

Cascosa s.f.

Revisionata

Home / [Lemmario](#) / Cascosa

0.1

1. Impasto a forma di piccola ciambella ripiena di frutta secca e polpa di cappone cotta al forno o al testo.
2. Sorta di formaggio.

0.2

1. cascosse - Ferrara 1549 [6]; Firenze 1560 [1]

0.3

- 0.4 *cascosse* (Messi Sbugo 1549, Ferrara)

0.51. IMPASTO A FORMA DI PICCOLA CIAMBELLA RIPIENA DI FRUTTA SECCA E POLPA DI CAPPONE COTTA AL FORNO O AL TESTO.

1. [Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale \(1549, Ferrara\)](#) = Di *cascosse* in guisa di braccatelline piene, piati 15. (4r)
2. [Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale \(1549, Ferrara\)](#) = Pastelli sfogliati di pernici diece grandi freddi, in piati 10. Di *cascosse* 80, piati 10. (Conv. 11v)
3. [Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale \(1549, Ferrara\)](#) = A FARE DIECI PIATI DI *CASCOSSE*. PIGLIA di farina bianca libre due e meza, e quattro torli de uova, et oncie quattro di dileguito o buttiero, et oncie tre di zuccharo, et oncie tre d'acqua rosa e un poco di zafarano. (Comp. 5r)
4. [Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale \(1549, Ferrara\)](#) = A FARE DIECI PIATTI DI CASATELLE OVERO DIECI TORTELLE. PIGLIA quattro povine fresche, e di [formaggio](#) grasso libra una e meza, et uova quindici, et di zuccharo libra una e mezza, d'uva passa libra meza, d'acqua rosa oncie quattro, et di buttiero libra meza, et oncia meza di canella, et un quarto di pevere, et un poco di zaffarano, e componi bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, osservando il medesimo ordine che fu servato nelle *cascosse*. (Comp. 5v)
5. [Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale \(1549, Ferrara\)](#) = A FARE DIECI PIATI DI FIADONCELLI DI MOROLLA. PIGLIA libre due di uva passa monda e ben lavata, e dalli un boglio nel vino, e se sarà dolce sarà meglio; poi mettila in un vaso con libra meza di morolla di bue cotta o grasso collato, e libra una di [formaggio](#) duro grattato, et otto torli d'uova, et oncie nove di zuccharo, et oncia una di canella pista. Poi incorpora ogni cosa insieme et fa due spoglie, nel medesimo modo che hai fatto quelle delle *cascosse*; e vali ponendo sopra il pastume, e li darai due volte di spoglia. (Comp. 8r)
6. [Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale \(1549, Ferrara\)](#) = Ritorteli alle melanese pieni, e vuoti car. 4 Truffoli per far torri, castelli e pegne car. 5 *Cascosse* ovvero brazzatelle piene. car. 5. (Comp. 71r)

2. SORTA DI FORMAGGIO.

1. [Singolar dottrina \(1560, Firenze\)](#) = Cascio ova di bufala. *Cascosse*. Capi di latte, Cappari. Carciofi freschi e cotti. (181r)

0.6 *cascosa* (1585 Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo e nobili et ignobili*, Venezia, GDLI).

0.7 Etimo incerto (cfr. LEI 12.1111 s.v. **casicare*).

0.8 La prima att., da retrodatare rispetto al GDLI, si trova nei *Banchetti* di Messi Sbugo (Ferrara, 1549), come segnalato da Catricalà (1982, p. 174). La forma con doppia -ss- sarà da considerare come un ipercorrettismo, tipico delle scritture settentrionali e documentato nella lingua di Messi Sbugo (cfr. Ricotta 2023), sebbene le due forme, *cascosa* e *cascossa* corrisponendo a due diverse entrate per i due diversi significati che si trovano anche nella documentazione di AtLiTeG, in Oudin 1640, p. 190 (si veda sotto). Sempre con il significato di 'pasta alimentare ripiena', e ancora cinquecentesche, sono le occorrenze del vocabolo, nella forma *cascose*, che si trovano nelle opere più generaliste di Garzoni 1585 (citata in GDLI s.v. *cascosa*) e di Citolini (1561), segnalata da Catricalà (*ibid.*). Stando alla ricetta in Messi Sbugo, dalla forma data all'impasto la preparazione dovrebbe corrispondere a una piccola ciambella chiusa su un lato («cascosse in guisa di braccatelline») e configurarsi come un antenato del tortellino con un ripieno di frutta secca pestata e polpa di cappone; la cottura prevista nella ricetta è però al forno o al testo (cfr. anche Ricotta 2023, p. 130 e p. 302 s.v., con bibliografia). Anche nel dizionario italiano-francese Oudin 1640, s.v. *cascosa* (p. 190) definisce la parola come una pasta: «sorte de bignets, ou viande de paste». L'occorrenza in Romoli 1560, compresa nel corpus AtLiTeG, appare, invece, in un elenco di latticini da cui si ricava che si tratta di una 'sorta di formaggio' non meglio identificato (qui al signif. n. 2). Anche quest'ultimo significato si trova registrato in Oudin 1640 s.v. *cascossa* (p. 190) che glossa «sorte de fromage». Si segnala che vocabolo è registrato come agg. e con tutt'altro significato ('riferito a qualcosa o alla pelle, che perde squame') nel [Dizionario de americanismos](#).

0.9 Categorie

- [Latte latticini e formaggi](#)
- [Paste e pastelli anche con ripieno](#)

0.10.1 [tortellino \(s.m.\)](#),

0.11 Citolini 1561; Garzoni 1585; Oudin 1640; Bandini 1960, p. 240; Catricalà 1984, p. 174; Ricotta 2023, p. 302a; DdA.

Autore della scheda: Veronica Ricotta

Pubblicata il: 31/05/2024

Condizioni accesso: Open Access

Licenza di utilizzo: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it>

Copyright: AtLiTeG

Doi: 10.35948/ATLITEG/vocabolario/377