

INDICE

	Pag.	V
«Parla come mangi»	Pag.	V
Capitolo I – CUCINISTICA GENERALE	»	1
1. <i>Loggetto di studio</i>	»	1
2. <i>Sincronia e diacronia</i>	»	4
3. <i>La cucina come sistema</i>	»	6
4. <i>La fonetica degli ingredienti</i>	»	9
5. <i>Il lessico dei piatti</i>	»	11
6. <i>Il pasto come segno</i>	»	16
7. <i>Variabilità del sistema</i>	»	19
8. <i>Lingua e parola</i>	»	25
9. <i>Le trasformazioni nel tempo</i>	»	27
10. <i>Dialettologia</i>	»	40
11. <i>Sopralinguismo</i>	»	50
Capitolo II – CUCINISTICA STORICA	»	55
1. <i>Loggetto di studio</i>	»	55
2. <i>La documentazione scritta: i ricettari</i>	»	57
3. <i>La trasmissione orale</i>	»	66
4. <i>Il metodo comparativo in cucina</i>	»	70
Capitolo III – LINGUISTICA E CUCINA	»	85
1. <i>Cucine morte</i>	»	85
Ricostruiamo la cucina dei normanni di Sicilia	»	86
2. <i>Etimologie di piatti</i>	»	95
La lunga storia del pasticcio di maccheroni	»	99
3. <i>Le vivande e i loro nomi</i>	»	113
Salumi medievali	»	115
Paste alimentari	»	134
4. <i>Conservatività dei dialetti gastronomici italiani</i>	»	153
Abbreviazioni bibliografiche	»	167