre a b.” Lazzari Turco 1904: 763: «Estraete il sugo dell'uva a bagnomaria»;

“fare a b.” Lazzari Turco 1904: 59: «Fate una crema a bagnomaria», 567, 568, 569 (sempre con *crema*);

“far bollire a b.” Tamburini 1913: 176: «Si mettono in bottiglie, o vasi di cristallo, che si riempiono di sciroppo freddo a 18° e si fanno bollire per alcuni minuti a bagno-maria», 810: «Potete anche coprirle d'una salamoia più leggera e farle poi bollire, in vasetti chiusi, alcuni minuti a bagnomaria»; Giaquinto 1931: 341: «far bollire il barattolo a bagnomaria»; cfr. “far sobbollire a b.”;

“far cuocere a b.” Lazzari Turco 1904: 521: Amalgamate ogni cosa colle uova sbattute nel *cognac* e nel latte, mettete il composto in uno stampo e fatelo cuocere a bagnomaria non meno di 4 ore per servirlo poi freddo con una salsa di *cognac*»; Boni 1927: 57: «versateci il composto e fatelo cuocere a bagnomaria» (come a 349), 331: «Mettete il budino in una casseruola piuttosto grande con acqua calda, avvertendo che l'acqua giunga soltanto a un paio di dita sotto l'orlo della stampa e fate cuocere a bagnomaria per circa un'ora, per dar modo al budino di rassodarsi»; Giaquinto 1931: 298: «fatelo cuocere a bagnomaria, con un pochino di bragia sul coperchio», 375, 376, 377, 389; cfr. “cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”;

“far lessare a b.” Giorgina 1941: 13, 37, 46, 53, 107: «Fatevi dare dal macellaio un bel pezzo di fesa, tenera, magra e compatta e fatela lessare per un paio d'ore a bagnomaria», 130, 154, 161, 164;

“far sobbollire a b.” Lazzari Turco 1904: 776: «continuando a cuocerle e rimestarle, o facendole sobbollire a bagnomaria a intervalli per diversi giorni»; cfr. “far bollire a b.”;

“fondere, liquefare, sciogliere, squagliare il burro a b.” Lazzari Turco 1904: 230: «Spalmate questi rettangoli con del burro fuso a bagnomaria», 257, 491: «Il burro per le *crêpes* si fonde a bagnomaria», 526:

¹⁷ Cfr. *supra* Lazzari Turco 1904: 711 («Un'ebollizione di pochi minuti a bagnomaria»).

¹⁸ Qui anche 337: «fare la cottura a bagnomaria» (cfr. *supra* anche per 521 «La cottura dei budini al forno è un po' più breve di quelli a bagnomaria» e per «Cucina italiana 1943, 1, gennaio»: 4 (I colonna) bis).

«untate di burro sciolto a bagnomaria», 623 bis, 624, 627, 634, 636, 647 bis; Boni 1927: 542: «Anzichè fondere il burro su fuoco nudo, si può anche operare a bagnomaria»; Giaquinto 1931: 374: «Intanto squaglierete il burro (se è inverno) a bagnomaria», 452: «fate liquefare a bagnomaria 100 gr. di burro»; Giorgina 1941: 29: «40 gr. di burro sciolto a bagnomaria», 56: «Al momento di servire si aggiunge il burro liquefatto a bagnomaria», 64: «amalgamateli in una casseruolina con l'olio e il burro fuso a bagnomaria»;

“frullare a b.”: Lazzari Turco 1904: 27: «frullatelo a bagnomaria aggiungendovi qualche cucchiaino di buon *consommé*», 728, 527;

“lasciar cuocere a b.”: Lazzari Turco 1904: 328: «Lasciate cuocere per una mezz'ora abbondante a bagnomaria, e quando il composto si sarà bene rassodato, rovesciatelo su un piatto, e completatelo con una piramide di pisellini al prosciutto»; cfr. “cuocere a b.”, “far cuocere a b.”;

“lasciar rammollire a b.”: Lazzari Turco 1904: 716: «mettete i grappoletti in una pentola nuova e questa in un paiolo con dell'acqua fredda e lasciateli rammollire a bagnomaria finchè si possono comprimere per estrarne il sugo»;

“lessare a b.” cfr. “far lessare a b.”;

“liquefare il burro a b.” cfr. “fondere, liquefare, sciogliere, squagliare il burro a b.”;

“mestare a b.” Lazzari Turco 1904: 64;

“mescolare a b.” Lazzari Turco 1904: 72: «Mescolate (se in tempo d'inverno accanto al fuoco o a bagnomaria)»;

“mettere a b.” Lazzari Turco 1904: 30, 41 («Mettete il pentolino a bagnomaria»), 41, 219, 222, 223 («Mettete il composto a bagnomaria in uno stampo a cilindro»), 534, 544 («mettendo 900 gr. di frutta sgranate in una pentola a bagnomaria»), 565 («Mettete in un recipiente, a bagnomaria»), 566 bis, 567, 570 bis, 575, 576, 717, 718, 720, 725 bis, 749, 773, 775, 778, 778 bis, 779, 780 bis, 793 («mettete la bottiglia a bagnomaria (nell'acqua fredda)»); qui anche 775 («rimetteteli sul fornello a bagnomaria e fate bollire l'acqua alcuni minuti»); Boni 1927: 478: «Fatto questo, mettete la stampa a bagnomaria in un recipiente grande contenente acqua quasi bollente», 479 («Mettete il budino a bagnomaria»); Giorgina 1941: 64: «mettete la casseruolina a bagnomaria»;

