

FRANCESCA DALLE PEZZE, MATTEO DE BENI Y ELISA SARTOR EL *ARTE DE REPOSTERÍA* (1747) DE JUAN DE LA MATA: ASPECTOS DISCURSIVOS Y LÉXICO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XVIII ESPAÑOL¹

Università degli Studi di Verona

Resumen

El presente artículo pretende abordar el examen del tratado *Arte de repostería* (1747) de Juan de la Mata con el propósito de realizar una contribución al estudio de la lengua de la gastronomía y la repostería del siglo XVIII. En primer lugar, se ofrecerá un repaso del contexto en el que surgió la obra y, en segundo lugar, se abordará su análisis lingüístico, poniendo el foco en los aspectos discursivos y las peculiaridades léxicas más reseñables del volumen de De la Mata.

palabras clave: Juan de la Mata, aspectos discursivos, léxico gastronómico, repostería, siglo XVIII

Abstract

Arte de repostería (1747) by Juan de la Mata: discursive aspects and lexicon of gastronomy in 18th century Spanish

This article aims at examining the treatise Arte de repostería (1747) by Juan de la Mata in order to contribute to the study of the language of gastronomy and confectionery in the eighteenth century. Firstly, we will offer a review of the context in which the work arose; secondly, we will address its linguistic analysis, focusing on the most noteworthy discursive aspects and lexical peculiarities of De la Mata's work.

keywords: Juan de la Mata, discursive aspects, gastronomic lexicon, confectionery, 18th century

¹ Aunque el presente ensayo se ha elaborado de forma conjunta, a efectos académicos Francesca Dalle Pezze es responsable del apartado 3., Matteo De Beni del apartado 4. y Elisa Sartor de los apartados 1., 2. y 5.

I. Introducción

En el año 1747 la imprenta madrileña de Antonio Marín publica la *editio princeps* de *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer Dulces secos, y en liquido, Vizcochos, Turrones, y Natas* [...], firmado por el repostero Juan de la Mata. Se trata de un hito entre los manuales gastronómicos del siglo XVIII, como queda demostrado no solo por las cuatro reediciones impresas en la segunda mitad de la misma centuria (Suárez Granda 2009: 278), sino también por las facsimilares publicadas desde finales del siglo XX hasta nuestros días.

Además, diferentes autores han destacado la importancia de De la Mata en el panorama de la gastronomía española del siglo XVIII. Por ejemplo, en *El sabor de España*, escribe Xavier Domingo de nuestro repostero: “Fue tan famoso y tuvo tanto prestigio como pueda tenerlo hoy en París un Fauchon o un Hédiard. Juan de la Mata escribió un importante libro titulado ‘Arte de repostería’ y “también era chocolatero. Fabricaba y vendía chocolate líquido y en tabletas y su producto adquirió fama de alta calidad” (Domingo 1992, *apud CDH*). Unas décadas antes, el también periodista y escritor Pedro de Répide menciona a De la Mata como ejemplo de la tratadística culinaria española del siglo XVIII, integrándolo así al parnaso gastronómico del país: “Diego Granado y Miguel de Baeza son los preceptistas culinarios del siglo XVI. Del XVIII [*sic*; XVII], Martínez Montíño, que inspira a Fernández y González su deliciosa novela: ‘El cocinero de Su Majestad’. Y del XVIII, Juan de la Mata, con su ‘Arte de repostería’ y Juan Altamiras con su ‘Nuevo arte de cocina’” (Répide 1936, *apud CDH*).

El presente trabajo pretende abordar el análisis del importante tratado de Juan de la Mata con el objetivo de analizar sus aspectos lingüísticos más destacados y contribuir al estudio del léxico de la gastronomía del siglo XVIII. Para realizar este acercamiento, situaremos, en primer lugar, la obra objeto de estudio en su contexto. En segundo lugar, gracias a una criba de aspectos gramaticales, escriturales y léxicos, abordaremos el estudio lingüístico del recetario y, a continuación, pondremos el foco en el vocabulario.

En cuanto al léxico, nuestro examen brindará la oportunidad de documentar las peculiaridades más reseñables que asoman de la lectura del volumen de De la Mata, comprobando, entre otros aspectos, el empleo de extranjerismos y la incorporación de las voces seleccionadas en la lexicografía y en los textos en castellano, tanto especializados como no, gracias sobre todo al *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española* (CDH) y al *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española* (NTLLE)² de la Academia.

2 Los diccionarios consultados en el NTLLE se citan por la sigla RAE o, en el caso de obras no

2. *El Arte de repostería* y su contexto

El recetario de Juan de la Mata se publicó por primera vez, como ya hemos apuntado, en 1747 en Madrid en la imprenta de Antonio Marín, aunque su aprobación y licencia llevan la fecha de 1741³. El mismo autor explica en el prólogo por qué tardó tanto en publicarse el volumen: “el motivo de no haver salido antes esta Obra, ha sido el haver estado quatro años fuera de Madrid” (Mata 1747: s. p.)⁴. El tomo está dedicado a don Rodolfo Acquaviva y Aragón, duque de Atri⁵, dedicatoria que desaparece a partir de la segunda edición, realizada en 1755 en el taller tipográfico de Joseph García Lanza. La obra debió de conocer cierta fortuna, ya que volvió a editarse en 1786 en la imprenta de Josef Herrera y en 1791 en la de Ramón Ruiz. Además de estas ediciones madrileñas, el corpus documental cuenta con una edición realizada en Pamplona en la imprenta de los herederos de Martínez en 1756, que consta de dos tomos y vuelve a reproducir la dedicatoria al duque de Atri⁶.

Los datos biográficos disponibles sobre Juan de la Mata son escasos. Según algunas fuentes, “[a] fines del XVIII y durante el primer cuarto del XIX, tuvo repostería y tienda gastronómica en Madrid” (Domingo 1992, *apud CDH*); así-

académicas, por el apellido del lexicógrafo y el año correspondiente.

3 La licencia de impresión del libro, solicitada por el autor y concedida el 5 de marzo de 1741, se conserva en el Archivo Histórico Nacional de Madrid (signatura: Consejos, 50637, Exp. 12).

4 A lo largo del presente trabajo, las citas del *Arte de repostería* se refieren a la primera edición (1747) y se indican con el número de página entre paréntesis o con “s. p.” cuando carecen de paginación. Mantenemos la ortografía, la acentuación y el uso de mayúsculas del texto original.

