

Sintassi e formulaicità dei ricettari: il caso del *Trattato della miniatura*

Eleonora Colla 

Scuola Normale Superiore. Classe di Lettere e Filosofia, Piazza dei Cavalieri 7 – 56126 Pisa, Italia

<https://dx.doi.org/10.5209/cfit.99176>

Riassunto: L'interesse emerso negli ultimi anni per i ricettari ha favorito la diffusione di glossari specialistici e studi linguistici che hanno permesso di integrare alla tradizionale analisi dei contenuti di questi testi una loro viva rivalutazione in campo linguistico. Meno approfondita, invece, appare oggi l'indagine delle strutture sintattiche dei tardi ricettari di ambito artistico, testimoni imprescindibili della progressiva evoluzione in direzione della più matura forma testuale del trattato rinascimentale.

Il contributo si propone dunque di indagare le strutture formulari e i moduli sintattici che caratterizzano il testo del *Trattato della miniatura*, una raccolta cinquecentesca di 104 ricette per la preparazione dei colori e la realizzazione di elementi paesaggistici, vesti e incarnati. Particolare attenzione sarà dedicata all'analisi dei costrutti sintattici ricorsivi che caratterizzano gli snodi espositivi fondamentali delle ricette (titoli, *incipit*, elementi incaricati di scandire le diverse fasi del procedimento). Si confronteranno gli esiti dell'indagine con gli studi finora condotti sulla lingua dei ricettari, per valutare in che misura persistono i fenomeni sintattici caratteristici del genere e attraverso quali modalità essi si evolvono in direzione dell'adozione di strutture più ampie e regolarizzate.

Parole chiave: ricettari artistici; trattati; sintassi; strutture formulari; ripetizione.

Syntax and formulaicity of recipe books: The case of the *Trattato della miniatura*

Abstract: The recent interest in artistic recipe books has promoted the development of specialized glossaries and linguistic studies, which have enriched traditional content analysis of these texts with a renewed linguistic appreciation. However, the investigation of the syntactic structures within late artistic recipe books – key witnesses to the gradual evolution toward the more mature textual form of the Renaissance treatise – remains relatively underexplored.

This study aims to examine the formulaic structures and syntactic patterns characteristic of the *Trattato della miniatura*, a sixteenth-century collection of 104 recipes detailing the preparation of colors and the depiction of landscape elements, garments, and flesh tones. Particular attention will be devoted to analyzing the recursive syntactic constructs that structure the main expository sections of the recipes, including titles, *incipit*, and elements marking the distinct procedural stages. The findings will be compared with existing studies on the language of recipe books to assess the persistence of syntactic features characteristic of the genre and to explore how these elements evolve toward more extensive and standardized structures.

Keywords: artistic recipe books; treatises; syntax; formulaic structures; repetition.

Sommario: 1. Il contenuto 2. Aspetti testuali 2.1. Composizione del titolo 2.2. Incipit delle ricette 2.3. Elementi dispositivi 3. Conclusioni

Come citare: Colla, Eleonora (2025): «Sintassi e formularità dei ricettari: il caso del Trattato della miniatura», *Cuadernos de Filología Italiana*, 32, 63-80. <https://dx.doi.org/10.5209/cfit.99176>

Negli ultimi anni, il crescente interesse per i ricettari e per la letteratura pratica ha favorito la diffusione di studi lessicali che, alla tradizionale analisi dei contenuti tecnici di questi scritti, hanno affiancato una loro viva rivalutazione in campo linguistico. Il primo orientamento di studi è stato prevalentemente indirizzato all'allestimento di glossari specialistici, in genere collocati in appendice ad antologie e edizioni, che per primi hanno sottolineato l'importanza di questa specifica tipologia di testi nel campo della lessicografia storica¹. In tempi più recenti, la prospettiva di studio si è ulteriormente allargata, e l'indagine è stata estesa a tutti i livelli di analisi linguistica del testo, con particolare attenzione alla sintassi². Ogni ricetta si fonda infatti su una rigida impalcatura che ordina la disposizione delle tessere lessicali, organizzate secondo strutture ricorrenti che scandiscono l'esposizione dei contenuti: soltanto a seguito di un'accurata indagine di tali strutture è stato possibile raggiungere una piena comprensione del testo delle ricette e valorizzare adeguatamente i termini tecnici che caratterizzano questi scritti.

Meno approfondito, anche in virtù della mancanza di trascrizioni e di edizioni criticamente affidabili, appare oggi lo studio linguistico dei tardi ricettari di ambito artistico in italiano, frutto di operazioni di copia stratificate che si prolungarono ben oltre le soglie dell'Età moderna, testimoni di una progressiva evoluzione in direzione della più matura forma testuale del trattato rinascimentale³. Pur non rappresentando due tipologie nettamente distinte, e anzi molto più spesso configurandosi come due poli di un *continuum* di scritti che condividono caratteristiche simili, il ricettario e il trattato si differenziano per il diverso grado di complessità che caratterizza a più livelli l'esposizione dei contenuti. I cambiamenti più evidenti riguardano l'organizzazione e la disposizione della materia trattata (e dunque i principi che hanno governato l'aggregazione delle sillogi), e il grado di elaborazione sintattica delle strutture linguistiche incaricate di fornire le istruzioni del procedimento esposto⁴.

¹ Sono esemplificativi di questo orientamento, a titolo rappresentativo ma non esaustivo, i seguenti studi: in ambito artistico, Brunello ([1975]1992), Frezzato (2003), Bensi / Pasqualetti (2011), Tosatti (2007), Ricotta (2019), Del Savio (2019); in ambito medico, Zamuner (2012), Sosnowski (2014), Elsheikh (2016), Zarra (2018), Ventura (2020); in ambito gastronomico, Frosini (1993), Giuliani / Lubello / Piro (2014), Lubello (2016), Frosini (2019), Pregnolato (2019). Tale interesse è dimostrato dalla cospicua presenza di database e di corpora lessicografici realizzati o in corso di realizzazione: si veda il Corpus ReMediA (*Repertorio di Medicina Antica*; <http://remediaweb.ovv.cnr.it>) e il progetto LeMMA (*Lessico Medievale della Medicina e dell'Alimentazione*; <https://demo.unior.it/ateneo/13076/1/progetto-lemma.html>) con la banca dati online dei Lessici dell'Almansore, (<https://lessicialemansore.wordpress.com>); in campo gastronomico, il progetto *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (<https://www.atliteg.org>); in campo artistico il progetto ArDiRe. *Archivio e dizionario digitale dei primi ricettari artistici in lingua italiana (fine XIV-XVI secolo)* (<http://ardireweb.ovv.cnr.it>).

² Si vedano in particolare Bonazzi (2009), Del Savio / Quaglino (2022), Alba / Ricotta (2023), Artale (2023).

³ Un'evoluzione in tal senso è già stata notata in campo gastronomico da Alba / Ricotta (2023: 86): «La forma testuale del ricettario di cucina, come testo regolativo dotato di un certo grado di vincolo nelle sue strutture formali caratterizzanti, attraversa tutto il Medioevo e giunge all'alba del Rinascimento in una forma più matura con testi più ampi e articolati, come i trattati».

⁴ Già Del Savio (2019: 7) ha sottolineato che «il ricettario è un collettore disordinato di testi di diverso contenuto e argomento, per i quali è funzionale impiegare la forma e la struttura della ricetta. Se il testo collettore è ordinato e sistematizzato non abbiamo più a che fare con un ricettario, bensì con un prodotto a diversa vocazione, simile a quella del trattato». Tuttavia, è importante sottolineare che una tappa fondamentale nell'evoluzione della letteratura tecnico-scientifica del Cinquecento è rappresentata dalla diffusione dei cosiddetti libri di segreti, raccolte coerenti e organizzate del sapere tecnico-artigianale che invasero il mercato editoriale dell'epoca in risposta alla crescente esigenza di divulgazione del sapere favorita dalla diffusione della stampa (per un inquadramento del genere si veda almeno Policardo 2006; cf. anche Soares Da Silva 2015). All'interno di questo genere, spicca per la coerente organizzazione dei

Il *Trattato della miniatura*, una raccolta di ricette artistiche che si costituì a partire dalla seconda metà del Cinquecento nell'Italia centrale – probabilmente all'interno del vivo ambiente culturale del ducato di Urbino⁵ – appare in questo senso particolarmente rappresentativo: alla permanenza dei rigidi schemi sintattici tipici dei testi tecnico-operativi è accostato il progressivo avvicinamento a una prosa di più ampio respiro, in cui la sintassi si apre alle strutture esplicative-argomentative della trattistica rinascimentale⁶.

1. Il contenuto

Il *Trattato della miniatura* è tramandato integralmente da tre testimoni e contiene 104 ricette di carattere tecnico-artistico⁷. L'opera è caratterizzata da un preciso ordinamento sotteso all'esposizione dei contenuti: le prime 25 ricette sono infatti incentrate sulla preparazione dei colori (ad es.: «Cenabro» [IV], «Giallolino» [III], «Verdetto (e) verde azzurro» [II]⁸ ecc.); a questa sezione, ragionevolmente

contenuti la raccolta dei *Segreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese* (su cui cfr. Celaschi / Gregori 2014): nell'opera, infatti, le ricette sono suddivise per ambiti (medicina, cosmesi e cura del corpo, alchimia, tecnica artistica) e all'interno di uno stesso ambito i materiali sono organizzati secondo una precisa *ratio* espositiva (le ricette di cosmesi, ad esempio, sono ulteriormente suddivise a seconda della destinazione d'uso: viso, capelli, pelli e barba, denti). In questo senso, l'opera segna una tappa cruciale nel processo di sistematizzazione e organizzazione del sapere pratico medievale che è tra le fonti della raffinata produzione dei trattati rinascimentali.