“mettere a cuocere a b.” Boni 1927: 192 «Prendete ora una stampa da bordura della capacità di circa un litro, imburратela abbondantemente, versateci dentro il composto, pareggiatelo bene e poi mettete a cuocere il flan a bagnomaria per circa un'ora, fino a che si sarà ben rassodato», 245: «Mettete a cuocere il budino a bagnomaria, mettendo anche un po' di brace sul coperchio»; cfr. “cuocere a b.”, “far cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”;

“ottenere a b.” Lazzari Turco 1904: 716: «versatevi il sugo ottenuto a bagnomaria», 756: «Questo sugo si deve ottenere a bagnomaria e colarlo da un sacchettino senza spremere»;

“preparare a b.” Lazzari Turco 1904: 777: «Le marmellate per i gelati si preparano generalmente a bagnomaria»;

“rammollire a b.” Lazzari Turco 1904: 487: «Rammollite 50 gr. di burro a bagnomaria», 497;

“rapprendere a b.” Tamburini 1913: 228: «fatelo rapprendere a bagnomaria, con fuoco sotto e sopra»; Boni 1927: 57: «In linguaggio di cucina si chiama Royale un composto cremoso di uova rappreso a bagnomaria»; «Cucina italiana 1943, 2, febbraio»: 31 (III colonna): «fate rapprendere a bagnomaria tenendo il recipiente coperto»; «Cucina italiana 1943, 5, maggio»: 70 (I colonna) bis;

“rassodare a bagnomaria” Giorgina 1941: 13: «Frullate le uova con due cucchiaini d'acqua e un po' di sale, fateli rassodare a bagnomaria»; «Cucina italiana 1943, 4, aprile»: 52 (III colonna);

“restringere a b.” Lazzari Turco 1904: 733: «lasciate restringere la cioccolata a bagnomaria rimestandola di tanto in tanto»; Artusi 1911: 191: «restringendo il riso a bagnomaria entro a uno stampo» (qui anche Lazzari Turco 1904: 808: «Continuate a restringere il passato a bagnomaria finchè è denso»);

“riscaldare a b.” Lazzari Turco 1904: 30, 301, 566 bis, 733, 811: «Quando i funghi v'occorrono aprite un vaso e riscaldateli un momento a bagnomaria»; Giorgina 1941: 43: «ricoprendole con questa salsa che avrete riscaldata a bagnomaria», 137; «Cucina italiana 1943, 5, maggio»: 69 (II colonna): «Procedimento migliore è quello per cui si riscalda il pomodoro a bagnomaria», «Cucina italiana 1943, 7, luglio»: 101 (I colonna);

“sciogliere a b.” Lazzari Turco 1904: 3, 26, 30, 53, 69, 73, 125, 133, 258 («un pezzo di midollo di manzo appena sciolto a bagnomaria»), 290, 430, 568 bis, 823; Boni 1927: 458: «Si prende ora un pezzo di cioccolato da «copertura» [...] e si fa sciogliere in una piccola casseruola a bagnomaria», 461: «Sciogliete allora un po’ di gomma arabica in pochissima acqua, preferibilmente a bagnomaria», 513; Giorgina 1941: 150: «amalgamatevi il midollo sciolto a bagnomaria», 154; «Cucina italiana 1943, 5, maggio»: 67 (III colonna): «mettete a sciogliere a bagnomaria un quantitativo di miele sufficiente per indolcire il riso»; “sciogliere il burro a b.” cfr. “fondere, liquefare, sciogliere, squagliare il burro a b.”; “squagliare il burro a b.” cfr. “fondere, liquefare, sciogliere, squagliare il burro a b.”; “tenere a b.” Lazzari Turco 1904: 569: «sbattete il composto colla frusta tenendolo a bagnomaria senza lasciarlo bollire»; Giorgina 1941: 82: «tenete il recipiente in cui è il burro al caldo a bagnomaria) e il succo di un limone»; “tenere a b.” Giorgina 1941: 210: «In un recipiente tenuto al caldo a bagnomaria sbattete i tuorli delle uova con lo zucchero e un quarto di litro d’acqua»; “travasare a b.” Boni 1927: 518: «Si travasa allora nel recipiente a bagnomaria dove è la polpa delle mele».

al bagnomaria

Vialardi 1899: 250; Boni 1927: 487: «Crema al bagnomaria e crema al caramello»; “far bollire al b.” cfr. “far bollire al b.”; “cuocere al b.” Vialardi 1899: 253, 254, 263; Prato 1901: 5: «Collo zucchero si spolverizza lo stampo per le paste dolci che vari cotte a vapore (al bagnomaria)»; Giaquinto 1931: 370, 372; “far bollire al b.” Giaquinto 1931: 532: «farle bollire al bagnomaria per 30 minuti»; “fare al b.” Giaquinto 1931: 389: «Questo focaccio, se fatto al bagnomaria può, dopo essere stato sfornato sul piatto, ricoprirsì con una salsa di fragole»; “far rapprendere al b.” Vialardi 1899: 269: «fatelo rapprendere in uno stampo al bagnomaria» («su lento fuoco al bagnomaria» 269), 270; “porre al b.” Vialardi 1899: 268: «ponetelo al bagnomaria cioè in un tegame con acqua bollente che giunga ai tre quarti dello stampo»; “rapprendere al b.” cfr. “fare rapprendere al b.”.

dal bagnomaria

“levare dal b.” Boni 1927: 36: «levatela dal bagnomaria»; “togliere dal b.” Boni 1927: 479: «toglietelo dal bagnomaria»; Giorgina 1941: 61: «Si toglie per un momento la piccola casseruola dal bagnomaria».

del bagnomaria

Boni 1927: 26: «per la azione del bagnomaria», 57: «l’acqua del bagnomaria» (e 190, 215, 331, 484, 478, 487), 487: «la temperatura del bagnomaria».

in bagnomaria

“mettere in b.” Boni 1927: 484: «Mettete la stampa in bagnomaria, copritela con un coperchio e sul coperchio mettete qualche po’ di brace».