5 Según el *Diccionario Bibliográfico electrónico* de la Real Academia de la Historia (Andújar Castillo s. a.), Rodolfo Acquaviva d’Aragona (1691-1755) fue el decimoctavo duque de Atri y Grande de España. A falta de datos biográficos acerca de Juan de la Mata, no está del todo claro cuál pudo ser la relación entre el duque de Atri (Reino de Nápoles), quien destacó por su larga carrera en la compañía italiana de Guardias de Corps (de cadete, en 1710, a teniente general, en 1750), y el repostero leonés autor del recetario objeto de nuestro estudio. En la dedicatoria, De la Mata declara su “cordial veneracion profunda” y que es su “leal cariño, el que sin ningun interès me mueve à esta Dedicatoria; pues aunque no huviera otro motivo, bastàra el blasòn de haver sido del numero de sus muchos Criados, el que me estimula con mucha razon à ofrecerla”. De estas palabras, se desprende que Juan de la Mata pudo estar al servicio de la casa del duque.

6 En cuanto a las ediciones facsimilares publicadas en las últimas décadas, señalamos que han sido numerosas y que se han realizado a partir de distintas ediciones dieciochescas de *Arte de repostería*: por ejemplo, a partir de la prínceps se han publicado, entre otras, una en la editorial La Olmeda (Burgos, 1992) y otra en la editorial Maxtor (Valladolid, 2003); también se han realizado ediciones a partir de la de 1755 (Sevilla, Extramuros, 2008) y de la de 1786 (Barcelona, Tusquets, 1981).

mismo, como señala la portada del *Arte de repostería*, fue “natural del Lugar de Matalavilla, Consejo del Sil de Arriba, Montaña, y Reyno de Leon, y Obispado de Oviedo” y “repostero en esta Corte”⁷. Ahora bien, si atendemos a la fecha impresa en la aprobación del volumen, esto es, 1741, la obra se sitúa en el Madrid de Felipe V (fallecido en 1746), en cuya corte, como señala Pérez Samper (2003: 193), los “principales cocineros fueron dos franceses, Pedro Benoist y Pedro Chatelain [...]. Aunque oficialmente pertenecían a la Casa de la Reina, por una disposición especial, estos dos cocineros fueron los encargados de la alimentación de toda la familia real, el Rey, la Reina y los Infantes, durante todo el largo reinado de Felipe V”. El repostero de Su Majestad era en aquel entonces Domingo Fernández, quien el 7 de marzo de 1741 firmó una de las aprobaciones que anteceden la tabla de contenidos del recetario de Juan de la Mata, estimándolo un libro “no solo utilissimo, sino totalmente essencial en esta Facultad” (Mata 1747: s. p.).

Los años del reinado del primer soberano español de la Casa de Borbón marcaron, como es notorio, un nuevo rumbo en las costumbres de la corte, influidas por el gusto y la moda que la nueva dinastía trajo desde Francia. Inevitablemente, este giro hacia la cultura transpirenaica supuso un afrancesamiento del arte culinario, tendencia que acabaría por propagarse “primero a las mesas nobles y después, sobre todo en el siglo XIX, a las mesas burguesas” (Pérez Samper 2003: 155)⁸. Cabe destacar que, en el prólogo que introduce su tratado, el propio De la Mata recalca el papel de las cocinas francesa e italiana en su formación: “he puesto quanto mi corto ingenio pudo alcanzar, teniendo la experiencia en las muchas funciones en que me hè hallado, y el haver sido discipulo de los mejores Maestros, que ha havido, assi Franceses, como Italianos, y de otras naciones” (Mata 1747: s. p.). Las influencias extranjeras en nuestro recetario son señaladas también por Martínez Llopis (1995: 351), quien describe el tratado como “una obra muy completa en la que se estudian todas las técnicas del oficio, figurando entre las recetas netamente españolas, otras de origen portugués, italiano, francés, flamenco y hasta alguna oriental”; por otro lado, el mismo autor no deja de subrayar la relevancia de la tradición peninsular en este tratado:

⁷ Desafortunadamente, su semblanza en el *Diccionario Bibliográfico electrónico* de la Real Academia de la Historia (Simón Palmer s. a.) no ofrece mucha más información, como tampoco el texto *Comentarios al ‘Arte de la repostería’ de Juan de la Mata*, que acompaña el facsímil de la edición de 1747 realizado por Ediciones Histórico Artísticas (García del Cerro, Arroyo González 1990).

⁸ La influencia culinaria francesa, así como de otras culturas gastronómicas, queda plasmada en el empleo y la incorporación al español de voces gastronómicas de origen foráneo. Ejemplos de adopciones léxicas en tratados españoles de gastronomía se analizan en Carpi y De Beni (2021) y en Dalle Pezze y Sartor (2021).

Recoge gran número de preparaciones de la tradicional dulcería ibérica, tanto española como portuguesa, que tan alto nivel ha alcanzado en todos los tiempos: recetas para preparar confituras secas, mermeladas, compotas, jaleas y toda clase de dulces a base de fruta. También mostachones, turrone[s...], todas esas maravillas que aún hoy día se siguen preparando según técnicas antiquísimas por manos monjiles en alguno de esos conventos de clausura, perdidos por la ancha geografía española (Martínez Llopis 1995: 351).

Coincide en destacar la importancia de este recetario –y su índole española– Pérez Samper (1992: 182), en cuya opinión “[la] obra, aunque dentro de la tradición, representa en el siglo XVIII la renovación y la modernidad de la gastronomía hispánica en el terreno de lo dulce”.

Con respecto a la organización de los contenidos, cabe señalar que el autor dedica un capítulo, el XXXII, a la preparación del “té, café y chocolate, bebidas de moda, que se servían en las reuniones y saraos de buen tono” (Martínez Llopis 1995: 352). En cuanto al chocolate, De la Mata (1747: 145) señala sus beneficios para la salud: “Es utilissimo hecho con la debida puridad para confortar el estomago, y el pecho; mantiene, y restablece el calor natural; alimenta, disipa, y destruye los humores malignos; fortifica, y sustenta la voz”. Además, merece la pena mencionar la inclusión de dos capítulos centrados en la preparación de platos salados, concretamente el cap. XXXV, que trata de la conservación de las aceitunas y alcaparras, así como de la elaboración de ensaladas y gazpachos, y el capítulo siguiente, dedicado a recetas de diferentes salsas, entre ellas, la “salsa de tomates a la española”⁹.