⁵ I principali studi che si sono occupati del *Trattato* e che hanno tentato di delineare il contesto storico-culturale in cui è stato composto sono: Hermens (1995, 2006), Buzzegoli *et al.* (2000), Baroni (2013), Mangani / Tomasi (2013), Mander (2018). La paternità dell'opera è stata variamente attribuita a Gherardo Cibo, botanico e illustratore attivo in area marchigiana nella seconda metà del Cinquecento, oppure a Valerio Mariani da Pesaro, miniatore al servizio di Francesco Maria II della Rovere tra il 1603 e il 1620; sorvolando sulle ragioni delle diverse posizioni assunte dagli studiosi che hanno animato il dibattito attributivo, se non è possibile escludere a priori l'intervento di entrambe le personalità nella costituzione del *Trattato*, è opportuno sottolineare in questa sede che essi furono attivi nell'Italia centrale, in particolare nel territorio del ducato di Urbino, tra la seconda metà del Cinquecento e la prima metà del Seicento.

⁶ Si fa riferimento alla terminologia coniata da Sabatini ([1999]2011). La classificazione dei testi proposta dallo studioso si fonda sul rapporto comunicativo tra emittente e destinatario, e in particolare sull'intenzione dell'emittente di regolare in via più o meno vincolante l'interpretazione del destinatario durante una formulazione linguistica; come ha già segnalato Artale (2023: 12), i ricettari si collocano generalmente nella classe di testi A.3 (testi tecnico-operativi); il *Trattato* sembra invece collocarsi tra la classe A.3 e la classe B.1, quella dei testi espositivi con funzione «esplicativa-argomentativa, basata sull'intenzione di «spiegare a chi non sa» o di stabilire trattative su questioni concrete o di proporre e dibattere tesi» (Sabatini [1999]2011: 195), dunque caratterizzata da un minor grado di vincolo imposto al lettore, soprattutto nei passi in cui il carattere prescrittivo degli enunciati cede a divagazioni di carattere enciclopedico-narrativo (cf. § 2.2). Lo stesso Sabatini sottolinea l'importanza dello studio della sintassi per la distinzione tipologica delle diverse categorie di testi: «Il livello che più facilmente risente delle variabili contestuali e cotestuali – a parte quello semantico-lessicale, esposto sempre alle più libere innovazioni individuali o imposte dalle circostanze – è notoriamente quello della sintassi. Le sollecitazioni che vengono dall'atteggiamento comunicativo dell'emittente incidono infatti più direttamente e più ampiamente sul modo di «aggregare le parole»» (Sabatini [1999]2011: 198).

⁷ I tre manoscritti che tramandano tutte e 104 le ricette del trattato sono: Yale, Beinecke Rare Book and Manuscript Library, ms. 372; Leida, Universiteitsbibliotheek, ms. VGG 5q; Verona, Biblioteca Capitolare, ms. CCCCXXX-3 (i primi due mss. sono datati, nelle carte iniziali, al 1620). Lo studio dei rapporti genealogici dei testimoni e la collazione del testo finalizzata all'allestimento dell'edizione critica del *Trattato* (di prossima pubblicazione) hanno portato a identificare il manoscritto di Yale come il testimone più completo e più corretto. Gli esempi e i passi dell'opera citati nel corso dell'articolo seguiranno la lezione di questo manoscritto trascritta secondo i seguenti criteri, per cui cfr. Castellani (1952: 11-18): i grafemi dell'originale sono conservati fedelmente, a eccezione delle alternanze tra u/v e i/j, ricondotti alla forma moderna, così come accenti, apostrofi, maiuscole e minuscole, separazione delle parole; le abbreviazioni sono sciolte tra parentesi tonde; sono stati conservati i nessi grafici di ascendenza latina *-ti-* + vocale, *-tti-* + vocale, *h* etimologica o pseudoetimologica, l'oscillazione tra scempi e doppie. Prima di ciascun titolo delle ricette è stata inserita una numerazione progressiva romana; ciascuna ricetta è stata a sua volta suddivisa in pericopi numerate progressivamente in cifre arabe.

⁸ Nel corso dell'articolo, le citazioni dal *Trattato* saranno seguite dall'indicazione, riportata tra parentesi quadre, del numero della ricetta (numerazione romana) seguito dal numero di pericope (numerazione araba) da cui sono tratte.

collocata in apertura del trattato, seguono circa 50 ricette che riguardano le diverse modalità di utilizzo dei colori prodotti per realizzare elementi paesaggistici naturali e artificiali (ad es. «Maniera del disegnare i paesi» [XXVI]; «Muraglie alquanto lontane» [LVIII]; «Sassi, casamenti, prati e nube in carta azurra e bianca» [XLIX] ecc.); le ultime 29 ricette forniscono invece istruzioni su come popolare il paesaggio appena realizzato, e prevedono consigli sull'esecuzione di vesti e incarnati (ad es. «Carnagion di vecchio» [LXXXIII]; «Habito berrettino» [CIV]; «Veste di minio» [LXXVI] ecc.).

I contenuti dell'opera sono dunque ordinati secondo un preciso disegno che ha orientato l'aggregazione dei materiali: un dato che distingue nettamente il *Trattato* dalla maggior parte dei ricettari oggi noti. Non è usuale nella letteratura tecnico-artistica, infatti, che più testimoni tramandino un'identica successione di ricette senza che siano avvenute considerevoli interpolazioni o aggiunte di testi di altro tipo nel corso della trasmissione. Né capita frequentemente che i contenuti esposti rimangano delimitati entro un esclusivo ambito di interesse, evitando l'apertura verso la grande varietà di argomenti caratteristici di questa tipologia di scritti (alchimia, gastronomia, mascalcia, cosmesi, medicina, ecc.)⁹.

Non solo: la diversa consapevolezza che guida l'autore-collettore delle ricette sembra trasparire da alcuni riferimenti interni al testo. Il *Trattato* è infatti definito «opretta», e l'utilizzo del suffisso vezeggiativo-diminutivo di modestia non depotenzia la volontaria adozione di un termine che rimanda esplicitamente a una concezione unitaria della composizione:

Altri operano specchii e altri strumenti, ma questi doi modi sono i più sbrigati e communi, sebene io n'ho ritrovato doi a questo effetto che forsi li ponterò in questa opretta [XXVIII.7]

Per le suddivisioni interne, è usato il termine *capitolo*:

ma perché, come ho detto, quest'arte più co(n)siste in fare che dire, però ponterò al fine di questo capitolo qualche disegnetto de' paesi ove si vedrà l'esempio di ciò che ho detto [XXVI.24]

Concorre a garantire la generale coesione dell'opera anche la presenza di riferimenti a ricette o a procedimenti già esposti¹⁰:

L'acqua di calcina o calcinata si fa nel medesimo modo che si fece l'aceto calcinato nel far l'acqua di verzino a car(ta). L'acqua di alumè di rocca si fa come si è detto al capitolo della lacca a ca(rta)¹¹ [XXIV.7-8]

⁹ I ricettari sono generalmente raccoglitori aperti di contenuti di varia natura, in cui trovano frequentemente spazio ricette appartenenti a generi diversi tra loro, ma anche altre tipologie di testi come, ad esempio, appunti o notazioni personali, registrazioni di conti, porzioni di trattati, preghiere, piccoli glossari: questa variegata tipologia di testi è generalmente collegata al ricettario dal circuito di trasmissione o dall'identità del copista. Per un inquadramento sulla grande varietà dei contenuti dei ricettari, cfr. Clarke (2013) e Del Savio (2020); sono esemplificativi in questo senso le ricette di Leonardo (Del Savio 2020) e i ricettari conservati alla Biblioteca Estense di Modena (Campori gamma.R.5.17 e ms. Campori gamma.S.6.3 e editi in Baraldi *online* a, Baraldi *online* b), che si configurano come una aggregazione disordinata di materiali diversi. Anche in presenza di ricette di esclusivo carattere artistico, inoltre, non è consueto che i contenuti siano ordinati secondo una *ratio* contenutistica; si vedano ad esempio i ricettari conservati alla Biblioteca Comunale degli Intronati di Siena (ms. I.II.19, edito in Colla / Quaglino 2024; ms. L.XI.41, edito in Torresi 1993: 39-64). Fanno eccezione in questo panorama, oltre al *Trattato della miniatura*, il *Libro dell'arte* di Cennino Cennini (che si distingue dalla grande varietà di compilazioni anonime per l'inconsueta presenza di un autore cui attribuire la paternità dell'opera; cfr. Ricotta 2019) e il ms. 2861 della Biblioteca Universitaria di Bologna (Muzio 2012), in cui il compilatore suddivide i procedimenti esposti in otto capitoli tematici.

¹⁰ L'importanza del rilievo di riferimenti deittici ad altre ricette in un testo di carattere pratico è già stato rilevato nel *Libro dell'arte* di Cennino Cennini: «Garantiscono la tenuta testuale schemi di rinvio e di ripresa che si comportano come dispositivi formulari standardizzati: sono spesso presenti consuete formule di rimando («come si tratterà», «detto ho», ecc.) e di chiusura («e questo basti alla presente materia», ecc.); frequenti anche rinvii anaforici tra ricette diverse o all'interno della stessa ricetta come si come ho detto qui di sopra (143,13), e rinvii cataforici che fanno uso di deittici spaziali: dimostrandoti qui apresso come si lavora in vetro (177,5). Espedienti di questa sorta non sono mai rintracciabili in un ricettario propriamente detto ed è anche e soprattutto per questi procedimenti di presentazione della materia che il *Libro dell'arte* non può essere considerato tale» (Ricotta 2019: 126).