nel bagnomaria

“raffreddare nel b.” Giaquinto 1931: 326: «Lasciate poi raffreddare le scatole nel bagnomaria»; “tenere nel b.” Boni 1927: 331: «tenendolo poi in caldo nel bagnomaria stesso, vicino al fuoco».

bagno-maria¹⁹

Codice gastrologico 1841: 230: «B M – bagno-maria», 262: «BAGNO-MARIA – maniera di cuocere una pietanza nell’acqua che bolle, dentro in un secondo vaso»;²⁰ Maestrelli 1866: 264, 330; Prato 1901: 11: «Riscaldare, tenere in caldo le pietanze riesce meglio in bagno-maria», 34: «*Beef-tea*. (Brodo concentrato a ba-

¹⁹ In alcuni casi, come Vialardi 1899: 67, 254, 269; Prato 1901: 122, 262, 303 ecc.; Borgarello 1904: 47; Lazzari Turco 1904: 220, 224, 225 ecc.; Artusi 1911: 57, 58, 305 ecc.; Tamburini 1913: 53; Guerrini 1918: 41, 155; Boni 1927: 278, 338; Giaquinto 1931: 221, 373, 377; Giorgina 1941: 43, 52, 99; «Cucina italiana 1943, 1, gennaio»: 5 (III colonna) ecc., nei quali la prima parte (*bagno*) di *bagno-maria* compare a fine riga (e di conseguenza il trattino potrebbe segnalare l’*a capo*), ci si è basati sulla forma all’interno di riga.

²⁰ Cfr. *infra* “cuocere a b.”.

gno-maria», 67 (nota 1): «Per evitare che lo zabaione o la crema si attacchino al fondo e prenda di abbruciato si mette la pentola in una più grande con acqua bollente (bagno-maria) e si pone tutto al fuoco»; Tamburini 1913: 33: «**Bagno-maria**. Acqua bollente entro cui si pone un vaso nel quale si colloca quanto si vuol far cucinare o riscaldare. Nel dare il bagno-maria alle cibarie si faccia attenzione a che l'acqua nel bollire non abbia *da allungare*, o da guastare le pietanze»; Guerrini 1918: 22: «tirate fuori la casseruola sempre rimestando e aggiungete acqua fredda al bagno-maria»; Giaquinto 1931: 493: «altrimenti basta il bagno-maria ed un poco di cenere calda e di poca brace sul coperchio»; «Cucina italiana 1943, 6, giugno»: 92 (I colonna): «Circa alla cottura dei budini [...] il miglior sistema per cuocerli sarebbe di metterli in forno col loro bagno-maria, la cui acqua dovrebbe mantenersi per tutto il tempo quasi in ebollizione, ma senza bollire».

Qui anche Giaquinto 1931: 415: «**Crema semplice alla bagno-maria detta alla borghese**».

a bagno-maria

Prato 1901: 261: «**Salmi a bagno-maria**», 385: «A bagno-maria (anche 401 e 402); Artusi 1911: 490: «**Croccante a bagno-maria**» (e 576); Tamburini 1913: 220: «Le bottiglie così preparate si sottopongono ad *una sola* ebollizione a bagno-maria»; Boni 1927: 498: «È questa l'operazione più noiosa, poichè la cottura a bagno-maria è lenta e necessita quella pazienza alla quale abbiamo fatto appello»²¹, 499: «e quando anche lo zucchero sarà alla caramella, versatelo pian piano e sempre mescolando, nella grande casseruola a bagno-maria, dove già sono il miele e le chiare»²²;

“andare a b.” Tamburini 1913: 157: «I vasi vanno poi a bagno-maria, ma devono subire *solamente* cinque minuti di ebollizione»;

“assodare a b.” Artusi 1911: 52: «versate il detto composto nella medesima per assodarlo a bagno-maria con fuoco sopra», 280, 317, 460, 473;

“bollire a b.” cfr. “far bollire a b.”, “mettere a bollire a b.”;

“collocare a b.” Lazzari Turco 1904: 717: «collocate la pentola a bagno-maria»;

“concentrare a b.” Prato 1901: 34: «*Beef-tea*. (Brodo concentrato a bagno-maria)»;

“cuocere a b.” Codice gastrologico 1841: 58: «Volendolo cuocere a bagno-maria vi metterete le Uova» (ancora un'altra occorrenza), 61, 62: «con questa composizione potrete pur fare dei Gattò cotti a bagno-maria al Forno», 108, 142²³; Prato 1901: 34, 37 («L'indomani la si cuoce lentamente a bagno-maria»), 47 («Carne del petto di pollame cotto in stufato unitamente a del farcito cotto a bagno-maria»), 71 («nel frattempo si fa bollire con dello zucchero il succo di frutta cotte a bagno-maria»), 75 «*Per arrostitire o cuocere a bagno-maria*», 169, 228, 230, 260, 261 ter ecc.²⁴; Borgarello 1904: 47: «Pouding à la Cambacérés [...] cotto in forma a bagno-maria»; Lazzari Turco 1904: 220, 225: «Cuocete a bagno-maria»; Artusi 1911: 57: «Mescolate bene e versate il composto in uno stampo liscio per cuocerlo a bagno-maria», 58, 253, 256, 279, 286: «Cuocetelo al fuoco o a bagno-maria e servitelo caldo», 287, 288 bis, 305, 317, 471, 472, 474, 475 ecc.; Tamburini 1913: 84: «Il composto si versa allora in uno stampo unto di burro e si cuoce come tutti i budini a bagno-maria» (qui un'altra occorrenza), 128, 172, 249; Guerrini 1918: 41, 42, 146, 155, 170, 190, 201, 209: «Versate in uno stampo unto di burro, cuocete a bagno-maria, senza che bolla e per un'ora», 238, 246, 276, 277, 278: «Gli sformati di verdure vanno cotti generalmente a bagno-maria» (qui anche un'altra occorrenza), 293, 294, 328: «Intanto i budini si cuociono sia al forno che a bagno-maria» (qui anche un'altra occorrenza), ecc.; Boni 1927: 187: «La schiuma deve cuocere a bagno-maria per un tempo che varia dai quaranta minuti a tre quarti d'ora», 278, 355 («cuocete il budino a bagno-maria per un'ora circa, fino a che sia ben rassodato»), 467, 482, 483, 484, 487, 498, 499: «Tenete pronto intanto lo zucchero, che cuocendosi a fuoco diretto e non a bagno-maria come il miele, arriva assai più presto di cottura», 500, 511: «fate saldare le scatole dallo stagnaio e cuocetele per un'ora a bagno-maria»,