Cierran la obra dos capítulos que informan sobre cuestiones prácticas, como pegar cristales rotos o hacer una pasta para lavar las manos (cap. XL) o la manera de servir un refresco y aparejar la mesa para banquetes de hasta cien cubiertos (cap. XLI). Acompañan este último capítulo diez láminas en las que se representan mesas adornadas con ramilletes arquitectónicos, en forma de castillos,

⁹ A este propósito, Torres Martínez (2014: 301) señala que “la obra de Juan de la Mata se destaca como la primera en la que se explica la receta de la salsa de tomate”. Sin embargo, esta afirmación contrasta con la opinión de Suárez Granda (2009: 273), quien atribuye la paternidad de esta receta a un cocinero que, bajo el seudónimo de Antonio Salsete, firma el manuscrito *El cocinero religioso* hacia finales del siglo XVII o principios del XVIII, en el que “[e]mplea ya el pimiento y el tomate, dos de las verduras venidas de América, y además del empleo de este último para hacer salsa y una especie de pisto (cazuela de tomates), recomienda su uso en crudo para las ensaladas” (2009: 274). Además, señala este mismo investigador que “[e]llo supone un adelanto de casi cincuenta años, por cuanto hasta ahora se venía considerado [sic] que era el manual de Altamiras (*Nuevo arte de cocina*, 1745) quien primero mencionaba el uso del tomate en un recetario” (2009: 274).

templos, palacios, miradores, etc. Como es evidente, la obra de De la Mata está pensada para las cocinas de la clase pudiente, para la que el comer no tiene que ver tanto con la subsistencia, sino que se convierte en un acto social. De todos modos, de vez en cuando interpola alguna recomendación para contextos más corrientes y con un número menor de comensales: “En las casas particulares, donde se clarifica poca cantidad, para no tener tanta disminucion en el Azucar, y executarlo con mas facilidad, se podrá hacer assi [...]” (Mata 1747: 5).

3. La lengua del recetario de De la Mata

En el marco de los estudios recientes sobre la periodización del español, muchos investigadores han venido poniendo el foco sobre el siglo XVIII como época que constituye una bisagra entre el español clásico y el moderno. A partir del estudio pionero de Eberenz (1991), se han venido sucediendo aportaciones encaminadas a arrojar nueva luz sobre una época hasta hace poco tildada de sombría y poco estudiada (García Godoy 2012; Cano Aguilar 2017; Sáez Rivera, Octavio de Toledo 2020). A pesar de las posturas divergentes sobre la etapa dieciochesca –que puede incluirse todavía en el periodo clásico según el análisis de Melis, Flores y Bogard (2003) o considerarse como primera etapa de la modernidad (García Godoy 2012; Octavio de Toledo 2016a)–, la necesaria profundización en los hechos lingüísticos pertenecientes a ese siglo está ofreciendo muchos resultados y nuevos rumbos de investigación.

Para esta ocasión quisiéramos destacar algunos fenómenos sintácticos del recetario de De la Mata con el fin de enriquecer el abigarrado abanico de estilos, registros y tradiciones discursivas del periodo relativo a la primera mitad del Setecientos (Sáez Rivera, Octavio de Toledo 2020: 20), mediante un magnífico ejemplo de *lengua elaborada* (Eberenz 2009: 191), es decir, un texto que, aun no perteneciendo al ámbito de lo clásicamente literario, se configura como escritura culta.

Antes de pasar al análisis de dichos fenómenos, sin embargo, quisiéramos mencionar, aunque sea de paso, algunas otras peculiaridades interesantes, como la ausencia del nexo *que* en las completivas (“se reconociere está demasiado de suelto”, Mata 1747: 5; “hasta que se conozca ha tomado algún cuerpo”, Mata 1747: 150; “a fin de evitar no se pegue”, Mata 1747:153) y el empleo abundante del relacionante locativo *bajo de*, tanto en su acepción espacial como abstracta (“baxo de la Torre principal”, Mata 1747: 192; “baxo de su amparo”, en la *Dedicatoria*; “baxo de cuyo nombre es conocido”, Mata 1747: 3; “baxo del nombre de Almoradux”,

Mata 1747:182). En ambos casos se trata de rasgos conservadores, que prolongan tradiciones escriturales vigentes en época anterior, como se indica en Octavio de Toledo (2016a) para el nexa *que* y (2016b) para *bajo de*.

3.1 *Futuro de subjuntivo*

El empleo y el progresivo olvido de este tiempo verbal a lo largo de la historia del español han despertado el interés de muchos investigadores¹⁰. Si bien modernamente se asocia con las formas más arcaizantes y rebuscadas del lenguaje jurídico y son muchas las voces que se alzan para su definitivo destierro del sistema verbal (Lavissière, Rosemeyer 2021), en el siglo XVIII representa un recurso estilístico todavía corriente en algunas variedades de la lengua.

Así pues, ya a primera vista es fácil comprobar que De la Mata hace un uso recurrente de este tiempo, tanto en secuencias que hipotetizan una situación futura –por ejemplo (1)– como en las que indican una gradación en acciones progresivas, como es el caso de (2):

- (1) si se juzgare conveniente (Mata 1747: 64); en el modo, que pareciere mas conveniente (Mata 1747: 68); y si no obstante este remedio, continuare en convertirse en aceyte (Mata 1747: 94).
- (2) se pondrán al fuego en un Peròl con Azucar clarificado, lo que pareciere conveniente (Mata 1747: 14); ahora unos, despues otros, segun se cocieren (Mata 1747: 55); se echarà un poco de chocolate raspado, lo que se juzgare suficiente (Mata 1747: 86).

Asimismo, lo inserta en oraciones donde prima la temporalidad futura con respecto a la circunstancia conjetural, como en los ejemplos siguientes:

- (3) Quando se sacaren de la Estufa (Mata 1747: 3); y assi calientes, como se secaren, se dividiràn en quarterones (Mata 1747: 91).

Finalmente, en algunos enunciados sintácticamente complejos (como oraciones condicionales y relativas explicativas) se acumulan varios casos de este tiempo verbal:

- (4) Si la massa estuviere dura, se aumentará de la clara de huevo, que necessitare, hasta su

¹⁰ Un resumen detallado de las aportaciones críticas sobre el tema puede leerse en Ramírez Luengo (2008: 141-44).

punto; y si no tuviere bastante dulce, se añadirà de Azucar (Mata 1747: 102).