¹¹ Manca l'indicazione, nelle due frasi, della cifra araba che avrebbe dovuto indicare il numero di carta.

o di notazioni a proposito dell'assenza di alcuni procedimenti di cui era stata preannunciata l'esposizione nel titolo della ricetta (seguite dall'opportuno rimando a un altro punto del testo in cui sono trattati argomenti simili):

La lacca di verzino non è posta dall'autore in questo loco, ma si bene più ava(n)ti si tratta dell'acqua di verzino nella carta 25, la quale acqua è commodissima tanto per scrivere come per pingere [XIV:13]

A livello contenutistico, l'opera si distacca dal legame con la pratica che contraddistingue l'esposizione dei ricettari anche per la presenza di divagazioni di carattere enciclopedico (per cui cfr. §2.2), in cui il testo non è immediatamente indirizzato a fornire informazioni tecniche, ma si concede uno spazio di più ampia considerazione sulla provenienza dei materiali, sull'obiettivo dei procedimenti o sulle fonti del sapere artistico.

Per comprendere questo parziale cambiamento di prospettiva è necessario tenere presente che il *Trattato* si costituì probabilmente a partire dalla seconda metà del Cinquecento, in un momento in cui, in primo luogo, il processo di sistematizzazione delle ricette in raccolte coerenti e organizzate era già stato avviato dalla letteratura dei segreti (per cui cfr. nota 4); parallelamente, la presenza nel *Trattato* di procedimenti riguardanti sia materiali sia tecniche è strettamente connessa al fatto che, nel campo della letteratura artistica, si erano ormai affermate opere in cui alla dettagliata descrizione di procedimenti e materiali venivano affiancati precetti teorici e iconografici ormai considerati essenziali per i destinatari di questi scritti¹².

Già Vasari, infatti, nell'«Introduzione alle arti» delle *Vite* (1550), aveva omesso le indicazioni basiliari sulla preparazione di supporti e sulla maniera di combinare i colori, ritenendo che fossero ormai cosa nota, e aveva scelto di concentrarsi sulla rassegna delle tecniche pittoriche caratteristiche del suo tempo (si veda ad esempio il cap. XVIII «Come si debbono unire i colori a olio, a fresco, o a tempera; e come le carni, i panni e tutto quello che si dipigne venga nell'opera ad unire, talché le figure non venghino divise et abbino rilievo e forza e mostrino l'opra chiara et aperta). Se Giovan Paolo Lomazzo, nel *Trattato dell'arte della pittura, scoltura et architettura* (1584), aggiunge «diverse osservazioni discorsive, e tende ad assimilare le ricette al tono più fiorito e "letterario" della sua opera» (Cerasuolo 2014: 96), pochi anni dopo nel *De' veri precetti della pittura* (1586) di Giovan Battista Armenini, «le istruzioni strettamente tecniche si intrecciano con i consigli di più ampio respiro sulla "maniera" e sull'"invenzione", mettendo in luce il rapporto di reciproca dipendenza che legava, ai suoi occhi, padronanza tecnica e capacità inventiva, virtuosismo e creatività» (Cerasuolo 2014: 82).

Come ampiamente riconosciuto dagli studi, tuttavia, il trattato di Armenini si distingue nel panorama della letteratura artistica coeva per lo stretto legame che conserva con la dimensione pratica del sapere artistico; esso rappresenta una «sorta di grammatica di istruzioni pratiche, che ricapitola e tramanda il patrimonio di nozioni e competenze tecniche dei laboratori e dei maestri della maniera moderna che Armenini aveva conosciuto durante il periodo trascorso a Roma come apprendista, nella prima metà degli anni '50, e poi nei numerosi viaggi nella penisola, tra Milano, Napoli, Genova e Venezia» (Quaglino 2019: 239)¹³.

Il *Trattato* non è esente dalla ricezione delle nuove istanze che caratterizzano la trattatistica cinquecentesca, ma continua a conservare la dimensione strettamente pratica tipica dei ricettari. Un'opera caratterizzata dunque da aspirazioni differenti e complementari, che dialogano tra loro influenzando la lingua del testo, soprattutto a livello sintattico, verso l'adozione di strutture che risultino via via congeniali all'espressione del diverso grado di complessità della materia trattata.

¹² Questo atteggiamento fu portato talvolta agli estremi, concretizzandosi in una totale svalutazione del sapere pratico: «Più o meno artificiosamente, anche gli aspetti tecnici dell'esecuzione, che per l'artista quattrocentesco formato in bottega avevano rappresentato un patrimonio fondamentale da acquisire in un lento apprendistato, vennero sminuiti se non tralasciati» (Cerasuolo 2014: 43-44).

¹³ Si veda anche Schlosser (1964: 384): «Dopo l'indispensabile introduzione teoretica sulla essenza e il valore della pittura, in cui non manca neppure una discussione sulla "muta poesia", il trattato dell'Armenini si volge alle spiegazioni pratiche, che sono il suo scopo evidente e devono condurre alla "buona (o "bella") maniera". Sebbene il libro contenga importantissimi contributi alla teoria del manierismo, l'attenzione dell'autore è rivolta sempre chiaramente alla parte pratica e tecnica in ispecie».

2. Aspetti testuali¹⁴

Come nella tradizione del genere, le ricette del *Trattato* sono generalmente costituite dalla presenza di un titolo - cui segue, strettamente correlato, un *incipit* più o meno formulare -, di un elenco di ingredienti, di uno svolgimento e, più raramente, di un *explicit* nel quale vengono esposte alcune brevi considerazioni sul risultato del procedimento esposto. Questa struttura fondamentale è talvolta variata, come si vedrà, a seconda delle necessità dell'esposizione, grazie alla sottrazione o all'aggiunta di alcuni elementi: ne deriva una grande eterogeneità delle ricette in termini di lunghezza. Le prescrizioni presenti nella terza sezione, quella dedicata alla realizzazione di vesti e incarnati, ad esempio, sono molto brevi, e talvolta condensano l'esposizione nell'arco di una singola frase; al contrario, nelle ricette appartenenti alle prime due sezioni, il discorso è articolato più distesamente, e in alcuni casi arriva a occupare più carte del manoscritto (i due estremi sono rappresentati dalla ricetta «Color berettino», formata da una singola frase, e dalla ricetta «Maniera del disegnare i paesi», che nel ms. Yale si estende per più di 14 carte).

Di conseguenza, nonostante le ricette non risultino tutte comparabili in ogni loro sezione, si è comunque deciso, sulla scorta di quanto già realizzato nell'analisi delle ricette di Leonardo da Del Savio / Quaglino (2022: 41), di considerare questi elementi strutturali per evidenziare «i segni di una circolazione testuale che si basa su modelli sintattici ricorrenti». Verranno dunque in particolar modo analizzati: composizione del titolo, *incipit* delle ricette ed elementi preposti ad indicare lo sviluppo del procedimento. In questi luoghi, si tenterà quindi di individuare la permanenza dei moduli sintattici tipici del genere, confrontando il *Trattato* con un *corpus* di controllo formato da alcuni testi considerati rappresentativi della sintassi dei ricettari (le ricette artistiche del frate certosino Bartolomeo da Siena, il *corpus* di ricette attribuito a Leonardo da Vinci, il primo trattato del ms. 2861 della Biblioteca Universitaria di Bologna, alcune prescrizioni provenienti dal ricettario contenuto nel ms. Campori gamma.R.5.17)¹⁵. Infine, si evidenzierà, dove riscontrata, la presenza di strutture più complesse in grado di variare la formularità e la ripetitività caratteristiche di questa tipologia testuale in direzione della progressiva adozione di modalità espositive di più ampio respiro.

2.1. Composizione del titolo

I titoli delle ricette segnalano, come di consueto nella letteratura del genere, l'obiettivo perseguito dal procedimento descritto. Nel *Trattato*, le diverse modalità di espressione di tale obiettivo rientrano pienamente nelle due categorie individuate per le ricette di Leonardo (Del Savio / Quaglino 2022: 41-42): il primo tipo prevede l'indicazione di un singolo sostantivo, variamente accompagnato da

¹⁴ Il contributo si limita a offrire una prima panoramica degli aspetti testuali e sintattici del *Trattato*: lo studio fonomorfologico e lessicale è rimandato all'edizione critica del testo, che prevederà anche un accurato spoglio linguistico dei testimoni.