²¹ “Cottura a b.” anche in «Cucina italiana 1943, 6, giugno»: 92 (I colonna): «Circa alla cottura dei budini a bagno-maria, il miglior sistema per cuocerli sarebbe [...]»; cfr. *infra* “cuocere a b.”.

²² Cfr. *infra* per Prato 1901: 262.

²³ Cfr. *supra* per Codice gastrologico 1841: 262: «**BAGNO-MARIA** – maniera di cuocere una pietanza nell'acqua che bolle, dentro in un secondo vaso».

²⁴ Cfr. anche Prato 1901: 379 (nota 1): «Sotto il nome di coch (Koch) si comprendono le paste leggere generalmente zuccherate, che si cuociono od al forno o con brage sotto e sopra come pure a bagno-maria (a vapore)», 388: «*Con briciole, cotto nello stampo a bagno-maria*» (anche 396, 402, 566). Cfr. Prato 1901: 575 «cottura a bagno-maria».

539; Giaquinto 1931: 491: «Cuocete a bagno-maria, coperto, oppure nel forno per 20 minuti»; cfr. “far cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”, “mettere a cuocere a b.”, “porre a cuocere a b.”;

“evaporare a b.” Maestrelli 1866: 230: «si pongono 25 cc. di vino da analizzare e se ne evapora il liquido a bagno-maria o nella stufa», 242, 316;

“far bollire a b.” Prato 1901: 180, 335; Tamburini 1913: 157 ter, 176 «Si mettono in bottiglie, o vasi di cristallo, che si riempiono di sciroppo freddo a 18° e si fanno bollire per alcuni minuti a bagno-maria»; Guerrini 1918: 65; cfr. “mettere a bollire a b.”;

“fare a b.” Giaquinto 1931: 383: «Se possedete una piccola frusta dovreste fare il zabaglione in un casseruolino [...]; se avete un piccolo frullo di legno potete farlo a bagno-maria, od in una cioccolatiera, insomma in recipiente più alto e più stretto della casseruola. Ad ogni modo la frusta ed un polzonetto sono i preferiti»;

“far cuocere a b.” Codice gastrologico 1841: 61: «fate cuocere il Budino dentro ad una Cazzeruola panata al Forno, o a bagno-maria, e servitevene subito»; Prato 1901: 286 «s’intonaca lo stampo con carta, poi con code di gamberi e punte d’asparagi, e ricolmato di riso, si fa cuocere a bagno-maria», 301, 303, 374, 381, 383, 390, 391, 394, 402, 422, 557, 569 ecc.; Tamburini 1913: 128: «Si fa cuocere a bagno-maria», 172, 249; Guerrini 1918: 22, 42, 155: «Fate cuocere a bagno-maria e sformatelo», 190, 201, 238: «e si fa cuocere a bagno-maria badando bene che non bolla», 246, 314; Boni 1927: 278: « Nella stampa così preparata mettete il composto di fegato [...] e fate cuocere a bagno-maria per un’ora», 467, 487; Giaquinto 1931: 300: «e fate cuocere a bagno-maria coperto con un pochino di bragia sul coperchio», 319: «si versa il composto nel piatto burraio e si fa cuocere a bagno-maria finchè sarà quagliato»; Giorgina 1941: 52; cfr. “cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”, “mettere a cuocere a b.”, “porre a cuocere a b.”;

“far liquefare il burro a b.” Artusi 1911: 472: «Fate liquefare il burro a bagno-maria e nel medesimo versate lo zucchero e la cioccolata»; cfr. “liquefare, rammorbidire, sciogliere struggere il burro a b.”;

“far rapprendere a b.” Boni 1927: 31: «si liscia la superficie con una lama di coltello e si fa rapprendere la farcia a bagno-maria o in forno»; cfr. “porre a rapprendere a b.”;

“far riscaldare a b.” Guerrini 1918: 247: «Versate questa salsa sui merluzzi e fate riscaldare a bagno-maria»;

“far restringere a b.” Artusi 1911: 260;

“lasciar cuocere a b.” Prato 1901: 382: «Questa miscela si riempie in uno stampo spolverizzato collo zucchero, lasciandola cuocere 3/4 d’ora a bagno-maria» (e 557); Guerrini 1918: 277: «lasciate cuocere mezz’ora al forno o a bagno-maria»; cfr. “cuocere a b.”, “far cuocere a b.”, “mettere a cuocere a b.”, “porre a cuocere a b.”;