En muchas ocasiones parece haber cierta rutinización en las secuencias, como puede apreciarse en el uso reiterado del futuro de subjuntivo junto a los adverbios introductores *según* y *cuando*:

- (5) segun pareciere conveniente (Mata 1747: 25); segun lo pidiere la ocasión, ò como se quisiere (Mata 1747: 31); segun las que se huvieren de confitar (Mata 1747: 34); segun fuere la voluntad de el Maestro; segun se reconociere suficiente (Mata 1747: 36); segun se gustare (Mata 1747: 48); segun se cocieren (Mata 1747: 55).
 (6) quando se necessitare (Mata 1747:13); quando se juzgare (Mata 1747: 57); quando se notare (Mata 1747: 59).

Sin embargo, la preferencia por la forma conservadora no es rotunda, ya que coexiste con casos de presente de subjuntivo:

- (7) según se vea, que estèn cocidos (Mata 1747: 63); según la cantidad, que se haya de hacer (Mata 1747: 81); según convenga (Mata 1747: 136).
 (8) quando estèn en el punto; quando estèn en esta sazòn (Mata 1747: 30).

Al comparar las estructuras introducidas por *según* con las encabezadas por el nexos *conforme*, observamos que la mayoría de los casos de estas está acompañada del presente de subjuntivo, como indican los ejemplos de (9), o del presente de indicativo (10), aunque aparecen casos de futuro de subjuntivo, como en (11):

- (9) conforme se vayan limpiando (Mata 1747: 29); conforme vayan subiendo (Mata 1747: 30); conforme se vayan mondando (Mata 1747: 56); conforme sea la cantidad (Mata 1747: 103).
 (10) conforme se quiere (Mata 1747: 29); conforme se van torneando (Mata 1747: 44); conforme se van secando (Mata 1747: 85); conforme se van mondando (Mata 1747: 86); conforme se và blanqueciendo (Mata 1747: 155).
 (11) conforme se fuere mondando (Mata 1747: 16); conforme se juzgare a proposito (Mata 1747: 149).

En suma, si los adverbios introductores *según* y *cuando* se vinculan más con la forma conservadora del futuro de subjuntivo, el nexos *conforme* parece desligarse más de ella, a favor del tiempo presente de indicativo o subjuntivo.

Señalamos, finalmente, otras estructuras que se vinculan con la expresión de hechos hipotéticos: por un lado, casos de futuro compuesto de subjuntivo (12)

–que indica acciones pasadas– y, por otro, algunas oraciones hipotéticas, modales y temporales que presentan, en cambio, la forma del pretérito imperfecto de subjuntivo acabado en *-se*, como (13):

- (12) se echarà la espuma, que huviere hecho un huevo fuertemente batido (Mata 1747: 5); es preciso recurrir à la provision, que se huviere hecho en los meses anteriores (Mata 1747: 11); si se huvieren cocido en la tortera, al tiempo de sacarlas, se echaràn en un plato de plata (Mata 1747: 66); si se huviere disminuido el Azucar, se aumentará de otro clarificado (Mata 1747: 117); si el Almivar con las decocciones se huviere espesado (Mata 1747: 119).
- (13) si se huviesse de hacer para muchos dias (Mata 1747: 59); según se hallasse mas conveniente; quando se juzgasse (Mata 1747: 110); según se gustasse, ò fuesse necesario (Mata 1747: 148).

A pesar de su evidente retroceso –ya visible desde el siglo XVI (RAE, ASALE 2009: 1812)–, el futuro de subjuntivo conserva su plena vigencia en el texto de De la Mata, en línea con otros testimonios pertenecientes a la misma época (Herrero 2006: 945). En suma, si en la transición al siglo XIX la forma aparecerá como residual, en la primera mitad del siglo XVIII continúa salpicando la prosa más variada, como es el caso de la de Torres Villarroel (Herrero 2006: 946) y la del recetario objeto de este estudio. Además, es interesante subrayar la variedad de verbos que todavía adoptan esta forma (como *juzgar*, *parecer*, *continuar*, *gustar*, *cocer*, *sacar*, *secar*, *reconocer*), frente a la drástica restricción que se aprecia a partir de la segunda mitad del siglo, cuando acaba por expresarse solo con *haber* y *ser* (Herrero 2006: 949).

Cabe señalar, sin embargo, que muchos de los ejemplos que el texto ofrece constituyen oraciones de uso cortés (*si se juzgare conveniente*, *según se gustare*), lo que refrendaría la hipótesis de la vinculación de esta forma, encaminada a la fosilización, con el ambiente cortesano (Octavio de Toledo 2016a). Conviene subrayar, además, que no fue solo el ámbito jurídico el que más pudo propiciar el mantenimiento de este tiempo verbal (donde ya desde la Edad Media venía representando el supuesto de hecho), ya que también en otros tipos de tradiciones discursivas pudo ser favorecedor: en el recetario de De la Mata todas las instrucciones para las preparaciones culinarias se formulan en futuro y dan pie, por lo tanto, a la expresión de la posterioridad.

Finalmente, por lo que atañe al empleo del futuro compuesto de subjuntivo, se puede afirmar que está bien asentado aún en la lengua del recetario, a pesar de que la época en que se redactó coincide con la de su progresivo arrinconamiento (Sobczak 2020: 65).

3.2 *Clítico se*

Puesto que De la Mata escribe todas sus recetas siguiendo la pauta de la oración impersonal (*se echaràn, se pondrà, se elegiràn*)¹¹, la frecuencia de uso del pronombre *se* es altísima. En cuanto a su posición sintáctica, cabe destacar que la forma analítica *se* + verbo (*se echaràn*) alterna con la sintética verbo + clítico (*echaràse*) según un patrón constante en el que la posición de enclisis se manifiesta a principio de oración, tras pausa fuerte o dos puntos, mientras que la de proclisis aparece a lo largo del desarrollo del enunciado, como puede leerse en los siguientes ejemplos:

- (14) Clarificase el Azucar poniéndole en un Peròl mas, ò menos grande, segun la cantidad; pongo por exemplo: à media arroba de Azucar se echaràn tres azumbres de agua, y un huevo batido con un molinillo en dicha agua, à fin de que haga bastante espuma, y batida la espuma, se apartará un poco de ella en otro Peròl, ò Cazuela (Mata 1747: 4).
- (15) Hay algunos generos de Peras, como son las de Bergamota de Campanilla, y otras, que se hacen Compotas de diversos modos en esta manera: Hacense cocer primero mondadas (Mata 1747: 64).
- (16) Tomaranse los Albaricoques verdes, antes, que se hayan endurecido los huessos, y se meterán en una servilleta blanca [...] (Mata 1747: 13).