¹⁵ Il *corpus* di controllo su cui saranno operati i riscontri è formato dalle ricette tramandate dai seguenti manoscritti: Siena, Biblioteca comunale degli Intronati, L.XI.41 (sen., XIV ex.; d'ora in poi: S): 83 ricette di contenuto tecnico-artistico, attribuite al frate certosino Bartolomeo da Siena (ed. Torresi 1993: 39-64); Bologna, Biblioteca Universitaria, ms. 2861 (medianio, 1440-1480 ca.; d'ora in poi: B): 26 ricette che compongono il primo trattato del testo, incentrato sulla preparazione dell'azzurro (ed. Muzio 2012: 1-41); Modena, Biblioteca Estense, ms. Campori gamma.R.5.17 (tosc., XVI sec.; d'ora in poi: M): 200 ricette di carattere artistico, medico, alchemico (ed. Baraldi *online* a: 2-33); saranno infine considerate anche 125 ricette attribuite a Leonardo da Vinci (tosc., 1478-1515) di contenuto vario (contraffazione delle perle, cosmetica, stucchi, colle, materiali per la pittura; ed. Del Savio 2020: 41-81). Queste opere sono state scelte perché l'esposizione della materia trattata segue i moduli considerati prototipici dei ricettari (nell'articolo, ogni citazione di queste opere è tratta dalle edizioni indicate). Si è scelto per questo motivo di escludere dal *corpus* di controllo il *Libro dell'arte* di Cennino Cennini (fine XIV-inizio XV sec.; ed. Ricotta 2019), il più antico ricettario italiano sulle tecniche artistiche medievali, in cui gli elenchi di colori e istruzioni tecniche si alternano a sezioni di più articolata considerazione sulla natura del sapere artistico, esposte «con modalità didattico-precettistiche [...] in una prosa dal tono medio, colloquiale, sintatticamente coerente alle scritture di tipo didascalico-trattatistico» (Isella Brusamolino 2004: 311). Pur offrendo numerosi punti di contatto con il *Trattato*, l'opera anticipa istanze e sviluppi caratteristici del secolo successivo, soprattutto a livello sintattico, e non può dunque essere legittimamente inserita in un *corpus* che sia rappresentativo della sintassi dei ricettari.

aggettivi, complementi o subordinate che ne specificano l'identificazione; il secondo tipo si regge sull'infinito in funzione di proposizione finale implicita (modellato sul costrutto latino *ad faciendum*, per cui si veda Artale 2023: 19). La distribuzione delle due tipologie nelle tre sezioni dell'opera suggerisce una stretta correlazione tra i contenuti della ricetta e l'estensione del titolo; così, il tipo con sostantivo prevale nella prima e nella terza sezione, in cui è possibile riassumere concisamente l'obiettivo del procedimento tramite l'indicazione di un singolo termine che rappresenta il colore, la veste o l'incarnato da realizzare. Nella seconda sezione, invece, il carattere discorsivo dell'esposizione impedisce di condensare l'obiettivo della prescrizione in poche parole: i titoli assumono dunque la configurazione di più ampie rubriche, che sfruttano pienamente entrambe le tipologie individuate per specificare e chiarire in forma discorsiva i contenuti della ricetta che rappresentano.

Esempi del primo tipo (sostantivo semplice, t. 10)¹⁶:

Cenabro [IV], Giallolino [III], Marmore [XCIX], Minio [V]

I sostantivi che rappresentano referenti simili possono anche comparire in serie, collegati da congiunzione coordinante, ad es. «Rosetta o rosa, e fiori» [XCII], «Verdetto e verdeazzurro» [II].

Più frequentemente, il sostantivo compare accompagnato da un aggettivo (t. 31): è il caso di denominazioni frequentissime come «Azzurro oltramarino» [I] e «Terra lemnia o bolo armenio» [VI], dove l'aggettivo rimanda alla provenienza del materiale.

Altri sintagmi composti da sostantivo + aggettivo sono:

Aere nubiloso [XXX], Arbore giallo [LXII], Habito berrettino [CIV], Hasta o lancia naturale [LXXXVII], Sasso leonato [XLIV], Terra rossa [VIII], Veste paonazza [LXXX], Villaggi e terre lontane [LVII]

Non di rado, inoltre, il valore dell'aggettivo è specificato dalla presenza di un secondo aggettivo o è attenuato dalla presenza di un indefinito (fino alla formazione di sintagmi aggettivali costituiti da più elementi):

Altro sasso rosso [XLI], Arbore giallino e rosseggiante [LXIII], Habito turchino foder(a)to [LXXXVIII], Luoghi pochi e non molto lontani [LII], Muraglie alquanto lontane [LVII], Scogli e luoghi erbosi alquanto lontani [XXXIX]

Un terzo caso di variazione del tipo con sostantivo è ottenuto grazie all'inserimento di un complemento di specificazione (t. 26):

Acqua di verzino [XIX], Borasca di mare [XXXV], Bruno d'Inghilterra o color di sale [XIII], Carnagion di vecchio [LXXXIII], Giallo di vasari [XV], Habito di broccato [LXXXVIV], Legno d'abete [XCI], Sangue di drago [VII], Veste di minio [LXXVI]

Le due modalità possono inoltre combinarsi creando la sequenza sostantivo + aggettivo + complemento (t. 16). L'aggettivo può riferirsi al sostantivo:

Arbore vicino di verdegiallo [LXIX], Panno bianco di tela [XCIV], Sasso rosso co(n) poco corpo [XL], Sasso rosso in altro modo [XLII]

o al complemento:

Acqua con poco fondo [XXXVI], Color di rosa secca [XCII], Panno di terra gialla [LXXXI], Troncone d'arbore scavezzato [LXXXVIV]

Il sostantivo è talvolta accompagnato dalla presenza di una ampia proposizione subordinata (che assume generalmente valore relativo, temporale o dichiarativo; t. 10):

Arbore che tira al ranciato [LXIV], Arbore che tira al secco [LXVII], Aurore quando il cielo è turbato e nubiloso [XXXIII], Maniera di colorire le figurine in carta [LX];

¹⁶ Ogni tipologia individuata sarà seguita dall'indicazione del numero di occorrenze in cui è stata riscontrata nel *Trattato* (preceduto da t. = totale).

anche in questo caso, al sostantivo può seguire un aggettivo, a creare la struttura sost. + agg. + sub.:

Montagne lontane, quando l'aria è nubilosa o chiara [XXXVII]

Come anticipato, la combinazione delle strutture citate può generare formulazioni più complesse: in questi casi, la considerevole estensione assunta dal titolo è direttamente proporzionale alla sua specificità:

Arbusti (e) herbe sopra sassi di colore tra il negro e leonato oscuro e colore p(er) radiconi [LXX], Carnagione di donna che rappresenti bianchezza grande [LXXXII], Cuscino o panno di broccato tessuto con seta di varii colori [XCVII], Sassi, casamenti, prati e nube in carta azurra e bianca [XLIX]

In via minoritaria, ed esclusivamente nella seconda sezione del *Trattato*, compare il tipo con infinito in funzione di proposizione finale implicita.

L'infinito è sempre seguito da uno o più sostantivi (t. 4); si riscontra talvolta la presenza di più di un infinito o più di un sostantivo; in tre casi, i sostantivi sono accompagnati rispettivamente dalla presenza di un aggettivo, di un complemento e di una subordinata:

Fingere una pioggia [XXXI], Imitar bene una scorza d'arbo(r)o [LXXI]

serie di sostantivi: Finger notti (e) abbrugiam(en)ti [XLIX]

serie di infiniti: Macinare, distemprare (e) conservare li colori [XXIII]

Finger mari vicini e lontani tranquilli [XXXIV]

Fingere un'aurora o tramontar del sole, qua(n)do il cielo è sereno [XXXII]

Ritrarre paesi del naturale [XXVIII]

Diversamente da quanto attestato nel *Trattato*, questo secondo tipo rappresenta la modalità più frequente nei ricettari per l'indicazione dell'obiettivo della ricetta (che si trovi in forma di titolo anteposto all'esposizione o come *incipit* del testo stesso). Si è già osservata la compresenza di entrambi i tipi nelle ricette di Leonardo, in cui è però attestato, rispetto al *Trattato*, un maggior grado di variazione del costrutto con infinito, spesso preceduto dalla preposizione *a* oppure *per* (delle 20 occorrenze del tipo con infinito, 18 sono introdotte dalle preposizioni; cfr. Del Savio / Quaglino 2022: 43).

Nel primo trattato del ms. B (per questa e le altre opere citate, cfr. nota 12) sono largamente documentati i costrutti *a* + infinito (ad es. *A cavare l'oro de lo lapis lazuli*; t. 6), e *ad* + gerundio (ad es. «*Ad conoscendum azurrum Almaneum*»; t. 7); il verbo più frequente è *fare* (ess. «*A fare azzurro bono e afinarlo per via de pastillo*»; t. 4; «*Ad fatiendum azurrum et cognoscendum locum ubi nascitur*»; t. 4). Negli altri casi, queste due costruzioni compaiono frequentemente a seguito dei sostantivi *pratica* o *modo* («*Pratica a fare pastillo per cavare lo azurro de lo dicto lapis lazuli*»; «*Modo a ffinare el pastillo*»; t. 6). Il tipo con infinito prevale nettamente anche nel ms. M (t. 158, di cui 77 con il verbo fare: «*A far verzino di quattro colori*»; «*A far inchiestro finissimo*»); il verbo può essere talvolta sottinteso (in particolare nelle ricette mediche del manoscritto, ad es. «*A mal franzese*»; t. 31). Nel ms. S sono largamente attestate le forme *a* + infinito (t. 16, di cui «*a fare*» in t. 10; «*ad faciendum*» attestato in t. 2), *se vuoi* + infinito (t. 15), ma l'obiettivo della ricetta è prevalentemente introdotto dall'avverbio *come* (t. 27; in 9 occorrenze l'espressione è *come si fa*): ad es. «*Chome debbi fare el fuoco al detto fornello, e di che legna*»; «*Chome si fa l'azzurro oltremarino perfecto e nobile*».

Ritornando al *Trattato*, dunque, se la concisa indicazione di un singolo termine documenta la residuale permanenza della «natura di appunto rapido e informale delle ricette» (Del Savio / Quaglino 2022: 42), le diverse modalità di variazione del tipo con sostantivo certificano una almeno parziale evoluzione dell'opera in direzione di una minor formularità: il saltuario ricorso a

strutture di variazione del tipo verbale e l'assenza del costrutto *a fare* più caratteristico del genere documentano il progressivo sviluppo verso l'adozione di modalità espressive proprie.