“liquefare, rammorbidire, sciogliere, struggere il burro a b.” Artusi 1911: 384 «D’inverno sciogliete il burro a bagno-maria», 385 («versate il burro, sciolto d’inverno a bagno-maria»), 397: «poi vi si versa a poco per volta la farina, lavorandola ancora, e per ultimo il burro liquefatto a bagno-maria», 417: «D’inverno rammorbidite il burro a bagno-maria e lavoratelo colle uova», 422: «il burro sciolto a bagno-maria», 454: «Lavorate prima il burro da solo con un mestolo, rammorbidendolo un poco d’inverno a bagno-maria», 455 («il burro [...] rammorbidito d’inverno a bagno-maria»), 468: «Il burro, d’inverno, struggetelo a bagno-maria e lavoratelo con un mestolo»; cfr. “far liquefare il burro a b.”;

“mettere a b.” Lazzari Turco 1904: 224: «Quando lo stampo è colmo fino a due dita dall’orlo mettetelo a bagno-maria», 260; Tamburini 1913: 130: «Mettete lo stampo a bagno-maria per tre quarti d’ora con fuoco sotto e sopra», 259, 406: «Mettete il piatto a bagno-maria sopra una casseruola colma d’acqua bollente»; Guerrini 1918: 21: «Però, se si vuol riscaldare, bisogna metterla a bagno-maria, se no addenserebbe troppo», 222: «Passate al setaccio e mettete a bagno-maria fino a consistenza voluta», 258: «Mettete il tutto a bagno-maria e a debol fuoco, perchè, se bolle, il piatto anderà a male», 298; Giaquinto 1931: 295: «si fa cuocere una cucchiata del composto mettendolo a bagno-maria in un piccolo recipiente», 300: «e fate cuocere a bagno-maria coperto con un pochino di bragia sul coperchio», 319: «si versa il composto nel piatto burraio e si fa cuocere a bagno-maria finchè sarà quagliato», 377: «oppure mettendolo a bagno-maria nel forno»; Giorgina 1941: 43: «mettete la salsa a bagno-maria e frullate energicamente fino a quando essa abbia raggiunto la consistenza voluta»;

“mettere a bollire a b.” Prato 1901: 285: «si mette a bollire per 1 ora a bagno-maria», 566: «forti vetri o bottiglie, che tappate e legate con doppia carta pergamena si mettono a bollire a bagno-maria»; cfr. “far bollire a b.”;

“mettere a cuocere a b.” Prato 1901: 302 «si mette a cuocere con calore di sopra a bagno-maria in una forma unta di grasso», 302, 304, 380, 381 bis, 389, 391, 393, 395, 407, 548; Guerrini 1918: 170: «Mettete questo composto a cuocere a bagno-maria»; Boni 1927: 482: «Battete leggermente la stampa sulla tavola, affinché non rimangano vuoti nell’interno e mettete a cuocere la mousseline a bagno-maria», 484; cfr. “cuocere a b.”, “far cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”, “porre a cuocere a b.”;

“montare a b.” Boni 1927: 444: «Continuate a montare così a bagno-maria, fino a che il composto sia tanto caldo da poterci tenere agevolmente un dito»;

“porre a b.” Maestrelli 1866: 32: «si pone il tutto a bagno-maria»;

“porre a cuocere a b.” Prato 1901: 34: «si chiude il vaso con carta pergamena, ponendolo a cuocere 3 ore a bagno-maria»; Giaquinto 1931: 221: «Si pone a cuocere in una casseruola ed a bagno-maria, tenendola coperta e badando che l’acqua non abbia a bollire»; cfr. “cuocere a b.”, “far cuocere a b.”, “lasciar cuocere a b.”, “mettere a cuocere a b.”;

“porre a rapprendere a b.” «Cucina italiana 1943, 1, gennaio»: 5 (III colonna): «versatevi il composto dolce, e ponetelo a rapprendere a bagno-maria in un recipiente che lo contenga comodamente ed al coperto»; cfr. “far rapprendere a b.”;

“porre a scaldare a b.” Guerrini 1918: 21: «Per sette od otto persone mettete un rosso d’uovo crudo in una casseruola che porrete a scaldare a bagno-maria»; cfr. “scaldare a b.”;

“prosciugare a b.” Maestrelli 1866: 101: «allo scopo di valutarne il potere nutritivo, bisogna prosciugarla a bagno-maria ad una temperatura che non sorpassi + 50° centig»;

“rammorbire il burro a b.” cfr. “liquefare, rammorbire, sciogliere, struggere il burro a b.”;

“rapprendere a b.” cfr. “far rapprendere a b.”, “porre a rapprendere a b.”;

“restringere a b.” Artusi 1911: 256: «versate il composto in uno stampo liscio, che avrete unto con burro diaccio e mettetelo al fuoco per restringerlo a bagno-maria»; Guerrini 1918: 248: «fate una balsamella saporita ed abbondante coll’aggiunta di qualche rosso d’uovo, restringendo a bagno-maria»;

“ristringere a b.” cfr. “far restringere a b.”;

“rimettere al fuoco a b.” Artusi 1911: 505: «Versate il riso in questo stampo e rimettetelo al fuoco a bagno-maria che così assoda ancora e scioglie lo zucchero del fondo»;

“riporre a b.” Tamburini 1913: 301: «Si ripone al fuoco lento, o meglio a bagno-maria»;

“riscaldare a b.” Guerrini 1918: 247: «Versate questa salsa sui merluzzi e fate riscaldare a bagno-maria»; Boni 1927: 481: «A parte si può far servire una salsiera con della panna di latte densa ma non montata, riscaldata a bagno-maria, addolcita con dello zucchero e finita con un nonnulla di vainiglia»; Giordina 1941: 99: «Dovrete ottenere una salsa abbastanza densa che riscalderete a bagno-maria e verserete sulle costate cotte in graticola»; cfr. “far riscaldare a b.”;