Aunque este es el modelo predominante, no faltan casos de variación, si bien esporádicos:

- (17) Picaránse con un alfiler, ò con un cuchillito sutil de punta, assi por el pezòn, como por otras partes, según pareciere conveniente para preservarlas, que de este modo, no se abran, y reciban mejor el Azucar, y echaràse en agua natural (Mata 1747: 25).
- (18) Se echaràn en agua fria las Nueces verdes tiernas [...] (Mata 1747: 23).

En (17) se observa la repetición de la forma con clítico, mientras que en (18) se opta por la anteposición al comienzo absoluto de oración (y, en este caso, también de capítulo).

Si bien alrededor de mediados del siglo el porcentaje de la enclisis se veía muy

¹¹ En algunos casos asoma la voz del redactor en primera persona del singular: “pongo por exemplo” (pp. 4, 8, 45, 49, 63, 77, 122, 134, 144, 149), “à mi me ha sucedido varias veces” (p. 13), “supongo, para una Compota tres quarterones de esta Fruta” (p. 60). Asimismo, a veces se emplea la primera persona del plural: “Vamos ahora à la practica” (p. 12), “los que llamamos Orejones” (p. 16), “tratarèmos de todo genero de Frutas” (p. 58).

reducido –según el recuento que Girón Alconchel (2012: 34) ha llevado a cabo analizando un texto anónimo de 1746, *Epítome de la vida de Felipe V* (30%), y las cartas del embajador Masones (58%)–, la proporción que alcanza De la Mata se inclina, en cambio, hacia valores mucho más conservadores, puesto que solo en contados casos se observa una desviación del patrón. Como sugiere Octavio de Toledo (2016a), pese a las restricciones sintácticas (posición inicial) que anuncian su posterior abandono, en el Setecientos la enclisis aparece en textos pertenecientes a muy diversas tradiciones escriturales y, por lo tanto, revela su indiscutible pervivencia efectiva en el sistema de la lengua estilísticamente marcada.

3.3 Construcciones con *interin*

Frente al escasísimo empleo de la conjunción temporal *mientras* (*mientras esté caliente*, Mata 1747: 92), el texto del *Arte* contiene varias ocurrencias del nexos sinónimo *interin*:

- (19) para que hierban, interin, que dèn doce hervores (Mata 1747: 65).
- (20) dexandolas cocer interin se ablandan (Mata 1747: 65); lo que se hará, como dicho es, interin [*sic*] la pasta està caliente (Mata 1747: 93); interin sobre el fuego la otra se seca (Mata 1747: 111); el color, interin no està en su perfecta madurez, verde (Mata 1747: 176).
- (21) Adviertese que, interin estèn cociendo, han de estàr, como dicho es, con su cobertera (Mata 1747: 66).
- (22) volviéndolo todo junto à batir interin estè desleído (Mata 1747: 87).
- (23) por espacio de dos dias, en cuyo interin, ò à corta diferencia havrà penetrado bien el Almivar (Mata 1747: 28); poniéndolos en una cazuela de barrio vidriado, en cuyo interin havrà dado el Almivar otros diez, ò doce herbores (Mata 1747: 35).

Según el análisis de Octavio de Toledo (2007: 428-29), se trata de construcciones que tuvieron su apogeo en las décadas comprendidas entre 1725 y 1775 –que coinciden con la publicación del texto de De la Mata– precisamente en obras de carácter no literario como las legales, técnicas, científicas. En esos años se observa la convivencia de varios esquemas, también ilustrados en el recetario: el ejemplo (19) muestra el empleo de *interin que*, frente a (20)–(22), sin conjunción; los casos de (23), en cambio, señalan su uso como sustantivo que significa ‘entretanto’.

4. Calas en el léxico gastronómico del *Arte de repostería*

La tendencia de De la Mata hacia cierto conservadurismo lingüístico, que ya hemos observado en cuanto a los aspectos sintácticos (cfr. §3), se manifiesta también en el nivel léxico. Una muestra de ello la ofrece su preferencia por *andrina* con respecto a la variante *endrina*, que acabará imponiéndose, pero que no aparece ni una vez en su recetario. Ahora bien, unos veinte años antes de la publicación del *Arte de repostería*, el *Diccionario de autoridades* (RAE, A-E 1726) respalda el uso de la forma *endrina*, sancionando que *andrina* es “[v]oz antigua, que yá no tiene uso, y comunmente se dice Endrina”¹². Efectivamente, las concordancias registradas en el *CDH* demuestran una propensión significativa por la variante moderna: si se descartan los contextos en que ambas formas se usan como nombre propio de mujer, *endrina(s)* aparece en algo más de cien casos, mientras que *andrina(s)* solo se da en cuatro, dos anteriores al tratado de De la Mata (1521, 1618) y dos muy tardíos (1884, 1914)¹³. Si se acude, en cambio, al inacabado primer *Diccionario histórico de la Lengua Española* (RAE, 1933), se observa un ejemplo de uso de *andrina* en la época ilustrada –próximo, así pues, al recetario de De la Mata–, procedente de la famosa edición de Andrés Laguna (1733) de la obra de Dioscórides.

Las pesquisas realizadas nos han permitido averiguar que Juan de la Mata es una de las autoridades citadas por Esteban de Terreros y Pando en su diccionario (1786-1788 [1767]). Un ejemplo es la voz *brusela* (*brussela* según la grafía usada por De la Mata), que el repertorio de Terreros define, en primer lugar, de manera análoga a la de los demás recursos lexicográficos, académicos y no académicos, del *NLLE* (“planta, llamada también *Hierba doncella* [...]”), pero añade además dos subentradas: la primera para remitir a la voz *uba-espina* –que, en realidad, no forma parte de la macroestructura de su diccionario– y la segunda para establecer la equivalencia entre *brusela* y *grosella*, apuntalándola precisamente en De la Mata: “lo mismo que grosélla, V. y Mata, *Art. de Repost.*” (A-F, 1786). De todos modos, el propio De la Mata en ocasiones emplea *brussela* como sinónimo de *uva espina* (“UBA CRESPA, O UBA ESPINA VERDE EN LIQUIDO, llamada por otro nombre Brussela”, Mata 1747: 20), de ahí que no resulte siempre claro a qué variedad del grosellero corresponde el fruto mencionado por el autor, si al *Ribes*

12 Sin embargo, cabe destacar que la variante ortográfica desusada aparece, con o sin marca diacrónica, en la totalidad de la lexicografía académica y en buena parte de la no académica, normalmente con remisión a *endrina*.