2.2. *Incipit* delle ricette

In presenza di ricette anepigrafe, l'*incipit* assume solitamente la funzione di titolazione, e dichiara l'obiettivo del procedimento secondo le stesse strutture analizzate nel paragrafo precedente. In caso contrario, ovvero in presenza di titoli, nella letteratura del genere il modulo incipitario è generalmente rappresentato da un imperativo di 2a persona, rivolto direttamente al destinatario, seguito dall'indicazione del primo ingrediente da impiegare nel procedimento: ricorrenti le forme «Piglia», «Prendi», «Togli», «Abbi», cui si alterna l'adozione dell'originario latino «*Recipe*», «*Accipe*», «*Tolle*». In alternativa, il verbo può talvolta presentarsi in forma impersonale (con enclisi o proclisi del pronomine atono), a formare strutture come «Si prenda» («*Prendasi*»), «Si vuole» («*Vuolsi*»), ecc.

Segue per frequenza un secondo tipo di costruzione incipitaria, che prevede l'indicazione diretta dei sostantivi che rappresentano gli ingredienti da utilizzare nel procedimento, elencati per asindeto, talvolta preceduti o seguiti dall'indicazione di quantità (in questo caso, dunque, l'indicazione del verbo – «*Prendi*», «*Tolle*», «*Accipe*», – è sottintesa).

Così, nel *corpus* delle ricette di Leonardo, queste due modalità risultano prevalenti in termini quantitativi: circa 50 ricette sono introdotte da un imperativo (ad es. «Togli una foglia di cavol milanese bene increspato»; «Vesti la ramification di bolo di orpimento»); soltanto in 4 casi è preferito l'uso dell'impersonale (es. «Puossi fare di legname tavole sottili»). L'*incipit* è invece rappresentato dall'immediata indicazione dell'ingrediente in 43 casi (ad es. «Tartaro i· polvere, di cuchero e mele tanto dell'uno quanto dell'altro»), cui si aggiungono 5 ricette in cui esso è preceduto dall'unità di misura (ad es. «1^a lb. di letargirio di pionbo, lb. 2 di chalcina viva»). Nel ms. M, in 193 casi l'incipit è rappresentato da un imperativo («*Recipe*» in t. 164); nel primo trattato del ms. B, ad eccezione di due casi, l'imperativo è costante (e sono variamente attestate le forme più comuni: «*recipe*», «*accipe*», «*tolli*», «*piglia*», ecc). Anche nel ms. S questo modo verbale prevale (t. 50, di cui «*tolle*» + sostantivo in t. 18, ad es. «*Tolle* acqua piovana (et) favi bollire dentro la ghalluzza tanto che è cocta»), ma è talvolta anticipato da una subordinata condizionale o temporale che ribadisce l'obiettivo del procedimento espresso nel titolo (del tipo «A ffare vernice liquida. Se vuoi fare vernice liquida abbi gomma di ginepro»), e si alterna con la struttura «*Vuolsi*» + infinito (t. 8; es. «*Vuolsi* fare el fuoco p(er) lo detto modo come è detto dinanzi»).

Nel *Trattato*, le strutture sintattiche che caratterizzano gli *incipit* delle ricette variano a seconda della sezione in cui la prescrizione si trova e dunque dipendono nuovamente dal contenuto della materia esposta.

Nella prima sezione, l'*incipit* fornisce al destinatario una precisa descrizione del preparato ottenuto grazie al procedimento esposto, corredata talvolta d'informazioni di carattere culturale e geografico sul tema della ricetta (t. 16). Questa modalità espositiva distingue nettamente il *Trattato* dalla descrizione dei procedimenti caratteristica dei ricettari, che solitamente è priva di un riferimento preciso all'obiettivo della preparazione: le ricette, nella maggior parte dei casi, si limitano a elencare una serie di passaggi per ottenere un composto, senza specificarne consistenza, qualità, origine o varietà. Questa significativa differenza, che riflette il mutato contesto culturale in cui si colloca il *Trattato*, ha necessariamente ricadute sulla sintassi, che si distanzia dalle rigide modalità prescrittive tipiche dell'esposizione delle ricette in direzione di una più articolata descrizione dei contenuti.

Il bruno d'Inghilterra, che si nomina ancora colore di sale, è un color tant'oscuro noto a' spetiali e pittori (e) è tanto simile alla marchesita abrucciata, né per ancora ho potuto sapere che materia ella sia [XIII.1]

Due sorte si fanno di lacca: una di grana, (e) è così detta perché si fa della grana del cremisi, o dalla cimatura de' panni tinti co(n) detto colore, il quale viene di Spagna in Italia, (e) è questo colore pretioso, per esser anco pretiosa la grana dalla quale deriva [XIV.1-2]

Il colore nominato indico è di due spetie secondo Dioscoride; uno che nasce naturalmente in India, uscendo come spuma da certe canne; l'altro, che si fa nelle tentorie delle spume di porpora sopra le caldaie che bollano, la quale levata dall'artefici, la seccano. Del primo no(n) ne habbiamo in Italia, ma del secondo assai [XXI.1-2]

In questi casi, la struttura paratattica caratteristica del genere è momentaneamente abbandonata in favore di un'esposizione in grado di sfruttare diversi livelli di subordinazione, perlopiù relativa:

Il sangue di drago in lacrime è una gomma che distilla un arbore in Frigia, secondo alcuni; poi, col tempo s'è scoperto essere un liquore che distilla ne' giorni caniculari nell'intaccature che si fanno nel tronco e rami dell'arbore d(etto) dragone, il quale nasce nell'isola di Porto Santo, una dell'isole Canarie [VII.1-2]

Il cenabro è un colore rosso che alcuni tengono che l'antichi l'havevano nelle miniere, come anco hoggidì si ritrova; ma quello che s'usa a' nostri tempi da pittori, com'ancora nelli medicamenti, è bellissimo e di colore molto aceso (e) infocato; fu ritrovato dagli alchimisti e si fa in tal maniera, come apunto raconta Giorgio Agricola [IV.1-3]

Il giallosanto è un colore che si cava dal fiore della ginestrella, come m'insegnò un pittore a Borgo in Brescia, mentre stavo in quel luogo al servizio della ser(enissi)ma mem(ori)a del duca Emanuel Filiberto, duca di Savoia, a far quella cittadella di terra [XVI.1]

È talvolta attestato il ricorso a strutture focalizzanti che mettono in rilievo la porzione dell'enunciato più informativa, ad es. nel tipo «Doi sorti di colori verdi ci produce la natura» [II.1], in cui i constituenti frasali assumono un ordine marcato.

Un'espressione formulare delimita generalmente la fine della sezione enciclopedica e segnala l'inizio della descrizione del procedimento vero e proprio:

fu ritrovato dagli alchimisti e si fa in tal maniera [IV.3]; e volendolo noi operare, basta di metterlo senz'altro nell'acqua [VI.2]; la quale si fa in tal maniera [XIV.3]; (e) a questo modo va fatta [XVII.1]; (e) in tal modo si fa [XVIII.1]

Nel resto del *Trattato*, per le ricette in cui è assente questa introduzione di più ampio respiro, e soprattutto nella seconda sezione, l'*incipit* cala immediatamente il lettore nella descrizione del procedimento tecnico. Mancano tuttavia, nella maggior parte dei casi, i moduli di apertura che si sono osservati nei testi appartenenti al *corpus* di controllo. Il verbo non compare mai all'imperativo; si alternano il presente e il futuro con valore iussivo, sempre preceduti dal *si* impersonale (generalmente in posizione proclitica). Al verbo seguono solitamente uno o più sostantivi che rappresentano gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del colore o gli elementi da realizzare nella miniatura (t. 33):

Si mischiano terra rossa, marchesita arsa e biacca ben stemprata [XL.1]

Si fanno prima le nubi con penna [XXXIII.1]

Si farà prima il fondo c(on) terra gialla, biacca e terra negra [XXXVI.1]

Al costrutto può essere talvolta anteposto un avverbio di tempo, che ribadisce la scansione delle azioni da compiere:

Primieramente si dà l'acqua di verzino [XXXII.1]

Prima si toccano le montagne sino a mezo cielo [XXXI.1]

A volte, al verbo è anteposta o posposta la ripresa del titolo della ricetta, che può avvenire grazie alla ripetizione del sostantivo, al riferimento deittico al titolo stesso, o a un iperonimo (t. 14):

Terra gialla o ocria

Si ritrova la terra gialla ancor lei fra le miniere d'arge(n)to [IX.1]

Acque gialle

L'acque gialle senza corpo se ne fanno di più sorte [XX.1]

Veste di Minio

Questo colore ancor lui si può adoperare con corpo, che sempre s'intenderà co(n) biacca [LXXVI.1]

Nella terza sezione, il rinvio è frequentemente garantito dal dimostrativo (sia aggettivo che pronome) (t. 5):

Questa ancora si può fare ad arbitrio [LXXVII.1]; Si fa questo ancora in più modi [LXXVIII.1]; In questo colore vi si può mescolare [LXXVIV.1]; In detto colore vi si può mescolare [LXXX.1]

La stessa funzione è assolta, in qualche caso, da una subordinata implicita o esplicita anteposta alla principale, che ribadisce discorsivamente l'obiettivo della ricetta (t. 9; la stessa modalità si era riscontrata nel ms. S, cfr. *supra*):

Colore per terreno

Per finger color di terra, e massime ripe, si mischiano lacca, biacca [LI.1]

Macchia per sassi e greppi da far in carta e tela

Volendo colorire così in tela come in carta con acquarella o con corpo in luoghi vicini, sassi e greppi

oscuri, si mischiano acqua di verzino, inchiostro [XLVII.1]

Sasso vicino

Per colorire un sasso vicino di bello e natural colore, si mischiano terra rossa, biacca e negro [XLIII.1]

Anche per quanto riguarda *l'incipit*, dunque, nel *Trattato* si assiste a una residuale adesione alle modalità espressive che caratterizzano la letteratura tecnico-artistica e a un loro parziale superamento: il carattere iussivo dell'indicazione è attenuato dalla sostituzione del costrutto imperativo con quello impersonale; dal punto di vista lessicale, l'adozione formulare dei verbi modellati sui costrutti della tradizione latina è quasi del tutto abbandonata (può forse essere intravista soltanto in *ad faciendum > a fare > si fa*; rilevante l'assenza di espressioni che derivano da «*recipe*»); alla rapida indicazione di informazioni pratiche elencate fin dal modulo incipitario è solitamente preferita un'esposizione più graduale e misurata dei contenuti della ricetta, ottenuta grazie all'adozione di strutture meno vincolanti, che chiariscono o arricchiscono il contenuto presentato nel titolo.