“scaldare a b.” Maestrelli 1866: 184: «dopo la sua evaporazione a secchezza operata in una capsula scaldata a + 100° C a bagno-maria»; Guerrini 1918: 99: «buttate giù la carne tagliata a dadi e scaldate a bagno-maria», 130, 134, 179, 249; Boni 1927: 386: «Mettete in una terrinetta due ettogrammi di burro — se fosse molto duro converrebbe prima scaldarlo un po’ in una piccola casseruola a bagno-maria — e con un cucchiaino di legno lavoratelo per circa un quarto d’ora in modo da averlo bianco e soffice»; cfr. “porre a scaldare a b.”;

“sciogliere a b.” Tamburini 1913: 168: «mammella (*tettina*, alla milanese) di vitella [...] che si trita finissimamente a parte e si scioglie a bagno-maria»; Guerrini 1918: 138: «e rosolatelo con 50 o 60 gr. di midolla di bue, sciolta a bagno-maria»;

“sciogliere il burro a b.” cfr. “liquefare, rammorbire, sciogliere, struggere il burro a b.”;

“struggere il burro a b.” cfr. “liquefare, rammorbire, sciogliere, struggere il burro a b.”.

*al bagno-maria*²⁵

“cuocere al b.” Prato 1901: 8 bis: «Cuocere al bagno-maria (a vapore)», «la pasta cotta in forno o al bagno-maria», 121 ter, 122, 126, 127, 128; Giaquinto 1931: 374: «Versate il composto in uno stampo unto di

²⁵ Per *alla bagno-maria* cfr. *supra*.

burro e spolverizzato di pan grattato, e cuocetelo al bagno-maria durante 35 minuti»; cfr. “mettere a cuocere al b.”;

“far cuocere al b.” Vialardi 1899: 254: «Versate entro il preparato e fatelo cuocere al bagno-maria come s’è detto sopra N. 29»,

“far rappigliare al b.” Vialardi 1899: 269: «fatelo rappigliare al bagno-maria come s’è detto sopra e servitelo»;

“far rapprendere al b.” Vialardi 1899: 67: «Col suddetto preparato potete formare anche un bordo circolare versandolo in uno stampo di detta forma, unto di burro e facendolo rapprendere al bagno-maria»;

“mettere a cuocere al b.” Prato 1901: 127 «si mette il tutto a cuocere al bagno-maria oppure in piccoli stampetti nel forno»;

“porre al b.” Vialardi 1899: 72: «Ponete lo stampo al bagno-maria», 214: «Se volete cuocerle al vapore, pelatele e lavatele; poste in una pentola chiudete questa e ponetela al bagno-maria»; Giaquinto 1931: 414:

«Ponete poi lo stampo al bagno-maria bollente e copritelo con un coperchio», 475: «Fate bollire un chilo di miele e passatelo allo staccio, poi mettetelo dentro un polzonetto di rame stagnato, posto al bagno-maria, però l’acqua deve sempre bollire»;

“rappigliare al b.” cfr. “far rappigliare al b.”;

“rapprendere al b.” cfr. “far rapprendere al b.”.

(per *alla bagno-maria* cfr. *supra*)

dal bagno-maria

“togliere dal b.” Boni 1927: 338: «Quando il budino si sarà rassodato toglietelo dal bagno-maria, fatelo riposare qualche minuto e poi capovolgetelo in un piatto», 444: «Togliete allora dal bagno-maria il polzonetto e continuate a montare fuori del fuoco, fino ad ottenere una meringa soffice, rigonfia e ben sostenuta».

in bagno-maria

Tamburini 1913: 326: «2°, che quando il miscuglio ha alzato un bollore in bagno-maria, s’ha da ritirare dal fuoco»;

“bollire in b.” cfr. “far bollire in b.”, “mettere a bollire in b.”;

“cuocere in b.” Prato 1901: 35: «cuocere in bagno-maria aperto, nel forno poco caldo», 120; Giaquinto 1931: 301: «Cuocetelo in bagno-maria, servitelo caldo cosperso con un pò di sugo di carne»; cfr. “mettere a cuocere in b.”, “rimettere a cuocere in b.”;

“far bollire in b.” Tamburini 1913: 157 bis: «fateli sgocciolare e dopo bollire in bagno-maria per due ore», «si mettono in vasi e si fanno bollire in bagno-maria per una mezz’ora» (qui anche altre due occorrenze)

“lasciare in b.” Prato 1901: 527: «lo si versa tosto nella caffettiera di porcellana prima scaldata nell’acqua calda, lasciandovelo in bagno-maria fino a terminata bollitura della panna»;

“mettere in b.” Tamburini 1913: 84: «Si mette in bagno-maria, scoperto, per venti minuti», 144: «Mettete i vasi in bagno-maria e fate bollire per quattro minuti» (e 325, 350);

“mettere a bollire in b.” Tamburini 1913: 294: «e si mette a bollire per tre minuti in bagno-maria», 318; cfr. “bollire in b.”;

“mettere a cuocere in b.” Tamburini 1913: 84: «Manipolata la pasta si ripone in uno stampo spalmato di burro e di farina, che si mette a cuocere per mezz’ora al vapore, o in bagno-maria», 318; cfr. “cuocere in b.”, “rimettere a cuocere in b.”;

“mettere in b.” Tamburini 1913: 87: «Si mette in bagno-maria, scoperto, per venti minuti»; 144, 325, 350;

“porre in b.” Prato 1901: 11: «Per riscaldare la carne, [...], si pone in bagno-maria»; Tamburini 1913: 53: «Chiuso il recipiente ermeticamente, si pone in bagno-maria e si lascia sobbollire per quattro o cinque minuti, quindi si ripone in credenza», 80: «Il recipiente si pone in bagno-maria nell’acqua bollente»;

“rimettere a cuocere in b.” Tamburini 1913: 135: «e per dieci minuti si rimette a cuocere in bagno-maria»;

“rimettere al fuoco in b.” Tamburini 1913: 172: «si rimette al fuoco in bagno-maria, nel quale ha da cuocere per quarantacinque minuti circa»;

“riscaldare in b.” Tamburini 1913: 81: «Questo sugo si riscalda in bagno-maria; ma se alza il bollire.... si butti vial». ²⁶

BAGNOMARIA² s. m. “recipiente per il bagnomaria”.