13 Dicho sea de paso, en ocasiones ambas variantes no designan el fruto, sino el color negro azulado típico de la endrina.

rubrum (grosellero) o al *Ribes uva-crispa* (grosellero espinoso o uva espina).

La misma ambigüedad, por cierto, es detectable tanto en obras lexicográficas del pasado como en otros textos. De hecho, en los suplementos a su diccionario, Domínguez (5ª ed., 1853; 1869) consigna la equivalencia de *brusela* a la vez con uva espina y con grosella (“Bot. Uva-espina ó grosella”, s. v. *brusela*). Por otra parte, en el *Fichero General* de la Real Academia Española, las pocas cédulas que no hacen referencia a la planta *Vinca major*, esto es, la hierba doncella, se reparten entre alusiones opacas (“Estos son ciertas frutillas redondas, del tamaño de las Bruselas, no ingratas [...]”; G. Casal, *Historia natural, y medica de el principado de Asturias*, 1762: 69), equivalencias directas con la voz *grosella* y citas procedentes del mismo *Arte de repostería*. Aunque, como hemos señalado, Terreros olvida lematizar *uba-espina* en su diccionario, incorpora *uba espino*:

arbusto que lleva las grosellas [...]. Algunos le llaman en Cast. *uba espina*, y *crespa*, *crespino*, y *crespina* [...]. El motivo de llamarle en Castellano *crespa*, ó *crespino*, es haber varias especies de uba espino, de modo que algunas son espinosas, y se llaman en latin *uva crispa*, *grossularia spinosa*, y otras no tienen espina alguna; pero no obstante se quedan con el nombre de *uva espinosa* [...] (P-Z, 1788).

Como se desprende de la cita, el jesuita se da cuenta de lo enmarañada que es la clasificación de la especie botánica en cuestión y demuestra, una vez más, su acribia en querer detallar la exacta índole de sus *definienda*.

La influencia extranjera en el recetario de De la Mata es un aspecto al que ya hemos aludido (cfr. §2). Distintas recetas de nuestro repostero sugieren, ya desde el título, su origen foráneo a través de topónimos o gentilicios (“Cidrados de Florencia”, “Compota de Manzanas à la Portuguesa”, “Mostachones à la Napolitana”, “Jalèa de Uba Crespa, al modo de la que se hace en Turs” o, incluso, “Almendras al modo de las que se hacen en Sian, Reyno de la India Oriental”). En cambio, ejemplos de otra índole documentan cómo este influjo tiene consecuencias lingüísticas: se trata, en particular, de casos de adaptación de palabras extranjeras, sobre todo francesas. Al respecto, en su semblanza biográfica de De la Mata, Simón Palmer (s. a.) apunta que “los títulos de muchas recetas son traslaciones defectuosas del francés: “Vizcochos gimbeletés (*gimblette*) de Francia’, ‘Jalea de una crespa al modo de la que se hace en Tours’, ‘los grillages (*grillades*)’ o ‘los huevos molés’”.

Según la misma autora, que De la Mata “conocía perfectamente la repostería francesa es fácil de demostrar si se compara la receta de la clarificación del azúcar en *Le Pâtissier françois* publicado en 1660 y reeditado en el siglo XVIII, con la suya, traducida casi textualmente”. En realidad, la consulta de distintas ediciones

de recetarios franceses del siglo XVII ha demostrado que la fuente de De la Mata no es *Le Pâtissier françois*, ya que en él no se consigna dicha receta; en cambio, parece haber sido –aunque no podemos saber si de forma directa o a través de alguna otra adaptación– *Le Confiturier françois* de Jean Goulin, como hemos podido comprobar gracias a su edición de 1664. De todas formas, no se trata de una mera traducción del francés, puesto que De la Mata desglosa la receta ofreciendo tres distintas versiones de ella.

Al abordar las maneras para utilizar el azúcar, De la Mata incluye el galicismo *lisa*, de cuyo género gramatical parece dudar: “se halla quasi à la muy pequeña lisa” (Mata 1747: 5), “el pequeño Lisa [...], la grande Lisa” (Mata 1747: 6). Terreros (G-O, 1787) es el primero en registrar esta voz en la macroestructura de su repertorio: “cierta preparacion de azucar, V.”. Y, bajo *azucar rosado* (subentrada de *azucar*), añade: “y asi dicen: preparar á la *lisa grande*, y *pequeña*; á la *perla*, llamada también *tiraje* [...], y al *caramelo*, V. Mata, *Art. de Repost. C. 2*” (A-B, 1786). De hecho, el jesuita está compendiando los modos de preparación del azúcar propuestos por nuestro repostero en los distintos apartados del capítulo 2 de su obra¹⁴.

La muestra de ejemplos de galicismos se puede ampliar, entre otros, con el préstamo híbrido *azúcar candi* (“Azucar Candi, ò piedra”, Mata 1747: 130), también llamado *candé*, al que Terreros dedica una subentrada (*azucar piedra, ó cande*) bajo el lema *azucar*: “el que queda mui blanco á fuerza de cocimientos. Fr. *sucre cande* [...]” (A-F, 1786). A pesar de la casi omnimoda influencia gala en la alta cocina dieciochesca, también se observan casos de italianismos, como *zampallon* (Mata 1747:121), esto es, *sa(m)bayón* (de *zabaione*), o *rabioles* (de *ravioli*, “VIZCOCHOS RABIOLES A LA NAPOLITANA”, Mata 1747: 95). Asimismo, el empleo de *susamieles* (Mata 1747: 98) –de *susamielli*, dulcecitos típicos de la cocina napolitana– nos recuerda la ya mencionada relación de De la Mata con el sur de Italia (cfr. nota 5). Una vez más, de entre los diccionarios incluidos en el *NTLLE*, solo el de Terreros lematiza *susamiel*, apuntalándose en nuestro autor: “en la Repostería, cierta pasta de almendras, azúcar y especias. V. Mata, *Arte de Repost.*” (P-Z, 1788).