2.3. Elementi dispositivi

Nell'analisi delle strutture incipitarie si sono già evidenziate, almeno in parte, le forme e le strategie linguistiche attraverso cui la ricetta fornisce le istruzioni sul procedimento da seguire; l'indagine sugli elementi che garantiscono questa progressione, definiti appunto «elementi dispositivi» (Del Savio / Quaglino 2022: 41), può essere però ulteriormente arricchita prendendo in considerazione l'intero corpo dei testi.

La struttura più elementare prevede la presenza di verbi iussivi in forma impersonale (preferiti, come si è visto, agli imperativi) disposti in serie e collegati per polisindeto dall'insistita ripetizione della congiunzione coordinante; all'indicazione dei verbi segue in genere l'elenco dei sostantivi che indicano gli ingredienti da utilizzare. Se non si considera il modo verbale (l'uso

dell'indicativo in forma impersonale è presente nella tradizione del genere, ma in via decisamente minoritaria rispetto a quello dell'imperativo), il *Trattato* adotta in questo senso le modalità espositive tipiche dei ricettari:

[...] si fa la macchia con ocra e terra negra, e poi si copre co(n) giallosanto, ocra, biadetto e biacca e poi si illumina con giallosanto e biacca, e poi in alcuni luoghi si va ritoccando con minio, biacca e giallos(ant)o, e è riuscito bene simile ad un sorbo nell'autunno, e con tal macchia si potrebbe fare tutto l'arboreo ranciato [LXIV.1]

Si piglia una cuchiglia d'oro macinato e si fa mistura con un poco di terra gialla (e) un poco di fuligine, e di questa mistura si copre tutto il campo che vuoi che rappresenti il broccato [LXXXVII.1]

In alcuni casi, le diverse possibilità di combinazione dei colori arrivano a costituire lunghi elenchi di sostantivi:

Si mischiano ocra, sangue di drago e terra negra, e si può in più luoghi delle punte chiarire con giallo de' vasari e bolo armenio, ovvero con minio, giallolino, terra gialla e biacca, ovvero con terra rossa, giallolino, ocra e biacca, opure finalmente con giallolino e bolo armenio senza biacca [XLV.1]

L'ordinamento cronologico delle diverse fasi del procedimento è garantito dalla ricorrente presenza di avverbi temporali, che si alternano scandendo ritmicamente l'esposizione:

Si fanno prima le nubi con penna; poi tirato il rosso con aceto calcinato con verzino, poi ombreggiato leggermente con fumo ben stemprato, si tira sop(r)a l'ombre (e) anco in qualch'altro luogo dell'i chiari con indico e biacca meschiati con un poco di verzino, (e) ancora sopra la riga del mare; poi con indico solo si toccarà ove doveranno esser l'ombre più scure; dopo con biacca sola bene stemprata si velerà per tutto, e poi dove bisognarà si toccarà con indico solo, e poi si darà il giallo con giallolino, che mostra il sole voler uscire, ovvero esser sotto di poco [XXXIII.1-2]

Si dà prima il rosso legierm(en)te; poi fatto il cielo nubilosso con fume dove va carico di colore, e dove meno lasciando il chiaro maggiormente macchiato, poi con indico (e) biacca toccati tutti i luoghi ombrosi, poi con biacca sola bene stemprata si velerà per tutto, e poi i luoghi più chiari si ritoccano con biacca, e poi ritoccati alcuni luoghi con indico, quelli che deono esser più scuri, e poi con il pennello lavato tirato sop(r)a i luochi che saranno troppo chiari, si faranno più sfumati [XXXV.1-2]

Questa disposizione della materia, ovvero l'alternanza di brevi proposizioni collegate per polisindeto dalla congiunzione coordinante e scandite cronologicamente da avverbi temporali, trova riscontro negli altri testi del *corpus* di controllo, dove però è quasi generalizzato l'utilizzo dell'imperativo: così in Leonardo (del tipo: «Aonbra co· nero e alumina con rosso, e dà di sopra lacha sanza tenpera e poi aonbra con gomma», per cui si veda Del Savio / Quagliano 2022: 45; è comunque rilevata, nelle ricette dell'autore, la presenza strutture più complesse, che formano periodi più ampi), nel ms. M (questo andamento è praticamente costante nel testo: ad es.

R(recipe) grasse di porco cioè lardo strutto on(ce) sei, (...), e mett' a bollir(e) tutto insieme p(er) spatio dun' hora, di poi cava dette radice e premi et colale, di poi vi aggiugni bituro vacino (...), et mettivi un manipulo d'herba grassula ben pesta, et metti à bollire tutt'in sieme p(er) un'ottavo d' hora, di poi vi agiugni (...) et è fatto unguento pretioso, adoperalo e guarrai

L'esposizione si basa generalmente su questa organizzazione anche nelle ricette in volgare del ms. B:

e poi metilo in quello che sia colato con la peza e poi lo lassa possare insino che è tutto al fundo. Poi gietta via l'aqua et fallo bulire cum liscia chiara tanto che bolla un poco, poi giettalo in un catino et lassalo possare tanto che vada al fondo, poi cava la liscia

e nel ms. S:

Poi vi mecte dentro once sei di ghalluzza schiacciata et lassala stare per ispatio di tre di et rimeschola alcu(n)a volta. Poi tolle once quattro di ghommarabicha et mectela immollo

In entrambi i manoscritti, nell'introduzione del passaggio successivo della ricetta è praticamente costante l'uso dell'avverbio *poi* (nel ms. S, t. 97).

Sul basilare impianto espositivo appena presentato si innesta una serie di strutture, non sempre razionalizzabili all'interno di una categoria unitaria, responsabili della progressione descrittiva del procedimento.

Il passaggio successivo della ricetta è spesso anticipato da una o più proposizioni temporali implicite al participio passato che riassumono l'esito della fase precedente:

[...] poi tirato il rosso con aceto calcinato con verzino, poi ombreggiato legiermente con fumo ben stemprato, si tira sop(r)a l'ombre (e) anco in qualch'altro luogo dell'i chiari con indicò e biacca meschiati con un poco di verzino [XXXIII.1]

Preparate le penne (e) ottimo inchiostro, s'andarà prima schizzando con il piombino quel che si vuol fare, fatto di mistura d'on(ce) 12 di piombo, una di stagno (e) un poco di marchesita de' stagnari, cioè come una fava, e così d'argento vivo. Fornito di schizzare il disegno col piombino, si cominciarà a disegnare le cose più vicine con penne che rendono grosso, e così con l'altre quelle cose che tornano più al proposito e più lontane [XXXVI.5-6]

Disegnato l'arbore in carta bianca o azurra, ombreggiato (e) illuminato con biacca, si tirerà sopra i lumi del giallosanto, facendole bene pre(n)dere il colore [LIX.1]

Tali proposizioni possono anche sintetizzare rapidamente il cambiamento dello stato dell'ingrediente:

[...] poi rafreddato, se ne fa polvere [IV.6]

[...] e poi levata dal fuoco, si ponerà a sciugare da sé [X.5]

[...] e colato, si rimacina di novo e pesta sottilmente [XV.7]

Il passaggio successivo è introdotto talvolta dalle espressioni formulari *fa (ancora/assai) bene* (t. 16) e *riesce (ancora/assai) bene/benissimo* (t. 12):

[...] fa ancora bene a disegnare in carta bianca con il tornasole [XXVII.6]

Fa assai bene amacchiando prima con bol'armenio solo [LVI.1]

[...] e questa macchia riesce assai bene quando si fa sopra un'altra macchia azurra, o azur-rigna [LXVIII.1]

Dal punto di vista avverbiale, è frequente l'uso di *bene* posposto al verbo con funzione rafforzativa (t. 36; in un caso anche nel titolo della ricetta *Imitar bene una scorza d'arboro* [LXXI]):

[...] stropicciandolo bene, viene il colore a rimanere alla detta acqua [I.4]

[...] e si macinarrà bene distemprandola con acqua di gomma [IX.3]

[...] e l'altra parte si pista bene in un mortale con poco poco d'alume di rocca [XVIII.10]

L'avverbio compare talvolta anche preposto (del tipo «Piglia e cola essa cimatura per un sacchetto di tela bene premendo» [XIV.9]), soprattutto se seguito da participio passato (ad es. «bene unite» [XV.3], «bene stemprati» [XXXI.3], t. 11).

L'uso di *bene* in funzione rafforzativa è ampiamente attestato nella letteratura del genere: in Leonardo, precede l'aggettivo o il participio passato con valore aggettivale in t. 10 (del tipo

«Dipingi la tua pittura sopra della carta tirata in tellaio ben diligata e piana»), segue il verbo in t. 14 (e lo precede in t. 5), a formare espressioni formulari ricorrenti come «lascia ben seccare» (t. 5); di norma compare posposto al verbo e preposto all'aggettivo anche nel ms. B (in cui è spesso ulteriormente rafforzato dall'aggettivo *molto*, per t. 16 nel solo primo trattato), nel ms. M (t. 106) e nel ms. S (t. 20), dove compare anche preposto al verbo («Bene si può mettere nell'acqua un poco di mele biancho»).