0.1. [Forme attestate nel corpus dei testi] *bagno a maria*, *bagnomaria*, *bagno-maria*.

0.2. [Nota etimologica essenziale] Cfr. la voce **BAGNOMARIA**¹.

0.3. [Prima attestazione nel corpus] Maestrelli 1866.

0.3.1. [Indicazione numerica della frequenza nel corpus (per ciascuna forma)]: *bagno a maria* [2]: Codice gastrologico 1841 [2]; *bagnomaria* [2]: Boni 1927 [2]; *bagno-maria* [4]: Maestrelli 1866 [2], Boni 1927 [1], Giaquinto 1931 [1].

0.4. [Distribuzione geografica delle varianti].

0.5. [Note linguistiche / merceologiche (forestierismi; italianismi in altre lingue)] Si veda la voce **BAGNOMARIA**¹.

0.6. [Riepilogo dei significati] 1. Recipiente per il bagnomaria.²⁷

0.7. [Locuzioni polirematiche vere e proprie (con la prima attestazione nel corpus)].

0.8. [Rinvii]²⁸ **BAGNOMARIA**¹ s.m. “tecnica di cottura (o di riscaldamento) che consiste nel mettere i cibi in un recipiente immerso in acqua che viene direttamente scaldata”.

0.9. [Corrispondenze lessicografiche (= riscontri nei dizionari e nei corpora in rete)]²⁹

NDELI *bagnomaria* s.m. ‘apparecchio contenente il liquido scaldato direttamente’ (1790, *Cod. farm.*: “Bel-fagor” XLV [1990] 243). Su *bagnomaria* (*balneo of Mary* in ingl., 1471: Fennell) non resta che riprendere la ripetuta spiegaz., secondo cui il n. deriverebbe dal n. della leggendaria alchimista *Maria l’Ebreo*, sorella di Aronne (Migl. NP 70, 104). NOC *bagnomaria* s.m. [sec. XVI], comp. col nome di *Maria l’Ebreo*, leggendaria alchimista, sorella di Aronne secondo una tradizione araba. LEI **balneum/baneum** II.1.It. (*farsi bollire in*) **balneo marie** ‘recipiente contenente un liquido scaldato direttamente; in cui si immerge un altro recipiente contenente la sostanza da scaldare indirettamente’ (1550, RicettarioFior 80), *bagnomaria* (dal 1567, id., TB; Crusca 1866; B; Zing 1983), *bagnomaria* (Florino 1611; Zing 1970; ib. 1983), *bagnomaria* (Oudin 1640 – Veneroni 1681), *bagno-maria* (1826, StampaMilConcord; 1844, ib.), *bagno Maria* (dal 1970, Zing; ib. 1983), piem. *bagn d’ maria* Capello, *bagn-maria* Zalli 1815, *bagnmaria* DiSant’Albino, mil. *Bagnmaria* Cherubini, vogher. *báñ-mària* Maragliano, emil.occ. (parm.) *bagn-maria* Malaspina, bol. *bagnmarì* Coronedi, venez. *bagnmaria* Boerio, *bagnmarie* ib., triest. *bagnomaria* (Pinguentini; DET), corso *bagnumaria* Falcucci, roman. *Bagnimaria* VaccaroBelli, molis. (Campodipietra) *bbaññamarinà* DAM, sic. *vagnumaria* Traina. [...] It. *bagnomaria* m. ‘stufa umida per stillare’ (ante 1537, Biringuccio, TB; D’AlbVill 1772), *bagnomarie* D’AlbVill 1772.

TB *bagnomaria* e *bagnomarie* s. f. (*Farm.*) [Sel.] ‘Stufa umida per istillare’. Dovrebbe però pronunciare come sdrucchiolo, cioè coll’accento in *Ma*: *Bagnomària*. = Dal lat. *Balneum maris*, Bagno di mare. CRUSCA V *bagnomaria* ed anco *bagnomaria* e *bagno di Maria*. Sost. masc. ‘Vaso pieno d’acqua più o meno calda per uso di stillare o di riscaldare a calore uniforme, detto pure Stufa umida.’ FANF *bagnomaria* s. m. ‘Stufa umida per istillare’. TRECC *bagnomaria* s. m. (o *bagno Maria*) [dal nome della leggendaria alchimista *Maria l’Ebreo*, sorella di Mosè e d’Aronne]. 2. Recipiente adatto alla cottura a bagnomaria. GRADIT *bagnomaria* s. m. inv. [av. 1537; dalla loc. lat. mediev. *balneu(m) Mariae* “bagno di Maria” con riferimento alla leggendaria alchimista sorella di Mosè] ‘recipiente per cuocere a bagnomaria’. Var. bagno maria, bagno Maria. DEV-OLI *bagnomaria* s. m., invar. 1. estens. ‘Il recipiente utilizzato per questo scopo’. [Comp. di *bagno* e del nome di *Maria l’Ebreo*, alchimista, sorella leggendaria di Mosè]. ZING *Bagnomaria* o *bàgnoMaria*, (**ra-ro**), *bàgnomaria* [comp. di *bagno*¹ e *Marial’Ebreo*, sorella di Mosè, ritenuta popolarmente un’alchimista *av. 1537] s.m. inv. [...] (**est**) il recipiente stesso.

²⁶ Cfr. anche Prato 1901: 11: «Riscaldare, tenere in caldo le pietanze riesce meglio in bagno-maria» per cui cfr. *supra*.