La voz *rosodoba* es otro ejemplo de adaptación del italiano y, asimismo, otro lema del diccionario de Terreros para el que De la Mata es la autoridad citada: “ROSODOBA, ó tortilla á la Española, llaman los Reposteros á una especie de helado de huevos, leche, azúcar, &c. Mata, *Arte de repostería, c. 33*” (P-Z, 1788).

¹⁴ En *Le Confiturier françois* se consignan algunas de las mismas preparaciones del azúcar (*à perle, à la plume, à brulé*), aunque no parece haber una particular relación con las recetas de De la Mata. De todos modos, por su propia naturaleza, los recetarios constituyen un género textual caracterizado por una acusada intertextualidad.

Esta voz aparece en dos ocasiones en *Arte de repostería*. En la primera se ofrece la receta de dicho postre:

ROSODOBA, DICHA TORTILLA A LA ESPAÑOLA.

Tomaránse dos docenas de yemas de huevo, y se desleirán en una azumbre de agua ó de leche: bien mezclado, y aumentado de una libra de Azucar de pilòn, y algunas gotas de agua olorosa, se meneará bien, y se deshará el Azúcar [...] (Mata 1747: 150).

En el segundo contexto, se presenta una variación de la misma receta (“bien mezclado, se dexará incorporar mas al fuego, que la precedente Rosodoba”, Mata 1747: 151). En estos fragmentos de De la Mata se basan las únicas dos cédulas del *Fichero General* que citan el término examinado; el *CDH*, en cambio, no lo recoge. La única referencia a *rosodoba* que se ha podido encontrar en la lexicografía de la lengua española, además del ya citado diccionario de Terreros, se da en *A new dictionary of the Spanish and English Languages in four volumes* de Thomas Connelly (1798): “ROSODÓBA ó tortilla helada á la Española. *An iced omelet made Spanish fashion*” (vol. II, s. v. *rosodoba*).

Ahora bien, debido a la escasez de información lexicográfica y a la unicidad de su aparición, solo podemos formular hipótesis acerca de la etimología de esta voz: probablemente se trate de un préstamo adaptado a partir del italiano *rosso d'ova*, esto es, yema de huevo, el ingrediente principal de la receta. La procedencia italiana de *rosodoba* es coherente con lo que el mismo Juan de la Mata declara en su prólogo en relación con la influencia de sus maestros (cfr. §2) y con su servicio a la casa del duque de Atri, posiblemente en la corte de Nápoles. Sin embargo, las búsquedas realizadas en los recursos lexicográficos disponibles en la plataforma en línea de la Accademia della Crusca no han proporcionado resultados que nos permitan identificar la receta de De la Mata con un postre de la tradición italiana.

5. Conclusiones

Este estudio ha puesto el foco en aspectos sintácticos y léxicos de *Arte de repostería*, tratado que no se había analizado desde el punto de vista lingüístico, pese a considerarse una obra cumbre de la gastronomía dieciochesca española hasta el punto de convertirse en una de las autoridades del diccionario de Terreros y Pando.

La investigación ha puesto de relieve que la lengua de este recetario se muestra, en cuanto a sus usos escriturales y sintácticos, a la vez conservadora –por la inercia de ciertos usos prestigiosos– y ajustada a los paradigmas de la primera mitad del

siglo (como demuestra, por ejemplo, el empleo de *interin*). Por lo que atañe al léxico, los casos de adopción y adaptación que hemos examinado demuestran que este se caracteriza por ser receptivo hacia las influencias del francés y el italiano, idiomas de culturas de reconocido ascendiente culinario.

En cuanto a las potenciales líneas de investigación futuras que este trabajo deja entrever, cabe señalar las relaciones intertextuales y lingüísticas con los demás recetarios de la época, tanto españoles como franceses e italianos, con el propósito de poder documentar de manera pormenorizada y contrastada la lengua de la gastronomía del siglo XVIII.

Bibliografía citada

- ACCADEMIA DELLA CRUSCA (s. a.), *Scaffali digitali* [28/12/2021] <<https://accademiadella-crusca.it/it/sezioni/scaffale-digitale/25>>
- ANDÚJAR CASTILLO, FRANCISCO (s. a.), “Rodolfo Acquaviva d’Aragona”, *Diccionario biográfico electrónico* de la Real Academia de la Historia [23/11/2021] <<https://dbe.rah.es/biografias/72733/rodolfo-acquaviva-daragona>>
- CANO AGUILAR, RAFAEL (2017), “A la búsqueda de los textos olvidados. Los orígenes de la modernidad discursiva en la historia del español”, *Romanistisches Jahrbuch*, 68/1: 279-301.
- CARPI, ELENA; DE BENI, MATTEO (2021), “El glosario escondido en *El arte culinario* (1900) de Adolfo Solichón”, *Scripta*, 18: 100-14.
- CONNELLY, THOMAS (1798), *A new dictionary of the Spanish and English Languages in four volumes*, vol. II, Madrid, Pedro Julian Pereyra.
- DALLE PEZZE, FRANCESCA; SARTOR, ELISA (2021), “*Agenda culinaria para 1896* de Blanco Prieto. Un estudio histórico del léxico de la gastronomía”, *Scripta*, 18: 115-27.
- DOMINGO, XAVIER (1992), *El sabor de España*, Barcelona, Tusquets, *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española (CDH)*.
- EBERENZ, ROLF (1991), “*Castellano antiguo y español moderno*: reflexiones sobre la periodización en la historia de la lengua”, *Revista de Filología Española*, 71: 79-106.
- EBERENZ, ROLF (2009), “La periodización de la historia morfosintáctica del español: propuestas y aportaciones recientes”, *Cahiers d’études hispaniques médiévales*, 32: 181-201.
- GARCÍA DEL CERRO, CARLOS; ARROYO GONZÁLEZ, MANUEL (1990), *Comentarios al “Arte de la repostería” de Juan de la Mata*, Borriana, Ediciones Histórico Artísticas.
- GARCÍA GODOY, MARÍA TERESA, ed. (2012), *El español del siglo XVIII. Cambios diacrónicos*

en el primer español moderno, Bern, Peter Lang.