Dopo che, all'inizio della ricetta, sono stati elencati i primi fondamentali passaggi del procedimento, il testo procede spesso con l'invito ad utilizzare o a modificare quanto ottenuto per raggiungere l'obiettivo prefissato: questo suggerimento si concretizza solitamente tramite l'anteposizione di una proposizione implicita alla principale, formata da congiunzione + *volendo* + infinito:

e volendolo noi operare, basta di metterlo senz'altro nell'acqua che da se stesso si dissolve [VI.2]

e volendolo adoperare, si bagna il pennello nell'acqua chiara [XVIII.12]

e volendo oscurare in alcuni luoghi, si potrà fare ritoccando più volte con indico ben stemprato sopra questa macchia bene rossigna, gialligna e berettina; e volendo fare fra simili sassi acqua, si farà prima il letto con la sudetta prima meschia [L.5]

oppure da congiunzione + *volendosi* (+ v.) + aggettivo:

e volendosi forte, si farà bollir l'acqua la prima volta [XIV.4]

ma volendosi tal verde più scuro, si giunge alla sudetta meschia indico (e) acqua verde [LXXIII.3]

e volendosi far più gialli, basta ocra e biacca [LXI.2]

o dall'uso di altri verbi al gerundio presente + aggettivo, ad es.:

per ombreggiare se li giunge più lacca e più biadetto, e bisognando più scuro, se li deve giungere indico, overo tornasole [LVII.1]

Non manca il ricorso al periodo ipotetico, in cui la protasi esprime generalmente un'alternativa, un obiettivo diverso che si può tentare di ottenere nella realizzazione della ricetta (ad esempio, la distinta tonalità che si può tentare di riprodurre), e l'apodosi riferisce il procedimento da seguire, o gli ingredienti da utilizzare, per raggiungere quello specifico scopo¹⁷:

[...] e l'altra parte si pista bene in un mortale con poco poco d'alume di rocca, e con una pochissima cosa di polvere di calcina, se si vuole che il colore gialleggia, ma se lo vuole scuro, non si pone calcina [XVIII.10]

[...] si giunge alla mischia più biacca; se si vorrà rossigna, lacca; se verdigna, giallosanto; e non havendo lacca, si fa con terra rossa e terra rossa abruigiata [LI.2]

[...], se le metterà più lacca e biadetto; se più gialligna, più giallolino; se più chiara, più biacca e giallolino [LIII.2]

Frequenti i riscontri, nel *corpus* di controllo, di costrutti condizionali introdotti dal *se*, che però generalmente assumono altre funzioni: ad esempio, possono esprimere un eventuale esito non atteso di una fase del procedimento, cui viene spiegato come porre rimedio (nel ms. M: «se non arde, agiugni tanta polvere ch(e) arda; se füssi troppo duro agiugni olio, e se troppo liquido pece»; nel ms. B: «se vedesci che non fosse ben depurgato, lavallo un'altra volta a lo dicto modo»; «se

¹⁷ Già Artale (2023: 22-23) ha segnalato che il costrutto ipotetico *se vuoi* può introdurre una ricetta, suggerire una variante del procedimento o una modalità di verifica del procedimento stesso (nella forma *se vuoi sapere se*).

tu non havesse in tutto bello collore, farai in questo modo como seguitare de sotco»). Questa funzione è d'altronde attestata anche nel *Trattato della miniatura*, seppur in via minoritaria («se per caso non venisse cotto abastanza, si rimette di novo, finché sia cotto»; «ma se per caso riuscisse troppo cotto che venisse fuoco e colato, si rimacina di novo e pesta sottilmente» [XV.6]).

In altri casi, nell'apodosi è suggerita una procedura per evitare di peggiorare lo stato inatteso del composto (nel ms. S: «Et se avenisse che ingrossasse troppo o nel vaso o nel cornello non vi mettere mai acqua»). O, ancora, il costrutto esprime la condizione necessaria per considerare riuscito il procedimento (ms. S: «la bontà dela ghalluċċa si chonosce se è minuta (et) se è crespa»). In Leonardo, l'espressione è spesso finalizzata alla progressione descrittiva del procedimento al verificarsi di determinate condizioni: «le subordinate implicite e le protasi descrivono il procedimento, mentre la principale esprime il risultato, l'esito» (Del Savio / Quaglino 2022: 46).

In altri punti del testo, l'esposizione procede più concisamente tramite l'accostamento asindetico di verbi che creano strutture elencative (concentrate soprattutto nella prima sezione del *Trattato*):

si distempra, prepara e conserva [II.17]

s'opera, distempra (e) macina [XVII.3]

poi si macina, pesto e sedaccia [XVII.8]

Una generale tendenza all'elencazione, in questa prima sezione, si riscontra anche nella frequente ricorrenza di coppie e terne aggettivali, che se da un lato hanno la funzione di chiarire e specificare le proprietà del sostantivo, allo stesso tempo garantiscono un generale innalzamento del livello narrativo:

vago (e) sottile [II.12]; bello (e) sottile [III.3]; aceso (e) infocato [IV.2]

chiaro e sottile (e) assai vago [II.2]; più dense, dure e lucide [II.6]

3. Conclusioni

La breve rassegna presentata, che senza pretese di esaustività ha tentato di offrire una prima ricognizione delle strutture sintattiche che caratterizzano l'esposizione del *Trattato*, ha dunque potuto evidenziare nell'opera la presenza di elementi di continuità rispetto alla tradizione precedente e, parallelamente, l'introduzione di innovazioni significative che rispondono a esigenze di maggiore complessità espositiva e narrativa.

Da un lato, infatti, è frequente il ricorso a strutture formulari tipiche della forma-ricetta anche in un'opera così tarda, che ancora in pieno Cinquecento non riesce del tutto a distaccarsi dai moduli espressivi che hanno così profondamente caratterizzato i testi pratici fin dalle origini della loro circolazione. Nelle sezioni più marcatamente prescrittive dell'opera, l'esposizione continua a procedere, come si è visto, grazie ad una serie di dispositivi che sono incaricati di scandire le diverse fasi del procedimento: ne deriva un'esposizione monotona, prevedibile, caratterizzata da una funzione eminentemente regolativo-elencativa.

Eppure, se si allarga la prospettiva d'indagine a tutte le sezioni testuali, risulta evidente che diversi elementi collaborano ad allontanare l'opera dalla definizione di ricettario interpretata *stricto sensu*, e sembrano poterla legittimamente indirizzare verso una forma testuale più matura: l'ordinamento della materia, i rimandi intertestuali tra le varie ricette, l'assenza dell'imperativo come modo verbale predominante, i moduli di variazione delle strutture sintattiche elementari (che perdono, soprattutto nelle sezioni enciclopediche, il carattere ripetitivo e assumono configurazioni più complesse)¹⁸.

¹⁸ La presenza di fenomeni ricorsivi e innovativi in questa specifica tipologia testuale andrebbe indagata alla luce della teoria delle tradizioni discorsive (per cui cfr. Koch 1988; Koch / Oesterreicher 1990; Wilhelm 2024), mostrando come un'accurata distinzione tra norme idiolinguistiche e norme discorsive possa permettere di giungere a una visione più precisa della storicità del linguaggio tecnico-pratico. Lo studio

L'esclusiva presenza di sezioni operative o tecnico-prescrittive lascia dunque spazio a una più matura esigenza espositiva e narrativa: il *Trattato* non è più soltanto finalizzato a colmare l'urgenza conoscitiva di chi scrive, di un nucleo familiare o di una cerchia ristretta, urgenza che solitamente spinge all'atto di scrittura gli anonimi autori dei ricettari medievali. L'orizzonte di ricezione sembra essere più ampio non solo nelle intenzioni di chi ha allestito l'opera: le dinamiche di trasmissione del testo confermano che a pochi decenni di distanza dalla sua costituzione, nel 1620, questo insieme di ricette viene percepito nella sua organicità e solidità strutturale. La rara stabilità testuale del *Trattato della miniatura*, tramandato da tre testimoni integrali e comparabili, e la presenza di un titolo così eloquente, anche fosse imposto dalle dinamiche di trasmissione, suggeriscono infatti un orizzonte di ricezione più ampio, cui l'opera sembra ambire adottando specifiche variazioni sintattiche che conferiscono al testo maggiore fruibilità.