²⁷ Cfr. *supra* la n. 11.

²⁸ Cfr. *supra* la n. 12.

²⁹ Cfr. *supra* la n. 13.

1. [Primo significato]³⁰

bagno a maria

– *bagno a maria*:

Codice gastrologico 1841: 274: «MARMITTA CON BAGNO A MARIA»³¹;

– *bagnomaria*:

Boni 1927: 36: «ci sono degli speciali utensili di rame stagnati dentro e fuori appositamente per salse, detti bagnomaria», 475;

– *bagno-maria*:

Maestrelli 1866: 129: «Accendendo questa ed elevandosi gradatamente la temperatura dell'apparecchio, che funziona come un bagno-maria, si arriverà infine al grado di fusione del grasso, che sarà letto sul termometro», 328; Boni 1927: 130: «Può servire, ad esempio, un bagno-maria, o, più semplicemente, uno di quei secchietti di latta, comunemente adoperati per il latte o per la crema»; Giaquinto 1931: 493: «Se si dispone di un fornello tiepido o di una stufa si possono cuocere in uno di questi, altrimenti basta il bagno-maria ed un poco di cenere calda e di poca brace sul coperchio».

Poiché il corpus testuale utilizzato è ancora in fase di costruzione, non è al momento possibile fornire la sintesi conclusiva prevista per le voci più complesse.

Abbreviazioni

- AIS = Jaberg, Karl & Jud, Jakob. 1928-1940. *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*. Zofingen: Ringier, 8 voll. (trad. it. 1987. *AIS. Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale*. Milano: Unicopli, 2 voll.).
- ALI = Bartoli, Matteo G. (dir.). 1995-. *Atlante linguistico italiano*, a cura di U. Pellis e L. Massobrio. Roma: Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 7 voll.
- CRUSCA V = *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, quinta impressione. Firenze: Tip. Galileiana [poi Successori Le Monnier], 1863-1926.
- DEV-OLI = Devoto, Giacomo & Oli, Gian Carlo. 2000. *Il Dizionario della lingua italiana*, Edizione 2000-2001 con CD-ROM. Firenze: Le Monnier.
- DIFIT = Stammerjohann, Harro (dir.). 2008. *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco*. Firenze: Accademia della Crusca.
- DISC = Sabatini, Francesco & Coletti, Vittorio (eds.). 1997. *Dizionario italiano Sabatini Coletti*. Firenze: Giunti.
- FANF = Fanfani, Pietro. 1895. *Novissimo vocabolario della lingua italiana scritta e parlata*, compilato sui Vocabolari della Crusca, del Tramater, del Manuzzi, del Tommaseo, del De Stefano, del Fanfani e riveduto da Pietro Fanfani, dodicesima edizione, aggiuntovi in appendice un dizionario di geografia moderna e un compendio di mitologia. Napoli: Antonio Morano.
- GDLI = Barberi Squarotti, Giorgio (dir.). 1961-2002. *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, fondato da Salvatore Battaglia. Torino: Utet, 21 voll.
- GRADIT = De Mauro, Tullio (dir.). 1999-2000. *Grande dizionario italiano dell'uso*. Torino: Utet, 6 voll.
- LEI = Akademie der Wissenschaften und der Literatur – Mainz. 1979-. *LEI. Lessico etimologico italiano*. Editore per incarico della Commissione per la Filologia Romanza da Max Pfister e Wolfgang Schweickard. Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert.
- NDELI = Cortelazzo, Manlio & Cortelazzo, Michele A. 1999. *Il Nuovo Etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli (2a ed.).
- NOC = Nocentini, Alberto. 2010. *L'Etimologico. Vocabolario della lingua italiana*. Firenze: Le Monnier.

³⁰Cfr. *supra* la n. 12.

³¹ Cfr. la relativa spiegazione: «Questa marmitta si può ancora fare di bandone stagnato con dentro il vaso del bagno a maria, e più ancora si fa internamente una contro marmitta traforata con manico mobile, che è molto utile per cuocere Maccheroni, che si sciolano senza rompere» (274).

- RF = Rigutini, Giuseppe & Fanfani, Pietro. 1893. *Vocabolario italiano della lingua parlata*, novamente compilato da Giuseppe Rigutini e accresciuto di molte voci, maniere e significati. Firenze: G. Barbèra.
- TB = Tommaseo, Nicolò & Bellini, Bernardo. 1858-1879. *Dizionario della lingua italiana*. Torino: Unione Tipografico-Editrice.
- TRECC = Duro, Aldo (dir.). 1986-1991. *Vocabolario della lingua italiana*. Roma: Istituto della Enciclopedia italiana, 4 voll.
- ZING = Zingarelli, Nicola. 2014. *lo Zingarelli 2015. Vocabolario della lingua italiana, di Nicola Zingarelli*, a cura di Mario Cannella e di Beata Lazzarini. Bologna: Zanichelli.

Riferimenti bibliografici

- Bertini Malgarini, Patrizia & Caria, Marzia & Vignuzzi, Ugo. In stampa. Per un “Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria”: il progetto dell’Accademia della Crusca. In *Piazza delle lingue, L’Italiano del cibo* (Atti del Convegno). Firenze: Accademia della Crusca.
- Bertini Malgarini, Patrizia & Vignuzzi, Ugo. In stampa. Il progetto del Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria. In Biffi, Cialdini & Setti (eds).
- Biffi, Marco & Cialdini, Francesca & Setti, Raffaella (eds.). In stampa. “*Accio che ’l nostro dire sia ben chiaro*”. *Scritti per Nicoletta Maraschio*. Firenze: Accademia della Crusca.
- Touring Club Italiano. 1931. *Guida gastronomica d’Italia*. Milano: Touring Club Italiano [rist. anast. 2003].