- GIRÓN ALCONCHEL, JOSÉ LUIS (2012), “El cambio y el no cambio gramatical en el relato histórico en la transición del siglo XVII al XVIII”, *Cuadernos dieciochistas*, 13: 29-49.
- GOULIN, JEAN (1664), *Le confiturier françois, où est enseigné la manière de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs, & breuvages agréables [...]*, Troyes, Nicolas Oudot.
- HERRERO RUIZ DE LOIZAGA, FRANCISCO JAVIER (2006), “Cronología y usos del futuro de subjuntivo”, *Actas del XXXV Simposio Internacional de la Sociedad Española de Lingüística*, ed. Milka Villayandre Llamazares. León, Universidad de León: 940-56 [27/12/2021] <<http://fhyc.unileon.es/SEL/actas.htm>>
- LAVISSIERE, MARY C.; ROSEMEYER, MALTE (2021), “Reforming the Spanish Future Subjunctive: Linguistics and Legal Language Policy”, *International Journal for the Semiotics of Law – Revue internationale de Sémiotique juridique*, s. p.
- MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL (1995), *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- MATA, JUAN DE LA (1747), *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer Dulces secos, y en liquido, Vizcochos, Turrones, y Natas [...]*, Madrid, Antonio Marín [1755, Madrid, Joseph García Lanza; 1756, Pamplona, Herederos de Martinez, 2 vols.; 1786, Madrid, Josef Herrera; 1791, Madrid, Ramon Ruiz].
- MELIS, CHANTAL; FLORES, MARCELA; BOGARD, SERGIO (2003), “La historia del español: propuesta de un tercer período evolutivo”, *Nueva Revista de Filología Hispánica*, 51/1: 1-56.
- OCTAVIO DE TOLEDO Y HUERTA, ÁLVARO S. (2007), “Un rasgo sintáctico del primer español moderno (ca. 1675–1825): las relaciones interoracionales con *interin (que)*”, *Cuatrocientos años de la lengua del Quijote: estudios de historiografía e historia de la lengua española*, eds. Marta Fernández Alcaide; Araceli López Serena. Sevilla, Universidad de Sevilla, 421-42.
- OCTAVIO DE TOLEDO Y HUERTA, ÁLVARO S. (2016a), “Antonio Muñoz y la sintaxis de la lengua literaria durante el primer español moderno (ca. 1675-1825)”, *Márgenes y centros en el español del siglo XVIII*, eds. Martha Guzmán Riverón; Daniel M. Sáez Rivera. Valencia, Tirant Humanidades [e-book].
- OCTAVIO DE TOLEDO Y HUERTA, ÁLVARO S. (2016b), *Los relacionantes locativos en la historia del español*, Berlin/Boston, De Gruyter.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española (CDH)* [22/12/2021] <<http://web.frl.es/CNDHE>>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Fichero General*, [22/12/2021] <<https://apps2.rae.es/fichero.html>>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA; ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA (2009), *Nueva gramática de la lengua española. Morfología. Sintaxis I*, Madrid, Espasa.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española (NTLLE)* [22/12/2021] <<https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUISalirNtle>>
- PÉREZ SAMPER, MARÍA DE LOS ÁNGELES (1992), “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, *Codici del gusto*, ed. Maria Grazia Profeti. Milano, Franco Angeli: 152-84.
- PÉREZ SAMPER, MARÍA DE LOS ÁNGELES (2003), “La alimentación en la corte española

- del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, anejo II (*Monarquía y Corte en la España Moderna*): 153-97.
- RAMÍREZ LUENGO, JOSÉ LUIS (2008), “El futuro de subjuntivo en el español centroamericano del siglo XVIII. Vitalidad, empleo e indicios de decadencia”, *Nueva Revista de Filología Hispánica*, 56/1: 141-54.
- RÉPIDE, PEDRO DE, “Manjar vernáculo. Buen comer y buen beber” (14/06/1936), *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española (CDH)*.
- SÁEZ RIVERA, DANIEL M.; OCTAVIO DE TOLEDO Y HUERTA, ÁLVARO S. (2020), “Introducción”, *Textos españoles de la primera mitad del siglo XVIII para la historia gramatical y discursiva. Vientos de arrastre y de cambio en la historia del español*, eds. Daniel M. Sáez Rivera; Álvaro S. Octavio de Toledo y Huerta. Madrid, Síntesis: 15-32.
- SIMÓN PALMER, CARMEN (s. a.), “Juan de la Mata”, *Diccionario biográfico electrónico de la Real Academia de la Historia* [23/11/2021] <<https://dbe.rah.es/biografias/97570/juan-de-la-mata>>
- SOBCZAK, WITOLD (2020), “Acerca de la desaparición del antefuturo de subjuntivo del español peninsular”, *Hesperia. Anuario de filología hispánica*, 23/2: 59-72.
- SUÁREZ GRANDA, JUAN LUIS (2009), “Notas sobre la cultura alimentaria en la España del siglo XVIII”, *Cuadernos de estudios del siglo XVIII*, 19: 257-97.
- TORRES MARTÍNEZ, MARTA (2014), “Léxico culinario autorizado en el primer Diccionario académico”, *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua*, 9: 295-321.

Francesca Dalle Pezze es Profesora titular de Lengua y Lingüística Españolas en la Universidad de Verona, donde participa en el grupo de investigación “El léxico del español en su historia (LEHist)” y en el Proyecto de Excelencia “Le Digital Humanities applicate alle lingue e letterature straniere” (2018-2022) del Departamento de Lenguas y Literaturas Extranjeras. Sus principales líneas de investigación se desarrollan en torno a la lexicografía, la lexicología y la historia de la lengua española.
francesca.dallepezze@univr.it

Matteo De Beni es Profesor titular de Lengua y Lingüística Españolas en la Universidad de Verona. Desde 2017 es Académico Correspondiente de la Academia Norteamericana de la Lengua Española. Sus principales intereses científicos son la lexicografía, la lexicología y la historia de la lengua española. Coordina el grupo de investigación “El léxico del español en su historia (LEHist)” y participa en el Proyecto de Excelencia “Le Digital Humanities applicate alle lingue e letterature straniere” (2018-2022) del Departamento de Lenguas y Literaturas Extranjeras de la Universidad de Verona.
matteo.debeni@univr.it

Elisa Sartor es Profesora titular de Lengua y Lingüística Españolas en la Universidad de Verona, donde participa en el Proyecto de Excelencia “Le Digital Humanities applicate alle lingue e letterature straniere” (2018-2022) y en los grupos de investigación “El léxico del español en su historia (LEHist)” y “Traducciones científicas y técnicas de interés hispánico (TraCTIH)”. Sus líneas de investigación se centran en el estudio histórico del léxico, la traductología y la lingüística de corpus.
elisa.sartor@univr.it