Riferimenti bibliografici

- Alba, Monica / Ricotta, Veronica (2023): «“Togli...Togli...E metti”: Ripetizione e Variazione nei Testi Di Cucina», in D. Mastrantonio *et al.* (a c. di), *Repetita iuvant, perseverare diabolicum. Un approccio multidisciplinare alla ripetizione*, Siena, Edizioni Università per Stranieri di Siena, pp. 85-96.
- Artale, Elena (2023): «Per una lingua delle ricette, tra medicina e arte (secoli XIII-XV)», *Studi di Memofonte*, 30, pp. 12-27.
- Baraldi, Pietro (online a): *Segreti di Giovanni Villani*, <http://bibliotecaestense.beniculturali.it/info/img/cat/i-mo-beu-stru-archeo-gamma.r.5.17.pdf>
- Baraldi, Pietro (online b): *Libro di Segreti*, <http://bibliotecaestense.beniculturali.it/info/img/cat/i-mo-beu-stru-archeo-gamma.s.6.3.pdf>
- Bensi, Paolo / Pasqualetti, Cristiana (2011): «Glossario», in C. Pasqualetti (a c. di), *Il Libellus ad faciendum colores dell'Archivio di Stato dell'Aquila. Origine, contesto e restituzione del “De arte illuminandi”*, Firenze, Sismel, pp. 207-247.
- Baroni, Sandro (2013): «La trattatistica tecnica di Gherardo Cibo», in G. Mangani, L. Tongiorgi Tomasi (a c. di), *Gherardo Cibo dilettante di botanica e pittore di ‘paesi’. Arte, scienza e illustrazione botanica nel XVI secolo*, Ancona, il lavoro editoriale, pp. 245-263.
- Bonazzi, Andrea (2009): «Ricette. Segni. Sensi. Note di macrosintassi da Artusi a *La cucina italiana*» in A. Ferrari (a c. di), *Sintassi storica e sincronica dell’italiano: subordinazione, coordinazione, giustapposizione: atti del X Congresso della Società internazionale di linguistica e filologia italiana*, Basilea, 30 giugno-3 luglio 2008, Firenze, Franco Cesati, pp. 245-256.
- Brunello, Franco ([1975]1992): «Compendio sulla tecnica della miniatura medievale. Dizionario dei colori usati nelle miniature medievali», in F. Brunello (a c. di), *De arte Illuminandi*, Vicenza, Neri Pozza, pp. 145-251.
- Buzzegoli, Ezio *et al.* (2000): «Valerio Mariani da Pesaro, il trattato “della miniatura”: primi raffronti con le analisi e le opere», *OPD Restauro*, 12, pp. 248-256.
- Castellani, Arrigo (1952): *Nuovi testi fiorentini del Dugento e dei primi del Trecento*, 2 voll., Firenze, Sansoni.
- Celaschi, Massimiliano / Gregori, Antonella (2014): *Da Girolamo Ruscelli a Alessio Piemontese. I segreti in Italia e in Europa dal Cinque al Settecento*, Manziana, Vecchiarelli.
- Cerasuolo, Angela (2014): *Diligenza e prestezza: la tecnica nella pittura e nella letteratura artistica del Cinquecento*, Firenze, Edifir.
- Clarke, Mark (2013): «Late Medieval Artists' Recipes Books (14th-15th Centuries)», in R. Córdoba (a c. di), *Craft Treatises and Handbooks. The Dissemination of Technical Knowledge in the Middle Ages*, Turnhout, Brepols, pp. 33-53.
- Colla, Eleonora / Quaglino, Margherita (2024): «Il ricettario di Ambrogio di ser Pietro da Siena: edizione e commento linguistico», *Carte Romanze*, 12, pp. 63-114.

di questo genere è infatti finora stato ignorato sia dall'approccio teorico appena menzionato sia dalla linguistica testuale (per cui cfr. almeno De Cesare 2021 e Palermo 2021), nonostante esso presenti un alto tasso di formularità.

- De Cesare, Anna-Maria (2021): «Tipologie testuali e modelli», in G. Antonelli, M. Motolese, L. Tomasin (a c. di), *Storia dell'italiano scritto. Testualità*, Roma, Carocci, vol. V, pp. 57-86.
- Del Savio, Michela (2019): *Tecniche per la produzione di materiali pittorici tratte da alcuni ricettari italiani del XV secolo*, Napoli, Douglas.
- Del Savio, Michela / Quaglino, Margherita (2022): «Leonardo e la tradizione dei ricettari: note testuali e linguistiche», in A. Sconza, M. Quaglino (a c. di), *Leonardo da Vinci e la lingua della pittura (secoli XIV-XVII)*, Firenze, Olschki, pp. 35-48.
- Elsheikh, Mahmoud Salem (2016): *Al-Man ūrī Fi' - ibb - Liber medicinalis Almansoris. Edizione critica del volgarizzamento Laurenziano (Plut. 73 ms. 43) confrontato con la tradizione araba e latina*, 2 voll., Roma, Aracne.
- Frezzato, Fabio (2003): *Il «Libro dell'arte» di Cennino Cennini*, Vicenza, Neri Pozza.
- Frosini, Giovanna (1993): *Il cibo e i signori: la mensa dei priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze, Accademia della Crusca.
- Frosini, Giovanna (2019): «Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?», in J. Visconti (a c. di), *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, Bologna, Il Mulino, pp. 151-65.
- Giuliani, Mariafrancesca / Lubello, Sergio / Piro, Rosa (2014): «Per lo studio dei lessici tecnico-scientifici medievali: le prospettive del *Lessico della Medicina e dell'Alimentazione*», *Contributi di filologia dell'Italia mediana*, XXVIII, pp. 5-40.
- Hermens, Erma (1995): «A seventeenth-century Italian treatise on miniature painting and its author(s)», in A. Wallert, E. Hermens, M. Peek (eds.), *Historical Painting Techniques, Materials and Studio Practice: Preprints of a Symposium Held at the University of Leiden*, Los Angeles, Getty Conservation Institute, pp. 48-57.
- Hermens, Erma (2006): «The Mariani-Cibo treatise: Contents and context», *Studies in Conservation*, 51, pp. 260-266.
- Koch, Peter (1988): «Norm und Sprache», in J. Albrecht, J. Lüdtke, H. Thun (Hrsg.), *Energeia und Ergan. Studia in Honorem Eugenio Ciseriu*, 2 voll., Tübingen, Narr, pp. 327-354.
- Koch, Peter / Oesterreicher, Wulf (1990): *Gesprochene Sprache in der Romania: Französisch, Italienisch, Spanisch*, Tübingen, Niemeyer.
- Lubello, Sergio (2016): «Le parole del cibo nell'italiano antico», in S. Morgana et al. (a c. di), *L'italiano del cibo. Atti del convegno di studi (Milano, 30 settembre-2 ottobre 2015)*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 73-82.
- Muzio, Francesca (2012): *Un trattato universale dei colori, il ms. 2861 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Firenze, Olschki.
- Mander, Micaela (2018): «Rappresentazione del paesaggio in Gherardo Cibo, tra intuizioni leonardesche e fiamminghe e riproducibilità scientifica», in F. Capano, M. I. Pascariello, M. Visone (a c. di), *Delli Aspetti de Paesi. Vecchi e nuovi Media per l'Immagine del Paesaggio: Rappresentazione, memoria, conservazione. Tomo II*, Napoli, FedOA-Federico II University Press, pp. 963-972.
- Mangani, Giorgio / Tomasi, Lucia Tongiorgi (2013): *Gherardo Cibo. Dilettante di botanica e pittore di 'paesi'. Arte, scienza e illustrazione botanica nel XVI secolo*, Ancona, il lavoro editoriale.
- Palermo, Massimo (2021): «La prospettiva testuale», in G. Antonelli, M. Motolese, L. Tomasin (a c. di), *Storia dell'italiano scritto. Testualità*, Roma, Carocci, vol. V, pp. 17-56;
- Policardo, Miriam Rita (2006): «I Segreti in Piazza. La letteratura dei segreti in alcuni testi del XVI secolo», in R. Librandi, R. Piro (a c. di), *Lo scaffale della Biblioteca Scientifica in Volgare (secc. XIII-XVI). Atti del convegno di Studi, Matera, 14-15 ottobre 2004*, Firenze, SISMEL-Editioni del Galluzzo, pp. 423-438.
- Pregnolato, Simone (2019): «Il "più antico" ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale», *StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana*, VIII (Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi), pp. 219-323.
- Ricotta, Veronica (2019): *Il libro dell'arte di Cennino Cennini: edizione critica e commento linguistico*, Milano, Franco Angeli.

- Sabatini, Francesco ([1999]2011): «“Rigidità-esplicitezza” vs “elasticità-implicitezza”: possibili parametri massimi per una tipologia dei testi», in V. Coletti *et al.* (a c. di), *L’italiano nel mondo moderno. Saggi scelti dal 1968 al 2009*, Napoli, Liguori, vol. II, pp. 183-216.
- Schlosser, Julius (1964): *La letteratura artistica. Manuale delle fonti della storia dell’arte moderna*, Firenze, La Nuova Italia.
- Soares da Silva, Davide (2015): *I ‘Ricettari di segreti’ nel Regno di Sicilia (‘400–’600). La storia dello spazio comunicativo siciliano riflessa in una tradizione discorsiva plurilingue*, Berlin-Boston, De Gruyter.
- Sosnowski, Roman (2014): *Volgarizzamento della «Chirurgia parva» di Lanfranco da Milano nel manoscritto Ital.Quart. 67 della collezione berlinese conservato nella Biblioteca Jagiellonica di Cracovia*, Kraków, Faculty of Philology-Jagiellonian University of Kraków.
- Torresi, Antonio Placido (1993): *Tecnica artistica a Siena: alcuni trattati e ricettari del Rinascimento nella Biblioteca degli Intronati*, Ferrara, Liberty house.
- Tosatti, Bianca Silvia (2007): *Trattati medievali e tecniche artistiche*, Milano, Jaka Book.
- Ventura, Emanuele (2020): *La “Chirurgia Magna” di Bruno da Longobucco in volgare: edizione del codice Bergamo MA 501, commento linguistico, glossario latino-volgare*, Berlin-Boston, De Gruyter.
- Wilhelm, Raymund (2024): *Le tradizioni discorsive. Dalle norme comunicative alla storia della lingua*, Roma, Carocci.
- Zamuner, Ilaria (2012): «Il volgarizzamento toscano della «Chirurgia» di Ruggero Frugardo nel codice 2163 della Biblioteca Riccardiana», *Bollettino dell’Opera del Vocabolario italiano*, 17, pp. 243-330.
- Zarra, Giuseppe (2018): *Il “Thesaurus pauperum” pisano: edizione critica, commento linguistico e glossario*, Berlin-Boston, De Gruyter.